

# Maxwell

моя первая любовь

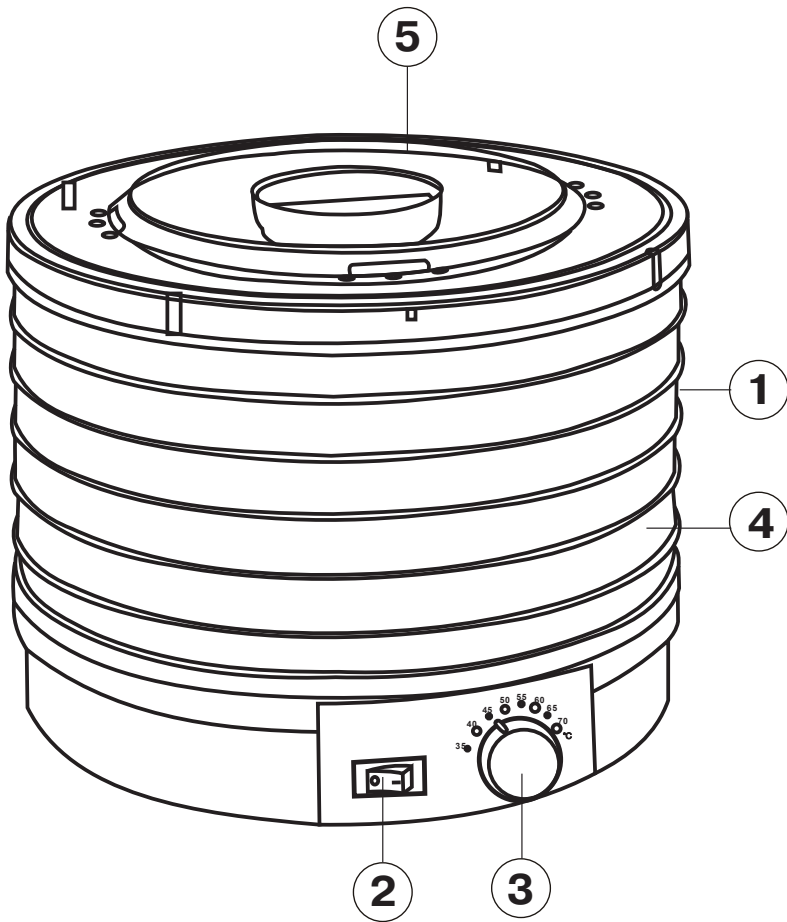
## Инструкция по эксплуатации

<b>RUS</b>	Инструкция по эксплуатации	4
<b>GB</b>	Manual instruction	10
<b>DE</b>	Die betriebsanweisung	15
<b>KZ</b>	Пайдалану нұсқасы	21
<b>RO</b>	Instrucțiune de exploatare	27
<b>CZ</b>	Návod k použití	32
<b>UA</b>	Інструкція з експлуатації	37
<b>BEL</b>	Інструкцыя па эксплуатацыі	43
<b>UZ</b>	Foydalanish qoidalari	49

[www.maxwell-products.com](http://www.maxwell-products.com), [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru)

Сушилка для овощей  
и фруктов  
MW-3852 W





# РУССКИЙ

## СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Используйте сушилку для заготовки овощей и фруктов без использования консервантов. Можно также сушить лекарственные растения, пряные травы, цветы и т.п.

### Описание

1. Корпус
2. Выключатель питания «I/O»
3. Регулятор температуры
4. Секции для сушки
5. Крышка

### ВНИМАНИЕ!

- Запрещается использовать сушилку для овощей и фруктов вблизи ёмкостей с водой (таких как раковина, ванна, бассейн и т.п.).
- Для дополнительной защиты целесообразно в цепи питания установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; для установки следует обратиться к специалисту.

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте прибор только по его прямому назначению, применяйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Устанавливайте устройство на теплостойкой ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и прямого солнечного света.
- Не включайте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не используйте прибор вне помещений.
- При эксплуатации прибора рекомендуется размотать сетевой шнур на всю его длину.

- Сетевой шнур не должен:
  - соприкасаться с горячими предметами,
  - протягиваться через острые кромки.
- Периодически проверяйте состояние изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или электрического шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Вынимая вилку сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Время непрерывной работы не должно превышать 40 часов. По истечении 40 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть.
- Не используйте и не храните устройство в местах, где оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой, не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать прибор из воды.
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

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

- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройством и тех опасностях, которые

могут возникать при его неправильном использовании.

- Запрещается использовать сушилку без верхней крышки, во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время.
- Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не располагайте лицо или другие открытые участки тела над секциями для сушки.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- Не вставляйте посторонние предметы в любые отверстия корпуса прибора.
- Всякий раз после использования или перед чисткой отключайте прибор от электрической сети.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

### **Перед первым использованием**

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

- Удалите любые элементы упаковки и наклейки, мешающие работе устройства.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Промойте секции для сушки (4) и крышку (5) тёплой водой с нейтральным моющим средством, тщательно просушите.
- Корпус прибора (1) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо.

**Внимание! Запрещается погружать корпус прибора в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса прибора.**

### **Использование устройства**

**Примечание:** При первом использовании возможно появление постороннего запаха

*при работе нагревательного элемента, это допустимо.*

- Продукты перед сушкой необходимо промыть, высушить и порезать на небольшие кусочки.
- Разложите продукты на секциях для сушки (4) так, чтобы обеспечить свободный проход горячего воздуха между кусочками. Помните, что горячий воздух должен свободно циркулировать в секциях (4).
- Установите секции (4) друг на друга. Устанавливайте все 5 секций, даже если некоторые из них не заполнены.
- Накройте секции (4) крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Установите температуру нагрева регулятором (3). Установите низкую температуру, если кусочки тонкие и маленькие или если некоторые секции (4) пустые. Для толстых и больших кусочков установите высокую температуру (см. раздел «Температура и продолжительность приготовления»).
- Включите устройство, переведя выключатель (2) в положение «I», при этом загорится индикатор в выключателе (2).

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

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

### **Примечания:**

- Каждый час проверяйте продукты на готовность. Если продукты сушатся неравномерно, вы можете перевернуть ингредиенты или менять местами секции (4) для более равномерной сушки.
- Время сушки каждого ингредиента подбирается индивидуально и зависит от каче-

# РУССКИЙ

*ства, размера, температуры и относительной влажности в помещении. Более подробную информацию смотрите в разделе «Температура и продолжительность приготовления».*

- Дайте устройству и высушенным ингредиентам остыть.
- Расфасуйте готовые ингредиенты в пакеты или банки и уберите их на хранение (см. раздел «Хранение продуктов»).

## РЕКОМЕНДАЦИИ

Во избежание пищевых отравлений или кишечных заболеваний строго соблюдайте ниже следующие рекомендации.

- Тщательно вымойте руки перед подготовкой продуктов к сушке.
- Соблюдайте чистоту рабочих поверхностей. После каждого использования сушилки промывайте секции (4) и крышку (5) тёплой водой с нейтральным моющим средством. Если у вас на руках имеются порезы, язвы, или если вы страдаете кожными заболеваниями, не касайтесь продуктов руками.
- Проверая, готовы ли продукты, не касайтесь их руками, а используйте для этого вилку, кухонную лопатку или другие приспособления.
- Не допускайте домашних животных на кухню во время использования сушилки.

## Выбор овощей и фруктов для сушки

- Используйте только свежие фрукты или овощи.
- Только спелые фрукты, пригодные для сушки, незрелые плоды могут приобрести посторонний привкус.
- Перезрелые фрукты могут изменить свой цвет после сушки.
- Вырезайте любые подпорченные места.
- Не все овощи пригодны для сушки, так как в отличие от фруктов они содержат меньшее количество сахаров и кислот. Некоторые овощи, например, брокколи или спаржу, рекомендуется не сушить, а замораживать.
- Овощи готовы, если они стали сухими и твёрдыми.

## Подготовка продуктов

- Тщательно промойте продукты.

- Удалите у фруктов косточки и повреждённые части.
- При необходимости удалите с овощей толстую кожицу. Обязательно срежьте кожицу, если овощи покрыты воском.
- Удалите плодоножки у фруктов.
- Порежьте овощи или фрукты ломтиками или кубиками.
- Ягоды или виноград сушите целиком.
- Зелень или пряные травы сушите вместе со стеблями.
- Чтобы улучшить вкусовые качества продуктов и увеличить их срок хранения, предварительно обработайте их перед сушкой. Данный шаг не является обязательным.
- Попробуйте сушить продукты с предварительной обработкой и без неё и решите, какой способ приготовления подходит именно для вас.

## Предварительная обработка фруктов

- Для сохранения естественного цвета фруктов используйте сок ананаса, лимона, апельсина или лайма. Опустите кусочки фруктов в сок на 2 минуты, затем дайте им обсохнуть и выложите на секции (4) для сушки.
- Для усиления вкуса фруктов используйте натуральный сок из тех фруктов, которые подвергаются сушке (например, яблочных сок для яблок). Четверть стакана сока разведите в двух стаканах воды, замочите фрукты в растворе на 2 часа.
- Некоторые фрукты покрыты слоем натурального воска (финики, виноград, клюква, сливы и т.п.). Чтобы удалить воск и ускорить процесс сушки, опустите продукты в кипящую воду на 1-2 минуты.

## Предварительная обработка овощей

- Предварительная обработка овощей разрушает ферменты, которые вызывают изменение вкуса в процессе сушки и хранения. Обработка овощей паром или в микроволновой печи предпочтительнее обработки кипятком.
- Положите овощи на верхний лоток пароварки и прогрейте их в течение 2-3 минут. Сразу переложите овощи на секции (4).
  - Положите овощи в подходящую ёмкость для использования в СВЧ-печках и добавьте в неё небольшое количество воды.

Закройте ёмкость крышкой и поместите её в микроволновую печь. Установите время, которое составляет  $\frac{1}{4}$  от времени варки, указанного в инструкции к вашей СВЧ-печи. Готовые овощи переложите на секции (4).

- Опустите порезанные овощи в кипящую воду, через 3-4 минуты достаньте их, обсушите бумажным полотенцем, затем разложите на секциях (4).

## Температура и продолжительность сушки

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

По мере освоения сушилки для овощей и фруктов вы сами сможете подобрать желаемое время сушки.

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

Высушенные овощи должны быть твёрдыми и ломкими.

## Рекомендуемая температура приготовления

Продукты	Температура (°C)
Травы, зелень	35-40
Сухарики из хлеба	40-45
Овощи	50-55
Фрукты	55-60
Мясо, рыба	65-70

Продолжительность приготовления			
Овощи/фрукты	Предварительная обработка	Приблизительное время приготовления (в часах)	Показатель готовности
<b>Фрукты, ягоды</b>			
Абрикосы	Удалить косточку, нарезать кусочками или кружками	13-28	мягкий
Цедра цитрусовых	Нарезать кожуру тонкими полосками	8-16	ломкий
Ананасы	Почистить и нарезать кольцами или кубиками	6-36	твёрдый
Бананы	Удалить кожуру, нарезать кружками толщиной 2-4 мм	8-38	хрустящий
Вишня	Косточки можно удалить в середине сушки	8-26	твёрдый
Виноград	Целиком	8-38	мягкий
Груши	Удалите кожуру и нарежьте ломтиками	8-30	мягкий
Инжир	Целиком	6-26	твёрдый
Клюква	Целиком	6-26	мягкий
Персики	Разрезать на половинки, удалить косточки (можно удалить косточки в середине процесса приготовления)	10-34	мягкий
Яблоки	Удалить кожицу и сердцевину, нарезать	4-6	мягкий
<b>Овощи, травы, приправы</b>			
Капуста	Очистить, удалить кочерыжку, нарезать полосками шириной 3 мм	6-14	твёрдый
Брюссельская капуста	Разрезать соцветия пополам	8-30	хрустящий

# РУССКИЙ

Цветная капуста	Разделить на соцветия, обработать паром до размягчения	6-16	твёрдый
Картофель	Нарезать, обработать паром около 10 минут	8-30	ломкий
Лук	Нарезать кольцами	8-14	ломкий
Морковь	Обработать паром, нарезать кольцами или натереть	8-14	ломкий
Огурцы	Удалить кожуру и нарезать кольцами толщиной около 1 см	6-18	твёрдый
Болгарский перец	Удалить семена, нарезать полосками или кольцами	4-14	ломкий
Острый перец	Целиком	8-14	твёрдый
Петрушка	Сушить листья вместе со стеблями	2-10	хрупкий
Помидоры	Удалите кожицу, нарежьте	8-24	твёрдый
Свекла	Обработать паром, нарезать	8-26	ломкий
Сельдерей	Нарезать кусочками толщиной 6 мм	6-14	хрупкий
Спаржа	Нарежьте на кусочки толщиной 2,5 мм	6-14	ломкий
Чеснок	Почистите и нарежьте кольцами	6-16	твёрдый
Шпинат	Опустить в кипящую воду	6-16	хрупкий
Грибы	Сушите целиком или порежьте	6-14	хрупкий

**Примечание:** Если вы не успели высушить продукты за один приём, вы можете продолжить сушку в удобное для вас время. В этом случае остудите продукты в секциях сушилки (4) до комнатной температуры, переложите продукты в полиэтиленовые пакеты или пищевые контейнеры и поместите их в морозильную камеру холодильника.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### Травы, цветы, пряности

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

### Сушка мяса и рыбы

- Сушите сырое или приготовленное мясо или рыбу. Предварительная подготовка мяса или рыбы сохраняет ваше здоровье и является обязательной.
- Вяленое мясо или рыбу можно использовать для приготовления первых или вто-

рых блюд. Перед употреблением замочите их в воде или в бульоне на 1 час.

- Выбирайте для сушки только постное мясо без жира (например, говядину, птицу) и только свежую рыбу.
- Рыбу и мясо предварительно замаринуйте или отварите.

### Рецепт маринада:

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

### Приготовления вяленого мяса

Говядину порежьте поперёк волокон на небольшие кусочки. Положите ломтики мяса в маринад на 3 часа, затем извлеките и обсушите. Разложите кусочки на секции для сушки, сушите в течение 8-15 часов. Вяленое мясо храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

### Приготовление вяленой рыбы

Для приготовления вяленой рыбы не используйте замороженную рыбу. Удалите кости, порежьте рыбу на кусочки. Поместите рыбу



в раствор соли (полстакана соли на 1 литр воды) и на 30 минут поставьте в холодильник, извлеките кусочки рыбы и обсушите. Положите кусочки рыбы на блюдо и посыпьте солью с приправами (1 чайная ложка соли на 1 кг рыбы). Закройте блюдо и поставьте в холодильник на 6 часов.

Кусочки рыбы выложите в секции для сушки (4) и сушите до тех пор, пока не перестанет выделяться сок. Храните рыбу в холодильнике не более 3 месяцев.

### Сушка готовой рыбы или мяса

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

### Хранение продуктов

Правильная упаковка сушёных продуктов увеличивает срок хранения.

- Дайте продуктам полностью остыть после сушки, затем поместите их в герметичные пластиковые пакеты. Наилучший результат даёт хранение продуктов в вакуумной упаковке.
- На пищевых контейнерах или пакетах, в которых будут храниться высушенные продукты, сделайте отметку о наименовании продукта и проставьте дату сушки.
- Чтобы предупредить порчу продуктов, периодически проверяйте, не образовалась ли влага в упаковках с сушеными продуктами. Обнаружив влагу, повторно высушите продукты.
- Храните продукты в темном прохладном месте. Оптимальная температура для хранения сушеных продуктов должна быть не выше 15°C. Для хранения сушёных продуктов используйте холодильное или морозильное отделение холодильника.
- По сравнению с овощами, фрукты содержат больше сахара и кислот, поэтому более пригодны для сушки и хранения. Регулярно проверяйте состояние сушёных фруктов.
- Храните сушёные фрукты, овощи, зелень, лечебные травы, орехи и сухари в холодильнике/морозильнике не более 1 года.

### Чистка и уход

- Выключите устройство выключателем (2) и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, дайте устройству остыть.
- Вымойте секции (4) и крышку (5) тёплой водой с нейтральным моющим средством, просушите.
- Запрещается использовать для чистки корпуса (1) или секций (4) абразивные моющие средства или растворители.
- Корпус сушилки (1) протрите мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Не погружайте корпус (1) в воду и в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса (1).

### Хранение

- Перед тем, как убрать устройство на хранение, произведите чистку устройства.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

### Комплект поставки

Сушилка – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

### Технические характеристики

Электроснабжение: 220-240 В ~ 50 Гц

Мощность: 250 Вт

Объём 1 секции – 2 л

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

### Срок службы прибора – 3 года

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

**Изготовитель:** Стар Плюс Лимитед, Гонконг  
**Адрес:** оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг  
Сделано в КНР

# ENGLISH

## FOOD DEHYDRATOR

Use the dehydrator for preserving vegetables and fruits without preservatives. You can also dry medicinal plants, spice herbs, flowers etc.

### Description

1. Body
2. Power switch «I/O»
3. Temperature control knob
4. Trays for dehydration
5. Lid

### ATTENTION!

- Do not use the food dehydrator near containers filled with water (such as sink, bath, swimming pool etc.).
- For additional protection you can install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact specialist for installation.

### SAFETY MEASURES

Before using the unit, read this instruction carefully and keep it for future reference.

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

- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to unit operating voltage.
- Use the unit only for the intended purposes, use only the attachments supplied with the unit.
- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from heat sources, moisture and direct sunlight.
- Do not switch the unit on in places where aerosols are sprayed or inflammable liquids are used.
- Do not use the unit outdoors.
- When using the unit we recommend to unwind the power cord to its full length.
- The power cord should not:
  - touch hot objects,
  - run over sharp edges.
- Check the cord insulation integrity periodically.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Contact an authorized service center for all repair issues.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Never leave the operating unit unattended.

- Continuous operation time of the unit should not exceed 40 hours. After 40 hours of operation switch the unit off, unplug it and let it cool down.
- Do not use and do not keep the unit in places, where it can fall into a bath or a sink, filled with water, do not immerse the unit into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out of water.
- Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

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

- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- Do not use the dehydrator without upper lid; do not remove the lid for a long time during the unit operation.
- If you removed the lid to check dehydration process, be careful and do not place your face or other open parts of your body above the trays for dehydration.
- Do not touch hot surfaces of the unit.
- Trays for dehydration get hot during the operation of the unit. Allow them to cool before removal.
- Never insert any foreign objects into the unit body openings.
- Unplug the unit after every usage and before cleaning.
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Keep the unit out of reach of children.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

### Before the first use

**After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.**

- Remove all stickers and packaging elements that can prevent unit operation.
- Make sure that unit operating voltage corresponds to voltage of your mains.

- Wash the trays for dehydration (4) and the lid (5) with warm water and neutral detergent, dry them thoroughly.
- Wipe the unit body (1) with a damp cloth and then wipe dry.

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

### Using the unit

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

- Before dehydration wash the products, dry them and cut into small pieces.
- Put the products on the trays for dehydration (4) providing space for hot air circulation between the pieces. Remember that hot air should circulate freely in the trays (4).
- Install the trays (4) on one another. Install all the 5 trays even if some of them are empty.
- Cover the trays (4) with the lid (5).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Set the required heating temperature using the knob (3). Set low temperature if the pieces are thin and small or if some trays (4) are empty. Set high temperature for thick and big pieces (see chapter «Temperature and duration of dehydration»).
- Switch the unit on by setting the switch (2) to the position «I», the switch (2) indicator will light up.

**Note:** This dehydrator works on the principle of natural air convection, so the ingredients located on the lower trays are exposed to hotter and drier air and so they are dried faster. For the best results of dehydration we recommend to place moister food on the lower trays and interchange the lower and upper trays periodically. Before interchanging the trays switch the unit off by setting the switch to the position «0».

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

### Notes:

- Check food readiness every hour. If products are dried unevenly, you can turn them or interchange the trays (4) for more even dehydration.
- Time of drying for every type of product is set individually and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room. For further information see chapter «Temperature and time of dehydration».
- Let the unit and dried products cool down.
- Pack the ready products into packages or jars, put away for storage (see chapter «Storage of food»).

### RECOMMENDATIONS

To avoid food intoxication and intestinal diseases strictly follow the recommendations below.

- Wash your hands carefully before preparing products for dehydration.
- Keep operating surfaces clean. Wash the trays (4) and the lid (5) with warm water and neutral detergent after every use. Do not touch the products with bare hands if you have cuts, ulcers on your hands or if you have any skin diseases.
- Checking the food readiness, do not touch the products with your hands; use a fork, a spatula or other kitchen tools.
- Do not allow pets to enter the kitchen during food dehydration.

### Choosing vegetables and fruits for drying

- Use only fresh fruits or vegetables.
- Only ripe fruits are suitable for drying, green fruits may become acquire foreign flavor.
- Overripe fruits may change their color after drying.
- Cut off any rotted parts.
- Not all vegetables are suitable for drying because unlike the fruits vegetables contain less sugar and acid. It is recommended to freeze some vegetables, for instance broccoli or asparagus, better than to dry.
- Vegetables are ready if they are hard and dry.

### Preparation of products

- Wash the products carefully.
- Remove the stones and rotten parts of the fruits.
- If necessary, peel off the vegetables skin. Always peel off the skin if the vegetables are covered with wax.
- Remove the fruits stalks.
- Cut the vegetables or fruits in slices or cubes.
- Berries or grapes should be dried whole.
- Dry the greens or spice herbs whole with stems.
- If you want to improve the taste and prolong the storage life of the products, preprocess them. This is not obligatory.
- Try drying preprocessed products and not processed products and decide which way of cooking suits you better.

### Preprocessing of fruits

- You can use pine apple, lemon, orange or lime juice to keep natural color of fruits. Dip the fruits pieces into the juice for 2 minutes, then let them dry and put them on the trays for dehydration (4).
- Use natural juice made of the same type of fruits that are intended for drying (for instance, apple juice for apples) to enhance the natural taste of

# ENGLISH

fruits. Dilute 1/4 glass of juice with two glasses of water; soak the fruits in the solution for 2 hours.

- Some fruits are covered with layer of natural wax (dates, grapes, cranberry, plums etc.). To remove the wax and speed up the drying of products put them into boiling water for 1-2 minutes.

## Preprocessing of vegetables

Preprocessing of vegetables destroys ferments that cause the change of taste of products during the storage.

Steam treatment or microwave oven treatment of vegetables is more preferable than boiling water.

- Put the vegetables on the upper tray of a food steamer and warm them up for 2-3 minutes. Right after that put vegetables on the trays (4).
- Put the vegetables into the container suitable for microwave oven, add some water. Cover the container with a lid and put it into a microwave oven. Set the time which makes 1/4 of the time of cooking, specified in the instruction manual for your microwave oven. Put ready vegetables on the trays (4).
- Put the pieces of vegetables into boiling water for 3-4 minutes, dry them with paper towel and then put on the trays for dehydration (4).

## Temperature and duration of dehydration

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

After learning the food dehydrator better, you will be able to set the desired time of dehydration by yourself. Ready fruits should be soft, without moisture. Overdried fruits are stored worse and contain fewer nutrients.

Dried vegetables should be hard and brittle.

## Recommended temperature

Products	Temperature (°C)
Herbs, greens	35-40
Baked breads	40-45
Vegetables	50-55
Fruits	55-60
Meat, fish	65-70

Processing time			
Vegetables/fruits	Preprocessing	Approximate cooking time (hours)	Index of readiness
<b>Fruits and berries</b>			
Apricots	Remove stones, cut into pieces or slices	13-28	soft
Citrus zest	Cut zest into thin strips	8-16	brittle
Pine apples	Peel off and cut into rings or dice	6-36	hard
Bananas	Peel off the skin, cut into pieces 2-4 mm thick	8-38	crispy
Cherry	Remove the stones while drying	8-26	hard
Grapes	Whole	8-38	soft
Pears	Peel off the skin and cut into slices	8-30	soft
Fig	Whole	6-26	hard
Cranberry	Whole	6-26	soft
Peaches	Cut into half, remove stones (you can remove them in the middle of cooking)	10-34	soft
Apples	Peel off the skin, remove the core, cut into pieces.	4-6	soft
<b>Vegetables, herbs, spices</b>			
Cabbage	Peel off, remove the stem, cut into strips 3 mm wide	6-14	hard

# ENGLISH

Brussels sprout	Cut the florets into half	8-30	crispy
Cauliflower	Separate the florets, treat with steam till they become soft	6-16	hard
Potatoes	Cut into pieces, treat with steam for about 10 minutes	8-30	brittle
Onions	Cut into rings	8-14	brittle
Carrots	Treat with steam, cut into rings or grate	8-14	brittle
Cucumbers	Peel off the skin and cut into rings about 1 cm thick	6-18	hard
Sweet pepper	Remove seeds, cut into strips or rings	4-14	brittle
Hot pepper	Whole	8-14	hard
Parsley	Dry the leaves with stems	2-10	brittle
Tomatoes	Peel off the skin, cut into pieces	8-24	hard
Beetroot	Treat with steam, cut into pieces	8-26	brittle
Celery	Cut into pieces 6 mm thick	6-14	brittle
Asparagus	Cut into pieces 2,5 mm thick	6-14	brittle
Garlic	Peel off and cut into rings	6-16	hard
Spinach	Put into boiling water	6-16	brittle
Mushrooms	Dry as a whole or cut into pieces	6-14	brittle

**Note:** If you didn't dry all products at a time, you can continue drying at any appropriate time. In this case let the products in the trays (4) cool down to room temperature, put them into polyethylene bags or food containers and place them in the freezer.

## Additional functions

### Herbs, flowers, spices

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

### Drying of meat and fish

- You can dry raw or cooked meat or fish. Preprocessing of meat or fish keeps you healthy and is obligatory.
- You can use dried meat or fish for making first or main courses. Before use soak it in water or broth for 1 hour.
- Dry only lean meat without fat (for instance, beef or poultry meat) and only fresh fish.
- Keep fish and meat in the marinade or boil before cooking.

### Recipe of the marinade

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

### Cooking of jerked beef

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

### Cooking of dried fish

Do not use frozen fish for drying. Remove the bones, cut the fish into pieces. Put fish into salt solution (half a glass of salt with 1L water) and put the container into the fridge for 30 minutes, then remove fish pieces and dry. Put fish pieces on the plate, add salt and spice (1 tea spoon salt for 1 kg fish). Cover the plate and put it into the fridge for 6 hours. Put the pieces of fish on the trays for dehydration (4) and dry till the juice stops dripping. Keep the prepared fish in the fridge for no longer than 3 months.

### Drying of cooked fish or meat

Boil the fish or meat before cooking. Remove the fat,

# ENGLISH

---

cut the products into cubes. Dry until ready. Keep in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in the fridge - no longer than 3 months.

## Storage of food

Proper package prolongs storage life of dried food.

- Let the products cool down completely after drying, then pack them into hermetic plastic packages. For the best result keep the food in vacuum packages.
- Mark the containers or packages for dried food with the name of the product and sign the date of drying.
- To prevent the food spoiling, regularly check the packages for moisture. If there is moisture, dry the products again.
- Keep the products in a dry cool place. Optimal storage temperature for dried products should not exceed 15°C. Keep the dried food in the fridge or freezer.
- Compared to vegetables fruits contain more sugar and acid so they are more suitable for drying and storage. Check the dried fruits regularly.
- Keep dried fruits, vegetables, greens, medicinal plants, nuts and baked breads in the fridge/freezer for no longer than 1 year.
- 

## Cleaning and care

- Switch the unit off using the power switch (2), unplug it and let the unit cool down.
- Wash the trays (4) and the lid (5) with warm water and neutral detergent, dry them thoroughly.
- Do not use abrasives and solvents to clean the unit body (1) or trays (4).
- Wipe the dehydrator body (1) with a slightly damp soft cloth and then wipe dry.

- Do not immerse the unit body (1) into water or other liquids. Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit body.

## Storage

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

## Delivery set

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

## Technical specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Power: 250 W

Capacity of 1 tray - 2 l

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

## Unit operating life is 3 years

## Guarantee

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



*This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation 2006/95/EC*

## OBST- UND GEMÜSETROCKNER

Benutzen Sie den Trockner für Obst- und Gemüseaufbereitung ohne Konservierungsmittel. Sie können auch Heilpflanzen, Gewürzkräuter, Blumen usw. trocknen.

### Beschreibung

1. Gehäuse
2. Netzschalter «I/O»
3. Temperaturregler
4. Trockenschalen
5. Deckel

### ACHTUNG!

- Es ist nicht gestattet, den Obst- und Gemüsetrockner in der Nähe von mit Wasser gefüllten Becken (Waschbecken, Badewanne, Wasserbecken usw.) zu benutzen.
- Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen; wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

### SICHERHEITSMABNAHMEN

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

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

- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Benutzen Sie das Gerät bestimmungsgemäß, verwenden Sie nur das Zubehör, das zum Lieferumfang gehört.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige gerade standfeste Oberfläche fern von Wärme-, Feuchtigkeitsquellen und direkten Sonnenstrahlen auf.
- Schalten Sie das Gerät an Orten, wo Sprays oder leicht entflammare Flüssigkeiten verwendet werden, nicht ein.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist empfohlen, das Netzkabel während der Nutzung des Geräts auf die gesamte Länge abzuwickeln.
- Das Netzkabel soll nicht:
  - mit heißen Gegenständen in Berührung kommen,

- über scharfe Kanten gezogen werden.
  - Prüfen Sie die Ganzheit des Netzkabels periodisch.
  - Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
  - Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker.
  - Greifen Sie den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
  - Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
  - Die Zeit des ununterbrochenen Gerätebetriebs soll 40 Stunden nicht übersteigen. Nach 40 Stunden des Gerätebetriebs schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  - Es ist nicht gestattet, das Gerät in Stellen zu benutzen und aufzubewahren, von denen es in die mit Wasser gefüllte Wanne oder Waschbecken stürzen könnte, tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
  - Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, nehmen Sie den Netzstecker aus der Steckdose unverzüglich heraus, nur danach dürfen Sie das Gerät aus dem Wasser herausnehmen.
  - Achten Sie darauf, dass Wasser in die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht gelangt.
  - Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben.
  - Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
  - Es ist nicht gestattet, den Trockner ohne oberen Deckel zu benutzen, nehmen Sie den Deckel während des Gerätebetriebs für lange Zeit nicht ab.
  - Falls Sie den Deckel abgenommen haben, um das Trocknen zu kontrollieren, seien Sie vor-



# DEUTSCH

sichtig, halten Sie Ihr Gesicht und andere offene Körperteile über den Trockenschalen nicht.

- Es ist nicht gestattet, heiße Oberflächen des Geräts zu berühren.
- Die Trockenschalen erhitzen sich während des Betriebs. Bevor Sie die Trockenschalen abnehmen, lassen Sie sie abkühlen.
- Stecken Sie keine fremden Gegenstände in beliebige Öffnungen des Gehäuses des Geräts.
- Trennen Sie das Gerät nach der Nutzung oder vor der Reinigung vom Stromnetz immer ab.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.

*DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET*

## Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Entfernen Sie die Verpackung und alle Aufkleber, die die Nutzung des Geräts stören.
- Vergewissern Sie sich, dass die Betriebsspannung des Geräts und die Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmen.
- Spülen Sie die Trockenschalen (4) und den Deckel (5) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts (1) mit einem feuchten Tuch, dann trocknen Sie es ab.

**Achtung! Es ist nicht gestattet, das Gehäuse des Geräts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen. Achten Sie darauf, dass Wasser in die Lüftungsöffnungen des Gerätegehäuses nicht gelangt.**

## Nutzung des Geräts

**Anmerkung:** Bei erster Nutzung des Geräts kann ein Fremdgeruch beim Betrieb des Heizelements entstehen, es ist normal.

- Vor dem Trocknen spülen Sie die Nahrungsmittel durch, trocknen Sie sie und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
- Legen Sie die Nahrungsmittel in die Trockenschalen (4) so aus, dass die Heißluft zwischen den Stückchen frei durchlaufen kann. Vergessen Sie nicht, dass die Luft in den Trockenschalen (4) frei zirkulieren soll.
- Stellen Sie die Trockenschalen (4) übereinander auf. Stellen Sie alle 5 Trockenschalen auf

auch wenn Sie nur einige von diesen mit den Nahrungsmitteln geladen haben.

- Bedecken Sie die Trockenschalen (4) mit dem Deckel (5).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie die Erhitzungstemperatur mittels des Reglers (3) ein. Stellen Sie niedrige Temperatur ein, falls die Stückchen dünn und klein sind oder falls einige Trockenschalen (4) leer sind. Für dicke und große Stückchen stellen Sie hohe Temperatur ein (siehe den Abschnitt «Zubereitungstemperatur und -dauer»).
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter (2) in die Position «I» stellen, dabei leuchtet die Anzeige im Netzschalter (2) auf.

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

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

## Anmerkungen:

- Prüfen Sie die Gare der Nahrungsmittel stündlich. Falls die Nahrungsmittel ungleichmäßig trocknen, können Sie die Zutaten umwälzen oder die Trockenschalen (4) für gleichmäßigeres Trocknen umstellen.
- Die Trockenzeit für jede Zutat wird versuchsweise gewählt und hängt von der Qualität, der Größe, der Temperatur und relativer Raumluftfeuchtigkeit ab. Sehen Sie die ausführliche Information im Abschnitt «Zubereitungstemperatur und -dauer».
- Lassen Sie das Gerät und ausgetrocknete Zutaten abkühlen.
- Packen Sie die fertiggetrockneten Zutaten in die Tüten oder Dosen ab, nehmen Sie diese für Aufbewahrung weg (siehe den Abschnitt „Nahrungsmittelaufbewahrung“).

## EMPFEHLUNGEN

Um die Nahrungsmittelvergiftung und Darmerkrankungen zu vermeiden, sollen Sie folgende Empfehlungen befolgen:



- Waschen Sie Ihre Hände sorgfältig vor der Vorbereitung der Nahrungsmittel zum Trocknen.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsflächen sauber sind. 1/4 Spülen Sie die Trockenschalen (4) und den Deckel (5) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel nach jeder Nutzung ab. Berühren Sie die Nahrungsmittel mit bloßen Händen nicht, wenn Sie Schnittwunden, Geschwüre oder Hauterkrankungen auf Ihren Händen haben.
- Wenn Sie die Gare von Nahrungsmitteln prüfen, berühren Sie sie mit Ihren Händen nicht, benutzen Sie dafür die Gabel, die Schaufeln und anderes Zubehör.
- Achten Sie darauf, dass sich die Haustiere während des Trocknerbetriebs nicht in der Küche aufhalten.

## **Wahl des Gemüses und Obstes fürs Trocknen**

- Obst und Gemüse soll frisch sein.
- Benutzen Sie nur reifes, zum Trocknen geeignetes Obst, unreifes Obst kann einen Fremdgeschmack bekommen.
- Das überreife Obst kann nach dem Trocknen seine Farbe ändern.
- Schneiden Sie alle verdorbenen Stellen aus.
- Nicht alles Gemüse ist zum Trocknen geeignet, weil es zum Unterschied von Obst weniger Zucker und Säure enthält. Einiges Gemüse, z.B. Brokkoli und Spargel, ist besser zu gefrieren, aber nicht zu trocknen.
- Das Gemüse ist garfertig, wenn es trocken und hart geworden ist.

## **Nahrungsmittelvorbereitung**

- Waschen Sie alle Nahrungsmittel sorgfältig.
- Entfernen Sie die Obstkerne und verdorbene Stellen.
- Entfernen Sie dicke Schale vom Gemüse, falls notwendig. Schneiden Sie die Schale unbedingt ab, wenn das Gemüse mit dem Wachs bedeckt ist.
- Entfernen Sie die Fruchtstengel.
- Schneiden Sie Gemüse oder Obst in Scheiben oder Würfel.
- Beeren und Weinbeeren trocknen Sie gänzlich.
- Trocknen Sie Grüne und Gewürzkräuter zusammen mit den Stängeln.
- Falls Sie die Geschmackseigenschaften der Nahrungsmittel verbessern und ihren Aufbewahrungsfrist erhöhen möchten, bearbeiten Sie die Nahrungsmittel vor dem Trocknen. Aber es ist nicht verbindlich.
- Trocknen Sie die Nahrungsmittel mit der Vorbereitung und ohne diese und besch-

ließen Sie, welche Zubereitungsart Ihnen genau passt.

## **Vorbereitung von Obst**

- Um die Obstfarbe zu bewahren, können Sie Ananas-, Zitronen-, Orange- und Limettensaft benutzen. Tauchen Sie die Obststückchen in den Saft für 2 Minuten ein, dann lassen Sie diese abtrocknen und legen Sie diese auf den Trockenschalen (4) aus.
- Um den Obstgeschmack zu verstärken, benutzen Sie natürlichen Saft von derselben Obstart, die dem Trocknen ausgesetzt wird (z.B. Apfelsaft für Äpfel). Verdünnen Sie ein Glasviertel Saft mit zwei Gläsern Wasser, weichen Sie das Obst in der Lösung für 2 Stunden ein.
- Einiges Obst ist mit der Schicht des Naturwachses bedeckt (Datteln, Weinbeeren, Moosbeeren, Pflaumen usw.). Um das Wachs zu entfernen und das Trocknen zu beschleunigen, tauchen Sie die Nahrungsmittel in kochendes Wasser für 1-2 Minuten ein.

## **Vorbereitung von Gemüse**

Vorbereitung von Gemüse zerstört die Enzyme, die Geschmacksänderung während des Trocknens und der Aufbewahrung auslösen.

Dampfbearbeitung oder Bearbeitung im Mikrowellenofen ist besser als Kochwasserbearbeitung.

- Legen Sie das Gemüse auf die obere Schale des Dampfgarers und lassen Sie diese für 2-3 Minuten erwärmen. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Trockenschalen (4) sofort um.
- Legen Sie die Nahrungsmittel in einen für Mikrowellenöfen passenden Behälter ein und geben Sie etwas Wasser darin zu. Schließen Sie den Behälter mit dem Deckel und legen Sie ihn in den Mikrowellenofen ein. Stellen Sie die Zeit, die  $\frac{1}{4}$  von der Kochzeit ist, die in der Bedienungsanleitung zu Ihrem Mikrowellenofen angegeben ist, ein. Dann legen Sie die fertig-tigen Nahrungsmittel auf die Trockenschalen (4) um.
- Tauchen Sie geschnittenes Gemüse in kochendes Wasser ein, nehmen Sie es nach 3-4 Minuten heraus, trocknen Sie es mit Papierhandtuch ab, dann legen Sie es auf den Trockenschalen (4) aus.

## **Zubereitungs-temperatur und -dauer**

Die folgende Angaben über Zubereitungs-temperatur und -dauer sollen als empfohlene angesehen

# DEUTSCH

werden, weil die Trockenzeit jeder Zutat individuell gewählt wird und von Qualität und -größe der Nahrungsmittel, sowie auch von Temperatur und relativer Raumluftfeuchtigkeit, abhängt.

Nach der Beherrschung des Obst- und Gemüsetrockners können Sie die gewünschte Trockenzeit selbst wählen.

Garfertiges Obst soll weich sein, ohne Feuchte. Übergetrocknetes Obst wird schlechter aufbewahrt und enthält weniger Nährstoffe.

Das getrocknete Gemüse soll hart und bröcklig sein.

## Empfohlene Zubereitungstemperatur

Nahrungsmittel	Temperatur (°C)
Kräuter, Grüne	35-40
Brotzwiebäcke	40-45
Gemüse	50-55
Obst	55-60
Fleisch, Fisch	65-70

**Anmerkung:** Falls es Ihr nicht gelungen ist, die Nahrungsmittel mit einem Zug zu trocknen, können Sie das Trocknen zu Ihnen passender Zeit fortsetzen. In diesem Fall lassen Sie die Nahrungsmittel in den Trockenschalen (4) bis zur Raumtemperatur abkühlen, legen Sie die Nahrungsmittel in Polyäthylensäcke oder Nahrungsbehälter um und legen Sie sie in die Einfrierkammer des Kühlschranks ein.

## ZUSATZOPTIONEN

### Grüne, Blumen, Gewürze

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

### Trocknen von Fleisch und Fisch

- Trocknen Sie rohes oder garfertiges Fleisch oder Fisch. Voraufbereitung des Fleisches oder Fisches bewahrt Ihre Gesundheit und ist unbedingt.
- Dörrfleisch oder -fisch können Sie für die Zubereitung von ersten und zweiten Gängen benutzen. Vor dem Verbrauch weichen Sie sie im Wasser oder in der Brühe für 1 Stunde ein.

- Wählen Sie zum Trocknen mageres Fleisch ohne Fett (z.B. Rindfleisch, Geflügelfleisch) und nur frischen Fisch.
- Marinieren Sie vorher Fleisch und Fisch oder kochen Sie diese ab.

## Marinade-Rezept

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

## Zubereitung von Dörrfleisch

Schneiden Sie das Rindfleisch gegen Faser in kleine Stücke. Legen Sie die Fleischstücken in die Marinade für 3 Stunden ein, dann nehmen Sie diese heraus und trocknen Sie diese ab. Legen Sie die Stücken auf den Trockenschalen aus, lassen Sie diese innerhalb von 8-15 Stunden trocknen. Bewahren Sie das Dörrfleisch in luftdichter Verpackung bei der Raumtemperatur nicht mehr als 2 Wochen, und im Kühlschrank - nicht mehr als 3 Monate.

## Zubereitung von Dürffisch

Für die Zubereitung von Dürffisch benutzen Sie gefrorenen Fisch nicht. Entfernen Sie die Knochen, schneiden sie den Fisch in Stücke. Legen Sie Fisch in die Salzlösung (Halbglas Salz für 1 Liter Wasser) und legen Sie ihn den Kühlschrank für 30 Minuten ein, nehmen Sie die Fischstückchen heraus und trocknen Sie diese ab. Legen Sie die Fischstückchen auf die Platte und schütten Sie Salz und Gewürze (1 Teelöffel Salz für 1 kg Fisch). Bedecken Sie die Platte und legen Sie diese in den Kühlschrank für 6 Stunden. Legen Sie die Fischstückchen auf den Trockenschalen (4) aus und lassen Sie diese trocknen, bis der Saft auszulaufen aufhört. Bewahren Sie den Fisch im Kühlschrank nicht mehr als 3 Monate.

## Trocknen von garfertigen Fisch oder Fleisch

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

## Nahrungsmittelaufbewahrung

Richtige Verpackung der getrockneten Nahrungsmittel erhöht die Aufbewahrungsfrist.

# DEUTSCH

<b>Zubereitungszeit</b>			
<b>Gemüse/Obst</b>	<b>Vorbearbeitung</b>	<b>Ungefähre Zubereitungszeit (in Stunden)</b>	<b>Gareanzeige</b>
	Obst, Beeren		
Aprikosen	Den Kern entfernen, in Stückchen oder Scheiben schneiden	13-28	weiche
Zitrusfrüchtenschale	Die Schale in dünne Streifen schneiden	8-16	bröcklige
Ananas	Schälen und in Ringe oder in Würfel schneiden	6-36	harte
Bananen	Die Schale entfernen, in Scheiben von 2-4 mm schneiden	8-38	knusprige
Kirschen	Die Kerne können Sie während des Trocknens entfernen	8-26	harte
Weinbeeren	Gänzlich	8-38	weiche
Birnen	Die Schale entfernen und schneiden	8-30	weiche
Feigenbeeren	Gänzlich	6-26	harte
Moosbeeren	Gänzlich	6-26	weiche
Pfirsiche	In Hälften schneiden, die Kerne entfernen (Sie können die Kerne während der Zubereitung entfernen)	10-34	weiche
Äpfel	Die Schale und den Kern entfernen, schneiden	4-6	weiche
	<b>Gemüse, Grüne, Gewürze</b>		
Kohl	Schälen, den Strunk entfernen, in Streifen von 3 mm schneiden	6-14	harte
Brüsseler Kohl	Die Blumen in Hälften schneiden	8-30	knusprige
Blumenkohl	In Blumen teilen, mit Dampf bis Aufweichung bearbeiten	6-16	harte
Kartoffeln	Schneiden, mit Dampf innerhalb von etwa 10 Minuten bearbeiten	8-30	bröcklige
Zwiebel	In Ringe schneiden	8-14	bröcklige
Karotte	Mit Dampf bearbeiten, in Ringe schneiden oder reiben	8-14	bröcklige
Gurken	Schälen und in Ringe etwa 1 cm dick schneiden	6-18	harte
Paprika	Samen entfernen, in Streifen oder Ringe schneiden	4-14	bröcklige
Gewürzpaprika	Gänzlich	8-14	harte
Petersilie	Blätter zusammen mit den Stängeln trocknen	2-10	bröcklige
Tomaten	Die Schale entfernen, schneiden	8-24	harte
Rübe	Mit Dampf bearbeiten, schneiden	8-26	bröcklige
Sellerie	In Stückchen von 6 mm schneiden	6-14	bröcklige
Spargel	In Stückchen von 2,5 mm schneiden	6-14	bröcklige
Knoblauch	Schälen und in Ringe schneiden	6-16	harte
Spinat	Ins Kochwasser eintauchen	6-16	bröcklig
Pilze	Gänzlich trocknen oder schneiden	6-14	bröcklige

# DEUTSCH

---

- Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Trocknen vollständig abkühlen, dann legen Sie diese in luftdichte Plastiktüten ein. Aufbewahrung von Nahrungsmitteln in der Vakuumverpackung gewährt die besten Ergebnisse.
- Markieren Sie die Nahrungsbehälter oder die Tüten, in deren die getrockneten Nahrungsmittel aufbewahrt werden, mit der Nahrungsmittelbezeichnung und dem Trockendatum.
- Um das Verderben von Nahrungsmittel zu vermeiden, prüfen Sie periodisch, ob es sich Feuchtigkeit in den Verpackungen mit den eingetrockneten Nahrungsmitteln bildete. Falls Sie Feuchtigkeit feststellen, trocknen Sie die Nahrungsmittel nochmals.
- Bewahren Sie die Nahrungsmittel an einem dunklen kühlen Ort auf. Die optimale Temperatur für die Aufbewahrung von eingetrockneten Nahrungsmitteln soll nicht höher als 15° sein. Für die Aufbewahrung von eingetrockneten Nahrungsmitteln benutzen Sie einen Kühlschrank oder ein Tiefkühlfach.
- Im Vergleich zum Gemüse enthält das Obst mehr Zucker und Säure, deshalb passt es besser fürs Trocknen und Aufbewahrung. Prüfen Sie getrocknete Nahrungsmittel regelmäßig.
- Bewahren Sie getrocknetes Obst, Gemüse, Grüne, Heilkräuter, Nüsse und Zwieback im Kühlschrank/Froster für nicht mehr als 1 Jahr.

## Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (2) aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Spülen Sie die Trockenschalen (4) und den Deckel (5) mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, trocknen Sie diese ab.
- Es ist nicht gestattet, Abrasiv- und Lösungsmittel für die Reinigung des Gehäuses (1) oder der Trockenschalen (4) zu benutzen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Trockners (1) mit einem weichen leicht angefeuchteten Tuch, dann trocknen Sie es ab.

- Tauchen Sie das Gehäuse (1) ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht ein. Achten Sie darauf, dass Wasser in die Lüftungsöffnungen des Gehäuses (1) nicht gelangt.

## Aufbewahrung

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

## Lieferumfang

Trockner – 1 St.

Bedienungsanleitung – 1 St.

## Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz

Leistung: 250 W

Fassungsvermögen einer Trockenschale – 2 l

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften der Geräte ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.*

## Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

## Gewährleistung

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

*Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC-Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*



## КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРГЕ АРНАЛҒАН КЕПТІРГІШ

Кептіргішті көкөністер мен жемістерді консерванттарды пайдаланбай дайындау үшін пайдаланыңыз. Сонымен қатар дәрілік өсімдіктерді, хош иісті шөптерді, гүлдерді және т.б. кептіруге болады.

### Сипаттамасы

1. Корпусы
2. «I/O» қоректендіру сөндіргіші
3. Температура реттегіші
4. Кептіруге арналған секциялар
5. Қақпақ

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Көкөністер мен жемістерге арналған кептіргішті (қолжуғыш, ванна, хауыз және т.б. сияқты) суы бар ыдыстардың қасында пайдалануға тыйым салынады.
- Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегінде 30 мА аспайтын номиналды іске қосылу тоғы бар қорғаныс сөну құрылғысын (ҚСҚ) орнату жөн; орнату үшін маманға хабарласу керек.

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында берілген пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны тек оның тікелей міндеті бойынша берілген нұсқаулықта жазылғандай пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Іске қосу алдында электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Аспапты тек оның тікелей міндет бойынша ғана пайдаланыңыз, Жеткізілім жинағына кіретін жабдықтарды ғана қолданыңыз.
- Құрылғыны жылуға тәзімді тұзу тұрақты бетке, жылу, ылғал және тікелей күн сәулелері көздерінен алшақ орнатыңыз.
- Аспапты сепкіштер себілетін немесе тез тұтанатын сұйықтықтар пайдаланылатын жерлерде іске қоспаңыз.
- Аспапты бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Аспапты пайдаланғанда желілік бауды оның толық ұзындығына тарқату ұсынылады.
- Желілік бау:
  - ыстық беттермен жанаспауы,
  - үшкір шеттермен тартылмауы керек.

- Желілік баудың оқшаулануының күйін уақытылы тексеріп тұрыңыз.
  - Желілік айыртетіктің немесе электрлік баудың бүлінулері болса, егер құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін, құрылғыны пайдалануға тыйым салынады. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
  - Желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан суырғанда, баудан тартпаңыз, ал айыртетіктен ұстаңыз.
  - Желілік баудың айыртетігінен сулы қолмен ұстамаңыз.
  - Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
  - Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 40 сағаттан аспауы керек. 40 сағат өткеннен кейін құрылғыны сөндіріңіз, оны электрлік желіден ажыратыңыз және салқындауға уақыт беріңіз.
  - Құрылғыны суға толы ваннаға немесе қолжуғышқа түсіп кет алатын жерде пайдаланбаңыз және сақтамаңыз, құрылғыны суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа салмаңыз.
  - Егер құрылғы суға түсіп кетсе, дереу желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан суырыңыз, және содан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады.
  - Аспаптың желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.
  - Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
  - Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе орайтын үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
- Балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса, берілген құрылғы олардың пайдалануына арналмаған.
  - Кептіргішті жоғарғы қақпақсыз пайдалануға тыйым салынады, аспап жұмыс істегенде қақпақты ұзақ уақытқа шешпеңіз.
  - Егер сіз кептіру процесін бақылау үшін қақпақты шешсеңіз, онда сақ болыңыз және бетіңіз бен дененің басқа ашық бөліктерін кепіруге арналған секциялардың үстіне таямаңыз.
  - Құрылғының ыстық беттеріне қолыңызды тигізбеңіз.

# ҚАЗАҚША

- Кептіруге арналған секциялар жұмыс істегенде қыздырады. Шешу алдында оларға салқындауға уақыт беріңіз.
- Аспап корпусының кез-келген саңылауларына бөтен заттарды салмаңыз.
- Әр пайдаланған сайын немесе тазалау алдында аспапты электрлік желіден ажыратыңыз.
- Бұзылуларға жол бермеу үшін құрылғыны тек зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

### Алғашқы пайдалану алдында

**Құрылғыны төмен жағдайларында сақтаған немесе тасымалдаған кезде оны бөлме темпартурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстау керек.**

- Құрылғының жұмысына кедергі болатын ке-келген орау элементтерін және жапсырмаларды жойыңыз.
- Құрылғының жұмыс істеу кернеуі сіздің үйіңіздегі электржелісі кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Кептіруге арналған секцияларды (4) және қақпақты (5) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, жақсылап құрғатыңыз.
- Аспап корпусы (1) дымқыл тамамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

**Назар аударыңыз! Аспап корпусын суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға салуға тыйым салынады. Аспап корпусының желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.**

### Құрылғыны пайдалану

**Ескерту:** Алғашқы пайдаланған кезде қыздырғыш элемент жұмыс істегенде бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс.

- Тағамдарды кептіру алдында, жуу, кептіру және шағын бөліктерге турау керек.
- Бөліктер арасынан ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ететіндей тағамдарды кептіруге арналған секцияларға (4) орналастырыңыз. Ыстық ауаның секцияларда (4) еркін қозғалуы керек екенін есте сақтаңыз.
- Секцияларды (4) бір-біріне орнатыңыз. Барлық 5 секцияны да орнатыңыз, олардың барлығы толы болмаса да.
- Секцияларды (4) қақпақпен (5) жабыңыз.
- Желілік баудың айыретігін электрлік ашалыққа салыңыз.
- Қыздыру температурасын реттегіпен (3) белгілеңіз. Егер бөліктер жұқа және кішкентай

болса немесе кейбір секциялар (4) бос болса, төмен температураны белгілеңіз. Қалың және үлкен бөліктер үшін жоғары температураны белгілеңіз («Дайындау температурасы және ұзақтығы» тарауын қар.).

- Сөндіргішті (2) «I» күйіне белгілеп, құрлығын іске қосыңыз, сол кезде сөндіргіштегі (2) көрсеткіш жанады.

**Ескерту:** Кептіргіш ауаның табиғи конвекциясы қағидасы бойынша жұмыс істейді, сондықтан төменгі секцияларда орналасқан құрамдас бөліктерге анағұрлым ыстық және құрғақ ауаның әсері тиеді және олар тезірек кебеді. Кептірудің ең жақсы нәтижелерін қамтамасыз ету үшін анағұрлым дымқыл құрамдас бөліктерді төменгі секцияларға салу және жоғарғы және төменгі секциялардың орнын үнемі ауыстыру ұсынылады. Секциялардың орнын ауыстыру алдында, сөндіргішті «0» күйіне белгілеп, құрылғыны сөндіріңіз.

- Таңдалған құрамдас бөліктерді кептіру үшін қажет уақыт өткеннен кейін сөндіргішті (2) «0» белгілеп, құрылғыны сөндіріңіз.

### Ескерту:

- Әр сағат сайын тағамдардың дайындығын тексеріңіз. Егер тағамдар біркелкі кептірілмесе, сіз анағұрлым біркелкі кептіру үшін құрамдас бөліктерді аудара немесе секциялардың (4) орнын ауыстыра аласыз.
- Әрбір құрамдас бөліктің кептіру уақыты жеке таңдалады және сапасына, көлеміне, бөлмедегі температура мен ылғалдылыққа байланысты болады. Анағұрлым нақты ақпаратты «Дайынау температурасы мен ұзақтығы» тарауынан қараңыз.
- Құрылғыға және құрамдас бөліктерге салқындауға уақыт беріңіз.
- Дайын құрамдас бөліктерді қаптарға немесе банкаларға салыңыз және оларды сақтауға салып қойыңыз («Тағамдарды сақтау» тарауын қар.).

### ҰСЫНЫСТАР

Тағамдық улануға және ішек ауруларына жол бермеу үшін төменде келтірілген ұсыныстарды қатаң сақтаңыз.

- Тағамдарды кептіруге дайындау алдында қолыңызды жақсылап жуыңыз.
- Жұмыс беттерінің тазалығын сақтаңыз. Кептіргішті әр пайдаланған сайын секциялар (4) мен қақпақты (5) бейтаап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз. Егер сіздің қолыңызда кесілулер, жаралар болса, немесе сіз тері ауруларымен ауырсаңыз, тағамдарға қолыңызды тигізбеңіз.

# ҚАЗАҚША

- Тағамдардың дайындығын тексергенде, оларға қолыңызды тигізбеңіз, ал шанышқыны, асханалық қалақты немесе басқа құралдарды пайдаланыңыз.
- Кептіргішті пайдаланған уақытта үй жануарларын асханаға жібермеңіз.

## Кептіруге арналған көкөністер мен жемістерді таңдау

- Жаңа жұлынған жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тек піскен жемістер кептіруге жарамды, піспеген жемістерде бөтен дәм пайда болуы мүмкін.
- Пісіп кеткен жемістер кептіргеннен кейін өзінің түсін өзгертуі мүмкін.
- Барлық бүлінген жерлерін кесіп тастаңыз.
- Барлық көкөністер кептіруге жарамды емес, себебі жемістерге қарағанда олардың құрамында қант пен қышқылдар аз. Кейбір көкөністерді, мысалы, брокколи немесе спаржаны, кептіру емес, мұздату ұсынылады.
- Көкөністер құрғақ және қатты болғанда, дайын болады.

## Тағамдарды дайындау

- Тағамдарды жақсылап жуыңыз.
- Жемістерден сүйектерді және бүлінген бөліктерді жойыңыз.
- Қажет болғанда көкөністердің қалың қабығын жойыңыз. Егер көкөністерге балауыз жағылған болса, қабығын міндетті жойыңыз.
- Жемістердің сабақтарын жойыңыз.
- Көкөністерді немесе жемістерді тілімдерге немесе текшелерге тураңыз.
- Жидектерді немесе жүзімді тұтас келтіріңіз.
- Жасыл-көкті немесе хош иісті шөптерді сабақтарымен бірге келтіріңіз.
- Тағамдардың дәмдік қасиеттерін жақсарту және сақталу мерзімін ұзарту үшін оларды алдын-ала өңдеңіз. Берілген қадам міндетті болып есептелмейді.
- Тағамдарды алдын-ала өңдеп және өңдемей келтіріп көріңіз, сізге жарамды әдісті таңдаңыз.

## Жемістерді алдын-ала өңдеу

- Жемістердің табиғи түсін сақтау үшін ананастың, лимонның, апельсиннің немесе лаймның шырынын пайдаланыңыз. Жеміс бөліктерін шырынға 2 минутқа салыңыз, содан кейін оларға кебуге уақыт беріңіз және секцияларға (4) кептіру үшін салыңыз.
- Жемістердің дәмін күшейту үшін кептіріліп жатқан жемістердің шырынын пайдаланыңыз (мысалы, алма шырынын алма үшін). Шырынның төрттен бір бөлігін екі стакан суға

езіңіз, жемістерді ерітіндіге 2 сағатқа салып қойыңыз.

- Кейбір жемістер (құрма, жүзім, мүкжидек, алхоры) табиғи балауызбен қапталған. Балауызды жою және кептіру процесін тездету үшін тағамдарды қайна жатқан суға 1-2 минутқа салыңыз.

## Көкөністерді алдын-ала өңдеу

Көкөністерді алдын-ала өңдеу кептіру және сақтау процесінде дәмнің өзгеруіне әкелетін ферменттерді жояды.

Көкөністерді бумен немесе микротолқынды пеште өңдеу қайнаған сумен өңлегеннен тиімдірек.

- Көкөністерді буға пісіргіштің жрғағы табағына салыңыз және 2-3 минут жылытыңыз. Көкөністерді секцияларға (4) бірден салыңыз.
- Көкөністерді АЖЖ-пештерінде пайдалануға жарамды ыдысқа салыңыз және оған шамалы су қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз және оны микротолқынды пешке салыңыз. Сіздің АЖЖ-пешіңіздің нұсқаулығында көрсетілген пісіру уақытынан  $\frac{1}{4}$  бөлігін белгілеңіз. Дайын тағамдарды секцияларға (4) салыңыз.
- Туралған көкөністерді қайнап жатқан суға салыңыз, 3-4 минуттан кейін оларды шығарыңыз, қағаз сүлгімен құрғатыңыз, содан кейін секцияларға (4) салыңыз.

## Кептіру температурасы және ұзақтығы

Төменде келтірілген дайындау температурасы және ұзақтығы туралы мәліметер ұсыныстық сипатта болады, себебі әрбір құрамдас бөлікті кептіру уақыты жеке таңдалады және тағамның сапасы мен көлеміне, сонымен қатар бөлмедегі температура мен салыстырмалы ылғалдылыққа байланысты болады.

Көкөністер мен жемістерге арналған кептіргішті игеру барысында сіз өзіңіз кептіру уақытын таңдай аласыз.

Дайын жемістер жұмсақ, ылғалсыз болуы керек. Қатты кептірілген жемістер жаман сақталады және пайдалы заттары аз болады.

Келтірілген көкөністер қатты және снғыш болуы керек.

## Дайындаудың ұсынылатын температурасы

Тағамда	Температура (°C)
Шөптер, жасыл-көк	35-40
Нан қытырлақтары	40-45
Көкөністер	50-55
Жемістер	55-60
Ет, Балық	65-70



# ҚАЗАҚША

## Дайындау ұзақтығы

Көкөністер/жемістер	Алдын-ала өңдеу	Дайындаудың шамамен уақыты (Сағатпен)	Дайындау көрсеткіші
	<b>Жемістер, жидектер</b>		
Өрік	Сүйегін жойыңыз, бөліктерге немесе дөңгелекшелерге бөліңіз	13-28	жұмсақ
Цитрус қабығы	Қабығын жұқа тілімдерге тураңыз	8-16	сынғыш
Ананастар	Тазалаңыз және сақиналарға немес текшелерге тураңыз	6-36	қатты
Банандар	Қабығын жойыңыз, қалыңдығы 2-4 мм дөңгелектерге тураңыз	8-38	қытырлақ
Шие	Сүйектерін кептіру ортасында жоюға болады	8-26	қатты
Жүзім	Тұтас	8-38	жұмсақ
Алмұрт	Қабығын жойыңыз және тілімдерге бөліңіз	8-30	жұмсақ
Інжір	Тұтас	6-26	қатты
Мүжидек	Тұтас	6-26	жұмсақ
Шабдалы	Қақ бөліңіз, сүйектерін жойыңыз (сүйектерін дайындау процесеіің ортасында жоюға болады)	10-34	жұмсақ
Алма	Қабығын және өзегін жойыңыз, тураңыз	4-6	жұмсақ
	<b>Көкөністер, шөптер, дәмдеуіштер</b>		
Орамжапырақ	Тазалаңыз, сабағын жойыңыз, қалыңдығы 3 мм тілімдерге бөліңіз	6-14	қатты
Брюссель орамжарпырағы	Гүлдерін қақ бөліңіз	8-30	қытырлақ
Түсті орамжапырақ	Гүлдерін бөліңіз, бумен жұмсарғанға дейін өңдеңіз	6-16	қатты
Картоп	Тураңыз, 10 минутқа таяу бумен өңдеңіз	8-30	сынғыш
Жуа	Сақиналарға тураңыз	8-14	сынғыш
Сәбіз	Бумен өңдеңіз, Сақиналарға бөліңіз немесе ұсақтаңыз	8-14	сынғыш
Қияр	Қабығын жойыңыз және қалыңдығы шамамен 1 см сақиналарға бөліңіз	6-18	қатты
Болгар бұрышы	Тұқымдарын жойыңыз, тілімдерге немесе сақиналарға тураңыз	4-14	сынғыш
Өткір бұрыш	Тұтас	8-14	қатты
Ақ желкен	Жапырақтарды сабқтармен бірге құрғату	2-10	нәзік



# ҚАЗАҚША

Қызандар	Удалите кожу, нарежьте	8-24	қатты
Ққызылша	Бумен өңдеп, турау	8-26	сынғыш
Балдыркөк	Қалыңдығы 6 мм бөліктерге бөліңіз	6-14	нәзік
Қасқыржем	Қалыңдығы 2,5 мм бөліктерге тураңыз	6-14	сынғыш
Сарымсақ	Тазалаңыз және сақиналарға тураңыз	6-16	қатты
Саумалдық	Қайнап тұрған суға салыңыз	6-16	нәзік
Саңырауқұлақтар	Тұтас немесе турап құрғатыңыз	6-14	нәзік

**Ескерту:** Егер сіз бір ретте тағамдарды кептіруге үлгермесеңіз, сіз кептіруді сізге ыңғайлы уақытта жалғастыра аласыз. Бұл жағдайда кептіруге арналған секциялардағы (4) тағамдарды бөлме температурасына дейін салқындатыңыз, тағамдарды полиэтилен қаптарға немесе тағамдық контейнерлерге салыңыз және оларды тоңазытқыштың мұздату камерасына салыңыз.

## Қосымша мүмкіндіктер

### Шөптер, гүлдер, хош иістер

- Тәжірибеде барлық шөптер кептіруге жарамды.
- Хош иісті шөптерді сабақтарымен бірге кептіріңіз, кептіргеннен кейін жапырақтарды сабақтарынан бөліңіз.
- Шөптердің жақсы кептірілгеніне көз жеткізіңіз, кері жағдайда шіру процесі бастала алады.
- Кептірілген гүлдерді хош иісті сашеларды құрау үшін пайдалануға болады.

### Ет пен балықты кептіру

- Шикі немесе піскен ет немесе балықты кептіріңіз. Ет немесе балықты алдын-ала дайындау сіздің денсаулығыңызды сақтайды және міндетті болып есептеледі.
- Сүрленген ет немесе балықты бірінші немесе екінші тағамдарды дайындау үшін пайдалануға болады. Қабылдау алдында оларды суға немесе сорпаға 1 сағатқа салып қойыңыз.
- Кептіру үшін майсыз етті (мысалы, сиыр, құс) және жаңа ауланған балықты таңдаңыз.
- Балықты және етті алдын-ала тұздаңыз немесе пісіріңіз.

### Тұздық дайындау әдісі:

- 0,5 стакан соя тұздығы
- 1 шай қасық туралған сарымсақ
- 2 ас қасық томат пастасы
- 1,25 шай қасық тұз

0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш

### Сүрленген еті дайындау

Сиыр етін тарамдарда көлденең шағын бөліктерге тураңыз. Ет бөліктерін тұздыққа 3 сағатқа салып қойыңыз, содан кейін шығарыңыз және құрғатыңыз. Бөліктерді кептіруге арналған секцияларға салыңыз, 8-15 сағат бойы кепітіріңіз. Сүрленген етті бөлме температурасында 2 аптадан асырмай сақтаңыз, тоңазытқышта – 3 айдан асырмай.

### Сүрленген балықты дайындау

Сүрленге балықты дайындау үшін мұздатылған балықты пайдаланбаңыз. Сүйектерін жойыңыз, балықты бөліктерге бөліңіз. Балықты тұз ерітіндісіне (жарты стакан тұз 1 литр суға) салыңыз және 30 минутқа тоңазытқышқа салыңыз, балық бөлітерін шығарыңыз және құрғатыңыз. Балық бөліктерін табаққа салыңыз тұз бен дәмдеуіштерді (1 шай қасық тұз 1 кг балыққа) себіңіз. табақты жабыңыз және тоңазытқышқа 6 сағатқа салыңыз. Балық бөліктерін кептіруге арналған секцияларға (4) салыңыз және сөл бөлінбегенге дейін кептіріңіз. Балықты тоңазытқышта 3 айдан артық сақтамаңыз.

### Дайын балықты немесе етті кептіру

Балықты немесе етті алдын-ала пісіріп алыңыз. Майын кесіп алыңыз, текшелерге тураңыз. Дайын болғанға дейін кептіріңіз. Тығыз орауда бөлме температурасында 2 аптадан артық емес, тоңазытқышта - 3 айдан артық емес сақтаңыз.

### Тағамдарды сақтау

Кептірілген тағамдарды дұрыс ораусақтау мезімін ұзартады.

- Тағамдарға толық салқындауға уақыт беріңіз, содан кейін оларды тығыз пластик қаптарға салыңыз. Тағамдарды вакуумда орауда сақтау ең жақсы нәтижелер береді.

# ҚАЗАҚША

- Кептірілген тағамдар сақталатын тағамдық контейнерлерде немесе қаптарда тағамның атауын және кептіру уақытын жазып қойыңыз.
- Тағамдардың бұзылу уақытын алдын-алу үшін кептірілген тағамдары бар ораудларда ылғалдың пайда болуын тексеріп тұрыңыз. Ылғал табылса, тағамдарды қайталап құрғатыңыз.
- Тағамдарды қараңғы салқын жерде сақтаңыз. Кептірілген тағамдарды сақтаудың оптималды температурасы 15°C-ден аспауы керек. Кептірілген тағамдарды сақтау үшін тоңазытқыштың тоңазытатын немесе мұздататын бөлігін пайдаланыңыз.
- Көкөністерге қарағанда, жемістердің қап пен қышқылдары көбірек, сондықтан кептіруге және сақтауға анағұрлым жарамдырақ, кепітірілген жемістердің күйін үнемі тексеріп тұрыңыз.
- Кептірілген жемістерді, көкөністерді, жасылкөкті, дәрілік шөптерді, жаңғақтарды және анн қытырлақтарын тоңазытқышта/мұздатқышта 1 жылдан асырмай сақтаңыз.

## Тазалау және күтімі

- Құрылғыны сөндіргішпен (2) сөндіріңіз желілік баудың айыретігін электрлік ашалықтан шығарыңыз, құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
- Секцияларды (4) және қақпақты (5) бейтарап жуғыш заты бар жылы смуен жуыңыз, құрғатыңыз.
- Корпусты (1) немесе секцияларды (4) атазалау үшін қажайтын жуғыш заттарды немесе ерітінділерді пайдаланбаңыз.
- Кептіргіш корпусын (1) жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Корпусты (1) суға немесе кез-келген сұйықтықарға салмаңыз. Корпустың (1)

желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.

## Сақталуы

- Құрылғыны сақтауға қойғанға дейін, құрылғын тазалаңыз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейін жерде сақтаңыз.

## Жеткізілім жинағы

Кептіргіш – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

## Техникалық сипаттамалары

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц

Қуаты: 250 Вт

1 секцияның көлемі – 2 л

*Өндіруші құрылғылардың сипаттамаларын өзгерту құқығын алдын-ала хабарлаусыз сақтайды.*

**Асптың қызмет ету мерзімі – 3 жыл**

## Гарантиялық міндеттілігі

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

**EAC**

## USCĂTOR DE LEGUME ȘI FRUCTE

Utilizați uscătorul pentru prefabricarea legumelor și fructelor fără utilizarea conservanților. Puteți, de asemenea, să uscați plante medicinale, ierburi și mirodenii, flori etc.

### Descriere

1. Carcasă
2. Întrerupător alimentare «I/O»
3. Reglaj temperatură
4. Secțiuni pentru uscare
5. Capac

### ATENȚIE!

- Este interzisă utilizarea uscătorului de legume și fructe în apropiere de recipiente cu apă (așa ca chiuveta, vana, bazinul etc.).
- Pentru o protecție suplimentară instalați în circuitul de alimentare un dispozitiv pentru curent rezidual (RCD) al cărui curent nominal de declanșare sa nu depășească 30 mA; pentru instalare apălați la un specialist.

### MĂSURI DE SIGURANȚĂ

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

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

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

neregulat, sau dacă a căzut. Pentru reparația aparatului apălați la un centru service autorizat.

- Nu trageți niciodată de cablu pentru a scoate fișa din priză, trageți de fișă.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Niciodată nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Durata de funcționare continuă nu trebuie să depășească 40 de ore. După expirarea a 40 de ore opriți aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- Nu utilizați și nu păstrați aparatul în locuri unde acesta ar putea cădea în vana sau chiuveta cu apă, nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide.
- Dacă aparatul a căzut în apă scoateți imediat fișa din priza electrică și numai după aceasta puteți scoate aparatul din apă.
- Nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilație ale dispozitivului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj fără supraveghere.

**Atenție!** Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile sau pelicula pentru ambalare. **Pericol de asfixiere!!**

- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dizabilități decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă cu siguranța lor cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire greșită.
- Nu utilizați uscătorul fără capacul superior, nu ridicați capacul pentru mult timp atunci când aparatul este pus în funcțiune.
- Dacă ați ridicat capacul pentru a controla procesul de uscare, atunci fiți precauți și nu poziționați fața sau alte zone deschise ale corpului de asupra secțiunilor de uscare.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Secțiunile pentru uscare se încălzesc în timpul funcționării. Înainte de a le scoate permiteți-le să se răcească.
- Nu introduceți obiecte în deschiderile carcasei aparatului.
- Întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Pentru a preveni deteriorările transportați aparatul doar în ambalajul producătorului.
- Păstrați aparatul doar în locuri inaccesibile pentru copii.

# ROMÂNĂ

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

## Înainte de prima utilizare

**După transportarea sau păstrarea aparatului la temperaturi joase acesta trebuie ținut la temperatura camerei cel puțin două ore.**

- Îndepărtați orice elemente de ambalaj și etichete care împiedică funcționarea aparatului.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei electrice locale este identică cu cea menționată pe aparat.
- Spălați secțiunile pentru uscare (4) și capacul (5) în apă caldă cu un agent de curățare neutru, uscați bine.
- Ștergeți carcasa aparatului (1) cu un material umed, apoi ștergeți până la uscare.

**Atenție! Nu scufundați carcasa aparatului în apă sau alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în oficiile de ventilare ale carcasei aparatului.**

## Utilizarea aparatului

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

- Înainte de uscare alimentele trebuie spălate, uscate și tăiate bucăți mici.
- Așezați alimentele pe secțiunile de uscare (4) astfel, încât să asigurați circulația liberă a aerului fierbinte între bucățile de alimente. Rețineți, aerul fierbinte trebuie să circule liber în secțiuni (4).
- Așezați secțiunile (4) una peste alta. Instalați toate cele 5 secțiuni, chiar dacă unele dintre acestea nu sunt pline.
- Acoperiți secțiunile (4) cu capacul (5).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Setati temperatura de încălzire cu reglorul (3). Setati temperatura joasă dacă bucățile sunt subțiri și mici sau dacă unele secțiuni (4) sunt goale. Pentru bucăți groase și mari setati temperatura înaltă (vezi titlul «Temperatura și durata preparării»).
- Porniți aparatul mutând întrerupătorul (2) în poziția «I», se va aprinde indicatorul în întrerupător (2).

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

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

## Remarci:

- Verificați la fiecare oră dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele se usucă neuniform, puteți să întoarceți ingredientele sau să schimbați cu locurile secțiunile (4) pentru o uscare mai uniformă.
- Timpul de uscare a fiecărui ingredient se alege individual și depinde de calitate, dimensiuni, temperatura și umiditatea relativă în încăperea. Informații mai detaliate le puteți vedea în titlul «Temperatura și durata preparării».
- Permiteți aparatului și alimentelor să se răcească.
- Ambalați alimentele preparate în pungi sau borcane și depozitați-le (vedeți titlul «Păstrarea alimentelor»).

## RECOMANDĂRI

Pentru a preveni intoxicațiile alimentare și afecțiunile intestinale respectați cu strictețe următoarele recomandări.

- Spălați bine mâinile înainte de a începe pregătirea alimentelor pentru uscare.
- Păstrați suprafețele de lucru curate. După fiecare utilizare a uscătorului spălați secțiunile (4) și capacul (5) în apă caldă cu un agent de curățare neutru. Nu atingeți alimentele cu mâinile dacă aveți pe mâini tăieturi, ulceratii sau dacă suferiți de afecțiuni ale pielii.
- Verificând dacă alimentele sunt gata, nu le atingeți cu mâinile, utilizați în acest scop o furculiță, spatula de bucătărie sau alte ustensile.
- Nu permiteți accesul animalelor de companie la bucătărie în timpul utilizării uscătorului.

## Selectarea legumelor și fructelor pentru uscare

- Utilizați doar fructe și legume proaspete.
- Numai fructele coapte sunt bune pentru uscare, fructele insuficient de coapte pot căpăta un gust străin.
- Fructele răскоapte își pot schimba culoarea în urma uscării.
- Înlăturați orice părți alterate.
- Nu toate legumele sunt bune pentru uscare, deoarece, spre deosebire de fructe acestea conțin o cantitate mai mică de zaharuri și acizi. Unele legume, de exemplu, broccoli și sparanghelul este mai bine să le congelați, decât să le uscați.
- Legumele sunt gata dacă acestea au devenit uscate și tari.

## Pregătirea alimentelor

- Spălați bine alimentele.
- Îndepărtați de pe fructe sămburii și părțile alterate.
- Dacă este necesar îndepărtați de pe legume coaja groasă. Tăiați imediat coaja dacă legumele sunt acoperite cu ceară.
- Îndepărtați codițele fructelor.
- Tăiați legumele sau fructele felii sau cuburi.
- Uscați pomușoarele sau strugurii întregi.
- Uscați verdeața sau ierburile aromatice împreună cu tulpinile.
- Pentru a îmbunătăți calitățile gustative ale alimentelor și a prelungi termenul de păstrare prelucrați-le în prealabil înainte de uscare. Acest pas nu este obligatoriu.
- Încercați să uscați alimentele prelucrându-le în prealabil și fără a le prelucra și hotărâți care mod de preparare vi se potrivește.

## Prelucrarea prealabilă a fructelor

- Pentru a păstra culoarea naturală a fructelor puteți folosi sucul de ananas, lămâie, portocală sau lime. Înmuiați bucățile de fructe în suc pentru 2 minute, apoi lăsați-le să se usuce și așezați-le pe secțiunile (4) pentru uscare.
- Pentru a face mai intens gustul fructelor folosiți sucul natural preparat din același tip de fructe care urmează a fi uscate (de exemplu, sucul de mere pentru mere). O pătrime de pahar de suc natural diluați-l în două pahare cu apă, înmuiați fructele în soluția de suc pentru 2 ore.
- Unele fructe sunt acoperite cu un strat protector de ceară naturală (curmalele, strugurii, răchițelele, prunele etc.). Pentru a scoate stratul de ceară natural și pentru accelerarea uscării acestor produse introduceți-le în apă clocotindă pentru 1-2 minute.

## Prelucrarea prealabilă a legumelor

Prelucrarea prealabilă a legumelor distruge fermenții care duc la modificarea gustului în procesul uscării și păstrării.

Prelucrarea legumelor cu abur sau în cuptorul cu microunde este preferabilă prelucrării cu uncrop.

- Așezați legumele pe tăvița superioară a aparatului de fiert la aburi și încălziți-le timp de 2-3 minute. Mutați imediat legumele pe secțiuni (4).
- Așezați legumele într-un recipient care poate fi utilizat în cuptoarele cu microunde și adăugați în acesta puțină apă. Închideți recipientul cu capacul și introduceți-l în cuptorul cu microunde. Setati un timp care să constituie  $\frac{1}{4}$  din timpul de fierbere indicat în instrucțiunile cuptorului d-voastră. Legumele pregătite mutați-le pe secțiunile (4).
- Introduceți legumele tăiate în apă clocotindă, peste 3-4 minute extrageți-le, uscați cu un prosop de hârtie, apoi așezați pe secțiuni (4).

## Temperatura și durata uscării

Datele de mai jos privind temperatura și durata preparării poartă un caracter de recomandare, deoarece timpul de uscare a fiecărui ingredient se alege individual și depinde de calitatea și mărimea alimentelor, precum și de temperatura și umiditatea relativă în încăperea.

Pe măsură ce veți utiliza uscătorul de fructe și legume veți putea alege timpul dorit de preparare.

Fructele preparate trebuie să fie moi, fără umezeală. Fructele uscate prea tare se păstrează mai rău și conțin mai puține substanțe hrănitoare.

Legumele uscate trebuie să devină fărâmicioase și tari.

## Temperatură recomandată de preparare

Alimentele	Temperatura (°C)
Ierburi, verdeață	35-40
Pesmeți din pâine	40-45
Legume	50-55
Fructe	55-60
Carne, pește	65-70

Durata preparării			
Legume/fructe	Prelucrare prealabilă	Timp aproximativ de preparare (în ore)	Indicator al pregătirii
	<b>Fructe, pomușoare</b>		
Caise	Îndepărtați sămburile, tăiați bucăți sau rondele	13-28	moale
Coajă de citrice	Tăiați coaja fâșii subțiri	8-16	fărâmicios
Ananași	Curățați și tăiați inele sau cuburi	6-36	tare
Banane	Îndepărtați coaja, tăiați rondele cu grosimea 2-4 mm	8-38	crocant

# ROMÂNĂ

Vișină	Puteți înlătura sămburii la mijlocul uscării	8-26	tare
Struguri	Întregi	8-38	moale
Pere	Îndepărtați coaja și tăiați felii	8-30	moale
Smochin	Întregi	6-26	tare
Răchițele	Întregi	6-26	moale
Piersici	Tăiați în jumătăți, îndepărtați sămburii (puteți îndepărta sămburii în mijlocul procesului de preparare)	10-34	moale
Mere	Îndepărtați coaja și miezul, tăiați	4-6	moale
<b>Legume, ierburi, condimente</b>			
Varză	Curățați, îndepărtați coceanul, tăiați fâșii cu o lățime de 3 mm	6-14	tare
Varză de Bruxelles	Tăiați inflorescența în două	8-30	crocant
Conopidă	Separati inflorescențele, prelucrați cu aburi până la înmuiere	6-16	tare
Cartofi	Tăiați, prelucrați cu aburi circa 10 minute	8-30	fărămiicios
Ceapă	Tăiați inele	8-14	fărămiicios
Morcov	Prelucrați cu aburi, tăiați inele sau radeți	8-14	fărămiicios
Castraveți	Îndepărtați coaja și tăiați inele cu grosimea de 1 cm	6-18	tare
Ardei gras	Îndepărtați semințele, tăiați fâșii sau inele	4-14	fărămiicios
Ardei iute	Întregi	8-14	tare
Pătrunjel	Uscați frunzele împreună cu tulpinile	2-10	fragil
Roșii	Îndepărtați coaja, tăiați	8-24	tare
Sfeclă	Prelucrați cu aburi, tăiați	8-26	fărămiicios
Țelină	Tăiați bucăți cu grosimea 6 mm	6-14	fragil
Sparanghel	Tăiați bucăți cu grosimea 2,5 mm	6-14	fărămiicios
Usturoi	Curățați și tăiați inele	6-16	tare
Spanac	Introduceți în apă clocotindă	6-16	fragil
Ciuperci	Uscați întregi sau tăiați	6-14	fragil

**Remarcă:** Dacă nu ați reușit să uscați alimentele din prima, puteți să continuați uscarea atunci când vă este comod. În acest caz răciți alimentele în secțiunile uscătorului (4) până la temperatura camerei, mutați alimentele în pungi de polietilenă sau recipiente alimentare și introduceți-le în congelatorul frigiderului.

## Posibilități suplimentare

### Ierburi, flori, mirodenii

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

### Uscarea cărnii și peștelui

- Uscați carnea sau peștele gătită sau crudă. Pregătirea prealabilă a cărnii sau a peștelui vă păstrează sănătatea d-voastră și este obligatorie.
- Puteți utiliza carnea sau peștele uscat pentru prepararea felului întâi sau felului doi. Înainte de consumare înmuiați-le în apă sau bulion pentru 1 oră.
- Alegeți pentru uscare numai carne macră fără grăsime (de exemplu carnea de vită, de pasăre) și numai peștele proaspăt.
- Țineți în prealabil peștele și carnea în marinadă sau fierbeți-le.

### Rețetă marinadă:

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

## Prepararea cărnii uscate

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

## Prepararea peștelui uscat

Pentru prepararea peștelui uscat nu utilizați pește congelat. Îndepărtați oasele, tăiați peștele bucăți. Introduceți peștele în soluție de sare (jumătate de pahar de sare la 1 litru de apă) și puneți în frigider pentru 30 de minute, scoateți bucățile de pește și uscați-le. Puneți bucățile de pește pe platou și presărați cu sare și condimente (1 linguriță de sare la 1 kg de pește). Acoperiți platoul și puneți în frigider pentru 6 ore.

Așezați bucățile de pește pe secțiunile pentru uscare (4) și uscați-le până nu se va mai elimina suc. Păstrați peștele în frigider cel mult 3 luni.

## Uscarea peștelui și a cărnii preparate

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

## Păstrarea alimentelor

Ambalarea corectă a alimentelor uscate prelungește durata lor de păstrare.

- Lăsați alimentele să se răcească după uscare, apoi puneți-le în pungi ermetice de plastic. Cele mai bune rezultate sunt obținute la păstrarea alimentelor în ambalaj cu vacuum.
- Faceți pe recipientele sau pungile alimentare în care se vor păstra alimentele uscate o mențiune despre denumirea alimentului și puneți data uscării.
- Pentru a preveni alterarea alimentelor, verificați periodic dacă nu s-a format umezeală în ambalajele cu alimente. Dacă există umezeală, uscați repetat alimentele.
- Păstrați alimentele la un loc întunecos și rece. Temperatura optimă pentru păstrarea alimentelor uscate nu trebuie să depășească 15°C. Pentru păstrarea alimentelor uscate utilizați secțiune de răcire sau congelare ale frigiderului.
- În comparație cu legumele, fructele conțin mai mult zahăr și acid, de aceea acestea sunt mai potrivite pentru uscare și păstrare. Verificați cu regularitate starea alimentelor uscate.
- Păstrați fructele, legumele, verdeața, plantele medicinale, nucile și pesmeții în frigider/congelator maxim 1 an.

## Curățare și întreținere

- Opriți aparatul de la întrerupător (2) și scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică, permiteți aparatului să se răcească.
- Spălați secțiunile (4) și capacul (5) în apă caldă cu un agent de curățare neutru, uscați.
- Este interzis să utilizați pentru curățarea carcasi (1) sau a secțiunilor (4) agenți de curățare abrazivi sau solvenți.
- Ștergeți carcasa uscătorului (1) cu un material moale, ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.
- Nu scufundați carcasa (1) în apă sau alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilație ale carcasi (1).

## Păstrare

- Înainte de a stoca aparatul pentru depozitare, efectuați curățarea acestuia.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

## Conținut pachet

Uscător – 1 buc.

Instrucțiune de exploatare – 1 buc.

## Specificații tehnice

Alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz

Putere: 250 W

Capacitate 1 secțiune – 2 l

*Producătorul își rezervă dreptul să modifice caracteristicile aparatelor fără preaviz.*

## Durata de funcționare a aparatului - 3 ani

## Garanție

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



*Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune 2006/95/EC.*



# ČESKÝ

## SUŠIČKA PRO OVOCE A ZELENINU

Používejte sušičku pro přípravu zásob ovoce a zeleniny bez použití konzervantů. Lze v ní sušit též léčivé bylinky, koření, květiny ap.

### Popis

1. Těleso
2. Vypínač I/O
3. Regulátor teploty
4. Sušící síta
5. Víko

### UPOZORNĚNÍ!

- Nikdy nepoužívejte sušičku ovoce a zeleniny v blízkosti nádrží s vodou (jako je umyvadlo, vana, bazén atp.)
- Pro vyšší bezpečnost je vhodné instalovat do elektrického obvodu proudový chránič (RCD) s jmenovitým reziduálním proudem nepřevyšujícím 30 mA, pro instalaci RCD se obraťte na odborníka.

### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím elektrického přístroje si pozorně přečtěte tuto příručku a uschovejte si ji pro pozdější použití jako zdroj potřebných informací.

Používejte přístroj pouze pro účely, k nimž je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení s přístrojem může způsobit jeho poruchu, škodu na zdraví uživatele nebo na jeho majetku.

- Před zapojením přístroje se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Používejte přístroj pouze pro účely, k nimž je určen, používejte jenom příslušenství, které je součástí balení.
- Umístujte přístroj na rovném stabilním povrchu, ve větší vzdálenosti od zdrojů vody, tepla a přímého slunečního záření.
- Nezapínejte přístroj v místech kde se rozprašují aerosole nebo používají se hořlavé kapaliny.
- Nepoužívejte přístroj vně budovy.
- Při používání přístroje se doporučuje rozvinout přírodní kabel do celé délky.
- Přírodní kabel nesmí:
  - dotýkat se horkých předmětů,
  - přehýbat se přes ostré hrany.
- Pravidelně kontrolujte stav izolace přírodního kabelu.
- Nikdy nepoužívejte přístroj pokud má poškozený přírodní kabel nebo síťovou vidlici, má přerušovaný chod a také po jeho spadnutí. Pro eventuální opravu se obraťte na autorizované servisní středisko.

- Při odpojování vidlice přírodního kabelu od elektrické zásuvky netahejte za kabel, držte se za vidlici.
- Nedotýkejte se vidlice přírodního kabelu mokřma rukama.
- Nikdy nenechávejte zapnutý podstroj bez dohledu.
- Doba nepřetržitého provozu nesmí přesahovat 40 hodin. Po uplynutí 40 hodin vypněte přístroj, odpojte ho od elektrické zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Nepoužívejte a neskladujte přístroj v místech, odkud by mohl spadnout do vany nebo umyvadla s vodou, neponožte přístroj do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Pokud by přístroj spadl do vody, okamžitě odpojte síťovou vidlici od elektrické zásuvky a teprve pak můžete vyndat přístroj z vody.
- Nedopouštějte aby se voda dostala do ventilačních otvorů přístroje.
- Nedovolujte dětem aby si s přístrojem hrály.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dohledu igelitové sáčky použité při balení.

**Upozornění!** Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a obalovou fólií. **Nebezpečí zdušení!**

- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi, pokud osoba odpovědná za jejich bezpečnost jim nedá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí je o nebezpečí vznikajícím při jeho nesprávném použití.
- Nikdy nepoužívejte přístroj bez horního víka, nesundávejte víko za provozu na delší dobu.
- Pokud jste sundali víko kvůli kontrolování procesu sušení, dbejte zvýšené opatnosti a nedávejte obličej nebo jiné nechráněné části těla nad sušící síta.
- Nedotýkejte se horkých částí přístroje.
- Sušící síta se za provozu zahřívají. Před sundáváním nechte je vychladnout.
- Nevkládejte cizí předměty do jakýchkoli otvorů v přístroji.
- Po použití nebo před čištěním vždy odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Aby nedošlo k poškození přístroje přepravujte ho jenom v továrním balení.
- Skladujte přístroj mimo dosah dětí.

**SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI**

### Před prvním použitím

**Po přepravování nebo skladování přístroje při nízkých teplotách je třeba ho nechat při pokojové**



## **teplotě po dobu nejméně dvou hodin.**

- Odstraňte obalové materiály a nálepky, které překážejí provozu přístroje.
- Přesvědčte se, že napětí v elektrické síti ve vašem domě odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Umyjte sušicí síta (4) a víko (5) teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, pak důkladně osušte.
- Těleso přístroje (1) otřete vlhkou látkou, pak utřete do sucha.

**Upozornění! Nikdy neponořujte těleso přístroje do vody nebo jakékoli jiné kapaliny. Nedopouštějte aby se voda dostala do ventilačních otvorů na tělese přístroje.**

## **Použití přístroje**

**Poznámka:** Při prvním uvedení přístroje do provozu je možné objevení zvláštního zápachu, který vydává topné těleso, tento jev je běžný.

- Potraviny před sušením je třeba umýt, osušit a nakrájet na malé kousky.
- Položte potraviny na sušicí síta (4) tak, aby se zabezpečil volný průchod horkého vzduchu mezi kousky. Pamatujte si, že horký vzduch musí volně cirkulovat mezi síty (4).
- Postavte síta (4) na sebe. Použijte všech 5 sítí i kdyby některá z nich byla prázdná.
- Přikryjte síta (4) víkem (5).
- Zapojte vidlici přívodního kabelu do elektrické zásuvky.
- Nastavte teplotu zahřívání regulátorem (3). Nastavte nízkou teplotu pokud jsou kousky tenké a malé nebo pokud jsou některá síta (4) prázdná. Pro silné a velké kousky nastavte vysokou teplotu (viz odstavec Teplota a čas přípravy).
- Zapněte přístroj převedením vypínače (2) do polohy I, při tom se rozsvítí kontrolka na vypínači (2).

**Poznámka:** Sušička funguje na základě přirozené konvekce vzduchu, proto suroviny umístěné na dolních sítích jsou vystaveny horčíjšímu a suššímu vzduchu a schnou rychleji. Pro dosažení nejlepších výsledků sušení se doporučuje klást vlhčíjší suroviny na dolní síta a občas měnit místy horní a dolní síta. Než síta prohodíte místy, vypněte přístroj převedením vypínače (2) do polohy 0.

- Po uplynutí času potřebného k sušení zpracovávaných surovin vypněte přístroj převedením vypínače (2) do polohy 0.

## **Poznámka:**

- *Kontrolujte potraviny každou hodinu, zda nejsou hotové. Pokud se potraviny nesuší rovnoměrně, můžete obrátit suroviny nebo prohodit síta (4) místy pro rovnoměrnější sušení.*
- *Čas sušení každého druhu potravin se vybírá individuálně a záleží na kvalitě, velikosti, teplotě a*

*relativní vlhkosti vzduchu v místnosti. Bližší informace najdete v odstavci Teplota a čas přípravy.*

- *Nechte přístroj a vysušené potraviny vychladnout.*
- *Rozložte hotové potraviny po sáčcích nebo sklenicích a uskladněte (viz odstavec Přechovávání potravin).*

## **DOPORUČENÍ**

Abyste se vyhnuli otravě nebo střevním chorobám, přísně dodržujte následující doporučení.

- Důkladně umyjte ruce před přípravou potravin k sušení.
- Dbejte o čistotu součástí sušičky. Po každém použití sušičky umyjte síta (4) a víko (5) teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem. Nedotýkejte se potravin rukama, pokud máte na ruce řezné rány, vředy nebo pokud trpíte kožními chorobami.
- Nedotýkejte se potravin rukama, když kontrolujete, zda jsou hotové. Použijte k tomu vidličku, obrabečku nebo jiná příslušenství.
- Nepouštějte domácí zvířata do kuchyně během používání sušičky.

## **Výběr ovoce a zeleniny pro sušení**

- Používejte jenom čerstvé ovoce a zeleninu.
- K sušení jsou vhodné jenom zralé ovoce, nezralé poldy mohou dostat nepříjemnou příchut.
- Přezralé ovoce po sušení může změnit svou barvu.
- Vyřízněte všechna zkažená místa.
- Ne každý druh zeleniny je vhodný k sušení, neboť na rozdíl od ovoce zelenina obsahuje méně cukrů a kyselin. Některé druhy zeleniny, například brokolice nebo chřest, se nedoporučuje sušit ale mrazit.
- Zelenina je hotová, pokud je suchá a tvrdá.

## **Příprava potravin**

- Potraviny důkladně umyjte.
- Odstraňte pecky a poškozená místa.
- Podle potřeby odstraňte ze zeleniny silnou slupku. V každém případě oškrabejte zeleninu pokud je navoskována.
- Odstraňte stopy z ovoce.
- Nakrájejte zeleninu a ovoce na plátky nebo na kostky.
- Bobule a hroznové víno sušte vcelku.
- Nať a bylinky sušte spolu se stonky.
- Pro zlepšení chutě potravin a prodloužení jejich trvanlivosti zpracujte je předem před sušením. Tento krok není povinný.
- Zkuste sušit potraviny s předzpracováním a bez něj a pak se rozhodněte, který způsob přípravy vám nejvíc vyhovuje.

# ČESKÝ

## Předzpracování ovoce

- Pro zachování přirozené barvy ovoce použijte šťávu z ananasu, citrónu, pomeranče nebo limetky. Ponořte kousky ovoce do šťávy na 2 minuty, pak nechte je uschnout a položte na sušicí síta (4).
- Pro zvýraznění chutě ovoce použijte přírodní šťávu ze stejného ovoce, které sušíte (například jablečnou šťávu pro jablka). Čtvrt sklenice šťávy smíchejte se dvěma sklenicemi vody a nechte ovoce v tomto roztoku na 2 hodiny.
- Některé druhy ovoce mají přírodní voskování (datle, hroznové víno, klikvy, švestky ap.). Pro odstranění voskování a tím i zrychlení procesu sušení ponořte ovoce do vroucí vody na 1-2 minuty.

## Předzpracování zeleniny

Předzpracování zeleniny rozkládá enzymy, které vyvolávají změnu chutě během sušení a přechovávání. Dávejte přednost zpracovávání zeleniny horkou párou nebo v mikrovlnné troubě před zpracováváním vroucí vodou.

- Položte zeleninu na horní síto parního hrnce a ohřívejte ji během 2-3 minut. Hned přeložte zeleninu na síta (4).
- Položte zeleninu do nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě a přidejte do ní trochu vody. Přikryjte nádobu poklicí a dejte ji do mikrovlnné

trouby. Nastavte čas, který dělá  $\frac{1}{4}$  času vaření, uvedeného v návodu k vaší mikrovlnné troubě. Připravenou takto zeleninu přeložte na síta (4).

- Položte nakrájenou zeleninu do vroucí vody, vynedjte po 3-4 minutách, osušte papírovým ubruskem, pak položte na síta (4).

## Teplota a čas sušení

Uvedené níže údaje o teplotě a době zpracování mají charakter doporučení, neboť čas sušení každého druhu potravin se určuje individuálně a záleží na kvalitě a velikosti potravin, a také na teplotě a relativní vlhkosti vzduchu v místnosti.

Až si osvojíte sušičku na ovoce a zeleninu, budete sami určovat požadovanou dobu sušení.

Hotové ovoce musí být měkké ale bez vody. Přesušené ovoce má kratší trvanlivost a obsahuje méně výživných látek.

Vysušená zelenina musí být tvrdá a křehká.

## Doporučená teplota zpracování

Potraviny	Teplota (°C)
Byliny, nat'	35-40
Suchary	40-45
Zelenina	50-55
Ovoce	55-60
Maso, ryby	65-70

## Čas zpracování

Zelenina/ ovoce	Předzpracování	Přibližný čas zpracování (v hodinách)	Příznak připravenosti
	<b>Ovoce, bobule</b>		
Meruňky	Odstranit pecky, nakrájet na plátky nebo kroužky	13-28	měkké
Citrusová kůra	Nakrájet kůru na tenké proužky	8-16	lámavá
Ananasy	Očistit a nakrájet na kroužky nebo kostky	6-36	tvrdé
Banány	Odstranit slupku, nakrájet na kroužky 2-4 mm silné	8-38	křupavé
Višně	Pecky můžete odstranit uprostřed sušení	8-26	tvrdé
Víno	Vcelku	8-38	měkké
Hrušky	Odstranit slupku, nakrájet na plátky	8-30	měkké
Fiky	Vcelku	6-26	tvrdé
Klikvy	Vcelku	6-26	měkké
Broskve	Rozpůlit, odstranit pecky (můžeme odstranit pecky uprostřed procesu zpracování)	10-34	měkké

Jablka	Odstranit slupku a jádřince, nakrájet	4-6	měkké
<b>Zelenina, nat', koření</b>			
Zelí	Očistit, odstranit košťál, nakrájet na proužky 3 mm široké	6-14	tvrdé
Růžičková kapusta	Rozpúlit	8-30	křehká
Květák	Rozdělit na růžičky, zpracujeme párou pro rozměkčení	6-16	tvrdý
Brambory	Nakrájet, zpracujeme párou přibližně po dobu 10 minut	8-30	lámavé
Cibule	Nakrájet na kroužky	8-14	lámavá
Mrkev	Zpracujeme párou, nakrájet na kroužky nebo nastrouháme	8-14	lámavá
Okurky	Odstranit slupku, nakrájet na kroužky přibližně 1 cm silné	6-18	tvrdé
Paprika	Odstranit semínka, nakrájet na kroužky nebo na proužky	4-14	lámavá
Paprika pálivá	Vcelku	8-14	tvrdá
Petržel	Sušit listy spolu se stonky	2-10	křehká
Rajčata	Odstranit slupku, nakrájet	8-24	tvrdá
Červená řepa	Zpracujeme párou, nakrájet	8-26	lámavá
Celer	Nakrájet na plátky 6 mm silné	6-14	křehký
Chřest	Nakrájet na kousky 2,5 mm silné	6-14	lámavý
Česnek	Očistit a nakrájet na kroužky	6-16	tvrdý
Špenát	Ponořit do vroucí vody	6-16	křehký
Houby	Sušit vcelku nebo nakrájet	6-14	křehké

**Poznámka:** Pokud jste nestihli vysušit potraviny během jednoho použití sušičky, můžete pokračovat v sušení, kdy se vám to bude hodit. V tomto případě nechte potraviny na sítěch sušičky vychladnout na pokojovou teplotu, přeložte je do igelitových sáčků nebo krabic na potraviny a dejte do mrazáku.

## Doplňkové možnosti

### Byliny, květiny, koření

- V podstatě jakékoli byliny jsou vhodné k sušení.
- Sušte byliny spolu se stonky, oddělte listy od stonků až po vysušení.
- Přesvědčte se, že byliny jsou dobře vysušeny, jinak mohou začít hnit.
- Vysušené květiny lze použít k plnění aromatických polštářků.

### Sušení masa a ryb

- Můžete sušit syrové nebo tepelně zpracované maso a ryby. Předzpracování masa a ryb je nutné neboť chrání vaše zdraví.
- Sušené maso a ryby lze použít k přípravě polévek a hlavních chodů. Před použitím namočte je ve vodě nebo bujónu během 1 hodiny.

- Vybírejte k sušení jenom libové maso bez tuku (například hovězí, drůbež) a jenom čerstvé ryby.
- Ryby a maso předem naložte do láku nebo převařte.

### Recept na lák:

0,5 sklenice sojové omáčky  
1 lžička nastrouhaného česneku  
2 lžice rajčatového protlaku  
1,25 lžičky soli  
0,5 lžičky mletého pepře

### Příprava sušeného masa

Hovězí nakrájíme přes vlákna na menší plátky. Naložíme plátky do láku na 3 hodiny, pak vyndáme a osušíme. Položíme na sušicí síta, sušíme během 8-15 hodin. Sušené maso přechováváme v hermetickém obalu při pokojové teplotě po dobu nejvíce 2 týdnů, v ledničce – nejvíce 3 týdnů.

### Příprava sušených ryb

K přípravě sušených ryb nepoužíváme mražené ryby. Odstraníme kosti, nakrájíme ryby na kousky. Naložíme ryby do solního roztoku (půl sklenice soli na 1 litr vody) a dáme do ledničky na 30 minut. Vyndáme kousky ryb a osušíme. Dáme je na talíř a

# ČESKÝ

posypeme solí a kořením (1 lžička soli na 1 kg ryb). Přikryjeme talíř a dáme do ledničky na 6 hodin.

Kousky ryb položíme na sušicí síta (4) a sušíme dokud nepřestanou vylučovat šťávu. Přechováváme ryby v ledničce nejdéle 3 měsíce.

## Sušení zpracovaného masa a ryb

Předem přeavaříme ryby nebo maso. Odstraníme tuk, nakrájíme na kostky. Sušíme v sušičce. Přechováváme v hermetickém obalu při pokojové teplotě po dobu nejvíce 2 týdnů, v ledničce – nejvíce 3 týdnů.

## Přechovávání potravin

Správné balení sušených potravin prodlužuje jejich trvanlivost.

- Po sušení nechte potraviny zcela vychladnout, pak uložte je do hermetických igelitových sáčků. Nejlepší výsledek se dosahuje při přechovávání potravin ve vakuovém balení.
- Na krabicích nebo sáčcích, ve kterých se budou přechovávat potraviny, udělejte značku s názvem druhu potravin a datem sušení.
- Aby nedošlo je zkažení potravin, pravidelně kontrolujte zda uvnitř balení se sušenými potravinami není voda. Pokud objevíte vodu, opakovaně vysušte potraviny.
- Přechovávejte potraviny v temném chladném místě. Optimální teplota pro přechovávání sušených potravin nesmí přesahovat 15°C. K přechovávání sušených potravin použijte ledničku nebo mrazák.
- Na rozdíl od zeleniny ovoce obsahuje více cukrů a kyselin, proto je vhodnější pro sušení a přechovávání. Pravidelně kontrolujte stav sušeného ovoce.
- Přechovávejte sušené ovoce, zeleninu, nať, léčivé bylinky, ořechy a suchary v ledničce/ mrazáku nejdéle 1 rok.

## Čištění a údržba

- Vypněte přístroj vypínačem (2) a vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky, nechte přístroj vychladnout.

- Umyjte síta (4) a víko (5) teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, osušte.
- Nikdy nepoužívejte k čištění tělesa přístroje (1) a síť (4) abrazivní mycí prostředky a rozpouštědla.
- Těleso sušičky (1) otřete měkkým lehkem navlhčeným hadříkem, pak utřete do sucha.
- Neponořujte těleso přístroje (1) do vody nebo jakékoli jiné kapaliny. Nedopouštějte aby se voda dostala do ventilačních otvorů na tělese přístroje (1).

## Skladování

- Než přístroj uskladníte na delší dobu, proveďte jeho čištění.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

## Obsah balení

Sušička – 1 kus

Uživatelská příručka – 1 kus

## Technické parametry

Napájení: 220-240 V ~ 50 Hz

Příkon : 250 W

Objem jednoho síta – 2 l

*Výrobce si vyhrazuje právo měnit parametry přístroje bez předchozího oznámení*

**Životnost přístroje - 3 roky**

## Záruka

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



*Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.*

## СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Використовуйте сушарку для заготівлення овочів та фруктів без використання консервантів. Можна також сушити лікарські рослини, пряні трави, квітки і т.ін.

### Опис

1. Корпус
2. Вимикач живлення «I/O»
3. Регулятор температури
4. Секції для сушіння
5. Кришка

### УВАГА!

- Не дозволяється використовувати сушарку поблизу ємностей з водою (таких як раковина, ванна, басейн тощо).
- Для додаткового захисту доцільно в ланцюг живлення встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; для установки слід звернутися до фахівця.

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання в якості довідкового матеріалу.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте прилад лише по його прямому призначенню, застосовуйте лише ті аксесуари, які входять в комплект постачання.
- Встановлюйте пристрій на теплостійкій, рівній і стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, вологі і прямого сонячного світла.
- Не вмикайте прилад в місцях, де розпилюються аерозолі або використовуються легкозаймисті рідини.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- При експлуатації приладу рекомендується розмотати мережевий шнур на всю його довжину.
- Мережевий шнур не має:
  - стикатися з гарячими предметами,
  - протягуватися через гострі кромки.
- Періодично перевіряйте стан ізоляції мережевого шнура.

- Забороняється використовувати прилад за наявності пошкоджень мережевої вилки або електричного шнура, якщо прилад працює з перебоями, а також після його падіння. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Виймаючи вилку мережевого шнура з розетки, не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Час безперервної роботи не повинен перевищувати 40 годин. Після закінчення 40 годин роботи вимкніть пристрій, відключите його від електричної мережі і дайте приладу остигнути.
- Не використовуйте та не зберігайте пристрій у місцях, де він може впасти у ванну або раковину, наповнену водою, не занурюйте пристрій у воду або у будь-яку іншу рідину.
- Якщо пристрій впав у воду, негайно витягніть мережеву вилку з електричної розетки, і лише після цього можна дістати прилад з води.
- Не допускайте потрапляння води в вентиляційні отвори приладу.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза ядухи!**

- Цей прилад не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування приладом і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Забороняється використовувати сушарку без верхньої кришки, під час роботи приладу не знімайте кришку на тривалий час.
- Якщо ви зняли кришку, щоб проконтролювати процес сушіння, то дотримуйтеся обережності, не розташовуйте обличчя та інші відкриті ділянки тіла над секціями для сушіння.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою.
- Секції для сушки під час роботи нагріваються. Перед зняттям дайте їм охолонути.
- Не вставляйте сторонні предмети в будь-які отвори корпусу приладу.
- Кожного разу після використання і перед чищенням вимикайте пристрій від електричної мережі.

# УКРАЇНСЬКИЙ

- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.

## ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

### Перед першим використанням

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

- Видалите будь-які наклейки і елементи упаковки, що заважають роботі пристрою.
- Переконайтеся у тому, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі електромережі у вашому будинку.
- Промийте секції для сушіння (4) і кришку (5) теплою водою з нейтральним миючим засобом, ретельно просушіть.
- Корпус приладу (1) протріть вологою тканиною, потім витріть досуха.

**Увага! Забороняється занурювати корпус приладу у воду або в будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори корпусу пристрою.**

### Використання пристрою

**Примітка:** При першому використанні можлива поява стороннього запаху при роботі нагрівального елемента, це допустимо.

- Продукти перед сушінням необхідно промити, висушити та порізати на невеликі шматочки.
- Розкладіть продукти на секціях для сушіння (4) так, щоб забезпечити вільний прохід гарячого повітря між шматочками. Пам'ятайте, що повітря має вільно циркулювати у секціях (4).
- Установіть секції (4) одну на одну. Встановлюйте всі 5 секцій, навіть якщо деякі з них не заповнені.
- Накрийте секції (4) кришкою (5).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Установіть необхідну температуру нагріву регулятором (3) Установіть низьку температуру, якщо шматочки тонкі та маленькі або деякі секції (4) порожні. Для товстих та великих шматочків установіть високу температуру (див. розділ «Температура та тривалість приготування»).
- Увімкніть пристрій, перевівши вимикач (2) у положення «I», при цьому загориться індикатор у вимикачі (2).

**Примітка:** Сушарка працює за принципом природної конвекції повітря, тому інгредієнти, роз-

ташовані на нижніх секціях, схильні до дії найгарячішого і сухішого повітря і висихають швидше. Для забезпечення найкращих результатів рекомендується укладати вологіші інгредієнти на нижні секції і періодично міняти нижні і верхні секції місцями. Перед тим, як поміняти секції місцями, вимкніть пристрій, перевівши вимикач у положення «0».

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

### Примітки:

- Кожну годину перевіряйте продукти на готовність. Якщо продукти сушаться нерівномірно, ви можете повернути інгредієнти або міняти місцями секції (4) для більш рівномірного сушіння.
- Час сушіння кожного інгредієнта підбирається експериментально і залежить від якості, розміру, температури і відносної вологості в приміщенні. Докладнішу інформацію дивіться в розділі «Температура та тривалість приготування».
- Дайте пристрою і висушеним інгредієнтам остигнути.
- Розфасуйте готові інгредієнти у пакети або банки та зберігайте на зберігання (див. розділ «Зберігання продуктів»).

### РЕКОМЕНДАЦІЇ

Щоб уникнути харчових отруєнь і кишкових захворювань строго дотримуйтеся наступних рекомендацій.

- Ретельно мийте руки перед підготуванням продуктів до сушіння.
- Дотримуйтеся чистоти робочих поверхонь. Після кожного використання сушарки промивайте секції (4) і кришку (5) теплою водою з нейтральним миючим засобом. Не торкайтеся продуктів голими руками, якщо у вас на руках є порізи, виразки або якщо ви страждаєте шкірними захворюваннями.
- Перевіряючи, чи готові продукти, не торкайтеся їх руками, а використовуйте для цього вилку, кухонну лопатку або інші приладдя.
- Не допускайте домашніх тварин на кухню під час використання сушарки.

### Вибір овочів і фруктів для сушіння

- Використовуйте тільки свіжі фрукти або овочі.
- Лише стиглі фрукти придатні для сушіння, неспілі плоди можуть отримати сторонній присмак.
- Перезрілі фрукти можуть змінити свій колір після сушіння.

- Вирізуйте будь-які зіпсовані місця.
- Не всі овочі придатні для сушіння, так як на відміну від фруктів вони містять меншу кількість цукрів і кислот. Деякі овочі, наприклад, броколі і спаржу, рекомендується не сушити, а заморозувати.
- Овочі готові, якщо вони стали сухими та твердими.

## Підготування продуктів

- Ретельно промийте продукти.
- Видаліть у фруктів кісточки та ушкоджені частини.
- При необхідності видаліть з овочів товсту шкуру. Обов'язково зрізуйте шкірку, якщо овочі покриті воском.
- Видаліть плодоніжки у фруктів.
- Поріжте овочі або фрукти скибочками або кубиками.
- Ягоди або виноград можна сушити цілком.
- Зелень або пряні трави сушіть разом зі стеблами.
- Щоб поліпшити смакові якості продуктів і збільшити їх термін зберігання, заздалегідь обробіть їх перед сушінням. Даний крок не є обов'язковим.
- Спробуйте сушити продукти з попередньою обробкою і без неї і вирішите, який спосіб приготування личить саме вам.

## Попередня обробка фруктів

- Щоб зберегти природний колір фруктів використовуйте сік ананаса, лимона, апельсина або лайму. Занурте шматочки фруктів в сік на 2 хвилини, потім дайте їм обсохнути і викладіть на секції (4) для сушіння.
- Щоб підсилити натуральний смак фруктів, використовуйте натуральний сік, приготований з того типу фруктів, який піддається сушінню (наприклад, яблучний сік - для яблук). Четверть стакану натурального соку розведіть в двох стаканах води, замочіть фрукти в розчині на 2 години.
- Деякі фрукти покриті захисним шаром натурального воску (фінікі, виноград, журавлина, сливи тощо). Щоб видалити віск та прискори-

ти процес сушіння, опустіть продукти у киплячу воду на 1-2 хвилини.

## Попередня обробка овочів

Попередня обробка овочів руйнує ферменти, які викликають зміну смаку в процесі сушіння та зберігання.

Обробка паром або в мікрохвильовій печі переважна обробки окропом.

- Покладіть овочі на верхній лоток пароварки і прогрійте їх протягом 2-3 хвилин. Зразу перекаладіть овочі на секції (4).
- Покладіть овочі в відповідну ємність для використання у НВЧ-печах та додайте до неї невелику кількість води. Закрийте ємність кришкою і помістіть її в мікрохвильову піч. Установіть час, який складає ¼ від часу варіння, вказаного в інструкції до вашої НВЧ-печі. Готові овочі перекаладіть на секції (4).
- Опустіть порізані овочі у киплячу воду, через 3-4 хвилини дістаньте їх, обсушіть паперовим рушником, потім розкладіть на секціях (4).

## Температура та тривалість приготування

Наступні дані про температуру та тривалість приготування носять рекомендаційний характер, оскільки час сушіння кожного інгредієнта підбирається індивідуально і залежить від якості і розміру продуктів, а також від температури і відносної вологості в приміщенні.

У міру освоєння сушарки для овочів і фруктів ви сами зможете підібрати бажаний час сушіння.

Готові фрукти мають бути м'якими, без вологи. Пересушені фрукти гірше зберігаються і містять менше живильних речовин.

Овочі повинні мають бути твердими та ламкими.

## Рекомендована температура приготування

Продукти	Температура (°C)
Трави, зелень	35-40
Сухарики з хліба	40-45
Овочі	50-55
Фрукти	55-60
М'ясо, риба	65-70



# УКРАЇНСЬКИЙ

<b>Тривалість приготування</b>			
<b>Овочі/фрукти</b>	<b>Попередня обробка</b>	<b>Приблизний час приготування (у годинах)</b>	<b>Показник готовності</b>
<b>Фрукти, ягоди</b>			
Абрикоси	Видалити кісточку, нарізати шматочками або кружками	13-28	м'який
Цедра цитрусових	Нарізати шкурку тонкими смужками	8-16	ламкий
Ананаси	Почистити і нарізати кільцями або кубиками	6-36	твердий
Банани	Видалити шкірку, нарізати кружками товщиною 2-4 мм	8-38	хрумкий
Вишня	Кісточки можна видалити в середині сушіння	8-26	твердий
Виноград	Цілком	8-38	м'який
Груші	Видалить шкурку і наріжте скибочками	8-30	м'який
Інжир	Цілком	6-26	твердий
Журавлина	Цілком	6-26	м'який
Персики	Розрізати на половинки, видалити кісточки (можна видалити кісточку в середині процесу приготування)	10-34	м'який
Яблука	Видалити шкірку і серцевину, нарізувати	4-6	м'який
<b>Овочі, трави, приправи</b>			
Капуста	Очистити, видалити качан, нарізувати смужками шириною 3 мм	6-14	твердий
Брюссельська капуста	Розрізати суцвіття навпіл	8-30	хрумкий
Цвітна капуста	Розділити на суцвіття, обробити паром до розм'якшення	6-16	твердий
Картопля	Нарізувати, обробити паром близько 10 хвилин	8-30	ламкий
Цибуля	Нарізувати кільцями	8-14	ламкий
Морква	Обробити паром, нарізати кільцями або натерти	8-14	ламкий
Огірки	Видалити шкірку і нарізувати кільцями товщиною близько 1 см	6-18	твердий
Болгарський перець	Видалити насіння, нарізувати смужками або кільцями	4-14	ламкий
Гострий перець	Цілком	8-14	твердий
Петрушка	Сушити листя разом із стеблами	2-10	крихкий
Помідори	Видалить шкурку, наріжте	8-24	твердий
Буряк	Обробити паром, нарізати	8-26	ламкий
Селера	Нарізати шматочками товщиною 6 мм	6-14	крихкий
Спаржа	Наріжте на шматочки товщиною 2,5 мм	6-14	ламкий
Часник	Почистить і наріжте кільцями	6-16	твердий
Шпинат	Опустити в киплячу воду	6-16	крихкий
Гриби	Сушіть цілком або поріжте	6-14	крихкий



**Примітка:** Якщо ви не встигли висушити продукти за одним разом, ви можете продовжити сушіння в зручний для вас час. У цьому разі остудіть продукти у секціях сушарки (4) до кімнатної температури, перекладіть продукти у поліетиленові пакети або харчові контейнери та помістіть їх в морозильну камеру холодильника.

## Додаткові можливості

### Трави, квіти, прянощі

- Практично будь-які трави придатні для сушіння.
- Сушіть пряні трави разом із стеблами, після сушіння від'єднайте листя від стебел.
- Переконайтеся у тому, що трави добре висушені, інакше може початися процес гниття.
- Висушені квіти можна використовувати для складання ароматних саше.

### Сушіння м'яса і риби

- Сушіть сире або приготоване м'ясо або рибу. Попереднє підготування м'яса або риби зберігає ваше здоров'я та є обов'язковим.
- В'ялене м'ясо або рибу можна використовувати для приготування перших та других страв. Перед споживанням замочіть їх у воді або бульйоні на 1 годину.
- Вибирайте для сушіння тільки пісне м'ясо без жиру (наприклад, яловичину, птицю) і лише свіжу рибу.
- Рибу і м'ясо заздалегідь замаринуйте або відваріть.

### Рецепт маринаду:

0,5 стакана соєвого соусу  
1 чайна ложка нарізаного часнику  
2 столових ложки томатної пасты  
1,25 чайної ложки солі  
0,5 чайної ложки меленого перцю

### Приготування в'яленого м'яса

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

### Приготування в'яленої риби

Для приготування в'яленої риби не використовуйте заморожену рибу. Видалите кістки, по-

ріжте рибу на шматочки. Помістіть рибу у розчин солі (півстакана солі на 1 літр води) та на 30 хвилин поставте в холодильник, витягніть шматочки риби і обсушіть. Покладіть шматочки риби на блюдо і посипте сіллю з приправами (1 чайна ложка солі на 1 кг риби). Закрийте блюдо і поставте в холодильник на 6 годин.

Шматочки риби викладіть в секції для сушіння і (4) сушіть до тих пір, поки не перестане виділятися сік. Зберігайте рибу в холодильнику не більше 3 місяців.

### Сушіння готової риби або м'яса

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

### Зберігання продуктів

Правильне упакування сушених продуктів збільшує термін зберігання.

- Дайте продуктам повністю остигнути після сушки, потім помістіть їх в герметичні пластикові пакети. Найкращий результат дає зберігання продуктів у вакуумній упаковці.
- На харчових контейнерах та пакетах, у яких будуть зберігатися висушені продукти, зробіть позначку з назвою продукту та поставте дату сушіння.
- Щоб запобігти псуванню продуктів, періодично перевіряйте, чи не утворилася волога у упаковках з сушеними продуктами. Виявивши вологу, повторно висушіть продукти.
- Зберігаєте продукти в сухому прохолодному місці. Оптимальна температура для зберігання сушених продуктів має бути не вище 15°C. Для зберігання сушених продуктів використовуйте холодильник або морозильне відділення холодильника.
- В порівнянні з овочами фрукти містять більше цукру і кислот, тому більш придатні для сушіння і зберігання. Регулярно перевіряйте стан сушених продуктів.
- Зберігайте сушені фрукти, овочі, зелень, лікувальні трави, горіхи та сухарі у холодильнику/морозильнику не більш 1 року.

### Чищення та догляд

- Вимкніть пристрій вимикачем (2) та витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, дайте пристрою остигнути.

# УКРАЇНСЬКИЙ

---

- Промийте секції (4) і кришку (5) теплою водою з нейтральним миючим засобом, просушіть.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу (1) або секцій (4) абразивні миючі засоби та розчинники.
- Корпус сушарки (1) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть досуха.
- Не занурюйте корпус (1) у воду або будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори корпусу (1).

## **Зберігання**

- Перед тим, як прибрати пристрій на зберігання зробити чищення пристрою.
- Зберігайте пристрій в сухому, прохолодному місці, недоступному для дітей.

## **Комплект постачання**

Сушарка – 1 шт.

Інструкція з експлуатації – 1 шт.

## **Технічні характеристики**

Електроживлення: 220-240 В ~50 Гц

Потужність: 250 Вт

Об'єм 1 секції - 2 л

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

## **Термін служби приладу – 3 роки**

## **Гарантія**

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

*Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.*



## Сушылка для гародніны і садавіны

Выкарыстоўвайце сушылку для нарыхтоўкі гародніны і садавіны без выкарыстання кансервантаў. Можна таксама сушыць лекавыя расліны, рэзкія травы, кветкі і да т.п.

### Апісанне

1. Корпус
2. Выключальнік сілкавання «1/0»
3. Рэгулятар тэмпературы
4. Секцыі для сушкі
5. Вечка

### ЎВАГА!

- Не дазваляецца выкарыстоўваць сушылку для гародніны і садавіны зблізку ёмістасцяў з вадой (такіх як ракавіна, ванна, басейн і да т.п.).
- Для дадатковай абароны мэтазгодна ў сетку сілкавання ўсталяваць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 ма; для ўсталёўкі трэба звярнуцца да адмыслоўца.

### МЕРЫ БЯСПЕКІ

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

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

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

- Перыядычна правярайце стан ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў сеткавай вілкі ці электрычнага шнура, калі прылада працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Вымаючы вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку.
- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Ніколі не пакідайце працавальны прыбор без нагляду.
- Час бесперапыннай працы не павінен перавышаць 40 гадзін. Па заканчэнні 40 гадзін працы выключыце прыладу, адключыце яе ад электрычнай сеткі і дайце прыбору астыць.
- Не выкарыстоўвайце і не захоўвайце прыладу ў месцах, дзе яна можа зваліцца ў ванну ці ракавіну, напоўненую вадой, не апускайце прыладу ў ваду ці любую іншую вадкасць.
- Калі прылада звалілася ў ваду, неадкладна выміце сеткавую вілку з электрычнай разеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады.
- Не дапушчайце траплення вады ў вентыляцыйныя адтуліны прылады.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваліся ў якасці пакавання, без нагляду.

**Ўвага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным карыстанні.
- Забараняецца выкарыстоўваць сушылку без верхняга вечка, падчас працы прыбора не здымайце вечка на працяглы час.
- Калі вы знялі вечка, каб пракантраляваць працэс сушкі, то выконвайце асцярожнасць і не размяшчайце асоба або іншыя адкрытыя ўчасткі цела над секцыямі для сушкі.
- Не датыкайцеся да гарачых паверхняў прылады.

# БЕЛАРУСКАЯ

- Секцыі для сушкі падчас працы награвваюцца. Перад здыманнем дайце ім астыць.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы ў любыя адтуліны корпуса прыбора.
- Кожны раз пасля выкарыстання ці перад чысткай адключайце прыладу ад электрычнай сеткі.
- Каб пазбегнуць пашкоджанняў, перавозьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей.

*ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ*

## Перад першым выкарыстаннем

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

- Выдаліце любыя элементы пакавання і наклейкі, якія перашкаджаюць працы прылады.
- Пераканайцеся ў тым, што працоўнае напружанне прылады адпавядае напружанню электрычнай сеткі ў вашай хаце.
- Прамойце секцыі для сушкі (4) і вэчка (5) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, старанна прасушыце.
- Корпус прылады (1) пратрыце вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

**Ўвага! Забараняецца апускаць корпус прылады ў вадку або ў любыя іншыя вадкасці. Не дапушчайце траплення вады ў вентыляцыйныя адтуліны корпуса прылады.**

## Выкарыстанне прылады

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

- Прадукты перад сушкай неабходна прамыць, высушыць і парэзаць на невялікія кавалачкі.
- Раскладзіце прадукты на секцыях для сушкі (4) так, каб забяспечыць вольны праход гарачага паветра паміж кавалачкамі. Памятаеце, што гарчае паветра павінен вольна цыркуляваць у секцыях (4).
- Усталюйце секцыі (4) адну на адну. Усталёўвайце ўсе 5 секцый, нават калі некаторыя з іх не запоўненыя.
- Накрыйце секцыі (4) вэчкам (5).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Усталюйце тэмпературу нагрэву рэгулятарам (3). Усталюйце нізкую тэмпературу, калі кавалачкі тонкія і маленькія або калі некаторыя

секцыі (4) пустыя. Для тоўстых і вялікіх кавалачкаў ўсталюйце высокую тэмпературу (гл. частку «Тэмпература і працягласць прыгатавання»).

- Уключыце прыладу, перавёўшы выключальнік (2) у становішча «I», пры гэтым загарыцца індыкатар ў выключальніку (2).

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

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

## Нататкі:

- Кожную гадзіну правярайце прадукты на гатоўнасць. Калі прадукты сушацца нераўнамерна, вы можаце перавярнуць інгрэдыенты або мяняць месцамі секцыі (4) для больш раўнамернай сушкі.
- Час сушкі кожнага інгрэдыента падбіраецца індывідуальна і залежыць ад якасці і памеру прадуктаў, тэмпературы і адноснай вільготнасці ў памяшканні. Падрабязную інфармацыю глядзіце ў частцы «Тэмпература і працягласць прыгатавання».
- Дайце прыладзе і высушаным інгрэдыентаў астыць.
- Расфасуйце гатовыя інгрэдыенты ў пакеты або банкі і прыбярыце іх на захоўванне (гл. частку «Захоўванне прадуктаў»).

## РЭКАМЕНДАЦЫІ

Каб пазбегнуць харчовых атручванняў або кішачных захворванняў строга выконвайце ніжэй прاپісаныя рэкамендацыі.

- Старанна вымойце рукі перад падрыхтоўкай прадуктаў да сушкі.
- Выконвайце чысціню працоўных паверхностей. Пасле кожнага выкарыстання сушыльні прамывайце секцыі (4) і крышку (5) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам. Если ў вас на руках маюцца парэзы, язвы, або калі вы пакутуеце скурнымі захворваннямі, не дакранайцеся прадуктаў рукамі.
- Правяраючы, ці гатовыя прадукты, не дакранайцеся іх рукамі, а выкарыстоўвайце

- для гэтага відэлец, кухонную лапатку або іншыя прыстасаванні.
- Не дапушчайце хатніх жывёл на кухню падчас выкарыстання сушылкі.

## Выбар гародніны і садавіны для сушкі

- Выкарыстоўвайце толькі свежую гародніну ці садавіну.
- Толькі саспелыя садавіны, прыдатныя для сушкі, неспелыя плён могуць набыць старонні прысмак.
- Пераспелыя садавіны могуць змяніць свой колер пасля сушкі.
- Выразайце любыя сапсаваныя месцы.
- Не ўсе гародніны прыдатныя для сушкі, бо ў адрозненне ад садавіны яны ўтрымліваюць меншая колькасць цукроў і кіслот. Некаторую гародніну, напрыклад, брокалі і спаржу, рэкамендуецца замарожваць, а не сушыць.
- Гародніна гатовыя, калі яны сталі сухімі і цвёрдымі.

## Падрыхтоўка прадуктаў

- Старанна прамыйце прадукты.
- Выдаліце ў садавіны костачкі і пашкоджаныя часткі.
- Пры неабходнасці выдаліце з гародніны тоўстую скурку. Абавязкова зразайце скурку, калі гародніна пакрытая воскам.
- Выдаліце пладаножкі ў садавіны.
- Парэжце гародніна або садавіна лустачкамі або кубікамі.
- Ягады ці вінаград сушыце цалкам.
- Зеліяна або рэзкія травы сушыце разам са сцебламі.
- Кабы палепшыць смакавыя якасці і павялічыць тэрмін захоўвання прадуктаў, папярэдне апрацуйце іх перад сушкай. Дадзены крок не з'яўляецца абавязковым.
- Паспрабуйце сушыць прадукты з папярэдняй апрацоўкай і без яе і вырашыце, які спосаб прыгатавання падыходзіць менавіта вам.

## Папярэдня апрацоўка садавіны

- Для захавання натуральнага колеру садавіны выкарыстоўвайце сок ананаса, цытрыны, апельсіна ці лайма. Акуніце кавалачкі садавіны ў сок на 2 хвіліны, затым дайце ім абсохнуць і выкладзіце на секцыі (4) для сушкі.
- Для ўзмацнення густу садавіны выкарыстоўвайце натуральны сок з тых садавіны, якія падвяргаюцца сушцы (напрыклад, яблычных сок для яблыкаў). Чвэрць шклянкі соку развядзіце ў дзвюх шклянках вады, замачыце садавіну ў раствору соку на 2 гадзіны.

- Некаторая садавіна пакрыта пластом натуральнага воску (фінікі, вінаград, журавіны, слівы і г.д.). Каб выдаліць воск і паскорыць працэс сушкі, апусціце прадукты у кіпячую ваду на 1-2 хвіліны.

## Папярэдня апрацоўка гародніны

Папярэдня апрацоўка гародніны знішчае ферменты, якія выклікаюць змену смаку падчас сушкі і захоўвання.

Апрацоўка гародніны парай ці ў мікрахвалевай печы лепш за апрацоўку кіпенем.

- Пакладзіце гародніну на верхні латок параваркі і прагрэйце яе на працягу 2-3 хвілін. Адразу перакладзеце гародніна на секцыі (4).
- Пакладзеце гародніна ў прыдатную ёмістасць для выкарыстання ў ЗВЧ-печах і дадайце ў яе невялікая колькасць вады. Зачыніце ёмістасць вечкам і змясціце яе ў мікрахвалеваю печ. Усталойце час, які складае ¼ ад часу варэння, паказанага ў інструкцыі да вашай печы. Гатовая гародніна перакладзеце на секцыі (4).
- Апусціце парэзаныя гародніна ў кіпячую ваду, праз 3-4 хвіліны дастаньце іх, абсушыце папяровым ручніком, затым раскладзеце на секцыях (4).

## Тэмпература і працягласць сушкі

Прыведзеныя ніжэй дадзеныя аб тэмпературы і працягласці падрыхтоўкі носяць рэкамендацыйны характар, паколькі час сушкі кожнага інгрэдыента падбіраецца індывідуальна і залежыць ад якасці і памеру прадуктаў, тэмпературы і адноснай вільготнасці ў памяшканні.

Па меры засваення сушылкі гародніны і садавіны вы зможаце самі падбіраць жаданы час сушкі. Гатовая садавіна павінна быць мяккай, без вільгаці. Перасушаная садавіна горш захоўваецца і ўтрымоўвае менш пажыўных рэчываў.

Высушаныя гародніна павінны быць цвёрдымі і ломкі.

## Рэкамендуемая тэмпература прыгатавання

Прадукт	Тэмпература (°C)
Трава, зеляніна	35-40
Сухарыкі з хлеба	40-45
Гародніна	50-55
Садавіна	55-60
Мяса, рыба	65-70

# БЕЛАРУСКАЯ

<b>Працягласць прыгатавання</b>			
<b>Гародніна / садавіна</b>	<b>Папярэдняя апрацоўка</b>	<b>Прыблізны час прыгатавання (у гадзінах)</b>	<b>Паказчык гатоўнасці</b>
<b>Садавіна, ягады</b>			
Абрыкосы	Выдаліць костачку, нарэзаць кавалачкамі ці кружкамі	13-28	мяккі
Цэдра цытрусавых	Нарэзаць лупіну тонкімі палоскамі	8-16	ломкі
Ананасы	Пачысціць і нарэзаць кольцамі ці кубікамі	6-36	цвёрды
Бананы	Выдаліць лупіну, нарэзаць кружкамі таўшчынёй 2-4 мм	8-38	хрумсткі
Вішня	Костачкі можна выдаліць ў сярэдзіне сушкі	8-26	цвёрды
Вінаград	Цалкам	8-38	мяккі
Грушы	Выдаліце лупіну і нарэжце лустачкамі	8-30	мяккі
Інжыр	Цалкам	6-26	цвёрды
Журавіны	Цалкам	6-26	мяккі
Персікі	Разразаць на палойкі, выдаліць костачкі (можна выдаліць костачкі ў сярэдзіне працэсу прыгатавання)	10-34	мяккі
Яблыкі	Выдаліць скурку і асяродак, нарэзаць	4-6	мяккі
<b>Гародніна, трава, заправы</b>			
Капуста	Ачысціць, выдаліць храпку, нарэзаць палоскамі шырынёй 3 мм	6-14	цвёрды
Брусэльская капуста	Разразаць суквецці напалову	8-30	хрумсткі
Каляровая капуста	Падзяліць на суквецці, апрацаваць парам да размякчэння	6-16	цвёрды
Бульба	Нарэзаць, апрацаваць парам каля 10 хвілін	8-30	ломкі
Цыбуля	Нарэзаць кольцамі	8-14	ломкі
Морква	Апрацаваць парам, нарэзаць кольцамі ці нацерці	8-14	ломкі
Агуркі	Выдаліць лупіну і нарэзаць кольцамі таўшчынёй каля 1 см	6-18	цвёрды
Балгарскі перац	Выдаліць насенне, нарэзаць палоскамі ці кольцамі	4-14	ломкі
Востры перац	Цалкам	8-14	цвёрды
Пятрушка	Сушыць лісце разам са сцебламі	2-10	далікатны
Памідоры	Выдаліце скурку, нарэжце	8-24	цвёрды
Бурак	Апрацаваць парам, нарэзаць	8-26	ломкі
Салера	Нарэзаць кавалачкамі таўшчынёй 6 мм	6-14	далікатны
Спаржа	Нарэжце на кавалачкі таўшчынёй 2,5 мм	6-14	ломкі
Часнык	Пачысціць і нарэжце кольцамі	6-16	цвёрды
Шпінат	Апусціць у кіпячую ваду	6-16	далікатны
Грыбы	Сушыце цалкам ці парэжце	6-14	далікатны

**Нататка:** *Калі вы не паспелі высушыць прадукты за адзін прыём, вы можаце працягнуць сушку ў зручны для вас час. У гэтым выпадку астудзіце прадукты ў секцыях сушылкі (4) да пакаёвай тэмпературы, перакладзеце прадукты ў поліэтыленавыя пакеты або харчовыя кантэйнеры і змесціце іх у маразільную камеру халадзільніка.*

## Дадатковыя магчымасці

### Трава, кветкі, вострыя прыправы

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

### Сушэнне мяса і рыбы

- Сушыце сырое ці гатовае мяса ці рыбу. Папярэдняя падрыхтоўка мяса ці рыбы захоўвае ваша здароўе і з'яўляецца абавязковай.
- Вяленае мяса або рыбу можна выкарыстаць для падрыхтоўкі першых ці другіх страў. Перад ужываннем замочыце іх у вадзе або ў булёне на 1 гадзіну.
- Выбірайце для сушэння толькі нішчымнае мяса без тлушчу (напрыклад, ялавічыну, птушку) і толькі свежую рыбу.
- Рыбу і мяса папярэдне вытрымайце ў марынадзе ці адварыце.

### Рэцэпт марынаду:

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

### Прыгатаванне вяленага мяса

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

### Прыгатаванне вяленай рыбы

Для падрыхтоўкі вяленай рыбы не выкарыстоўвайце замарожаную рыбу. Выдаліце косткі, парэжце рыбу на кавалачкі. Змясціце

рыбу ў раствор солі (паўшклянкі солі на 1 літр вады) і на 30 хвілін пастаўце ў халадзільнік, выміце кавалачкі рыбы і абсушыце. Пакладзіце кавалачкі рыбы на блюда і пасыпце соллю з заправамі (1 чайная ложка солі на 1 кг рыбы). Накрыйце блюда і пастаўце ў халадзільнік на 6 гадзін.

Кавалачкі рыбы выкладзіце ў секцыі для сушкі (4) і сушыце датуль, пакуль не перастане вылучацца сок. Захоўвайце рыбу ў халадзільніку не больш за 3 месяцаў.

### Сушэнне гатовай рыбы ці мяса

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

### Захоўванне прадуктаў

Правільнае пакаванне сушонах прадуктаў павялічвае тэрмін захоўвання.

- Дайце прадуктам цалкам астыць пасля сушкі, затым змясціце іх у герметычныя пластыкавыя пакеты. Найлепшы вынік дае захоўванне прадуктаў у вакуумным пакаванні.
- На харчовых кантэйнерах альбо ў пакетах, у якіх будуць захоўвацца высушаныя прадукты, зрабіце адзнаку аб найменне прадукту і паставіце дату сушкі.
- Каб папярэдзіць псаванне прадуктаў, перыядычна правярайце, не ўтварылася ці вільгаць у ўпакоўках з сушанымі прадуктамі. Выявіўшы вільгаць, паўторна высушыце прадукты.
- Захоўвайце прадукты ў сухім прахалодным месцы. Аптымальная тэмпература для захоўвання сушаных прадуктаў павінна быць не вышэй за 15°C. Для захоўвання сушаных прадуктаў выкарыстоўвайце халадзільнае або маразільнае аддзяленне халадзільніка.
- У параўнанні з гароднінай садавіна ўтрымоўвае больш цукару і кіслаты, таму больш прыдатна для сушкі і захоўвання. Рэгулярна правярайце стан сушонах садавіны.
- Захоўвайце сушаныя садавіна, гародніна, зеляніна, лячэбныя травы, арэхі і сухары ў халадзільніку / маразільніку не больш за 1 года.

### Чыстка і догляд

- Выключце прыладу выключальнікам (2), дастаньце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки і дайце прыладзе астыць.

# БЕЛАРУССКАЯ

---

- Вымыйце секцыі (4) і вешка (5) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, прасушыце.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі корпуса (1) ці секцыі (4) абразіўныя мыйныя сродкі і растваральнікі.
- Корпус сушылкі (1) пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.
- Не апускайце корпус (1) ў ваду ці ілюбыя ншыя вадкасці. Не дапушчайце траплення вады ў вентыляцыйныя адтуліны корпуса (1).

## **Захоўванне**

- Перад тым, як прыбраць прыладу на захоўванне, выканайце чыстку прылады.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

## **Камплект пастаўкі**

Сушылка - 1 шт.

Інструкцыя па эксплуатацыі - 1 шт.

## **Тэхнічныя характарыстыкі**

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц

Магутнасць: 250 Вт

Аб'ём 1 секцыі - 2 л

*Вытворца пакідае за сабою права змяняць характарыстыкі прылад без папярэдняга апавяшчэння*

**Тэрмін службы прыбора – 3 гады**

## **Гарантыя**

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

**EAC**



## SABZAVOT VA MEVA QURITGICH

Sabzavot quritgichni konservant ishlatmasdan sabzavot va meva quritishga ishlatning. Jihozni yana dorivor giyohlar, ziravor o'tlar, gul va hk. quritishga ishlatma bo'ladi.

### ASOSIY QISMLARI

1. Korpus
2. Ishlatish tugmasi «I/O»
3. Haroratni o'zgartiradigan murvat
4. Quritish bo'lmasi
5. Qopqoq

### DIQQAT!

- Jihozni suv solingan idishlar, suvli havzalar, idishlar (qo'l yuvgich, vanna, basseyn va hk.) yaqinida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvat oladigan elektr manbaiga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi; HO'Mni o'rnatish uchun mutaxassisni chaqiring.

### EHTIYOT CHORALARI

Elektr jihozni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmani saqlab olib qo'ying.

Jihozni faqat bevosita maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatning. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, o'ziga qo'shib beriladigan qismlar bilan ishlatning.
- Jihozni issiqqa chidamli, tekis, qimirlamaydigan, o'zidan issiq chiqaradigan vositalar, suvdan nariroqqa, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni aerosol sepilayotgan yoki tez yonadigan suyuqliklar ishlatilayotgan joyda ishlatmang.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Jihozni ishlatganda elektr shnurini to'liq o'ramidan chiqarib qo'ying.
- Elektr shnuri:
  - qizigan buyumlarga tegmasin,
  - o'tkir qirralardan o'tmasin.
- Elektr shnur izolyatsiyasi butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish

ta'qiqlanadi. Tuzatirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.

- Elektr vilkasidan rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Hech qachon ishlab turgan jihozni qarovsiz qoldirmang.
- Jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 40 soatdan oshmasligi kerak. 40 soat ishlaganidan keyin jihozni o'chiring, elektrdan ajratib, sovutning.
- Jihozni suv solingan vanna yoki qo'l yuvgichga tushib ketishi mumkin bo'lgan joyga qo'ymang, shunday joyda ishlatmang, suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Agar jihoz suvga tushib ketsa tez elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina uni suvdan olish mumkin bo'ladi.
- Jihozning havo aylanadigan joylariga suv tushirmang.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

**Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga

ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang.

### Bo'g'ilish xavfi bor!

- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'g'ri va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Ustki qopqog'i yopilgan quritgichni ishlatish ta'qiqlanadi, ishlayotgan jihozning qopqog'ini ko'p vaqt ochib qo'ymang.
- Mahsulot qurishini ko'rish uchun jihoz qopqog'ini ochgan bo'lsangiz ehtiyot bo'ling, yuzingiz yoki boshqa ochiq a'zolaringizni quritgich bo'lmalari ustiga yaqinlashtirmang.
- Jihozning qizigan yuzalariga qo'l tekkizmang.
- Jihoz ishlayotganda quritish bo'lmalari qizib ketadi. Olishdan oldin bo'lmalari sovushini kutib turing.
- Jihoz korpusidagi ochiq joylarga yot jism kiritmang.
- Har safar ishlatib bo'lgandan keyin yoki tozalashdan oldin albatta jihozni o'chirib qo'ying.
- Shikastlanmasligi uchun jihozni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Jihozni bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

# O'ZBEKCHA

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA  
MO'ljALLANGAN

## Birinchi marta ishlatishdan oldin

**Jihoz sovuqda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.**

- Jihozning ishlashiga xalaqit beradigan yelimlangan yoriqlarini olib tashlang.
- Jihoz ishlaydigan tok kuchi uyingiz elektr manbaidagi tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Quritish bo'lmali (4) bilan qopqog'ini (5) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, yaxshilab quriting.
- Jihoz korpusini (1) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

**Diqqat! Jihoz korpusini suvga yoki boshqa suyuqlikka solish ta'qiqlanadi. Jihoz korpusidagi ochiq joylarga suv tushirmang.**

## Jihozni ishlatish

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

- Quritiladigan masalliqni yuving, quriting va kichikroq qilib to'g'rang.
- Orasidan qizigan havo o'tadigan qilib masalliqni quritish bo'lmasiga (4) terib chiqing. Esingizdan chiqmasin, qizigan havo quritish bo'lmalarida (4) erkin aylanadigan bo'lishi kerak.
- Bo'lmalarni (4) bir-birining ustiga qo'ying. Bo'lmalarining hammasiga mahsulot solinmagan bo'lsa ham 5 dona bo'lmasining hammasini qo'yish kerak.
- Bo'lmalarni (4) qopqog' (5) bilan yoping.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Murvatini (3) qiziydigan haroratga burab qo'ying. Masalliq kichikroq yoki yuqa to'g'ralgan yoki ba'zi bo'lmali (4) bo'sh bo'lsa qiziydigan haroratini pastroq qilib qo'ying. Masalliq donalari qalin yoki katta bo'lsa haroratni balandroq qo'yasiz («Harorat va tayyor bo'lish vaqti» bo'limiga qarang).
- Ishlatish tugmasini (2) «1» tomonga o'tkazib jihozni ishlatib, jihoz ishlayotganini ko'rsatib tugmadagi (2) chiroq yonadi.

**Eslatma:** Quritgich havo tabiiy konveksiya bo'lishi qoidasiga asoslanib ishlaydi, shuning uchun pastki bo'lmalardagi mahsulotga issiqroq va quruqroq havo tekkan uchun ulardagi mahsulot tezroq tayyor bo'ladi. Qurishi yaxshi bo'lishi uchun suvi ko'p masalliqni pastki bo'lmalargaga qo'yish va pastki bo'lmalar bilan ustki bo'lmalarining o'rnini almashtirib turish kerak. Bo'lmalar joyini almashtirishdan oldin tugmasini «0» tomonga o'tkazib jihozni o'chirib qo'ying.

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

## Eslatma:

- Har soatda masalliq qurishiga qarab turing. Agar bir tekis qurimsa bir tekis qurishi uchun masalliqni ag'darib qo'yishingiz yoki bo'lmali (4) joyini almashtirishingiz mumkin.
- Har bitta mahsulot xili quriyidigan vaqt boshqacha bo'ladi va mahsulotning sifati, o'lchami, binodagi harorat va nisbiy namlikka bog'liq bo'ladi. Bu haqdagi batafsil ma'lumot «Tayyor bo'lish vaqti» bo'limida berilgan.
- Jihoz bilan quritilgan mahsulot sovushini kutib turing.
- Qurigan mahsulotni xaltaga yoki bankaga solib saqlashga olib qo'ying («Mahsulotni saqlash» bo'limida aytilgan).

## TAVSIYA

Ovqatdan zaxarlanmaslik va ichak kasalligiga chalinmaslik uchun xo'l va quritilgan mahsulot bilan ishlaganda quyidagi tavsiyalarga amal qiling:

- Mahsulotni quritishga tayyorlashdan oldin qo'lingizni tozalab yuving.
- Ish yuzalari toza bo'lishiga qarab turing. Har safar ishlatilgandan keyin ish bo'lmali (4) bilan qopqog'ini (5) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving. Agar qo'lingizda tilingan, yara joylar bo'lsa yoki teringiz kasal bo'lsa mahsulotga qo'l tekkizmang.
- Mahsulot tayyor bo'lishiga qaraganda unga qo'l tekkizmang, sanchqi, kaftgir yoki boshqa asbob ishlatib.
- Quritgich ishlayotganda oshxonaga uy hayvonlarini kiritmang.

## Quritiladigan meva, sabzavotni tanlash

- Meva, sabzavot yangi uzilgan bo'lishi kerak.
- Faqat yetilib pishgan, quritsa bo'ladigan mevani ishlatib, chala pishgan bo'lsa quriganidan keyin mevaning mazasi yaxshi bo'lmaydi.
- Pishib o'tib ketgan meva quriganidan keyin qorayib qolishi mumkin.
- Mevaning buzilgan joylarini olib tashlang.
- Hamma sabzavotni ham quritib bo'lmaydi, sababi, mevalardan farq qilib ularning tarkibida shakar bilan kislotaga kam bo'ladi. Ba'zi sabzavotni, misol uchun, brokkoli bilan sarsabilni quritgandan ko'ra muzlatgan yaxshi.
- Tayyor sabzavot quruq, qattiq bo'ladi.

## Mahsulotni tayyorlash

- Mahsulotni tozalab yuving.
- Mevaning danagini, buzilgan joylarini olib tashlang.

# O'ZBEKCHA

- Agar zarur bo'lsa sabzavot po'chog'ini arching. Agar mahsulot mumlangan bo'lsa albatta po'chog'ini tilib qo'ying.
- Mevaning bandini olib tashlang.
- Sabzavot, mevani tiliklab yoki to'rtburchak qilib to'g'rang.
- Dala mevalari, uzumni butun quritish mumkin.
- Ko'katlarni, ziravor giyohlarni poyasi bilan quritish.
- Qurigan meva, sabzavot mazasi yaxshiroq bo'lishi, ko'proq saqlanishi uchun quritishdan oldin ishlov bering. Lekin ishlov berilishi shart emas.
- Mahsulotga ishlov berib va ishlov bermasdan quritib ko'ring, qaysi usulni tanlashni o'zingiz hal qilasiz.

## Mevalarga dastlabki ishlov berish

- Mevaning tabiiy rangi saqlanishi uchun ananas, limon, apelsin, laym sharbatini ishlatishingiz mumkin. Meva bo'laklarini 2 daqiqa meva sharbatiga soling, olib sharbati qurishini kutib turing, so'ng quritish uchun bo'lмага (4) tering.
- Mevaning tabiiy mazasini quritilayotgan meva sharbati bilan kuchaytirishingiz mumkin (misol uchun, olmaga olma sharbati ishlatiladi). Chorak stakan tabiiy sharbatni ikki stakan suvga aralashiring, mevalarni 2 soat sharbat aralashmasiga solib qo'ying.
- Ba'zi mevalarga tabiiy mum qoplangan bo'ladi (xurmo, uzum, klyukva, olxo'ri va hk.). Tabiiy mum qoplamasini ketkazib mevani tezroq qurishi uchun ularni 1-2 daqiqa qaynayotgan suvga soling.

## Sabzavotga dastlabki ishlov berish

Sabzavotga dastlabki ishlov berish quritilganda va saqlanganda mazaga ta'sir qiladigan fermentlarni parchalaydi.

## Quriydigan vaqti

Sabzavot/ meva	Dastlabki ishlov berish	Taxminan tayyor bo'ladigan vaqti (soat)	Tayyor bo'lgani alomati
<b>Meva, dala mevalari</b>			
O'rik	Danagini olib tashlang, to'rtburchak yoki parrak qilib to'g'rang	13-28	yumshoq
Sitrusli mevalar po'chog'i	Po'choqni yuqa qilib to'g'rang	8-16	mo'rt
Ananas	Po'chog'ini tozalab, xalqa yoki to'rtburchak qilib to'g'rang	6-36	qattiq
Banan	Po'chog'ini tozalab 2-4 mm xalqa qilib to'g'rang	8-38	kusurlaydi
Olcha	Danagini quritish o'rtasida olib tashlasa bo'ladi	8-26	qattiq
Uzum	Butun	8-38	yumshoq

Qaynatgandan ko'ra bug'da yoki mikroto'liqinli pechkada ishlov bergan yaxshiroq.

- Sabzavotni qasqonning ustki lappagiga qo'yib 2-3 daqiqa qiziting. Sabzavotni iloji boricha tezroq bo'lмага (4) oling.
- Sabzavotni O'YUCH pechkada ishlatsa bo'ladigan idishga solib ozroq suv quyung. Idish qopqog'ini yopib mikroto'liqinli pechkaga qo'ying. Vaqtini O'YUCH pechka qo'llanmasida aytilgan qaynatish vaqtining ¼ qismiga qo'ying. Tayyor sabzavotni bo'lмага (4) oling.
- To'g'ralgan sabzavot bo'laklarinin 3-4 daqiqa qaynab turgan suvga soling, so'ng qaynoq suvdan olib quriting va bo'lмага (4) terib chiqing.

## Quritish vaqti va harorati

Jadvalda ko'rsatilgan quritish vaqti va harorati tavsiya qilib berilgan, sababi sabzavot yoki meva quriydigan vaqt mahsulotning sifati, bo'laklarining o'lchami, xonadagi harorati va nisbiy namlikka qarab boshqacha bo'lishi mumkin.

Quritgichni ishlatishni bilib olganingizdan keyin tayyor bo'ladigan vaqtini, xohishingizga qarab, o'zingiz belgilaydigan bo'lasiz.

Tayyor meva yumshoq, suvsiz bo'lishi kerak.

Ortiqcha quritilgan meva qattiq, chayir bo'lib qoladi, yaxshi saqlanmaydi, oziqlik moddalari kam bo'ladi. Qurigan sabzavot mo'rt, qattiq bo'lishi kerak.

## Tavsiya qilinadigan quritish harorati

Mahsulot	Harorat (°C)
Ko'kat, giyohlar	35-40
Qoq non	40-45
Sabzavot	50-55
Meva	55-60
Go'sht, baliq	65-70

# O'ZBEKCHA

Nok	Po'chog'ini tozalab bo'laklab to'g'rang	8-30	yumshoq
Anjir	Butun	6-26	qattiq
Klyukva	Butun	6-26	yumshoq
SHoftoli	Ikkiga bo'lib danagini olib tashlang (danagini qurish o'rtasida ham olib tashlasa bo'ladi)	10-34	yumshoq
Olma	Po'chog'ini tozalang, o'zagini olib tashlang, bo'laklang	4-6	yumshoq
<b>Sabzavot, ko'kat, ziravor</b>			
Karam	Tozalang, o'zagini olib tashlang, enini 3 mm qilib to'g'rang	6-14	qattiq
Bryussel karami	Ikkiga bo'linadi	8-30	kusurlaydi
Gulkaram	Bo'laklarga ajratib yumshaguncha bug'ga qo'yiladi	6-16	qattiq
Kartoshka	To'g'rang, 10 daqiqa bug'ga qo'ying	8-30	mo'rt
Piyoz	Xalqa qilib to'g'rang	8-14	mo'rt
Sabzi	Bug'ga qo'ying yoki xalqa qilib to'g'rang, qirg'ichdan o'tkazing	8-14	mo'rt
Bodring	Po'chog'ini arching, taxminan 1 cm xalqa qilib to'g'rang	6-18	qattiq
Bulg'or qalampiri	Urug'ini olib tashlang, tiliklab yoki xalqa qilib to'g'rang	4-14	mo'rt
Garmdori	Butun	8-14	qattiq
Petrushka	Bargi poyasi bilan quritiladi	2-10	mo'rt
Pomidor	Po'chog'ini arching, to'g'rang	8-24	qattiq
Lavlagi	Bug'ga qo'ying, to'g'rang	8-26	mo'rt
Selder	6 mm qilib to'g'rang	6-14	mo'rt
Sarsabil	2,5 mm qilib to'g'rang	6-14	mo'rt
Sarimsoq	Tozalab, xalqa qilib to'g'rang	6-16	qattiq
Ismaloq	Qaynab turgan suvga solib oling	6-16	mo'rt
Qo'ziqorin	Butunlay quritib yoki to'g'rang	6-14	mo'rt

**Eslatma:** Agar bir martada quritishga ulgurmasangiz mahsulotni o'zingizga qulay vaqtda quritsangiz bo'ladi. SHunday qilish kerak bo'lsa quritgich bo'lmalardagi (4) mahsulotni xona haroratigacha sovutib, mahsulotni polietilen xaltaga yoki ovqat idishga olib sovutgich muzlatgichiga solib qo'ying.

## Qo'shimcha imkoniyatlari

### Ko'kat, gul, ziravor

- Deyarli hamma ko'katlarni quritsa bo'ladi.
- Ko'katning bargi bilan gulini poyasiga qo'shib quritib, quritib bo'lgandan keyin guli bilan bargini poyasidan ajratib olasiz.
- Ko'kat to'liq qurigan bo'lishi kerak, agar shunday bo'lmasa ko'kat chiriydi.
- Quritilgan gulni xushbo'y sashe tayyorlashga ishlatasa bo'ladi.

## Quritilgan go'sht, baliq

- Go'sht yoki baliqning xomini ham pishganini ham quritsa bo'ladi. Quritishdan oldin baliq yoki go'sht to'g'ri tayyorlansa sog'liqqa foydali bo'ladi va majburiy hisoblanadi.
- Quritilgan go'sht yoki baliqni quyuq va suyuq ovqatlar pishirishga ishlatasa bo'ladi. Ishlatishdan oldin masalliqni suv yoki sho'rva suvida 1 soat ivitib oling.
- Quritishga faqat yog'siz go'sht ishlatib (masalan, mol go'shti yoki parranda go'shti ishlatasa bo'ladi), baliq muzlatilmagan bo'lishi kerak.
- Baliq bilan go'shtni oldin marinadlab qo'ying.

## Marinad resepti

- 0,5 stakan soya qaylasi
- 1 choy qoshiq to'g'ralgan sarimsoq
- 2 osh qoshiq tomat pastasi

1,25 choy qoshiq tuz  
0,5 choy qoshiq mayda murch

## Sur go'sht tayyorlash

Mol go'shtini tolasiga ko'ndalang qilib kichiroq to'g'rab oling. Go'sht bo'laklarini 3 soat marinadga solib qo'ying, so'ng marinaddan olib quriting. Go'sht bo'laklarini quritish bo'lmasiga terib chiqing, 8-15 soat quriting. Sur go'sht germetik xaltaga solinib xona haroratida 2 xaftadan oshirmay saqlanadi, sovutgichda esa 3 oygacha saqlash mumkin.

## Sur baliq tayyorlash

Sur baliq tayyorlashga muzlagan baliq ishlatmang. Baliqning suyagini olib tashlab, to'g'rang. To'g'ralgan baliqni 30 daqiqa namokobga solib qo'ying (1 litr suvga yarim stakan tuz solinadi), baliq solingan idishni sovutgichga olib qo'ying, marinadlangan baliqni olib, quriting. Baliq bo'laklarini biror idishga soling, ziravor aralashtirilgan tuz seping (1 kg baliqqa 1 choy qoshiq tuz sepiladi). Idishni yopib 6 soat sovutgichga olib qo'ying. Baliq bo'laklari quritish bo'lmasiga (4) terib suvi chiqishi to'xtaguncha quritiladi. Baliqni sovutgichda 3 oydan oshirmay saqlang.

## Pishgan baliq yoki go'shtni quritish

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

## Mahsulotni saqlash

Quritilgan mahsulot xaltaga to'g'ri solinsa ko'proq turadi.

- Quritilgan taom to'liq sovushini kutib turing, so'ng germetik xaltaga solib qo'ying. Taom vakuum xaltaga solib qo'yilsa yaxshiroq turadi.
- Quritilgan ovqat solingan idish yoki xaltaga mahsulot nomini, quritilgan vaqtini yozib qo'ying.
- Ovqat buzilmasligi uchun vaqti-vaqti bilan quruq ovqat solingan idish yoki xaltada tomchi paydo bo'lmaganini qarab turing. Agar tomchi paydo bo'lsa, ovqatni yana quritib oling.
- Ovqatni qorong'u, salqin joyga olib qo'ying. Quritilgan ovqatlar uchun optimal harorat 15°C darajadan oshmasligi kerak. Quruq ovqatlarni sovutgich yoki muzlatgichga olib qo'ying.
- Sabzavotdan ko'ra mevada shakar, kislota ko'proq bo'ladi, shuning uchun ular quritish,

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

- Quritilgan meva, sabzavot, dorivor giyohlar, yong'oq, qoq nonni sovutgich/muzlatgichda 1 yildan ko'p saqlamang.

## Tozalash va ehtiyot qilish

- Tugmasini (2) bosib jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing.
- Bo'lmalari (4) bilan qopqog'ini (5) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving.
- Korpusi (1) bilan bo'lmalari(4) tozalashga qirib tozalaydigan vositalar yoki eritgich ishlatish ta'qiqlanadi.
- Quritgich korpusini (1) yumshoq, nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Korpusini (1) suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Korpusi (1) ichiga suv tushirmang.

## Saqlash

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

## To'plami

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

## Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50 Hz  
Quvvati: 250 W  
1 bo'lmasining sig'imi– 2 kg

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

## Jihozning ishlash muddati – 3 yil

## Kafolat shartlari

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

*Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida 2006/95/EC aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi*



**RUS**

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

**GB**

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

**DE**

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

**KZ**

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

**RO/MD**

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

**CZ**

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

**UA**

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

**BEL**

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

**UZ**

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





© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013