



AR-2605

RUS СУШИЛКА
для овощей и фруктов

ENG Food dehydrator

UA СУШАРКА
для овочів та фруктів

PL SUSZARKA
do owoców i warzyw

KZ Көкөніс пен жемістерге
арналған КЕПТИРГІШ

RO Uscător pentru legume

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

KZ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

Спасибо за приобретение нашей продукции.

Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Thank you for purchasing our products.

Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

Дякуємо за придбання нашої продукції.

Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.

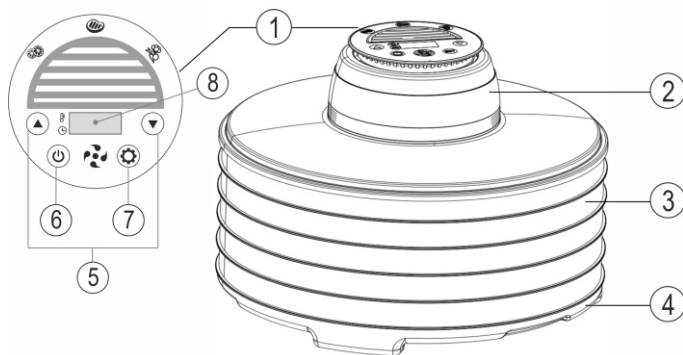
Upewnij się, że instrukcja jest opieczetowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

Vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru.

Asigurați-vă că cardul de garanție conține ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

Біздің өнімді сатып алғаныңыз үшін рахмет.

Кепілдік талонында дүкеннің мөртабаны, қолы мен сатылған күні қойылғанына көз жеткізіңіз.



- RUS**
1. Панель управления
 2. Крышка с двигателем
 3. Прозрачные съемные секции
 4. Основание
 5. Кнопки регулировки режимов
 6. Кнопка «Вкл/Выкл»
 7. Кнопка настройки
 8. Дисплей

- ENG**
1. Control panel
 2. Cover with motor
 3. Transparent removable sections
 4. Base
 5. Mode adjustment buttons
 6. On/Off button
 7. Setup button
 8. Display

- UA**
1. Панель керування
 2. Кришка з двигуном
 3. Прозорі знімні секції
 4. Підстава
 5. Кнопки регулювання режимів
 6. Кнопка «Увімк/Вимк»
 7. Кнопка налаштування
 8. Дисплей

- KZ**
1. Басқару тақтасы
 2. Мотормен жабыңыз
 3. Мөлдір алынбалы секциялар
 4. Негіз
 5. Режимді реттеу түймелері
 6. Қосу/өшіру түймесі
 7. Орнату түймесі
 8. Дисплей

- RO**
1. Panou de control
 2. Acoperire cu motor
 3. Secțiuni transparente detașabile
 4. Baza
 5. Butoane de reglare a modului
 6. Buton Pornit/Opri
 7. Buton de configurare
 8. Afișare

- PL**
1. Panel sterowania
 2. Osłona z silnikiem
 3. Przezroczyste, wyjmowane sekcje
 4. Baza
 5. Przyciski regulacji trybu
 6. Przycisk włączania/wyłączania
 7. Przycisk konfiguracji
 8. Wyświetlacz

КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / ЖИНАҚТАУЫ / KOMPLETNOŚĆ / ANSAMBLU

- RUS**
- Сушилка - 1
 - Съемные прозрачные секции - 5
 - Гарантийный талон - 1
 - Руководство по эксплуатации - 1
 - Упаковочная коробка - 1

- UA**
- Сушарка - 1
 - Знімні прозорі секції - 5
 - Гарантийний талон - 1
 - Інструкція з експлуатації - 1
 - Пакувальна коробка - 1

- RO**
- Uscător - 1
 - Secțiuni transparente detașabile - 5
 - Card de garanție - 1
 - Manual de utilizare - 1
 - Cuție de ambalare - 1

- ENG**
- Food dehydrator - 1
 - Removable sections for drying - 5
 - Warranty card - 1
 - Instruction manual - 1
 - Gift box - 1

- PL**
- Suszarka - 1
 - Przejrzyste usuwane sekcje - 5
 - Karta gwarancyjna - 1
 - Instrukcja obsługi - 1
 - Opakowanie - 1

- KZ**
- Кенітріпші - 1
 - Мөлдір алынбалы секциялар - 5
 - Кепілдік талоны - 1
 - Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
 - Қаптама қорабы - 1



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации сушилки.

Сохраните инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Данный прибор предназначен для сушки ягод, овощей, фруктов, хлеба, лапши, рыбы, зелени, лекарственных трав.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- в частных пансионатах.

Важно! Сушилку, приобретенную в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 200-240 Вт

Уровень температуры: 35-70 °С

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

(Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан)

и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните ее в качестве справочного материала. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знания, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Используйте прибор вдали от детей.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждению прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Приборы не предназначены для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не включайте сушилку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения. Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба, или подобный квалифицированный персонал. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- При отключении прибора от электросети беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками. Не работайте с прибором вблизи газовых баллонов.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Поверхности могут стать горячими в ходе использования. Не касайтесь горячих поверхностей. Не используйте прибор с мокрыми руками.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Не накрывайте прибор.
- Не оставляйте работающую сушилку без присмотра.
- Используйте сушилку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Перед мытьем сушилки всегда внимательно вилку питающего сетевого провода из розетки.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на вилку питающего сетевого провода.
- Не погружайте прибор в воду и не мойте под струей воды.
- Не ставьте поддоны с продуктами на нагревательный блок, пока с них не стечет вода.
- В случае, если вода заливает внутренние электрические элементы или нагревательный блок, перед следующим включением сушилки в сеть ее необходимо тщательно просушить.
- Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные deterгенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- **ВНИМАНИЕ:** ставьте прибор только на ненагревающую поверхность во избежание возгорания. Старайтесь не ставить устройство на металлические поверхности.
- **ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛАДЫВАЙТЕ ПОД НЕГО ЖАРОСТОЙКИЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА, ТОЛСТАЯ РАЗДЕЛочНАЯ ДОСКА И ДР.) ИЛИ СТАВЬТЕ НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.**
- **ВНИМАНИЕ!** Не работайте с прибором более 40 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 20 часов, выключите прибор, отсоедините кабель от сети и дайте прибору остыть в течение как минимум 2 часов.
- Сохраните данную инструкцию.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения сушилка может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- Производителю оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Данная модель сушилки работает циклично, в ней установлен датчик температуры, который отключает нагревательный элемент прибора при достижении заданной температуры. При этом сушка продукта осуществляется путём конвекции воздуха внутри прибора. При понижении заданной температуры сушилка автоматически включает нагревательный элемент. Цикличность включения и отключения нагревательного элемента прибора зависит от разных факторов: температура окружающей среды, заполняемость секций продуктами, соответствие напряжения питающей сети и т.д.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Распакуйте изделие. Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, насухо вытрите. Протрите крышку изнутри влажной тканью и протрите насухо.

РАБОТА

1. Установите сушилку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
2. Разложите заранее подготовленные продукты в прозрачные съёмные секции(3), учитывая их количество. Прозрачные съёмные секции должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не накладывайте слишком много продуктов в каждую секцию.
3. Накройте секции крышкой с двигателем (2). Крышка должна находиться на приборе в течение всего времени его работы. Подключите прибор к сети. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» (6). Сушилка для овощей и фруктов подаст звуковой сигнал.
4. Нажмите кнопку настройки (7), чтобы выбрать температуру. Температура будет мигать на дисплее. Используйте кнопки регулировки режимов(5) для изменения температуры (35С-70С).
- Примечание: Температура изменяется с шагом 1С. Нажмите и удерживайте кнопку регулировки режимов, чтобы быстро изменить температуру.
5. Нажмите кнопку настройки (7) еще раз, чтобы выбрать время. Время будет мигать на дисплее, нажмите кнопку регулировки режимов для изменения времени (0:10-48:00).
- Примечание: Время изменяется с шагом в 10 минут. Нажмите и удерживайте кнопку регулировки режимов, чтобы изменить время быстро.
6. Примерно через три секунды после установки температуры и времени сушилка начнет нагреваться. Время будет циклически отображаться на дисплее (8).
- Вы можете изменить время и температуру в любое время, нажав кнопку настройки (7).
7. По окончании установленного времени на дисплее (8) появится надпись «End», а нагрев отключится. Сушилка для овощей и фруктов подаст 5 звуковых сигналов, а вентилятор остановится.
8. Отключите прибор от сети.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуется устанавливать все 5 секций на прибор во время его использования, независимо от того, сколько секций пустует.

Мойте продукты перед тем, как поместить их в прибор. Не кладите в прибор мокрые продукты, вытирайте их насухо.

ВНИМАНИЕ: Используйте для сушки только насухо вытертые продукты, не мокрые.

Проверяйте Ваши продукты ежедневно.

Подождите, пока продукты остынут, после чего упакуйте их.

Примечания: Если вы не успели высушить продукты в течение одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере/полиэтиленовом пакете.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ К СУШКЕ

Предварительная подготовка фруктов к сушке сохраняет их естественный цвет, вкус и аромат.

Ниже приведены полезные рекомендации, как лучше подготовить фрукты к сушке:

Возьмите 1/4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что сок, который вы берете, должен соответствовать фрукту, который вы будете сушить. Например, для подготовки яблок вы должны использовать яблочный сок.

Смешайте сок с двумя стаканами воды. Затем погрузите в подготовленную жидкость предварительно обработанные фрукты (см. «Таблица подготовки фруктов к сушке») на 2 часа.

ВНИМАНИЕ: Время и способы предварительной обработки плодов, описанные в таблице, являются лишь ориентировочными данными. Ваши личные предпочтения могут отличаться от описанных в таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

1.Рекомендуется отварить стручковую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель, так как эти овощи часто готовятся для первых и вторых блюд. Таким образом они сохраняют свой естественный цвет.

Как варить:

Предварительно подготовленные овощи положите в кастрюлю с кипящей водой примерно на 3-5 минут. Затем слейте воду и положите овощи в сушилку для овощей и фруктов.

2. Если вы хотите добавить лимонную нотку в стручковую фасоль, спаржу и т.д., просто опустите продукты в лимонный сок примерно на 2 минуты.

ВНИМАНИЕ: ПРИВЕДЕННЫЕ ВЫШЕ РЕКОМЕНДАЦИИ НОСЯТ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР, И ЧЕТКО СЛЕДОВАТЬ ИМ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная подготовка мяса необходима для сохранения здоровья.

Для эффективной сушки используйте мясо без жира, рекомендуется мариновать, это поможет удалить воду из мяса и лучше его сохранить.

ПТИЦА

Перед началом сушки птицу следует предварительно подготовить. Лучше отварить ее или обжарить. Сушите ее около 2-8 часов или пока не исчезнет влага.

РЫБА

Перед началом сушки рекомендуется отварить или запечь рыбу на плите (запекать около 20 минут при температуре 200 градусов или пока рыба не станет рыхлой). Сушите около 2-8 часов, пока вся влага не уйдет.

МЯСО И ДИЧЬ

Подготовьте мясо, нарежьте его небольшими кусочками и положите в сушилку для овощей и фруктов примерно на 2-8 часов или до тех пор, пока не исчезнет вся влага.

Таблица подготовки фруктов к сушке

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (в часах)
Абрикос	Разрежьте и выньте косточку	Мягкий	13-28
Цедра апельсина	Разрежьте на длинные полоски	Хрупкая	8-16
Ананас (свежий)	Очистите и нарежьте на кусочки или квадратные части	Твёрдый	8-36
Ананас (консервированный)	Слейте сок и обсушите	Мягкий	8-36
Банан	Слейте сок и обсушите	Мягкий	8-36
Виноград	Не нужно резать	Мягкий	10-26
Вишня	Не обязательно вынимать косточку, можно это сделать когда вишня будет полусухой	Мягкая	10-28
Груша	Очистите и нарежьте ломтиками	Мягкая	10-30
Инжир	Нарежьте	Твердый	8-26
Клюква	Не нужно нарезать	Мягкая	8-26
Персик	Разрежьте на 2 части и выньте косточку, когда плоды наполовину высохнут	Мягкий	8-26
Финики	Выньте косточки и нарежьте	Твердые	8-26
Яблоко	Очистите его, выньте сердцевину, нарежьте круглыми кусочками или сегментами	Мягкое	8-10

Таблица подготовки овощей к сушке часть 1

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (в часах)
Артишок	Нарежьте полосками (толщина 3-4 мм)	Ломкий	8-13
Баклажан	Очистите его и нарежьте на кусочки (толщина 6-12 мм)	Ломкий	8-18

Таблица подготовки овощей к сушке часть 2

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (в часах)
Брокколи	Очистите и нарежьте, готовьте на пару 3-5 мин	Ломкий	8-20
Грибы	Нарежьте на кусочки	Твердые	8-14
Фасоль стручковая	Нарежьте и отварите до прозрачного состояния	Ломкая	10-26
Кабачки	Нарежьте кусочками (толщина 3-4 мм)	Ломкие	8-18
Капуста	Очистите и нарежьте полосками (толщина 3 мм)	Твердая	8-14
Капуста брюссельская	Разрежьте на две части	Хрустящая	10-30
Капуста цветная	Отварить до мягкого состояния	Твердая	8-16
Картофель	Нарежьте, отварите 8-10 мин	Хрустящий	10-30
Лук	Нарежьте его тонкими круглыми кусочками	Хрустящий	10-14
Морковь	Отварить до мягкого состояния, нарезать кольцами или квадратами	Хрустящая	10-14
Огурец	Очистите его и нарежьте на круглые кусочки (толщина 12 мм)	Твердый	8-18
Перец сладкий	Разрежьте его на полоски или круглые кусочки (толщина 6 мм), выньте сердцевину	Хрустящий	8-14
Перец чили	Не нужно нарезать	Хрустящий	8-10
Томаты	Очистите, нарежьте кольцами или кубиками	Твердый	10-24
Ревень	Очистите его и нарежьте на кусочки (толщина 3 мм)	Обезвоженный	10-38

Таблица подготовки овощей к сушке часть 3

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (в часах)
Свекла	Отварите, дайте остыть, срежьте корни и верхушки. Разрежьте на кружки	Хрустящий	10-26
Сельдерей	Разрежьте на кусочки (толщина 6 мм)	Хрустящий	8-14
Лук зеленый	Нарежьте	Хрустящий	8–10
Спаржа	Разрежьте на кусочки (толщина 2,5 мм)	Хрустящий	8-14
Чеснок	Очистите его и нарежьте круглыми кусочками	Хрустящий	8-16
Шпинат	Нарежьте кусочками (толщина 3-4 мм)	Хрустящий	8-16
Шампиньоны	Отберите грибы со шляпками, которые загibaются внутрь. Разрежьте на кусочки или высушите целиком	Твердые и хрустящие	8-10

ВНИМАНИЕ: Время и способы предварительной обработки овощей, описанные в таблице лишь ознакомительные. Личные предпочтения могут отличаться из описанного в таблице.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

ЧИСТКА. ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества.

Отключите сушку от электросети и дайте ей полностью остыть

Вымойте основание и съемные секции тёплой водой с мылом, тщательно ополосните и высушите.

Аккуратно протрите крышку влажной тканью.

ВНИМАНИЕ!!! Крышку с двигателем не мыть проточной водой и не окунать!!!

Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю.

РУССКИЙ

Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).
Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно).
Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванное использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (секции и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, М Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, почтовый адрес: 212030

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214016, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Соболева, д. 25

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Срок службы – тридцать шесть месяцев

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-766989.



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance.

Save the instruction manual as you may require it in future.

Use the dehydrator for preserving vegetables and fruits without preservatives. You can also dry medicinal plants, spice herbs, flowers etc. **THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY**

The device is for usage in household and similar purposes, in particular:
- in kitchen areas for staff in stores, offices and other working conditions; - in farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential infrastructure; - in the conditions of guest houses.,

After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least 4 hours at room temperature before switching on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 200-240 W
Temperature: 35-70 °C

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read these instructions carefully before using the appliance to prevent breakdowns during use and keep them as a reference. Incorrect handling may result in damage to the product, property or health of the user. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance away from children.
- Before using the appliance, make sure that there are no packing materials or other foreign objects inside the appliance that could cause damage to the appliance or fire. If there are stickers on the base of the product, remove them.

ENGLISH

- Before initial start-up, check that the product's specifications match those of the mains power supply. Improper handling may result in product failure, material damage, and personal injury.
 - The appliances are not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
 - Do not plug the dryer in at the same time as other electrical appliances.
 - Do not unplug the appliance during operation!
 - Use only for domestic purposes. The appliance is not intended for industrial use. Do not use the appliance for purposes other than those specified in the instructions.
 - Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
 - Do not immerse the product or the power cord in water or other liquids. If this happens, unplug the product immediately and have it checked for proper operation and safety by a qualified technician before using it further.
 - If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the service department, or similarly qualified personnel to avoid danger. Do not repair the appliance yourself.
 - Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
 - Do not pull, twist or wrap the power cord around the appliance.
 - When disconnecting the appliance from the mains, grasp the plug and do not pull the cord.
 - The appliance should stand firmly on a dry, flat surface. Do not place it on hot surfaces or near heat sources (e.g. electric stoves), curtains or under hanging shelves. Do not operate the appliance near gas cylinders.
 - Never leave the appliance switched on and unattended.
 - When the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be high.
 - Surfaces may become hot during use. Do not touch hot surfaces. Do not use the appliance with wet hands.
 - To avoid electric shock and damage to the appliance, use only the accessories supplied with the appliance.
 - Do not cover the appliance.
 - Do not leave the dryer running unattended.
 - Use the dryer only for cooking food. Never dry clothes, paper or other objects in the dryer.
 - Always unplug the power supply cord from the power outlet before washing the dryer.
 - Make sure that water does not get on the mains plug.
 - Do not immerse the appliance in water or wash it under running water.
 - Do not place food trays on the heating unit until the water has drained off.
 - In the event that water floods the internal electrical components or the heating unit, the dryer must be thoroughly dried before the next time it is plugged in.
 - It is not recommended to use aggressive detergents in the form of milk, paste, emulsion, etc. for cleaning the heating unit, which may scratch the surface to be cleaned and erase inscriptions: graphic symbols, divisions, warning signs, etc.
 - **WARNING:** Place the appliance only on an unheated surface to avoid fire. Avoid placing the device on metal surfaces.
 - **WHEN OPERATING THE APPLIANCE, BE SURE TO PLACE A HEAT-RESISTANT MATERIAL (CERAMIC TILE, THICK CUTTING BOARD, ETC.) UNDER THE APPLIANCE OR PLACE IT ON A HEAT-RESISTANT SURFACE TO AVOID POSSIBLE FIRE.**
 - **WARNING:** Do not operate the appliance for more than 40 consecutive hours. At the end of 20 hours of continuous operation, turn off the appliance, unplug the cable and allow the appliance to cool down for at least 2 hours.
 - Keep these instructions in a safe place.
 - When using an extension cord, make sure that the maximum allowable power of the cable corresponds to the power of the appliance.
- WARNING:** The dryer may emit an unpleasant burning odor when it is first switched on. This is normal and is due to the burning out of the factory oil! The manufacturer reserves the right to make minor changes in the design of the product without further notice that do not drastically affect its safety, performance and functionality.

OPERATION

This model of dryer works in cycles, it has a temperature sensor that switches off the heating element of the appliance when the set temperature is reached. The product is dried by air convection inside the appliance. When the set temperature drops, the dryer automatically switches on the heating element. The cyclical switching on and off of the heating element of the appliance depends on various factors: ambient temperature, filling of the sections with products, compliance with the mains voltage, etc. Translated with DeepL.com (free version)

PREPARATION FOR OPERATION

Unpack the product. Before initial start-up, wash all containers and removable parts thoroughly with soap and warm water and wipe dry. Wipe the lid from the inside with a damp cloth and wipe dry.

OPERATION

1. Place the dryer on a stable, horizontal surface.
2. Place the prepared food into the transparent removable sections(3), taking into account the quantity of food. The transparent removable sections must be positioned in such a way as to allow air to circulate freely between them. Do not put too much food in each section.
3. Cover the sections with the motor cover (2). The cover must remain on the appliance during the whole time of operation. Connect the appliance to the mains. Press the On/Off button (6) The fruit and vegetable dryer will beep.
4. Press the setting button (7) to select the temperature. The temperature will flash on the display. Use the adjustMode buttons (5) to change the temperature (35C-70C).Note: The temperature changes in 1C increments. Press and hold the mode adjustment button to quickly change the temperature.
5. Press the setting button (7) again to select the time. The time will flash on the display, press the mode adjustment button to change the time (0:10-48:00). Note: The time changes in 10 minute increments. Press and hold the mode button to change the time quickly.
6. Approximately three seconds after setting the temperature and time, the dryer will start to heat up. The time will appear cyclically on the display (8). You can change the time and temperature at any time by pressing the setting button (7).
7. At the end of the set time, the display (8) will show "End" and the heating will switch off. The fruit and vegetable dryer will beep 5 times and the fan will stop.
8. Unplug the appliance from the mains.

NOTE: It is recommended that all 5 sections be placed on the appliance during use, regardless of how many sections are empty.

Wash food before placing it in the appliance. Do not put wet food into the appliance, wipe it dry.

WARNING ! Use only dry products for drying, not wet ones. Check your products hourly. Wait for the products to cool down before packing them. Notes: If you have not dried the food in one day, you can continue drying it the next day. In this case, the undried produce should be stored in a food container/polyethylene bag.

PRELIMINARY PREPARATION OF FRUIT FOR DRYING

Pre-preparing fruit for drying preserves its natural color, flavor and aroma.

The following are useful suggestions on how to best prepare fruit for drying:

ENGLISH

Take 1/4 cup of juice (preferably natural juice). Remember that the juice you take should match the fruit you will be drying. For example, you should use apple juice to prepare apples. Mix the juice with two cups of water. Then immerse the pre-treated fruit in the prepared liquid (see "Fruit Preparation Table for Drying") for 2 hours.

WARNING: The times and methods of fruit pre-treatment described in the table are only guidelines. Your personal preferences may differ from those described in the table.

PRELIMINARY PREPARATION OF VEGETABLES FOR DRYING

1. It is recommended to boil string beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes, as these vegetables are often prepared for first and second courses. In this way they will retain their natural color.

How to cook: Put the pre-prepared vegetables in a pot of boiling water for about 3-5 minutes. Then drain the water and put the vegetables in a vegetable and fruit dryer.

2. If you want to add a lemony touch to string beans, asparagus, etc., simply dip the produce in lemon juice for about 2 minutes.

NOTE: THE ABOVE RECOMMENDATIONS ARE FOR INFORMATIONAL PURPOSES ONLY AND DO NOT HAVE TO BE FOLLOWED EXACTLY.

PRE-PREPARATION OF MEAT, FISH, POULTRY AND GAME MEAT

Pre-preparation of meat is essential to keep it healthy. For effective drying, use meat without fat. marinating is recommended, this will help remove water from the meat and preserve it better.

POULTRY

Before starting drying, poultry should be pre-prepared. It is better to boil it or roast it.

Dry it for about 2-8 hours or until the moisture disappears.

FISH

Before starting drying, it is recommended to boil or bake the fish on the stove (bake for about 20 minutes at 200 degrees or until the fish is loose). Dry for about 2-8 hours until all moisture is gone.

MEAT AND FISH

Prepare the meat, cut into small pieces and place in a fruit and vegetable dryer for about 2-8 hours or until all moisture is gone.

Table for preparing fruits for drying part 1

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pine apple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	8-36
Pine apple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	8-36
Banana	Peel it and slice to round pieces (3-4 mm thickness)	Soft	8-36
Grapes	No need to cut it	Soft	10-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)	Soft	10-28
Pear	Peel it and slice	Soft	10-30
Fig	Slice it	Hard	8-26
Cranberry	No need to cut	Soft	8-26

ENGLISH

Table for preparing fruits for drying part 2

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	8-26
Date-fruit	Take out the pit and slice	Hard	8-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	8-10

Table for preparing vegetables for drying part 1

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Artichoke	Cut it to stripes (3-4 mm thickness)	Fragile	8-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces (6-12mm thickness)	Fragile	8-18
Broccoli	Peel it and cut it. Steam it for about 3-5 min	Fragile	8-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole (small mushrooms)	Hard	8-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	10-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Fragile	8-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes (3 mm thickness). Take out the heart	Hard	8-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	10-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	8-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10 min	Crispy	10-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	10-14
Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	10-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12 mm thickness)	Hard	8-18

Table for preparing vegetables for drying part 2

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces 6 mm thickness. Take out the heart	Crispy	8-14
Piquant pepper	No need to cut it	Crispy	8-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	10-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces (3 mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	10-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	10-26
Celery	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Crispy	8-14
Spring onion	Shred it	Crispy	8-10
Asparagus	Slice it into pieces (2.5 mm thickness)	Crispy	8-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	8-16
Spinach	Cut into pieces (thickness 3-4 mm)	Crispy	8-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or dry it whole	Hard and crispy	8-10

ATTENTION: The times and methods of pre-processing vegetables described in the table are for informational purposes only. Personal preferences may differ from those described in the table.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

- Unplug the dryer from the socket and let it cool off completely
- Wash the removable sections with soapy water, rinse thoroughly and dry.
- Carefully wipe the base and the lid with a moist cloth.
- Do not use abrasive cleaners, organic solvents and aggressive liquids.

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance.
 - Complete all requirements of chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
 - Keep the appliance in a dry cool place. To avoid damages, transport the unit in original package only.
- The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to special receiving point. For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority. Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).

ENGLISH

The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product.

The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories (sections, etc.).
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of his components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.
9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
10. Making technical changes.
11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Information on the production date can be found on a separate package.
For warranty service, please contact your nearest service center.



УКРАЇНСЬКА



Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію сушарки.

Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Цей прилад призначено для сушіння ягід, овочів, фруктів, хліба, локшини, риби, зелені, лікарських трав.

Прилад призначений для використання в побутових та аналогічних цілях, зокрема:

- в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах і інших виробничих умовах; - в фермерських будинках;

- клієнтами в готелях, мотелях та іншій інфраструктурі житлового типу; - в умовах режиму пансіону проживання плюс сніданок.

Для використання в домашньому господарстві, не призначений для промислового використання.

Важливо! Прилад, придбаний в холодну пору року, щоб уникнути виходу її з ладу, до увімкнення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: 220-240 В

Номінальна частота струму: 50 Гц

Номінальна споживана потужність: 200-240 Вт

Рівень температури: 35-70 °C

Гарантійний термін – дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу для уникнення поломок при використанні і збережіть її як довідковий матеріал. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріальних збитків або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтесь, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до пошкодження приладу або займання. Якщо на основі виробу є наклейки, – зніміть їх.
- Перед початковим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріальних збитків та заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Не вмикайте сушарку в розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не вимикайте прилад із мережі під час роботи!
- Використовувати тільки з побутовою метою. Прилад не призначено для промислового застосування. Не використовуйте прилад з метою, не передбаченою інструкцією.
- Від'єднайте прилад від мережі, якщо Ви ним не користуєтесь, а також перед чищенням.
- Не занурюйте виріб і шнур живлення у воду або інші рідини. Якщо це сталося, негайно від'єднайте пристрій від електромережі і, перш ніж користуватися ним далі, перевірте робоздатність і безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, для уникнення небезпеки, повинні здійснювати виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих ребер та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за шнур живлення, не перекуруйте і не обмотуйте його довкола приладу.
- При від'єднанні приладу від електромережі беріться за вилку, а не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями. Не працюйте з приладом поблизу газових балонів.
- Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Прилад не призначено для використання особами (включаючи дітей) із пониженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.

УКРАЇНСЬКА

- Використовуйте прилад подалі від дітей. Діти повинні перебувати під контролем для недопущення гри з приладом.
- Під час роботи поверхня приладу може бути гарячою. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Не використовуйте прилад з мокрими руками.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом і поломок приладу, використовуйте тільки приладдя, що входять до комплекту постачання.
- Не накривайте прилад.
- Не залишайте працюючу сушарку без нагляду.
- Використовуйте сушарку тільки для приготування продуктів. У жодному разі не сушіть у ній одяг, папір або інші предмети.
- Перед миттям сушарки завжди виймайте вилку проводу мережного живлення з розетки.
- Стежте за тим, щоб вода не потрапила на вилку дроту мережного живлення.
- Не занурюйте прилад у воду і не мийте під струменем води.
- Не ставте піддош за продуктами на нагрівний блок, поки з них не стече вода.
- У разі якщо вода залізе внутрішні електричні елементи або нагрівний блок, перед наступним увімкненням сушарки у мережу її необхідно ретельно просушити.
- Не рекомендується використовувати для миття нагрівного блока агресивні детергенти у вигляді молочка, паст, емульсії тощо, які можуть пошкодити очищувану поверхню та стерти написи: графічні символи, ділення, попереджувальні знаки тощо.
- **УВАГА:** ставте прилад тільки на ненагріту поверхню для уникнення займання. Намагайтеся не ставити пристрій на металеві поверхні.
- **ПІД ЧАС РОБОТИ ПРИЛАДУ ОБОВ'ЯЗКОВО ПІДКЛАДАЙТЕ ПІД НЬОГО ЖАРОСТІЙКИЙ МАТЕРІАЛ (КЕРАМІЧНА ПЛИТКА, ТОВСТА ОБРІБНА ДОШКА ТОЩО) АБО СТАВТЕ НА ЖАРОСТІЙКУ ПОВЕРХНЮ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ЗАЙМАННЯ.**
- **УВАГА!** Не працюйте з приладом більш ніж 40 годин поспіль. Після закінчення безперервної роботи приладу протягом 40 годин вимкніть прилад, від'єднайте кабель від мережі і дайте приладу охолонути протягом мінімум 2 годин.
- Збережіть цю інструкцію.
- При використанні подовжувача переконайтесь, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- **УВАГА!** Під час першого увімкнення сушарка може випромінювати неприємний запах гару. Це нормальне явище і пов'язане з вигоранням заводського мастила!
- Виробник зазначає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, які кардинально не впливають на його безпеку, роботоздатність та функціональність.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Ця модель сушарки працює циклічно, в ній встановлено датчик температури, який вимикає нагрівальний елемент приладу при досягненні заданої температури. При цьому сушіння продукту здійснюється шляхом конвекції повітря всередині приладу. У разі зниження заданої температури сушарка автоматично вмикає нагрівальний елемент. Циклічність увімкнення та вимкнення нагрівального елемента приладу залежить від різних чинників: температура навколишнього середовища, заповнюваність секцій продуктами, відповідність напруги мережі живлення тощо.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Розпакуйте виріб. Перед початком увімкнення ретельно вимийте всі ємності та знімні частини теплою водою з милом, як слід промийте і насухо витріть. Протріть кришку зсередини вологою тканиною і протріть насухо.

РОБОТА

1. Встановіть сушарку на стійку, горизонтальну поверхню.
2. Розкладіть заздалегідь підготовлені продукти в прозорі знімні секції (3), враховуючи їхню кількість. Прозорі знімні секції мають бути встановлені таким чином, щоб давати можливість повітрю вільно циркулювати між ними. Не накладайте занадто багато продуктів у кожну секцію.
3. Накрийте секції кришкою з двигуном (2). Кришка повинна знаходитися на приладі протягом усього часу його роботи. Підключіть прилад до мережі. Натисніть кнопку «Вкл/Викл» (6) Сушарка для овочів і фруктів подасть звуковий сигнал.
4. Натисніть кнопку налаштування (7), щоб вибрати температуру. Температура білиматиме на дисплеї. Використовуйте кнопки регулювання режимів (5) для зміни температури (35С-70С).
- Примітка: Температура змінюється з кроком 1С. Натисніть і утримуйте кнопку регулювання режимів, щоб швидко змінити температуру.
5. Натисніть кнопку налаштування (7) ще раз, щоб вибрати час. Час білиматиме на дисплеї, натисніть кнопку регулювання режимів для зміни часу (0:10-48:00). Примітка: Час змінюється з кроком у 10 хвилин. Натисніть і утримуйте кнопку регулювання режимів, щоб змінити час швидко.
6. Приблизно через три секунди після встановлення температури та часу сушарка почне нагріватися. Час циклічно відображатиметься на дисплеї (8). Ви можете змінити час і температуру в будь-який час, натиснувши кнопку налаштування (7).
7. Після закінчення встановленого часу на дисплеї (8) з'явиться напис «End», а нагрівання вимкнеться. Сушарка для овочів і фруктів подасть 5 звукових сигналів, а вентилятор зупиниться.
8. Вимкніть прилад від мережі.
- ПРИМІТКА:** Рекомендується встановлювати всі 5 секцій на прилад під час його використання, незалежно від того, скільки секцій пусте. Мийте продукти перед тим, як помістити їх у прилад. Не кладіть у прилад мокрі продукти, витирайте їх насухо.
- УВАГА!** Використовуйте для сушіння тільки насухо витерті продукти, не мокрі. Перевіряйте Ваші продукти щогодини. Зачекайте, поки продукти охолонуть, після чого упакуйте їх.

Примітки: Якщо ви не встигли висушити продукти протягом одного дня, Ви можете продовжити сушіння наступного дня. У цьому випадку недосушені продукти необхідно зберігати в харчовому контейнері/поліетиленовому пакеті.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ФРУКТІВ ДО СУШІННЯ

Попередня підготовка фруктів до сушіння зберігає їхній природний колір, смак і аромат. Нижче наведено корисні рекомендації, як краще підготувати фрукти до сушіння: Візьміть 1/4 склянки соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що сік, який ви берете, має відповідати фрукту, який ви будете сушити. Наприклад, для підготовки яблук ви повинні використовувати яблучний сік. Змішайте сік із двома склянками води. Потім занурте в підготовлену рідину попередньо оброблені фрукти (див. «Таблиця підготовки фруктів до сушіння») на 2 години.

УВАГА: Час і способи попередньої обробки плодів, описані в таблиці, є лише орієнтовними даними. Ваші особисті уподобання можуть відрізнятися від описаних у таблиці.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ОВОЧІВ ДО СУШІННЯ

1. Рекомендується відварити стручкову квасолу, цвітну капусту, броколі, спаржу та картоплю, бо ці овочі часто готують для перших і других страв. Таким чином вони збережуть свій природний колір.

Як варити: Попередньо підготовлені овочі покладіть у кастрюлю з киплячою водою приблизно на 3-5 хвилин. Потім злийте воду і покладіть овочі в сушарку для овочів і фруктів 2. Якщо ви хочете додати лимонну нотку в стручкову квасолу, спаржу тощо, просто опустіть продукти в лимонний сік приблизно на 2 хвилини.

УВАГА: НАВЕДЕНІ ВИЩЕ РЕКОМЕНДАЦІЇ МАЮТЬ ВИНАТКОВО ОЗНАЙОМЧИЙ ХАРАКТЕР, І ЧІТКО ДОТРИМУВАТИСЯ ЇХ НЕ ОБОВ'ЯЗКОВО.

УКРАЇНСЬКА

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ
Попередня підготовка м'яса необхідна для збереження здоров'я. Для ефективного сушіння використовуйте м'ясо без жиру. рекомендується маринувати, це допоможе видалити воду з м'яса і краще його зберегти.

ПТИЦЯ
Перед початком сушіння птицю слід попередньо підготувати. Краще відварити її або обсмажити. Сушіть її близько 2-8 годин або поки не зникне волога.

РИБА
Перед початком сушіння рекомендується відварити або запекти рибу на плиті (запікати близько 20 хвилин за температури 200 градусів або поки риба не стане пухкою). Сушіть близько 2-8 годин, поки вся волога не піде.

М'ЯСО І ДИЧИНА
Підготуйте м'ясо, наріжте його невеликими шматочками і покладіть у сушарку для овочів і фруктів приблизно на 2-8 годин або доти, доки не зникне вся волога.

Таблиця підготовки фруктів до сушіння

Продукт	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (у годиннику)
Абрикос	Розріжте і вийміть кісточку	М'який	13-28
Цедра апельсину	Розріжте на довгі смужки	Крихка	8-16
Ананас (свіжий)	Очистіть та наріжте на шматочки або квадратні частини	Жорсткий	8–36
Ананас (консервований)	Злийте сік та обсушіть	М'який	8-36
Банан	Злийте сік та обсушіть	М'який	8-36
Виноград	Не потрібно різати	М'який	10-26
Вишня	Не обов'язково виймати кісточку, можна це зробити коли вишня буде напівсухою	М'яка	10-28
Груша	Очистіть та наріжте скибочками	М'яка	10-30
Інжир	Наріжте	Жорсткий	8-26
Журавлина	Не потрібно нарізати	М'яка	8-26
Персик	Розріжте на 2 частини та вийміть кісточку, коли плоди наполовину висохнуть	М'який	8-26
Фініки	Вийміть кісточки і наріжте	Тверді	8-26
Яблуко	Очистіть його, вийміть сердцевину, наріжте круглими шматочками чи сегментами	М'яке	8-10

Таблиця підготовки овочів до сушіння частина 1

Продукт	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (у годиннику)
Артишок	Наріжте смужками (товщина 3-4 мм)	Ломкі	8-13
Баклажан	Очистіть його та наріжте на шматочки (товщина 6-12 мм)	Ломкі	8-18
Брокколі	Очистіть та наріжте, готуйте на пару 3-5 хв	Ломкі	8-20
Гриби	Наріжте на шматочки	Тверді	8-14
Квасоля стручкова	Наріжте та відваріть до прозорого стану	Ломка	10-26
Кабачки	Наріжте шматочками (товщина 3-4 мм)	Ломкі	8-18
Капуста	Очистіть та наріжте смужками (товщина 3 мм)	Тверда	8-14
Капуста брюссельська	Розріжте на дві частини	Хрумка	10-30
Капуста цвітна	Відварити до м'якого стану	Тверда	8-16
Картопля	Наріжте, відваріть 8-10 хв	Хрумка	10-30
Цибуля	Наріжте його тонкими круглими шматочками	Хрумка	10-14
Морква	Відварити до м'якого стану, нарізати кільцями чи квадратами	Хрумка	10-14
Огірок	Очистіть його та наріжте на круглі шматочки (товщина 12 мм)	Твердий	8-18
Перець солодкий	Розріжте його на смужки або круглі шматочки (товщина 6 мм), вийміть серцевину	Хрумкий	8-14
Перець чилі	Не потрібно нарізати	Хрумкий	8-10
Томати	Очистіть, наріжте кільцями або кубиками	Тверда	10-24
Ревень	Очистіть його і наріжте на шматочки (товщина 3 мм)	Зневоднений	10-38

Таблиця підготовки овочів до сушіння частина 2

Продукт	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (у годиннику)
Буряк	Відваріть, дайте охолонути, зріжте коріння та верхівки. Розріжте на кружки	Хрумкий	10-26
Селера	Розріжте на шматочки (товщина 6 мм)	Хрумкий	8-14
Цибуля зелена	Наріжте	Хрумкий	8-10
Спаржа	Розріжте на шматочки (товщина 2,5 мм)	Хрумкий	8-14
Часник	Очистіть його та наріжте круглими шматочками	Хрумкий	8-16
Шпинат	Наріжте шматочками (товщина 3-4 мм)	Хрумкий	8-16
Печериці	Відберіть гриби з капелюшками, які загинаються усередину. Розріжте на шматочки або висушіть	Тверді та хрусткі	8-10

УВАГА: Час та способи попередньої обробки овочів, описані в таблиці лише ознайомлювальні. Особисті переваги можуть відрізнятися з описаного у таблиці.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного вигляду виробу та/або упаковки і його подальшої безпечної експлуатації.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ піддавати прилад ударним навантаженням під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИСТКА. УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати та абразивні речовини.

- Вимийте сушку від електромережі та дайте їй повністю охолонути. - Вимийте основу і знімні секції теплою водою з милом, ретельно промийте і висушіть. - Акратно протріть кришку вологою тканиною. - УВАГА!!! Кришку з двигуном не мити проточною водою і не занурювати!!!

- Не допускається використання абразивних засобів для чищення, органічних розчинників і агресивних рідин. - Перед зберіганням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і повністю охолов.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу і його подальшої безпечної експлуатації. Переконайтеся, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перед тим, як складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил з утилізації відходів у Вашому регіоні.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектом. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продуто, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари (ножі, сітки тощо.).
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавався ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виробник: Іст Марк Глобал Лімітед, КНР

Інформацію про дату виробництва можна знайти на окремій упаковці.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців





Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem suszarki. Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

To urządzenie jest przeznaczone do suszenia jagód, warzyw, owoców, chleba, makaronu, ryb, ziół, ziół leczniczych.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych celów, w szczególności:
- w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych warunkach pracy; - w domach gospodarczych;
- klienci w hotelach, motelach i innej infrastrukturze mieszkalnej; - w warunkach zakwaterowania w trybie internetu plus śniadanie.

Do użytku domowego, nie nadaje się do użytku przemysłowego.
Ważne! Urządzenie zakupiony w zimnych porach roku w celu uniknięcia awarii przed włączeniem do sieci należy utrzymać przez co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W

Nominalna częstota prądu: 50 Hz

Nominalna skonsumowana potęga: 200-240 Wt

Poziom temperatury: 35-70 °C

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uniknąć uszkodzeń podczas użytkowania. Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie produktu, zniszczenie mienia lub uszczerbek na zdrowiu użytkownika.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
 - Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
 - Urządzenie należy trzymać z dala od dzieci.
 - Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że w jego wnętrzu nie znajdują się żadne materiały opakowaniowe ani inne ciała obce, które mogłyby spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie produktu znajdują się naklejki, należy je usunąć.
 - Przed włączeniem produktu po raz pierwszy należy sprawdzić, czy jego specyfikacja jest zgodna z zasilaniem sieciowym. Nieprawidłowa obsługa może spowodować uszkodzenie produktu, zniszczenie mienia i obrażenia ciała.
 - Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 - Nie podłączać suszarki jednocześnie z innymi urządzeniami elektrycznymi.
 - Nie odłączaj urządzenia podczas pracy!
 - Używaj wyłączanie do celów domowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
 - Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania przed czyszczeniem.
 - Nie zanurzać produktu ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach. Jeśli tak się stanie, należy natychmiast odłączyć produkt od zasilania i przed dalszym użytkowaniem zlecić wykwalifikowanemu technikowi sprawdzenie poprawności działania i bezpieczeństwa.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa. Nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.
 - Należy upewnić się, że przewód zasilający nie dotyka ostrych krawędzi lub gorących powierzchni.
 - Nie ciągnąć, nie skręcać ani nie owijać przewodu zasilającego wokół urządzenia.
 - Podczas odłączania urządzenia od sieci należy chwycić za wtyczkę i nie ciągnąć za przewód.
 - Urządzenie powinno stać stabilnie na suchej, płaskiej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenek elektrycznych), zasłon lub pod wiszącymi półkami. Nie używaj urządzenia w pobliżu butli gazowych.
 - Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
 - Powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących powierzchni. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
 - Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia, należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.
 - Nie przykrywać urządzenia.
 - Nie pozostawiać włączonej suszarki bez nadzoru.
 - Suszarki należy używać wyłącznie do gotowania żywności. Nigdy nie susz w suszarce ubrań, papieru ani innych przedmiotów.
 - Przed praniem suszarki należy zawsze odłączyć przewód zasilający od gniazda sieciowego.
 - Upewnić się, że woda nie dostała się na wtyczkę sieciową.
 - Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie myć go pod bieżącą wodą.
 - Nie umieszczać tacek z żywnością na jednostce grzewczej, dopóki woda nie spłynie.
 - W przypadku zalania wodą wewnętrznych elementów elektrycznych lub zespołu grzejnego, suszarkę należy dokładnie wysuszyć przed następnym podłączeniem do zasilania.
 - Do czyszczenia zespołu grzejnego nie zaleca się stosowania agresywnych detergentów w postaci mleczka, pasty, emulsji itp., które mogą porysować czyszczoną powierzchnię i zatrzeć napisy: symbole graficzne, podziały, znaki ostrzegawcze itp.
- OSTRZEŻENIE:**
Aby uniknąć pożaru, urządzenie należy umieszczać wyłącznie na nieogrzewanej powierzchni. Należy unikać umieszczania urządzenia na metalowych powierzchniach.
- GDY URZĄDZENIE PRACUJE, NALEŻY UMIEŚCIĆ POD NIM MATERIAŁ ODPORNY NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ (PŁYTKI CERAMICZNE, GRUBĄ DESKĘ DO KROJENIA ITP.) LUB UMIEŚCIĆ JE NA POWIERZCHNI ODPORNEJ NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ, ABY UNIKNĄĆ POŻARU.**
- OSTRZEŻENIE** Nie używaj urządzenia dłużej niż przez 40 kolejnych godzin. Po upływie 20 godzin ciągłej pracy należy wyłączyć urządzenie, odłączyć przewód zasilający i odczekać co najmniej 2 godziny, aż urządzenie ostygnie.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy upewnić się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy urządzenia.
- OSTRZEŻENIE:** Po pierwszym włączeniu suszarki może ona wydzielać nieprzyjemny zapach spaleniny. Jest to normalne zjawisko spowodowane wypalaniem się fabrycznego oleju!
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia drobnych zmian w konstrukcji produktu, które nie wpływają drastycznie na jego bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność.

EKSPLOATACJA

Ten model suszarki jest cykliczny, posiada czujnik temperatury, który wyłącza element grzejny urządzenia po osiągnięciu ustawionej temperatury. po osiągnięciu ustawionej temperatury. Produkt jest suszony przez konwekcję powietrza wewnątrz urządzenia. Gdy ustawiona temperatura spa-

da, suszarka automatycznie włącza element grzejny. Cykliczne włączanie i wyłączenie Cykliczne włączanie i wyłączenie elementu grzeinego za-
leży od różnych czynników: temperatury otoczenia, zapelnienia sekcji produktami, zgodność z napięciem sieciowym itp.PRZYGOTOWANIE DO
PRACY

Rozpakować produkt. Przed pierwszym włączeniem należy dokładnie umyć wszystkie pojemniki i zdejmowane części ciepłą wodą z mydłem,
dokładnie spłukać i wytrzeć do sucha. Przechować pokrywy od wewnątrz wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha.

PRACA

1. Umieść suszarkę na stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Umieść przygotowaną żywność w przezroczystych wyjmowanych sekcjach(3), biorąc pod uwagę ilość żywności. Przezroczyste wyjmowane
sekcje muszą być umieszczone w taki sposób, aby umożliwić swobodną cyrkulację powietrza między nimi. Nie należy nie umieszczać zbyt
dużej ilości żywności w każdej sekcji.
3. Przykryj sekcję pokrywą z napędem (2). Pokrywa musi pozostać na urządzeniu przez cały czas jego
użytkowania. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania (6) Suszarka do owoców i warzyw wyemituje
sygnał dźwiękowy.
4. Naciśnij przycisk ustawień (7), aby wybrać temperaturę. Temperatura będzie migać na wyświetlaczu. Użyj przycisków Mode (5), aby zmienić
temperaturę (35C-70C).

Uwaga: Temperatura zmienia się w krokach co 1C. Naciśnij i przytrzymaj przycisk trybu, aby szybko zmienić temperaturę.
5. Naciśnij ponownie przycisk ustawień (7), aby wybrać godzinę. Godzina będzie migać na wyświetlaczu, naciśnij przycisk regulacji trybu, aby
zmienić godzinę (0:10-48:00). Uwaga: Czas zmienia się co 10 minut. Naciśnij i przytrzymaj przycisk regulacji trybu, aby szybko zmienić godzinę.
6. Po około trzech sekundach od ustawienia temperatury i czasu suszarka zacznie się nagrzewać. Czas będzie wyświetlany cyklicznie na wys-
wietlaczu (8). Czas i temperaturę można zmienić w dowolnym momencie, naciskając przycisk ustawień (7).

7. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu (8) pojawi się komunikat „End” i ogrzewanie wyłączy się. Suszarka do owoców i warzyw wyemi-
tuje 5 sygnałów dźwiękowych, a wentylator zatrzyma się.

8. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

UWAGA: Zaleca się umieszczenie wszystkich 5 sekcji na urządzeniu podczas użytkowania, niezależnie od tego, ile sekcji jest pustych.
Przed umieszczeniem żywności w urządzeniu należy ją umyć. Nie wkładaj mokrej żywności do urządzenia, wytrzyj ją do sucha.
OSTRZEŻENIE ! Do suszenia należy używać wyłącznie suchych produktów, a nie mokrych.Produkty należy sprawdzać co godzinę.Przed za-
pakowaniem poczekaj, aż żywność ostygnie.Uwagi: Jeśli żywność nie została wysuszona w ciągu jednego dnia, można kontynuować suszenie
następnego dnia. W takim przypadku niegosuszone produkty należy przechowywać w pojemniku na żywność/worku polietylenowym.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE OWOCÓW DO SUSZENIA

Wstępne przygotowanie owoców do suszenia pozwala zachować ich naturalny kolor, smak i aromat. Poniżej znajdują się pomocne sugestie,
jak najlepiej przygotować owoce do suszenia:Weź 1/4 szklanki soku (najlepiej naturalnego). Pamiętaj, że sok powinien być odpowiedni dla owo-
ców, które będziesz suszyć. Na przykład, do przygotowania jabłek należy użyć soku jabłkowego. Wymieszaj sok z dwiema szklankami wody.
Następnie zanurz wstępnie przygotowane owoce w przygotowanym płynie (patrz „Tabela przygotowania owoców do suszenia”) na 2 godziny.
OSTRZEŻENIE: Czasy i metody wstępnej obróbki owoców opisane w tabeli stanowią jedynie wytyczne. Osobiste preferencje użytkownika mogą
różnić się od opisanych w tabeli.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

1. Zaleca się gotowanie fasolki szparagowej, kalafiora, brokułów, szparagów i ziemniaków, ponieważ warzywa te są często przygotowywane do
pierwszego i drugiego dania.Jak gotować: Włóż wcześniej przygotowane warzywa do garnka z wrzącą wodą na około 3-5 minut.
Następnie odcedź wodę i umieść warzywa w suszarce do owoców i warzyw.

2. Jeśli chcesz dodać cytrynowego akcentu do fasolki szparagowej,szparagów itp., po prostu zanurz produkty w soku z cytryny na około 2 minuty.
UWAGA: POWYŻSZE ZALECENIA MAJĄ JEDYNE CHARAKTER ORIENTACYJNY I NIE MUSZĄ BYĆ DOKŁADNIE PRZESTRZEGANE.

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE MIĘSA, RYB, DROBIU I DZICZYZNY

Wstępne przygotowanie mięsa jest niezbędne do zachowania jego zdrowia.Do skutecznego suszenia należy używać mięsa bez tłuszczu. Zale-
ca się marynowanie, które pomoże usunąć wodę z mięsa i lepiej je zakonserwować.

DROB

Przed rozpoczęciem suszenia drób należy wstępnie przygotować. Lepiej jest go ugotować lub upiec. Susz przez około 2-8 godzin lub do momen-
tu zniknięcia wilgoci.

RYBY

Przed suszeniem zaleca
się ugotowanie lub upieczenie ryby na kuchence (piecz przez około 20 minut w temperaturze 200 stopni lub do momentu, aż ryba będzie luźna).
Suszyć przez około 2-8 godzin, aż cała wilgoć zniknie.

MIĘSO I RYBY.

Przygotuj mięso, pokrój na małe kawałki i umieść w suszarce do owoców i warzyw na około 2-8 godzin lub do momentu, aż cała
wilgoć zniknie.

Stół do przygotowywania owoców do suszenia część 1

Produkt	Przygotowanie	Państwo po wyschnięciu	Czas trwania suszenie (w godzinach)
Morela	Wytnij i usuń pestkę	Miękki	13-28
Skórka pomarańczowa	Wtrącić się długie paski	Kruchy	8-16
Ananas (świeży)	Obrać i pokroić kawałki lub kwadratowe kawałki	Solidny	8–36
Ananas (w puszkach)	Odcedź sok i osusz	Miękki	8-36
Banan	Odcedź sok i osusz	Miękki	8-36

Stół do przygotowywania owoców do suszenia część 2

Produkt	Przygotowanie	Państwo po wyschnięciu	Czas trwania suszenie (w godzinach)
Winogrono	Nie trzeba ciąć	Miękki	10-26
Wiśniowy	Nie ma potrzeby go wyjmować kości, dasz radę gdy wiśnie są półsuche	Miękki	10-28
Gruszka	Czyste i pokroić w plasterki	Miękki	10-30
Ryc	Plasterek	Solidny	8-26
Żurawina	Nie trzeba siekać	Miękki	8-26
Brzoskwinia	Przekroić na 2 części i usunąć pestkę, kiedy owoce są w połowie suche	Miękki	8-26
Daty	Usunąć nasiona i posiekaj	Solidny	8-26
Jabłko	Oczyszczyć to, wyjąć sercewinę, pokrojone w krążki kawałki lub segmenty	Miękki	8-10

Tabela przygotowania warzyw do suszenia część 1

Produkt	Przygotowanie	Państwo po wyschnięciu	Czas trwania suszenie (w godzinach)
Karczoch	Pokroić w paski (grubość 3-4 mm)	Kruchy	8-13
Bakłażan	Obierz i pokrój na kawałki (grubość 6-12 mm)	Kruchy	8-18
Brokuł	Obierz i pokrój parować przez 3-5 minut	Kruchy	8-20
Grzyby	Pokrój na kawałki	Solidny	8-14
Zielona fasola	Pokrój i gotuj, aż stan przezroczysty	Kruchy	10-26
Cukinia	Pokrój na kawałki (grubość 3-4 mm)	Kruchy	8-18
Kapusta	Obierz i pokrój paski (grubość 3 mm)	Solidny	8-14

Tabela przygotowania warzyw do suszenia część 2

Produkt	Przygotowanie	Państwo po wyschnięciu	Czas trwania suszenia (w godzinach)
Brukselka	Przeciąć na dwie części	Chrupiące	10-30
Kalafior	Gotuj do miękkości państwo	Solidny	8-16
Ziemniak	Pokrój, gotuj przez 8-10 minut	Chrupiące	10-30
Cebula	Pokrój go cienko okrągłe kawałki	Chrupiące	10-14
Marchew	Gotuj do miękkości stan, wycięty pierścienie lub kwadraty	Chrupiące	10-14
Ogórek	Obierz i pokrój na okrągłe kawałki (grubość 12mm)	Solidny	8-18
Słodka papryka	Pokrój go w paski lub okrągłe kawałki (grubość 6 mm), usunąć rdzeń	Chrupiące	8-14
Papryczka chili	Nie trzeba siekać	Chrupiące	8-10
Pomidory	Obierz i pokrój w pierścienie lub kostki	Solidny	10-24
Rabarbar	Obierz i pokrój w kostkę kawałki (grubość 3 mm)	Odwodniony	10-38
Buraczany	Zagotuj, ostudź, odciąć korzenie i wierzchołki. Pokroić w kółka	Chrupiący	10-26
Seler	Pokrój na kawałki (grubość 6 mm)	Chrupiący	8-14
Zielona cebula	Plasterek	Chrupiący	8-10
Asparagus	Pokrój na kawałki (grubość 2,5 mm)	Chrupiący	8-14
Czosnek	Obierz i pokrój okrągłe kawałki	Chrupiący	8-16
Szpinak	Pokrój na kawałki (grubość 3-4 mm)	Chrupiący	8-16
Pieczarki	Wybierz grzyby z czapkami, które wyginają się do wewnątrz. Pokroić na kawałki lub wysuszyć całkowicie	Twarde i chrupiące	8-10

UWAGA: Podane w tabeli terminy i sposoby wstępnej obróbki warzyw mają charakter wyłącznie informacyjny. Osobiste preferencje mogą różnić się od opisanych w tabeli.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECZYSZCZANIE

TRANSPORT.

Urządzenie powinno być przewożone dowolnym rodzajem krytego środka transportu z zastosowaniem zasad zabezpieczenia ładunku zapewniających zachowanie wyglądu i/lub opakowania produktu oraz jego dalszą bezpieczną eksploatację. NIE należy narażać urządzenia na obciążenia udarowe podczas załadunku i rozładunku.

CZYSZCZENIE.

OSTRZEŻENIE Nigdy nie myj części urządzenia w zmywarce. Nie używaj środków chemicznych ani substancji ściernych.

Odłącz suszarkę od zasilania i pozwól jej całkowicie ostygnąć. Umyj podstawę i zdejmowane części mydłem i ciepłą wodą, dokładnie spłucz i wysusz. Delikatnie przetrzeć pokrywę wilgotną ściereczką.

UWAGA!!!

Pokrywy z silnikami nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać!!! Nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników organicznych i agresywnych płynów. Przed przechowywaniem należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i całkowicie ostygło. **PRZECZYSZCZANIE.**

Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach zapewniających zachowanie wyglądu produktu i jego dalsze bezpieczne użytkowanie. i jego dalsze bezpieczne użytkowanie. Przed przechowywaniem należy upewnić się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie suche. Przed przechowywaniem urządzenia.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy). Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczony i wycierany). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy"), zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

GWARANCJA NIE OBOWIAZUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane użytkowaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych lub komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria (noże, siatki itp.).
4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Informacje na temat daty produkcji znajdują się na opakowaniu indywidualnym.

Producent: East Mark Global Limited, ChRL. W sprawach dotyczących serwisu gwarancyjnego prosimy o kontakt z najbliższym cen





Өтіміз, құралды пайдалануға кіріспес бұрын, нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта Сізге керек болуы мүмкін..

Аталған құрал жидекті, көкөністерді, жемістерді, нанды, кеспені, балықты, көкті, дәрілік шөптерді кептіруге арналған.

Бұл құрылғы тұрмыстық және аналогтық орталарда пайдалануға арналған, атап айтқанда:

- дүкендердің, кеңселердің және басқа да өндірістік үй-жайлардың қызметкерлеріне арналған асүйлерде;

- ауыл шаруашылығында; - қонақүйлердің, мотельдердің және басқа тұрғын үй инфрақұрылымының клиенттері; - жеке пансионаттарда

Маңызды! Жылдың суық мезгілінде сатып алынған құралды электр желісіне қоспас бұрын, істен шығуына жол бермеу үшін бөлме температурасында кемінде төрт сағат ұстау қажет.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В

Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц

Номинал тұтынылатын қуаты: 200-240 Вт

Температура: 35-70 °C

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан) елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда стандартты кепілді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Қолдану кезінде зақымданбау үшін құралды пайдаланбас бұрын осы процедураны мұқият оқып шығыңыз және оны анықтама ретінде сақтаңыз. Дұрыс емес өңдеу өнімнің істен шығуына, өлеулі мүліктің зақымдалуына немесе пайдаланушының жеке жарақатына әкелуі мүмкін.
- Құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқау болмаса.
- Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалау керек.
- Құрылғыны балалардан алыс пайдаланыңыз.
- Жұмысты бастамас бұрын құрылғының ішінде оралуыш материалдардың немесе басқа бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз, олардың болуы құрылғының бұзылуына немесе өртке әкелуі мүмкін. Өнімнің негізінде жапсырмалар болса, оларды алып тастаңыз.
- Бірінші рет қосар алдында өнімнің техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз. Дұрыс емес өңдеу өнімнің істен шығуына, материалдық зақымға және пайдаланушының денсаулығына зиян келтіруге әкелуі мүмкін.
- Құрылғылар сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Кептіргішті басқа электр құрылғыларымен бір уақытта розеткаға қоспаңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғыны желіден өшірмеңіз!
- Тек тұрмыстық мақсаттарда пайдаланыңыз. Құрылғы өнеркәсіптік пайдалануға арналмаған. Құрылғыны нұсқаулықта көрсетілмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдаланбаған кезде және тазалау алдында оны желіден ажыратыңыз.
- Өнімді немесе қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Бұл орын алса, құрылғыны қуат көзінен дереу ажыратыңыз және оны әрі қарай пайдаланар алдында құрылғының жұмысы мен қауіпсіздігін білікті мамандардан тексеріп алыңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, қызмет көрсету бөлімі немесе соған ұқсас білікті мамандар ауыстыруы керек. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге болмайды.
- Қуат сымын өткір жиектерден және ыстық беттерден алыс ұстаңыз. Қуат сымын құрылғыны тартпаңыз, бұрамаңыз немесе орамаңыз.
- Құралды розеткадан суығанда, сымнан тартпай, ашасынан ұстаңыз.
- Құрылғы құрғақ, тегіс жерде тұрақты тұруы керек. Оны ыстық беттерге немесе жылу көздерінің жанына (мысалы, электр плиталары), перделерге немесе ілүлі сөрелердің астына қоймаңыз. Құрылғыны газ баллондарының жанында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосулы күйде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, қол жететін беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін.
- Қолдану кезінде беттер қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерге қол тигізбеңіз. Құрылғыны дымқыл қолмен пайдаланбаңыз.
- Электр тогының соғуын және құрылғының зақымдалуын болдырмау үшін тек қаптамадағы керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жаппаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кептіргішті қараусыз қалдырмаңыз.
- Кептіргішті тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ондағы кімді, қағазды немесе басқа заттарды ешқашан кептірмеңіз.
- Кептіргішті жуу алдында әрқашан қуат сымын розеткадан суырыңыз.
- Судың қуат ашасына түспеуін қадағалаңыз.
- Құрылғыны суға батырмаңыз немесе ағынды сумен жууға болмайды.
- Тағам наусын суы ағып кетпейінше қыздырғыш блокқа қоймаңыз.
- Ішкі электр элементтерін немесе қыздыру бөлігін су басып кетсе, кептіргішті келесі рет қосқанға дейін оны жақсылап кептіру керек.
- Жылыту блогын жуу үшін сүт, паста, эмульсия т.б түріндегі агрессивті жуғыш заттарды қолдану ысынылмайды, олар тазартылып жатқан бетті сызып тастауы және жазуларды өшіруі мүмкін: графикалық белгілер, белгімдер, ескерту белгілері және т.б.
- ЕСКЕРТУ: Өртті болдырмау үшін құрылғыны тек салқын жерге қойыңыз. Құрылғыны металл беттерге қоймаңыз.
- ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫСТЫ ЖҰМЫС ЖАСАУ КЕЗІНДЕ ОНЫҢ АСТЫНА ЖЫЛЫҚҚА ТӨЗІМДІ МАТЕРИАЛДЫ (КЕРАМИКАЛЫҚ ПЛИТАЛАР, ҚАЛАН ҚАСҚАУ ТАҚТА, т.б.)
- ҚОЙУДЫ МІНДЕТТІ БОЛЫҢЫЗ, НЕМЕСЕ АНЫҚТАМАУ ҮШІН ЖЫЛЫҚҚА ТӨЗІМДІ БЕТКЕ ҚОЙЫҢЫЗ.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрылғыны бір уақытта 40 сағаттан артық пайдаланбаңыз. Құрылғы 20 сағат үздіксіз жұмыс істегеннен кейін құрылғыны өшіріңіз, қуат кабелін ажыратыңыз және құрылғыны кемінде 2 сағат суытыңыз.
- Осы нұсқауларды сақтаңыз.
- Ұзартқыш сымды пайдаланған кезде, сымның максималды қуат көрсеткіші құрылғының қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Кептіргішті алғаш рет қосқанда, ол жағымсыз жану иісін шығаруы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және зауыт майының күйіп кетуімен байланысты!

• Өндіруші қосымша ескертусіз өнімнің дизайнына оның қауіпсіздігіне, өнімділігіне және функционалдылығына түбегейлі әсер етпейтін шағын өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

ПАИДАЛАНУ

Бұл кептіргіш үлгісі циклдік жұмыс істейді және құрылғының қыздыру элементін өшіретін температура сенсоры орнатылған белгіленген температураға жеткенде. Бұл жағдайда өнім құрылғының ішіндегі ауа конвекциясымен кептіріледі. Орнатылған температура төмендеген кезде кептіргіш автоматты түрде қыздыру элементін қосады. Велосипедті қосу және өшіру құрылғының қыздыру элементі әртүрлі факторларға байланысты: қоршаған орта температурасы, бөлімдерді өнімдермен толығу, қоректендіру кернеуіне сәйкестігі және т.б.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

Өнімді орауыштан шығарыңыз. Алғашқы қолданар алдында барлық контейнерлер мен алынбалы бөлшектерді жылы сумен және сабынмен мұқият жуып, құрғатып сүртіңіз. Қақпақтың ішкі жағын дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатып сүртіңіз.

ЖҰМЫС

1. Кептіргішті тұрақты, көлденең бетке қойыңыз.
2. Алдын ала дайындалған бұйымдарды олардың санын ескере отырып, мөлдір алынбалы бөліктерге (3) салыңыз. Мөлдір алынбалы секциялар олардың арасында ауаның еркін айналуына мүмкіндік беретіндей етіп орнатылуы керек. Әр бөлікке тым көп тағам қоймаңыз.
3. Бөлшектерді мотор қақпағымен жабыңыз (2). Қақпақ құрылғыда бүкіл жұмыс уақытында қалуы керек. Құрылғыны желіге қосыңыз. Қосу/өшіру түймесін басыңыз(6) Жемістер мен көкөністерді кептіргіш дыбыстық сигнал береді.
4. Температураны таңдау үшін орнату түймесін (7) басыңыз. Дисплейде температура жыпылықтайды. Температураны (35C-70C) өзгерту үшін режимді реттеу түймелерін (5) пайдаланыңыз.
- Ескерте: 1C қадамдарындағы температураның өзгеруі. Температураны жылдам өзгерту үшін режим түймесін басып тұрыңыз.
5. Уақытты таңдау үшін орнату түймесін (7) қайтадан басыңыз. Дисплейде уақыт жыпылықтайды, уақытты өзгерту үшін режим түймесін басыңыз (0:10-48:00). Ескерту: Уақыт 10 минуттық қадамдармен өзгереді. Уақытты жылдам өзгерту үшін режим түймесін басып тұрыңыз.
6. Температура мен уақытты орнатқаннан кейін шамамен үш секундтан кейін кептіргіш қызға бастайды. Уақыт дисплейде (8) циклді түрде көрсетіледі. Параметр түймешігін (7) басу арқылы уақыт пен температураны кез келген уақытта өзгертуге болады.
7. Орнатылған уақыттың соңында дисплейде (8) «End» жазуы пайда болады және қыздыру өшеді. Жемістер мен көкөністерді кептіргіш 5 рет дыбыс шығарады және желдеткіш тоқтайды.
8. Құрылғыны желіден ажыратыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Қанша бөлік бос екеніне қарамастан, пайдалану кезінде барлық 5 бөлікті құрылғыға орнату ұсынылады.

Тағамды құрылғыға салмас бұрын оны жуыңыз. Ылғал тағамды құрылғыға салмаңыз, оны құрғатыңыз.

HAZAR AUDAРЫҢЫЗ: Кептіру үшін дымқыл емес, тек құрғақ өнімдерді пайдаланыңыз.

Өнімдеріңізді сағат сайын тексеріңіз.

Тамақты орау алдында суығанша күтіңіз.

Ескертпелер: Бір күн ішінде тағамды кептіруге уақытыңыз болмаса, келесі күні кептіруді жалғастыра аласыз. Бұл жағдайда толық кептірілген тағамдарды тамақ контейнерінде/пластикалық пакетте сақтау керек.

ЖЕМІСТЕРДІ КЕПТІРУГЕ АЛДЫН АЛА ДАЙЫНДАУ

Жемістерді кептіруге алдын ала дайындау олардың табиғи түсін, дәмі мен хош иісін сақтайды.

Төменде жемістерді кептіруге қалай жақсы дайындау керектігі туралы пайдалы кеңестер берілген:

HAZAR AUDAРЫҢЫЗ: Кестеде сипатталған жемістерді алдын ала өңдеу уақыты мен әдістері тек индикативті деректер болып табылады. Сіздің жеке қалауларыңыз кестеде сипатталғандардан өзгеше болуы мүмкін.

КӨКӨНІСТЕРДІ КЕПТІРУГЕ АЛДЫН АЛА ДАЙЫНДАУ

1. Жасыл бұршақтарды, түсті қырыққабатты, брокколиді, спаржа мен картопты қайнатқан жөн, өйткені бұл көкөністер көбінесе бірінші және екінші тағамдарға дайындалады, осылайша олар өздерінің табиғи түсін сақтайды.

Пісіру әдісі:

Алдын ала дайындалған көкөністерді шамамен 3-5 минут қайнаған суға салыңыз. Содан кейін суды ағызып, көкөністерді дегидраторға салыңыз.

2. Жасыл бұршақтарға, спаржаға және т.б. лимонның иісін қосқыңыз келсе, заттарды лимон шырынына 2 минуттай салып қойыңыз.

HAZAR AUDAРЫҢЫЗ:

ЖОҒАРЫДА АТАЛҒАН ҰСЫНЫСТАР ТЕК АҚПАРАТТЫҚ СИПАТҚА АРНАЛҒАН ЖӘНЕ ОЛАРДЫ НАҚТЫ ОРЫНДАУ КЕРЕК ЕМЕС.

ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС ЕТІ ЖӘНЕ ОЙЫНДЫ АЛДЫН АЛА ДАЙЫНДАУ

Етті алдын ала дайындау денсаулықты сақтау үшін қажет. Тіімді кептіру үшін майсыз ет пайдаланыңыз. Маринадтау ұсынылады, бұл еттен суды кептіруге және оны жақсы сақтауға көмектеседі.

ҚҰС

Кептіру алдында құсты алдын ала дайындау керек. Оны қайнатып немесе қырыған дұрыс. Оны шамамен 2-8 сағат бойы немесе ылғал кеткенше құрғатыңыз.

БАЛЫҚ

Кептіру алдында балықты пеште қайнату немесе пісіру ұсынылады (200 градуста шамамен 20 минут пісіріңіз немесе балық бос болғанша). Барлық ылғал кеткенше шамамен 2-8 сағат құрғатыңыз.

ЕТ ЖӘНЕ ОЙЫН

Етті кішкене кесектерге кесіп, оны дегидраторға шамамен 2-8 сағатқа немесе барлық ылғал жоғалғанша салыңыз.

Жемістерді кептіруге дайындауға арналған үстел

Өнім	Дайындық	Мемлекет кептіруден кейін	Ұзақтығы кептіру (сағатпен)
Өрік	Шұңқырды кесіп, алып тастаңыз	Жұмсақ	13-28
Апельсин дәмі	Кесу ұзын жолақтар	Сынғыш	8-16
Ананас (жаңа)	Аршып, кесіңіз бөліктер немесе шаршы бөліктер	Қатты	8–36
Ананас (консервіленген)	Шырынды ағызып, құрғатыңыз	Жұмсақ	8-36
Банан	Шырынды ағызып, құрғатыңыз	Жұмсақ	8-36
Жүзім	Кесудің қажеті жоқ	Жұмсақ	10-26
Шие	Оны шығарудың қажеті жоқ сүйек, сіз мұны істей аласыз шие жартылай құрғақ болған кезде	Жұмсақ	10-28
Алмұрт	Таза және тілімдерге кесіңіз	Жұмсақ	10-30
Сур	Тілім	Қатты	8-26
Мүжидек	Кесудің қажеті жоқ	Жұмсақ	8-26
Шабдалы	2 бөлікке кесіңіз және кезде шұңқырды алып тастаңыз жемістер жартылай құрғақ	Жұмсақ	8-26
Күндер	Тұқымдарды алып тастап, кесіңіз	Қатты	8-26
Алма	Тазалаңыз, жүректі шығарыңыз шарап, дөңгелек кесілген бөліктер немесе сегменттер	Жұмсақ	8-10

Көкөністерді кептіруге дайындауға арналған кесте 1-бөлім

Өнім	Дайындық	Мемлекет кептіруден кейін	Ұзақтығы кептіру (сағатпен)
Жералмұрт	Жолақтарға кесіңіз (қалыңдығы 3-4 мм)	Сынғыш	8-13
Баялды	Оны аршып, кесіңіз бөліктерге (қалыңдығы 6–12 мм)	Сынғыш	8-18

Көкөністерді кептіруге дайындауға арналған кесте 2-бөлім

Өнім	Дайындық	Мемлекет кептіруден кейін	Ұзақтығы кептіру (сағатпен)
Брокколи	Аршып, кесіңіз 3-5 минут бұмен пісіріңіз	Сынғыш	8-20
Саңырауқұлақтар	Бөлшектерге кесіңіз	Қатты	8-14
Жасыл бұршақ	Кесілгенше кесіңіз және қайнатыңыз мөлдір күй	Сынғыш	10-26
Асқабақ	Бөлшектерге кесіңіз (қалыңдығы 3-4 мм)	Сынғыш	8-18
Қырыққабат	Аршып, кесіңіз жолақтар (қалыңдығы 3 мм)	Қатты	8-14
Брюссель өскіндері	Екі бөлікке кесіңіз	Қытырлақ	10-30
Түсті қырыққабат	Жұмсақ болғанша қайнатыңыз күй	Қатты	8-16
Ақтүйнек	Кесіңіз, 8-10 минут қайнатыңыз	Қытырлақ	10-30
Пияз	Оны жұқа етіп кесіңіз дөңгелек кесектер	Қытырлақ	10-14
Сәбіз	Жұмсақ болғанша қайнаты- ңыз күй, кесу сақиналар немесе шаршылар	Қытырлақ	10-14
Қияр	Оны аршып, кесіңіз дөңгелек бөліктерге (қалыңдығы 12 мм)	Қатты	8-18
Тәтті бұрыш	Оны жолақтарға кесіңіз немесе дөңгелек кесектер (қалыңдығы 6 мм), өзегін алыңыз	Қытырлақ	8-14
Чилилік бұрыш	Кесудің қажеті жоқ	Қытырлақ	8-10
Томаттар	Аршып, сақиналарға кесіңіз немесе текшелер	Қатты	10-24
Ревень	Оны аршып, кесіңіз дана (қалыңдығы 3 мм)	Сусызданған	10-38
Қызылша	Қайнатыңыз, суытыңыз, та- мырлар мен шындарды кесіңіз. Шеңберлерге кесіңіз	Қытырлақ	10-26

Көкөністерді кептіруге дайындауға арналған кесте 3-бөлім

Өнім	Дайындық	Мемлекет кептіруден кейін	Ұзақтығы кептіру (сағатпен)
Балдыркөк	Бөлшектерге кесіңіз (қалыңдығы 6 мм)	Қытырлақ	8-14
Жасыл пияз	Тілім	Қытырлақ	8–10
Спаржа	Бөлшектерге кесіңіз (қалыңдығы 2,5 мм)	Қытырлақ	8-14
Сарымсақ	Оны аршып, кесіңіз дөңгелек кесектер	Қытырлақ	8-16
Шпинат	Бөлшектерге кесіңіз (қалыңдығы 3-4 мм)	Қытырлақ	8-16
Шампиньондар	Қақпақтары бар саңырауқұлақтарды таңдаңыз,ол ішке қарай иіледі. Бөлектерге кесіңіз немесе құрғатыңыз толығымен	Қатты және қытырлақ	8-10

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Кестеде сипатталған көкөністерді алдын ала өңдеу уақыты мен әдістері тек ақпараттық мақсаттарға арналған. Жеке қалаулар кестеде сипатталғандардан өзгеше болуы мүмкін.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі қауіпсіз пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық келіктің көз келген түрімен тасымалдау қажет. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрал бөліктерін ыдыс жуғыш машинада ешқашан жумаңыз. Химикаттар мен қажақ заттарды пайдаланбаңыз. Кептіргішті электр желісінен сөндіріп, толық суығанша, күтіңіз Негізі мен алынбалы секцияларын жылы сабынды суда мұқият жуып шығыңыз, мұқият шайып, кептіріңіз. Қақпағын абайлап ылғалды матамен сүртіп шығыңыз. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!!! Қозғалтқышы бар моторлы бөлігін ағын су астында жумау және батырмау!!! Қажақ тазалаушы құралдарды, органикалық еріткіштер мен жегі сұйықтықтарды пайдалануға жол берілмейді. Сақтар алдында құралдың электр желісінен сөніп, толық суығанына көз жеткізіңіз.

САҚТАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және бұдан әрі қауіпсіз қолданылуын сақтауды көздейтін жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық аксессуарларының толықтай кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буып-түю материалдары қоршаған орта үшін ең аз зиянымен және өңіріңіздегі қалдықтарды кәдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес кәдеге жаратылуы тиіс.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мертабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді. Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына көз келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі). Бұйымныңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

- Форс-мажорлық жағдайлардан туындаған ақаулар.
- Өнімді жеке тұрмыстық мақсатта пайдаланудан (яғни, өндірістік немесе коммерциялық мақсатта) басқа мақсаттарда пайдалану нәтижесінде өнімге келтірілген залал.

ҚАЗАҚ

3. Шығын материалдары мен керек-жарақтар (бөлімдер және т.б.).
4. Өнімге шамадан тыс жүктеме, дұрыс жұмыс істемеу, сұйықтықтардың, шаңның, жәндіктердің немесе бөгде заттардың өнуінен туындаған ақаулар.
5. Рұқсат етілген қызмет көрсету орталықтарынан немесе кепілдік шеберханаларынан тыс жөндеуден өткен өнімдер.
6. Пайдаланушының өзінің бұйым конструкциясын өзгертуі немесе оның құрамдас бөліктерін біліктіліксіз ауыстыруы нәтижесіндегі зақымдану.
7. Пайдалану нұсқаулығын бұзу.
8. Қоректену көрнеуінің дұрыс орнатылмауы (қажет болса).
9. Техникалық өзгерістерді енгізу.
10. Механикалық зақымданулар, оның ішінде абайсызда ұстау, дұрыс тасымалдамау және сақтау немесе бұйымның құлауы.
11. Жануарлар (соның ішінде көміршітер мен жәндіктер) келтірген зиян.

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, КХР

Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз

Кепілдік арқылы қызмет көрсету мәселелері бойынша жақын маңдағы сервис орталығына жүгініңіз.



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.
Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor.

- Dispozitivul este destinat utilizării în scopuri casnice și în scopuri similare, în special:
- în zonele de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte condiții de muncă; - în casele de fermă;
 - clienți în hoteluri, moteluri și alte infrastructuri rezidențiale;
 - în condiții de cazare în regim cazare și mic dejun.

Important! Aparatul, achiziționat în sezonul rece, cu scopul de a evita defectiunile, înainte de conectare în rețeaua electrică trebuie să fie ținut cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 200-240 W
Temperatura : 35 - 70 °C

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea în timpul utilizării și păstrați-le ca referință. Utilizarea incorectă poate cauza deteriorarea produsului, deteriorarea proprietății sau vătămarea sănătății utilizatorului.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Țineți aparatul departe de copii.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că nu există materiale de ambalare sau alte obiecte străine în interiorul aparatului care ar putea cauza deteriorarea aparatului sau incendii. Dacă există autocolante pe baza produsului, îndepărtați-le.
- Înainte de a porni produsul pentru prima dată, verificați dacă specificațiile produsului corespund sursei de alimentare de la rețea. Manipularea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea produsului, daune materiale și vătămări corporale.
- Aparatele nu sunt proiectate pentru a fi acționate de un temporizator extern sau de un sistem separat de telecomandă.
- Nu conectați uscătorul în același timp cu alte aparate electrice.
- Nu scoateți aparatul din priză în timpul funcționării!
- Utilizați numai în scopuri casnice. Aparatul nu este destinat utilizării industriale. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare.
- Nu scufundați produsul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Dacă se întâmplă acest lucru, scoateți imediat produsul din priză și verificați funcționarea corectă și siguranța acestuia de către un tehnician calificat înainte de a-l utiliza în continuare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, departamentul de service sau de către personal calificat similar pentru a evita orice pericol. Nu reparați aparatul singur.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge margini ascuțite sau suprafețe fierbinți.
- Nu trageți, răsuclii sau înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Atunci când deconectați aparatul de la rețea, prindeți fișa și nu trageți de cordon.
- Aparatul trebuie să stea ferm pe o suprafață uscată și plană. Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți sau lângă surse de căldură (de exemplu, aragazuri

ROMÂNĂ

- electrice), perdele sau sub rafturi suspendate. Nu folosiți aparatul în apropierea buteliilor de gaz.
- Nu lăsați niciodată aparatul pornit și nesupravegheat.
- Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată
- Suprafețele pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Pentru a evita șocurile electrice și deteriorarea aparatului, utilizați numai accesorii furnizate împreună cu aparatul.
- Nu acoperiți aparatul.
- Nu lăsați uscătorul în funcțiune nesupravegheat.
- Utilizați uscătorul numai pentru gătitul alimentelor. Nu uscați niciodată haine, hârtie sau alte obiecte în uscător.
- Deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priză de rețea înainte de a curăța uscătorul.
- Asigurați-vă că nu ajunge apă pe ștecherul de la rețea.
- Nu scufundați aparatul în apă sau nu îl spălați sub jet de apă.
- Nu așezați tăvițele cu alimente pe unitatea de încălzire până când apa nu s-a scurs.
- În cazul în care apa inundă componentele electrice interne sau unitatea de încălzire, uscătorul trebuie uscat bine înainte de următoarea conectare.
- Nu se recomandă utilizarea detergenților agresivi sub formă de lapte, pastă, emulsie etc. pentru curățarea unității de încălzire, care pot zgâria suprafața de curățat și șterge inscripțiile: simbolul grafice, diviziuni, semne de avertizare etc.
- **AVERTISMENT:** Așezați aparatul numai pe o suprafață neîncălzită pentru a evita incendiile. Evitați amplasarea aparatului pe suprafețe metalice.
- **ATUNCI CÂND APARATUL ESTE ÎN FUNCȚIUNE, ASIGURAȚI-VA CĂ PLASAȚI UN MATERIAL REZISTENT LA CĂLDURĂ (PLACI CERAMICE, PLACĂ DE TAIERE GROASĂ ETC.) SUB APARAT SAU CĂ IL AȘEZAȚI PE O SUPRAFAȚĂ REZISTENTĂ LA CĂLDURĂ PENTRU A EVITA UN EVENTUAL INCENDIU.**
- **AVERTISMENT** Nu folosiți aparatul mai mult de 40 de ore consecutive. La sfârșitul a 20 de ore de funcționare continuă, opriți aparatul, scoateți cablul din priză și lăsați aparatul să se răcească până la cel puțin 2 ore.
- Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur.
- Atunci când utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că puterea maximă admisă a cablului corespunde puterii aparatului.
- **AVERTISMENT:** Când uscătorul este pornit pentru prima dată, acesta poate emite un miros neplăcut de arsură. Acest lucru este normal și se datorează arderii uleiului din fabrică!
- Producătorul își rezervă dreptul de a face modificări minore în designul produsului, fără notificare prealabilă, care nu afectează drastic siguranța, performanța și funcționalitatea acestuia.

UTILIZAREA

Acest model de uscător funcționează ciclic, are un senzor de temperatură care oprește elementul de încălzire al aparatului atunci când este atinsă temperatura setată. Produsul este uscat prin convecția aerului în interiorul aparatului. Atunci când temperatura setată scade, uscătorul pornește automat elementul de încălzire. Pornirea și oprirea ciclică a elementului de încălzire de la aparatul depinde de diverși factori: temperatura ambianță, umplerea secțiilor cu produse, respectarea tensiunii rețelei de alimentare etc.

PREGĂTIREA PENTRU FUNCȚIONARE

Despachetați produsul. Înainte de punerea în funcțiune inițială, spălați bine toate recipientele și piesele detașabile cu apă caldă și săpun, apoi ștergeți. Ștergeți capacul din interior cu o cârpă umedă și uscați.

FUNCȚIONARE

1. Așezați uscătorul pe o suprafață stabilă, orizontală.
 2. Așezați alimentele pregătite în secțiunile detașabile transparente(3), ținând cont de cantitatea de alimente. Secțiunile transparente detașabile trebuie să fie poziționate astfel încât să permită aerului să circule liber între ele. Nu puneți prea multe alimente în fiecare secțiune.
 3. Acoperiți secțiunile cu capacul motorizat (2). Capacul trebuie să rămână pe aparat pe toată durata utilizării acestuia.
 4. Conectați aparatul la rețeaua electrică. 3. Apăsăți butonul „Pornit/Opri” (6) Uscătorul de fructe și legume va emite un bip.
 4. Apăsăți butonul de setare (7) pentru a selecta temperatura. Temperatura va clipi pe afișaj. Utilizați butoanele de mod(5) pentru a schimba temperatura (35C-70C). Notă: Temperatura se modifică în trepte de 1C. Țineți apăsat butonul de reglare a modului pentru a schimba rapid temperatura.
 5. Apăsăți din nou butonul de reglare (7) pentru a selecta ora. Ora va clipi pe afișaj, apăsați butonul de reglare a modului pentru a schimba ora (0:10-48:00). Notă: Ora se modifică în trepte de 10 minute. Apăsăți și mențineți apăsat butonul de reglare a modului pentru a schimba rapid ora. La aproximativ trei secunde după setarea temperaturii și a orei, uscătorul va începe să se încălzească. Timpul va trece ciclic pe afișaj (8).
 6. Puteți modifica ora și temperatura în orice moment prin apăsarea butonului de reglare (7).
 7. La sfârșitul timpului setat, afișajul (8) va indica „End” (Sfârșit) și încălzirea se va opri. Uscătorul de fructe și legume va emite 5 bipuri și ventilatorul se va opri.
 8. Deconectați aparatul de la rețea.
- NOTĂ:** Se recomandă să puneți toate cele 5 secțiuni pe aparat în timpul utilizării, indiferent de câte secțiuni sunt goale. Spălați alimentele înainte de a le pune în aparat. Nu puneți alimente umede în aparat, ștergeți-le.
- AVERTISMENT:** Utilizați numai alimente uscate pentru uscare, nu alimente umede. Verificați produsele din oră în oră.
- Așteptați până când alimentele se răcesc înainte de a le împacheta. Observați: Dacă nu ați uscat alimentele într-o zi, puteți continua să le uscați a doua zi. În acest caz, produsele neuscate trebuie depozitate într-un recipient pentru alimente/pungă de polietilenă.
- ### PREGĂTIREA PRELIMINARĂ A FRUCTELOR PENTRU USCARE
- Pregătirea prealabilă a fructelor pentru uscare le păstrează culoarea, gustul și aroma naturale. Următoarele sunt sugestii utile cu privire la modul optim de pregătire a fructelor pentru uscare: Luați 1/4 cană de suc (de preferință suc natural). Amintiți-vă că sucul pe care îl luați trebuie să fie potrivit pentru fructele pe care le veți usca. De exemplu, ar trebui să folosiți suc de mere pentru a pregăti merele. Amestecați sucul cu două cani de apă. Apoi scufundați fructele pre-tratate în lichidul preparat (consultați „Tabelul de pregătire a fructelor pentru uscare”) timp de 2 ore.
- AVERTISMENT:** Timpul și metodele de pre-tratare a fructelor descrise în tabel sunt doar orientative. Preferințele dumneavoastră personale pot diferi de cele descrise în tabel.
- ### PREGĂTIREA PRELIMINARĂ A LEGUMELOR PENTRU USCARE
1. Este recomandat să fierbeți fasolea verde, conopida, broccolii, sparanghelul și cartofii, deoarece aceste legume sunt adesea preparate pentru primul și al doilea fel de mâncare, în acest fel ele își vor păstra culoarea naturală. Cum se gătesc: Puneți legumele pregătite în prealabil într-o oală cu apă clocotită timp de aproximativ 3-5 minute. Apoi scurgeți apa și puneți legumele într-un uscător de fructe și legume.
2. Dacă doriți să adăugați o notă de lămăie fasolei verzi, sparanghelului etc., pur și simplu înmuiați produsele în sucul de lămăie timp de aproximativ 2 minute.

NOTĂ:

RECOMANDĂRILE DE MAI SUS SUNT DOAR ORIENTATIVE ȘI NU TREBUIE SĂ FIE URMATE ÎNTOCMAI.

PREGĂTIREA CĂRNII, A PEȘTELUI, A PASĂRILOR ȘI A CĂRNII DE VANAT

Pregătirea prealabilă a cărnii este esențială pentru a o menține sănătoasă. Pentru o uscare eficientă, folosiți carne fără grăsimi. Se recomandă marinarea, care va ajuta la eliminarea apei din carne și la conservarea ei mai bună.

PASĂRI DE CURTE

Înainte de a începe uscarea, carnea de pasăre trebuie să fie pregătită în prealabil. Este mai bine să o fierbeți sau să o prăjiți.

Se usucă timp de aproximativ 2-8 ore sau până la dispariția umidității.

ROMÂNĂ

PEȘTE

Este recomandat să fierbeți sau să coaceți peștele pe aragaz înainte de uscare (coaceți timp de aproximativ 20 de minute la 200 de grade sau până când peștele se desface). Se usucă timp de aproximativ 2-8 ore, până la eliminarea întregii umidități.

CARNE ȘI PEȘTE

Pregătiți carnea, tăiați-o în bucăți mici și puneți-o într-un uscător pentru fructe și legume timp de aproximativ 2-8 ore sau până când dispare toată umiditatea.

Masa pentru prepararea fructelor pentru uscare

Produs	Pregătirea	Stat după uscare	Durată uscare (în ore)
Caisă	Tăiați și îndepărtați groapa	Moale	13-28
Coaja de portocala	Tăiați în dungi lungi	Fragil	8-16
Ananas (proaspat)	Se curata si se taie bucăți sau bucăți pătrate	Solid	8-36
Ananas(conserve)	Scurgeți sucul și uscați	Moale	8-36
Banană	Scurgeți sucul și uscați	Moale	8-36
Strugurii	Nu este nevoie să tăiați	Moale	10-26
Cireașă	Nu este nevoie să-l scoți os, poți să o faci când cireșele sunt semiuscate	Moale	10-28
Pară	Curat si tăiat în felii	Moale	10-30
Figurile	Felie	Solid	8-26
Merișor	Nu este nevoie să mărunți	Moale	8-26
Piersică	Tăiați în 2 părți și scoateți groapa când fructele sunt pe jumătate uscate	Moale	8-26
Datele	Scoateți semințele și tăiați	Solid	8-26
Măr	Se curăță, se scoate miezul, se taie rondele bucăți sau segmente	Moale	8-10

Tabel pentru pregătirea legumelor pentru uscare partea 1

Produs	Pregătirea	Stat după uscare	Durată uscare (în ore)
Anghinare	Tăiați în fâșii (grosime 3-4 mm)	Fragil	8-13
Vânăta	Curățați-l și tăiați-l în bucăți (grosime 6-12 mm)	Fragil	8-18

Tabel pentru pregătirea legumelor pentru uscare partea 2

Produs	Pregătirea	Stat după uscare	Durată uscare (în ore)
Broccoli	Curățați și tăiați gătiți la abur timp de 3-5 minute	Fragil	8-20
Ciuperci	Tăiați în bucăți	Solid	8-14
Fasole verde	Se felie și se fierbe până stare transparentă	Fragil	10-26
Zucchini	Tăiați în bucăți (grosime 3-4 mm)	Fragil	8-18
Varză	Curățați și tăiați dungi (grosime 3 mm)	Solid	8-14
Varză de Bruxelles	Tăiați în două părți	Crocant	10-30
Conopidă	Se fierbe până se înmoaie stat	Solid	8-16
Cartof	Tăiați, fierbeți 8-10 minute	Crocant	10-30
Ceapă	Tăiați-o felii subțiri plese rotunde	Crocant	10-14
Morcov	Se fierbe până se înmoaie stare, tăiatinele sau pătrate	Crocant	10-14
Castravete	Curățați-l și tăiați-l în bucăți rotunde(grosime 12 mm)	Solid	8-18
Ardei dulce	Tăiați-o în fasii sau bucăți rotunde (grosime 6 mm), scoateți miezul	Crocant	8-14
Ardei iute	Nu este nevoie să mărunți	Crocant	8-10
Rosii	Curățați și tăiați inele sau cuburi	Solid	10-24
Rubarbă	Curățați-l și tăiați-l piese (grosime 3 mm)	Deshidratat	10-38
Sfeclă	Se fierbe, se lasa sa se raceasca, tăiați rădăcinile și vârfurile. Tăiați în cercuri	Crocant	10-26
Țelină	Tăiați în bucăți (grosime 6 mm)	Crocant	8-14

Tabel pentru pregătirea legumelor pentru uscare partea 3

Produs	Pregătirea	Stat după uscare	Durată uscare (în ore)
Ceapa verde	Felie	Crocant	8-10
Sparanghel	Tăiați în bucăți (grosime 2,5 mm)	Crocant	8-14
Usturoi	Curățați-l și tăiați-l în bucăți rotunde	Crocant	8-16
Spanac	Tăiați în bucăți (grosime 3-4 mm)	Crocant	8-16
Champignons	Selectați ciuperci cu capace, care se îndoaie spre interior. Tăiați în bucăți sau uscate în întregime	Ferme și crocante	8-10

ATENȚIE: Perioadele și metodele de preprocesare a legumelor descrise în tabel au doar scop informativ. Preferințele personale pot diferi de cele descrise în tabel.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. NU expuneți dispozitivul la sarcini de șoc în timpul operațiilor de manipulare.

CURĂȚARE. ATENȚIE! Nu spălați niciodată componentele aparatului în mașina de spălat vase. Nu utilizați substanțe chimice sau substanțe abrazive.

•Opriti uscătorul de la rețea și lăsați-l să se răcească complet. •Spălați secțiunile detașabile cu apă caldă și săpun, clătiți-le bine și uscați-le. •Stergeți ușor baza cu o cârpă umedă. •ATENȚIE! Baza cu motorul nu poate fi spălată cu apă curgătoare și nu poate fi scufundată în apă!!! •Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, solvenți organici sau lichide agresive. •Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză și este complet răcit.

DEPOZITARE. Aparatul trebuie să fie stocat în încăpere închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului). Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă). Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipularii neglijente. Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil). Garanția acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERĂ

1. Defectele cauzate de forța majoră.
2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industriale sau comerciale).
3. Consumabile și accesorii.
4. Defectele cauzate de supraîncălzire, funcționare necorespunzătoare, penetrarea lichidelor, prafului de insecte, pătrunderea de obiecte străine în produs.
5. Deteriorările care au fost reparate în afara centrelor de service autorizate sau atelierelor de garanție.
6. Deteriorările cauzate prin modificarea designului produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale.
7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare.
8. Instalarea incorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar).
9. Introducerea modificărilor tehnice.
10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipularii neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: East Mark Global Limited, RPC



Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul. Pentru service în garanție, contactați cel mai apropiat centru de service.