

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	DRYING FOR GREEN- STUFFS AND FRUIT .....	3
RUS	СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ .....	5
UA	СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ І ФРУКТІВ .....	7
KZ	КӨКӨНІС ПЕН ЖЕМІС-ЖИДЕККЕ АРНАЛҒАН КЕПТІРГІШ .....	9
EST	KUIVATAMINE PUU-JA KõõGIVIIJADE .....	11
LV	DŽIOVINIMO VAISIAI IR DARŽOVES .....	13
LT	KALTĖŠANA DĀRŽENIEM UN AUGLIEM .....	15
H	SUŠENJE ZA VOCE I POVRCE .....	17
RO	DESHIDRATOR DE LEGUME ȘI FRUCTE .....	19
PL	SUSZARKA DO WARZYW I OWOCÓW .....	21
BEL	СУШЫЛКА ДЛЯ САДАВІНЫ І ГАРОДНІНЫ .....	23



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)



UA.TR.010



**GB DESCRIPTION**

1. Transparent lid
2. Switch button O/ time controller
3. Temperature controller
4. Base
5. 5 removable sections for drying

**KZ СИПАТТАМА**

1. Мөлдiр қақпақ
2. Iске қосу / уақыт параметрлерiн орнату түймесi
3. Температураны реттеу түймесi
4. Тұғыр
5. 5 алмалы науа

**LT APRAŠYMAS**

1. Permatomas dangtelis
2. Įjungimo mygtukas / laiko nustatymai
3. Temperatūros nustatymo mygtukas
4. Sekcija
5. Išimami dėklai

**PL BUDOWA WYROBU**

1. Przezroczysta pokrywa
2. Przycisk włączania / ustawienia czasu
3. Przycisk ustawienia temperatury
4. Baza
5. 5 wyjmowanych tac

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Прозрачная крышка
2. Кнопка включения / настройки времени
3. Кнопка настройки температуры
4. База
5. 5 съёмных поддонов

**EST KIRJELDUS**

1. Läbipaistev kaas
2. Lülitus- ja ajaseadmispupp
3. Temperatuuriseadmispupp
4. Põhi
5. 5 äravõetavat alust

**H LEÍRÁS**

1. Átlátszó fedél
2. Főkapcsoló / időbeállító gomb
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Alapegység
5. 5 db levehető alátét

**BEL КАНСТРУКЦЫЯ ВЫРАБУ**

1. Празрыстая накрывка
2. Кнопка ўключэння/наладжвання часу
3. Кнопка рэгулявання тэмпературы
4. База
5. 5 здымных паддонаў

**UA ОПИС**

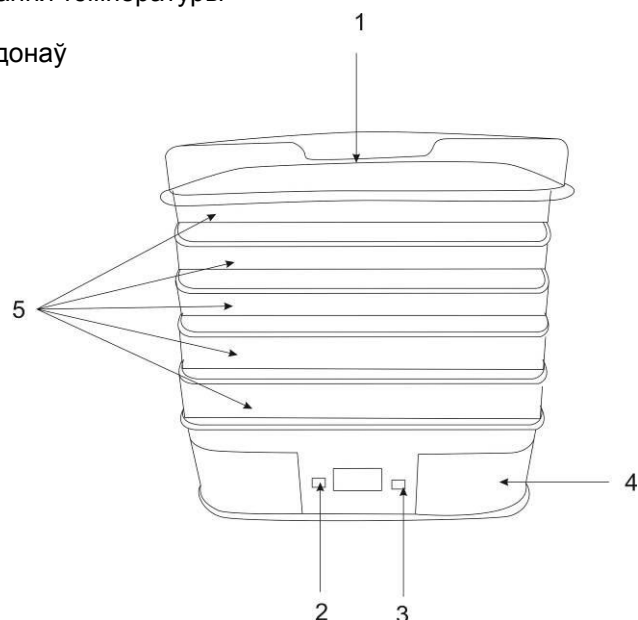
1. Прозора кришка
2. Кнопка увімкнення / налаштування часу
3. Кнопка налаштування температури
4. База
5. 5 знімних піддонів

**LV APRAKSTS**

1. Caurspīdīgs vāks
2. Ieslēgšanas / laika iestatīšanas poga
3. Temperatūras iestatīšanas poga
4. Pamatne
5. 5 noņemamie paliktņi

**RO DESCRIEREA APARATULUI**

1. Capac transparent
2. Buton conectare / ajustare timp
3. Buton setare temperatură
4. Baza
5. 5 tăvi detașabile



<b>220-240 V ~ 50 Hz</b> <b>Класс защиты II</b>	<b>245 W</b>	<b>2.5 / 3.0 kg</b>	
--	--------------	---------------------	--

## **GB INSTRUCTION MANUAL**


### **IMPORTANT SAFEGUARDS**



- Please read these operating instructions carefully before connecting device to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
- Before switching on the appliance for the first time please check if the technical specifications indicated on the unit correspond to the mains parameters.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The appliance is intended for use only in domestic aims. The unit is not intended for industrial and commercial use, and also for use in:
  - kitchen area for the staff of shops, offices and the other industrial places
  - farm houses
  - hotels, motels, rest homes and other similar places by residents.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately, an expert should check the unit before using it again.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check and repair if necessary.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect the appliance from the power supply pull it by the plug only, not by the cord.
- Place the appliance on a dry stable non-hot surface, away from hot objects (e.g. hotplates); do not place under curtains and shelves.
- Never leave the appliance not supervised during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surface.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to users.
- Do not use the device for longer than 40 hours at once. After 40 hours of usage, unplug the device from the socket and let it cool off.
- Do not cover the device.
- **ATTENTION:** in order to avoid catching fire, always place the device only on a non-heating surface.
- The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Manufacturing date is indicated on the unit and/or on packing as well as in accompanying documents in the following format XX.XXXX where first two figures XX is the month of production, and following four figures XXXX is the year of production.

### **PREPARATION FOR OPERATION**

- Unpack the item.
- Before the first use wash all the containers and removable parts with warm soapy water, rinse thoroughly and wipe them dry.
- Wipe the inside of the base with a moist cloth.

### **OPERATION**

- Device is used to remove moisture from vegetables and fruits, drying herbs, spices, as well as fish and meat.
- Place the drier on a steady horizontal surface.
- Lay out the food items and removable sections.
- The sections should be positioned so that the air can easily circulate between the sections. Do not put too many food items in each section.
- Maximum pallet load up to 1 kg.
- Place the removable sections on the base.
- Cover the device with the lid. The lid should cover the device for the whole period of operation
- Plug the device into the socket.
- Press the on / time setting button «/» once to turn on the device.

- Press the on / time settings button «/◯» again, to adjust the operating time. While the display is blinking, press the «/◯» button to set the desired operating time between 1 and 36 hours. The set time will be displayed.
- To set the temperature between 40 and 70 ° C, press the temperature setting button "°C" as needed. The set temperature will be displayed.
- After the set time has elapsed, the appliance will automatically turn off and cool down for some time.

#### RECOMMENDED TEMPERATURE MODES:

- Herbs: 40°C
- Bread: 40-50°C
- Vegetables: 50-55°C
- Fruit: 55-60°C
- Mushrooms: 50-55 °C
- Meat, fish: 65-70°C

#### RECOMMENDED DRYING TIME FOR FOOD PRODUCTS:

- ATTENTION: The duration of the drying process depends on the desired result.
- After the drying process is finished, turn off the dryer by moving the switch button to «◯» position.

Food item	Preparation	The duration of the drying process (hours)
Fruit (it is recommended to soak the fruit in corresponding juice diluted with water before drying; the soaking time is 2 hours; 1/4 cup of juice with 2 cups of water)		
Apricots	Remove the pit and cut in thin slices	13-28
Pineapple (fresh)	Remove the rind and cut in pieces	6-36
Bananas	Remove the peel and cut in circles	8-38
Grapes	Do not cut	8-26
Cherries	You may leave the pit	6-36
Pears	Remove the peel and cut in thin pieces	8-30
Cranberries	Do not cut	6-26
Peaches	Cut in half, remove the pit when the fruit is half dry	6-26
Apples	Remove the peel, remove the heart and cut in circles or pieces	4-15
<b>Vegetables</b>		
Mushrooms	Cut in thin slices (small mushrooms may be dried in one piece)	6-14
Carrots	Boil until soft. Grate or cut in circles.	8-14
Bell peppers	Remove the heart and cut in strips or circles	4-14
Garlic	Skin and cut in circles	6-16

- Wait until the food is cool, and then pack the food.
- Unplug the device from the socket.
- ATTENTION: it is recommended to put all 5 removable sections during the operation even if some of the sections will remain empty.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the dryer from the socket and let it cool off completely
- Wash the lid and the removable sections with soapy water (you may wash the lid and the sections in the upper shelf of the dishwasher), rinse thoroughly and dry.
- Carefully wipe the base 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.



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.

## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ








- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
  - в фермерских домах;
  - клиентами в гостиницах, мотелях, пансионатах и других похожих мест проживания.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- 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.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- 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.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, 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.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Не используйте прибор дольше 40 часов подряд. После использования сушилки в течение 40 часов, выключите прибор из сети и дайте ему остыть.
- Не накрывайте прибор.
- **ВНИМАНИЕ:** ставьте прибор только на ненагревающуюся поверхность, во избежание возгорания.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации, в формате XX.XXXX, где первые две цифры «XX» – это месяц производства, следующие четыре цифры «XXXX» – это год производства.

### **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

- Распакуйте изделие.
- Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.
- Протрите базу изнутри влажной тканью.

### **РАБОТА**

- Сушка применяется для удаления влаги из овощей и фруктов, сушки лекарственных трав специй, а также рыбы и мяса.
- Установите сушилку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Разложите заранее подготовленные продукты в съёмные поддоны в 1 слой.
- Поддоны должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не накладывайте слишком много продуктов в каждый поддон. Максимальная загрузка поддона до 1 кг.
- Установите съёмные поддоны на базу.

- Накройте прибор крышкой. Крышка должна находиться на приборе в течение всего времени его работы.
- Подключите прибор к сети.
- Для включения прибора нажмите кнопку включения / настройки времени «/» один раз.
- Нажмите кнопку включения / настройки времени «/» повторно для настройки времени работы. Пока мигает дисплей, нажимая кнопку «/», установите необходимое время работы в диапазоне от 1 до 36 часов. Установленное время будет отображаться на дисплее.
- Для установки температуры в диапазоне от 40 до 70 °C нажмите нужное количество раз кнопку настройки температуры «». Установленная температура будет отображаться на дисплее.
- По истечении заданного времени прибор автоматически выключится и будет некоторое время охлаждаться.

#### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ:

- Травы: 40°C
- Хлеб: 40-50°C
- Овощи: 50-55°C
- Фрукты: 55-60°C
- Грибы: 50-55 °C
- Мясо, Рыба: 65-70°C

#### РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ СУШКИ ПРОДУКТОВ:

- **ВНИМАНИЕ:** Продолжительность сушки зависит от желаемого результата.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки (часы)
Фрукты (перед сушкой рекомендуется замочить подготовленные фрукты в соответствующем соке, разведенном с водой, на 2 часа. ¼ стакана сока на 2 стакана воды)		
Абрикосы	Вынуть косточку и тонко нарезать	13-28
Ананасы (свежие)	Снять кожуру и нарезать кусками	6-36
Бананы	Снять кожуру и нарезать кружками	8-38
Виноград	Не резать	8-26
Вишня	Косточку вынимать не обязательно	6-36
Груши	Снять кожуру и тонко нарезать	8-30
Клюква	Не резать	6-26
Персики	Разрезать пополам, вынуть косточку, когда фрукт будет наполовину подсушен	6-26
Яблоки	Снять кожуру, вынуть сердцевину, нарезать кружками или дольками	4-15
Грибы	Тонко нарезать (маленькие грибы можно сушить целиком)	6-14
<b>Овощи</b>		
Морковь	Сварить до мягкого состояния. Натереть или нарезать кружками.	8-14
Болгарский перец	Вытащить сердцевину, нарезать полосками или кружками	4-14
Чеснок	Очистить и нарезать кружками	6-16

- Отключите прибор от сети.
- Подождите, пока продукты остынут, после чего упакуйте их.
- **ВНИМАНИЕ:** рекомендуется устанавливать все 5 съемных поддонов во время работы прибора, даже если часть из них остаются пустыми.

#### ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите сушилку от электросети и дайте ей полностью остыть
- Вымойте крышку и съемные поддоны тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Аккуратно протрите базу влажной тканью.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.

#### ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.





Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема. Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

## **UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

## **МІРИ БЕЗПЕКИ**

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам при використанні.
- Перш ніж увімкнути прилад, перевірте, чи відповідають технічні характеристики, вказані на виробі, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального урону та шкоди здоров'ю користувача.
- Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:
  - у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
  - у фермерських будинках;
  - клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.
- Якщо прилад не використовується, завжди вимикайте його з мережі.
- Не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду та інші рідини. Якщо це відбулося, негайно вимкніть прилад з мережі та, перед тим, як знов вмикати перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Не користуйтеся виробом з пошкодженим шнуром живлення чи вишкою, після падіння або інших ушкоджень. Для ремонту та перевірки звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Стежте за тим, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Під час вимикання приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також близько від джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без уваги.
- Прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не знаходяться під наглядом чи не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.
- Діти повинні знаходитись під наглядом задля недопущення ігор з приладом.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Щоб запобігти враження електричним струмом та поломкам приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту.
- Не використовуйте прилад довше 40 годин без перерви. Після використання сушки протягом 40 годин, відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Не накривайте прилад.
- УВАГА: з метою запобігання загоряння, ставте прилад тільки на таку поверхню, що не нагрівається.
- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.








- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на пакуванні, а також у супроводжувачій документації у форматі XX.XXXX, де перші дві цифри «XX» – це місяць виробництва, наступні чотири цифри «XXXX» – це рік виробництва.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

### ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Розпакуйте виріб.
- Перед першим увімкненням ретельно вимийте всі ємності та знімні деталі теплою водою з милом, як слід промийте та витріть їх досуха.
- Протріть базу зсередини вологою тканиною.

### РОБОТА

- Сушарка використовується для видалення вологи з овочів та фруктів, сушіння лікарських трав спецій, а також риби та м'яса.
- Встановіть сушарку на стійку, горизонтальну поверхню.
- Розкладіть попередньо підготовлені продукти в знімні піддони.
- Піддони мають бути встановлені таким чином, щоб дати можливість повітрю вільно циркулювати між ними. Не накладайте занадто багато продуктів у кожний піддон. Максимальне завантаження піддона до 1 кг.
- Встановіть знімні піддони на базу.
- Накрийте прилад кришкою. Кришка повинна знаходитись на приладі протягом всього часу його роботи.
- Увімкніть прилад у мережу.

- Для увімкнення приладу натисніть кнопку увімкнення / налаштування часу «/» один раз.
- Натисніть кнопку увімкнення / налаштування часу «/» вдруге для налаштування часу роботи. Поки миготить дисплей, натискаючи кнопку «/», встановіть необхідний час роботи в діапазоні від 1 до 36 годин. Встановлений час буде відображатися на дисплеї.
- Для встановлення температури в діапазоні від 40 до 70 °C натисніть потрібну кількість разів кнопку налаштування температури «». Встановлена температура буде відображатися на дисплеї.
- Після закінчення встановленого часу прилад автоматично вимкнеться та буде деякий час охолоджуватися.

### РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМПЕРАТУРНІ РЕЖИМИ:

- Трави: 40°C
- Хліб: 40-50°C
- Овочі: 50-55°C
- Фрукти: 55-60°C
- Гриби: 50-55 °C
- М'ясо, Риба: 65-70°C

### РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС СУШІННЯ ПРОДУКТІВ:

УВАГА: Тривалість сушіння залежить від бажаного результату.

Продукт	Підготовка	Тривалість сушіння (години)
Фрукти (до сушіння рекомендується замочити підготовлені фрукти у розведеному з водою відповідному соку, на 2 години. ¼ склянки соку на 2 склянки води)		
Абрикос	Вийняти кістку та тоненько нарізати	13-28
Ананас (свіжий)	Зняти шкірку та нарізати шматками	6-36
Банан	Зняти шкірку та нарізати кільцями	8-38
Виноград	Не нарізати	8-26
Вишня	Кістку виймати необов'язково	6-36
Груша	Зняти шкірку й тоненько нарізати	8-30
Журавлина	Не нарізати	6-26
Персик	Розрізати навпіл, вийняти кістку, коли фрукт буде наполовину підсушений	6-26
Яблуко	Зняти шкірку, вийняти серцевину, нарізати кільцями або дольками	4-15
Овочі		
Гриби	Тонко нарізати (маленькі гриби можна сушити цілими)	6-14
Морква	Зварити до м'якого стану. Натерти або нарізати кільцями.	8-14
Болгарський перець	Вийняти серцевину, нарізати смужками або кільцями	4-14
Часник	Очистити та нарізати кільцями	6-16

- Почекайте, поки продукти охолонуть, після чого упакуйте їх.



- Відключіть прилад від мережі.
- УВАГА: рекомендується встановлювати всі 5 знімні секції під час роботи приладу, навіть якщо частина з них залишиться пустою.

### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Відключіть сушку від електромережі та дайте їй повністю охолонути.
- Вимийте кришку та знімні секції теплою водою з милом (можна на верхній полиці посудомийної машини), ретельно ополосніть та висушіть її.
- Акуратно протріть базу вологою тканиною.
- Не можна використовувати абразивні миючі засоби, органічні розчинники та агресивні рідини.

### ЗБЕРЕЖЕННЯ

- Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений з електромережі та цілком охолонув.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.



Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

### **KZ** ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ








- Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
- Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдау бұйымның бұзылуына әкеліп соғуы, заттай зиян іп келтіріп және пайдаланушының денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Аспап тек тұрмыстық мақсаттарда ғана пайдалануға арналған. Аспап өнеркәсіптік және сауда-саттық мақсатында қолдануға, сондай-ақ мына жерлерде пайдалануға арналмаған:
  - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өнеркәсіптік үй-жайлардағы қызметкерлерге арналған асүй аймақтарында;
  - фермерлердің үйлерінде;
  - қонақүйлерде, мотельдерде, пансионаттарда және соларға ұқсас тұрғын жайларда клиенттердің пайдалануына арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, электр жүйесінен оның әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Бұйымды және қоректену бауын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды. Егер бұл болса, дереу құрылғыны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және, оны одан әрі пайдаланбастан бұрын, құралдың жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
- Қуат бауы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші, сервистік қызмет немесе соған ұқсас білікті қызметкерлер іске асыруға тиіс.
- Қоректену бауы және шаңышқысы зақымдалған құрылғыны, құлағаннан кейін және басқа зақымдарымен, қолданбаңыз, жығылудан кейін немесе басқа зақым келулермен. Тексерту және жөндеу үшін жақын арадағы сервисті орталыққа жүгініңіз.
- Қоректену бауы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тиеуін қадағалаңыз.
- Құралды электр жүйесінен сөндіргенде, шаңышқыдан ұстаңыз, бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс үстінде тұрақты тұруы тиіс. Оны ыстық үстілерге, сонымен қатар жылу көздеріне жақын маңда жайғастырмаңыз (радиаторлардың, жылытқыштардың және т.б.), перделердің және аспалы сөрелер астында қоймаңыз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.

- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе аспапты пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл аспапты қолдануына болмайды.
- Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Ыстық үстілерге тимеңіз.
- Электр тоғының ұруына және құралдың сынуына тап болмау үшін, тек қана бересі жинағына кіретін керек-жақтармен қолданыңыз.
- Аспапты қатарынан 40 сағаттан артық пайдаланбаңыз. Кептіргішті 40 сағат бойы пайдаланғаннан кейін аспапты желіден ажыратыңыз да, суығанша қоя тұрыңыз.
- Аспаптың үстін жаппаңыз.
- ЕСКЕРТУ: өрт шығуына жол бермес үшін аспапты тек қызбайтын беткі қабатқа қойыңыз.
- Аспап сыртқы таймермен немесе қашықтан басқаратын бөлек жүйемен іске қосылуға арналмаған.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамада, сондай-ақ ілеспе құжаттамада, XX.XXXX пішімінде көрсетілген, мұндағы алғашқы екі сан «XX» – жасап шығарылған айы, келесі төрт сан «XXXX» – жасап шығарылған жылы.

### ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Бұйымды қораптан алыңыз.
- Бірінші рет іске қосардан бұрын барлық сауыттары мен алмалы бөліктерін жылы суға сабындап жуыңыз да, жақсылап шайып, құрғатып сүртіңіз.
- Тұғырдың ішін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

### ЖҰМЫСЫ

- Кептіргіш көкөніс пен жеміс-жидектің ылғадны кетіру үшін, дәрілік шөптер мен дәмдеуіштерді, сондай-ақ балық пен етті кептіру үшін қолданылады.
- Кептіргішті орнықта, жазық беткі қабатқа орнатыңыз.
- Алдын ала дайындалған азық-түлікті алмалы науаларға таратып салыңыз.
- Науаларды орнатқан кезде, олардың арасында ауаның еркін айналуына мүмкіндік болатындай етіп орнату керек. Әр науаға азық-түлікті тым көп салмаңыз. Науаға салынатын азық-түліктің ең үлкен салмағы – 1 кг.
- Алмалы науаларды тұғырға орнатыңыз.
- Аспаптың қақпағын жабыңыз. Аспаптың қақпағы ол жұмыс істеп тұрған кезде үнемі жабық болуға тиіс.
- Аспапты электр желісіне жалғаңыз.
- Аспапты тоққа қосу үшін іске қосу / уақыт параметрлерін орнату түймесін «/» бір рет басыңыз.
- Жұмыс уақытын реттеу үшін іске қосу / уақыт параметрлерін орнату түймесін «/» қайтадан басыңыз. Дисплей жыпылықтап тұрған кезде, «/» басу арқылы қажетті жұмыс уақытын 1 сағаттан 36 сағатқа дейінгі аралықта орнатыңыз. Орнатылған уақыт дисплейде көрсетіледі.
- Температураны 40 – 70 °C аралығында орнату үшін температураны реттеу түймесін «» неше рет қажет болса, сонша рет басыңыз. Орнатылған температура дисплейде көрсетіледі.
- Берілген уақыт өткеннен кейін аспап тоқтан автоматты түрде ажыратыды да, біраз уақыт суып тұрады.

### ҰСЫНЫЛАТЫН ТЕМПЕРАТУРАЛЫҚ РЕЖИМДЕР:

- Шөптер: 40°C
- Нан: 40-50°C
- Көкөніс: 50-55°C
- Жеміс-жидек: 55-60°C
- Саңырауқұлақ: 50-55 °C
- Ет, Балық: 65-70°C

### АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ КЕПТІРУ ҮШІН ҰСЫНЫЛАТЫН УАҚЫТ:

ЕСКЕРТУ: Кептіру уақытының ұзақтығы қандай нәтиже керек екеніне байланысты болады.

Азық-түлік	Дайындау	Кептіру уақыты (сағат)
Жеміс-жидек (кептірер алдында дайындалған жеміс-жидекті су араластырылған тиісті шырынға 2 сағат жібітіп қоюды ұсынамыз: 2 стакан суға ¼ стакан шырын)		
Сары өрік	Сүйегін алып, жұқалап турау керек	13-28
Ананас (жаңа піскен)	Қабығын аршып, кесектеп турау керек	6-36

Банан	Қабығын аршып, дөңгелектеп турау керек	8-38
Жүзім	Турауға болмайды	8-26
Шие	Сүйегін алу міндетті емес	6-36
Алмұрт	Қабығын аршып, жұқалап турау керек	8-30
Мүжидек	Турауға болмайды	6-26
Шабдалы	Жеміс жартылай кепкен кезде, ортасынан бөліп, сүйегін алу керек	6-26
Алма	Қабығын аршып, өзегін алып, дөңгелектеп немесе жартылай дөңгелектеп турау керек	4-15
<b>Көкөніс</b>		
Саңырауқұлақ	Жұқалап турау керек (шағын саңырауқұлақты тұтастай кептіруге болады)	6-14
Сәбіз	әбден жұмсарғанша пісіру керек. Үгітіңіз немесе дөңгелектеп тураңыз.	8-14
Болгар бұрышы	Өзегін алып, ұзынынан немесе дөңгелектеп турау керу	4-14
Сарымсақ	Тазалап, дөңгелектеп турау керек	6-16

- Азық-түлік кепкенше күтіңіз де, содан кейін қорабына салып қойыңыз.
- Аспапты желіден ажыратыңыз.
- ЕСКЕРТУ: аспаптың жұмысының барысында тіпті 5 алмалы бөліктің кейбіреуі бос қалса да, олардың бәрін орнатуға кеңес береміз.

#### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ**

- Кептіргішті электр желісінен ажыратыңыз да, әбден суығанша қоя тұрыңыз
- Қақпағы мен алмалы бөліктерін жылы сумен сабындап жуыңыз (ыдыс жуғыш машинаның үстіңгі сәресінде жууға болады), жақсылап шайыңыз да, құрғатыңыз.
- Тұғырды дымқыл шүберекпен ұқыптап сүртіңіз.
- Түрпілі тазартқыш заттарды, органикалық еріткіштер мен жеміргіш сұйық заттарды пайдалануға болмайды.

#### **САҚТАУ**

- Сақтаудың алдында құралдың электр жүйесінен сөндірілгеніне және толық суынғанына көзі жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімінің талаптарын орындаңыз.
- Құралды құрғақ салқын орында сақтаңыз.



■ Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареялар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.

Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.

Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

#### **EST KASUTAMISJUHEND OHUTUSNÕUANDED**






- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel. Ning hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.
- Enne auruti esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalset kahju, ka auruti kasutaja tervise kahjustamist.
- Seade on ette nähtud ainult kodukasutamiseks. Seade ei ole ette nähtud tööstuslikuks ja ärialaseks kasutamiseks, samuti kasutamiseks:
  - kaupluste, kontorite, ja muude tööruumide personali kööginurkades;
  - talumajades;
  - klientidel hotellides, hotellides, pensionaatides ning muudes sellistes majutuskohtades.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge asetage seadet ja toite juhet vette ja teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Ärge kasutage vigastatud elektrijuhtme või pistikuga, samuti maha kukkunud või muul moel vigastada saanud seadet. Vea kõrvaldamiseks pöörduge autoriseeritud teeninduskeskuse poole.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.

- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Toitejuhtme vigastamise korral tohib selle ohu vältimiseks vahetada tootja, selleks volitatud hoolduskeskus või muu kvalifitseeritud personal.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadet kuumale pinnale. Ärge jätke seadet kuumade kohtade (nt. elektriahju jm), kardinale lähedale ja riiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Elektrilöögi saamise ja seadme riknemise vältimiseks ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Ärge kasutage seadet üle 40 tunni järjest. Pärast kuivati kasutamist 40 tunni vältel lülitage seade vooluvõrgust välja ning laske sellel jahtuda.
- Ärge katke seadet millegagi kinni.
- TÄHELEPANU! Asetage seade ainult kuumakindlale pinnale, et vältida süttimist.
- Seade pole mõeldud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.
- Tootmisaeg on näidatud tootel ja/või pakendil, samuti saatedokumentidel, formaadis XX.XXXX, kus esimesed kaks numbrit XX tähendavad tootmiskuud, järgmised neli numbrit XXXX aga tootmisaastat.

### TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE

- Võtke seade pakendist välja.
- Enne esimest sisselülitamist peske kõik mahutid ja lahtivõetavad osad korralikult sooja vee ja seebiga puhtaks ning pühkige täiesti kuivaks.
- Puhastage alus seestpoolt niiske lapiga.

### KASUTAMINE

- Kuivati on ette nähtud niiskuse eemaldamiseks köögi- ja puuviljadest, samuti ravim- ja maitsetaimede ning kala ja liha kuivatamiseks.
- Asetage kuivati kindlale horisontaalsele pinnale.
- Pange varem ettevalmistatud toiduained lahtivõetavatele alustele.
- Alused tuleb paigutada nii, et anda võimalus õhul nende vahel vabalt tsirkuleerida. Ärge pange igale alusele liiga palju toiduaineid. Aluse maksimaalne koormus on kuni 1 kg.
- Paigutage äravõetavad alused põhjale.
- Katke seade kaanega. Kaas peab olema kinni kogu seadme kasutamise ajal.
- Ühendate seade vooluvõrku.
- Seadme sisselülitamiseks vajutage sisselülitamis- ja ajaseadmisnuppu / üks kord.
- Töötamisaja seadistamiseks vajutage sisselülitamis- ja ajaseadmisnuppu korduvalt. Kuni näidik vilgub, seadke nupule / vajutades vajalik tööaeg vahemikus 1 – 36 tundi. Seatud aeg on nähtaval näidikul.
- Temperatuuri seadmiseks vahemikus 40...70 °C vajutage vastav arv kordi temperatuuriseadmisnupule . Seatud temperatuur on nähtaval näidikul.
- Etteantud aja lõppedes lülitub seade automaatselt välja ning jahtub mõne aja.

### SOOVITATAVAD TEMPERAATUURIREŽIIMID:

- Ürdid: 40°C
- Leib: 40-50°C
- Köögiviljad: 50-55°C
- Puuviljad: 55-60°C
- Seened: 50-55 °C
- Liha, kala: 65-70°C

### SOOVITATAV TOIDUAINETE KUIVATAMISAEG:

TÄHELEPANU: Kuivatamisaeg oleneb soovitud tulemusest.

Toiduaine	Ettevalmistamine	Kuivatusaeg (tunnid)
Puuviljad (enne kuivatamist on soovitatav leotada ettevalmistatud puuvilju nende omas, veega lahjendatud mahlas 2 tundi, ¼ klaasi mahla 2 klaasi vee kohta).		
Aprikoosid	Võtta kivi välja ning tükeldada peeneks.	13-28
Ananassid (värsked)	Eemaldada koor ja lõigata tükkideks.	6-36
Banaanid	Eemaldada koor ja lõigata seibideks.	8-38
Viinamarjad	Mitte lõigata.	8-26

Kirsid	Kive ei ole vaja tingimata välja võtta.	6-36
Pirnid	Eemaldada koor ja tükeldada peeneks.	8-30
Jõhvikad	Mitte lõigata.	6-26
Virsikud	Lõigata pooleks, võtta kivi välja, kui puuvili on pooleldi kuivanud.	6-26
Õunad	Eemaldada koor, võtta süda välja, lõigata seibideks või sektoriteks.	4-15
<b>Köögiljad</b>		
Seened	Ainult tükeldada (väikesi seeni võib kuivatada tervetena).	6-14
Porgandid	Keeta pehmeks. Riivida või lõigata seibideks.	8-14
Paprika	Võtta südamik välja, lõigata ribadeks või ringideks.	4-14
Küüslauk	Puhastada ja lõigata seibideks.	6-16

- Oodake, kuni toiduained jahtuvad ning pakkige need siis ära.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- TÄHELEPANU: on soovitatav paigaldada kõik 5 eemaldatavat sektsiooni seadmesse selle töötamise ajaks isegi siis, kui osa neist jäävad tühjaks.

#### **PUHASTAMINE JA HOOLDUS**

- Eemaldage kuivati elektrivõrgust ja laske täielikult jahtuda.
- Peske kaas ja eemaldatavad sektsioonid sooja vee ja seebiga (võib pesta ka nõudepesumasina ülemisel riiulil), loputage hoolikalt ja kuivatage.
- Pühkige alus niiske lapiga hoolikalt puhtaks.
- Mitte kasutada abrasiivseid puhastusvahendeid, orgaanilisi lahusteid ega agressiivseid vedelikke.

#### **HOIDMINE**

- Enne hoiule panekut veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud ja on täielikult maha jahtunud.
- Täitke nõudmised PUHASTUS JA HOOLDUS.
- Hoidke seadet jahedas kuivas kohas.



Antud sümbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentatsioonis tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ja patareisid ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Need tuleb anda ära spetsialiseeritud vastuvõtupunktidesse.

Täiendava informatsiooni saamiseks olemasolevatest jäätmete kogumise süsteemidest pöörduge kohalike võimuorganite poole.

Õige utiliseerimine aitab hoida kokku hinnalisi ressursse ning ennetada võimalikku negatiivset mõju inimeste tervisele ja ümbritseva keskkonna olukorrale, mis võib tekkida jäätmete ebaõige käitlemise tulemusel.

### **LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet što ekspluatācijas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu rašanās lietošanas laikā un saglabājiēt to kā izziņas materiālu.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Ierīce paredzēta izmantošanai tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai vai komerciālai izmantošanai, kā arī izmantošanai:
  - veikalu personāla virtuves zonās, birojos un citās ražošanas telpās;
  - lauksaimnieku mājās;
  - klientiem viesnīcās, moteļos, pansionātos un līdzīgās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Neievietojiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms tālākas ierīces izmantošanas pārbaudiet tā darbaspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā, drošības pēc, tā nomaiņa jāuztic ražotājam vai tā pilnvarotam servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu vai kontaktdakšu, pēc nokrišanas vai citiem bojājumiem. Ierīces pārbaudei un remontam dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla velciet aiz kontaktdakšas nevis aiz vada.



- Ierīcei jābūt stabili novietotai uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet to uz karstām virsmām, kā arī blakus siltuma avotiem (piemēram, elektriskām plītnīm), aizkariem un zem piekaramajiem griestiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neatļaujiet bērniem pastāvīgi izmantot ierīci bez pieaugušo uzraudzības.
- Neskarieties klāt karstām virsmām.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena un ierīces bojājumiem, izmantojiet tikai tos piederumus, kas ietilpst pamatkomplektā.
- Neizmantojiet ierīci ilgāk kā 40 stundas pēc kārtas. Pēc žāvētāja izmantošanas 40 stundu laikā, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
- Neapsedziet ierīci.
- UZMANĪBU: novietojiet ierīci tikai uz nesilstošas virsmas, lai novērstu aizdegšanos.
- Ierīce nav paredzēta iedarbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu distances vadības sistēmu.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci vai nomainīt jebkādas detaļas. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.
- Izgatavošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos, formātā XX.XXXX, kur pirmie divi cipari XX ir izgatavošanas mēnesis, nākamie četri XXXX – izgatavošanas gads.

### SAGATAVOŠANA DARBAM

- Atbrīvojiet izstrādājumu no iepakojuma.
- Pirms pirmās ieslēgšanas rūpīgi izmazgājiet visas tilpnes un noņemamās daļas ar ziepjūdeni, labi noskalojiet un noslaukiet sausas.
- Noslaukiet pamatni no iekšpuses ar mitru audumu.

### DARBĪBA

- Žāvēšanas ierīce tiek izmantota dārzenū, augļu, ārstniecības augu, garšvielu, kā arī zivju un gaļas žāvēšanai.
- Novietojiet ierīci uz stabilas horizontālas virsmas.
- Salieciet iepriekš sagatavotos produktus noņemamajos paliktņos.
- Paliktņi ir jāizvieto tā, lai gaiss varētu brīvi cirkulēt starp tiem. Nelieciet pārāk daudz produktu katrā paliktņī. Paliktņa maksimālais noslogojums ir līdz 1 kg.
- Uzstādiet noņemamos paliktņus uz pamatnes.
- Uzlieciet ierīcei vāku. Vākam ir jābūt uz ierīces visu tās darbības laiku.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Lai ieslēgtu ierīci, piespiediet ieslēgšanas / temperatūras iestatīšanas pogu "⏻/⏸" vienu reizi.
- piespiediet ieslēgšanas / temperatūras iestatīšanas pogu "⏻/⏸" vēlreiz, lai iestatītu darbības laiku. Kamēr displejs mirgo, spiežot pogu "⏻/⏸", iestatiet nepieciešamo darbības laiku diapazonā no 1 līdz 36 stundām. Iestatītais laiks būs redzams displejā.
- Lai iestatītu temperatūru, spiediet temperatūras iestatīšanas pogu "°C" tik reizes, cik nepieciešams, diapazonā no 40 līdz 70 °C. Iestatītā temperatūra būs redzama displejā.
- Beidzoties iestatītajam laikam, ierīce automātiski izslēgsies un kādu laiku atdzesēsies.

### LETEICAMIE TEMPERATŪRAS REŽĪMI:

- Zālaugi: 40°C
- Maize: 40-50°C
- Dārzeni: 50-55°C
- Augļi: 55-60°C
- Sēnes: 50-55 °C
- Gaļa, zivs: 65-70°C

### LETEICAMĀIS PRODUKTU ŽĀVĒŠANAS LAIKS:

UZMANĪBU: žāvēšanas ilgums ir atkarīgs no vēlamā rezultāta.

Produkts	Sagatavošana	Žāvēšanas ilgums (stundas)
Augļi (pirms žāvēšanas ieteicams iemērkāt sagatavotos augļus attiecīgajā sulā, kas atšķaidīta ar ūdeni, uz 2 stundām. ¼ glāzes sulas uz 2 glāzēm ūdens)		
Aprikozes	Izņemt kauliņu un plāni sagriezt	13-28
Ananāsi (svaigi)	Nomizot un sagriezt gabaliņos	6-36
Banāni	Nomizot un sagriezt ripiņās	8-38
Vīnogas	Nesagriezt	8-26
Ķirši	Izņemt kauliņu nav obligāti	6-36
Bumbieri	Nomizot un plāni sagriezt	8-30
Dzērvenes	Nesagriezt	6-26

Persiki	Pārgriezt uz pusēm, izņemt kauliņu, kad auglis būs līdz pusei apžāvēts	6-26
Āboli	Nomizot, izņemt serdi, sagriezt aplīšos vai šķēlītēs	4-15
<b>Dārzeni</b>		
Sēnes	Plāni sagriezt (mazas sēnes var žāvēt veselas)	6-14
Burkāni	Izvārtīt mīkstus. Sarīvēt vai sagriezt ripiņās	8-14
Paprika	Izņemt serdi, sagriezt strēmelēs vai aplīšos	4-14
Kiploki	Notīrīt un sagriezt aplīšos	6-16

- Pagaidiet, kamēr produkti atdzisīs, pēc tam tos iepakojiet.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- UZMANĪBU: ieteicams uzstādīt visas 5 noņemamās sekcijas ierīces darbības laikā, pat ja daļa no tām paliek tukšas.

### TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet vāku un noņemamās sekcijas siltā ziepjūdenī (var arī trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā), rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet.
- Saudzīgi noslaukiet pamatni ar mitru audumu.
- Nedrīkst izmantot abrazīvos tīrīšanas līdzekļus, organiskos šķīdinātājus un agresīvus šķidrums.

### ABĀŠANA

- Pirms glabāšanas pārlicināties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet TĪRĪŠANAS UN KOPŠANAS sadaļas nosacījumus.
- Ierīci glabājiet sausā, vēsā vietā.



Šis simbols uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka noliektus elektro- vai elektroniskos izstrādājumus un baterijas nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tie ir jānodod specializētajos pieņemšanas punktos.

Lai iegūtu papildu informāciju par esošajām atkritumu savākšanas sistēmām, vērsieties vietējā pašvaldībā. Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt vērtīgus resursus un novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz cilvēku veselību un apkārtējās vides stāvokli, kas var rasties nepareizas rīkošanās ar atkritumiem rezultātā.

## VARTOTOJO INSTRUKCIJA SAUGUMO PRIEMONĒS





- Prietaiso gedimui išvengti atidžiai perskaitykite Vartotojo instrukciją ir išsaugokite ją tolimesniam naudojimui.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Prietaisas nėra skirtas pramoninėms ir komercinėms reikmėms, taip pat naudoti:
  - parduotuvių, biurų ir kitų gamybinių patalpų personalo virtuvių zonose;
  - ūkininkų namuose;
  - klientams ligoninėse, moteliuose, pensionatuose ir kitose gyvenamosiose vietose.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir nesinaudokite juo, kol jo darbingumą ir saugumą nepatikrins kvalifikuoti specialistai.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar kištukas buvo pažeisti, jei prietaisas nukrito ar buvo kitaip pažeistas. Norėdami patikrinti ar suremontuoti prietaisą, kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite garų puodo ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, norėdami išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas arba atestuotas techninės priežiūros centras, ar kvalifikuotas specialistas.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Nelieskite karštų paviršių.
- Nenaudokite neįeinančių į prietaiso komplektą reikmenų, nes kitaip elektros srovė gali Jus nutrenkti arba prietaisas gali būti pažeistas.

- Nenaudokite prietaiso ilgiau kaip 40 valandos iš eilės. Po 40 naudojimo valandų išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.
- Neuždenkite prietaiso.
- DĖMESIO: gaisrui išvengti nestatykite prietaiso ant lengvai įkaistančių paviršių.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso arba keisti jo detalių. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.
- Pagaminimo data nurodyta ant gaminio ir (arba) pakuotės, taip pat pridedamoje dokumentacijoje XX.XXXX formatu, kur pirmieji du simboliai „XX“ žymi pagaminimo mėnesį, o toliau einantys keturi simboliai „XXX“ žymi pagaminimo metus.

### PASIRUOŠIMAS DARBUI

- Išpakuokite prietaisą.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai išplaukite visas talpas bei nuimamas dalis šiltu vandeniu su muilu, gerai nuskalaukite ir sausai nušluostykite.
- Nušluostykite bazę iš vidaus drėgnu audiniu.

### NAUDOJIMAS

- Džiovyklė naudojama šalinti drėgmę iš daržovių ir vaisių, džiovinti vaistažolės, prieskonius, taip pat žuvis ir mėsą.
- Padėkite džiovyklę ant tvirto, horizontalaus paviršiaus.
- Išdėliokite iš anksto paruoštus produktus išimamuose dėkluose.
- Dėklai turi būti išdėstyti tokiu būdu, kad tarp jų laisvai cirkuliuotų oras. Nedėkite per daug produktų į kiekvieną dėklą. Maksimalus dėklo apkrova - iki 1 kg.
- Įdėkite išimamus dėklus į sekciją.
- Uždėkite prietaiso dangtelį. Dangtelis turi būti uždėtas ant prietaiso per visą jo veikimo laiką.
- Įjunkite prietaisą į tinklą.
- Norėdami įjungti prietaisą, spauskite prietaiso įjungimo / laiko nustatymų mygtuką „/“ vieną kartą.
- Spauskite įjungimo / laiko nustatymų mygtuką „/“ pakartotinai, kad nustatytumėte veikimo laiką. Kol mirksi monitorius, spausdami „/“ mygtuką, nustatykite reikiamą veikimo laiką nuo 1 iki 36 val. Nustatytas laikas bus matomas monitoriuje.
- Norėdami nustatyti temperatūrą nuo 40 iki 70 °C, spauskite nustatymo mygtuką tiek kartų, kol bus nustatyta reikiama temperatūra „“. Nustatyta temperatūra bus matoma monitoriuje.
- Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai išsijungs ir kurį laiką bus aušinamas.

### REKOMENDUOJAMI TEMPERATŪROS REŽIMAI:

- Žolelės: 40°C
- Duona: 40-50°C
- Daržovės: 50-55°C
- Vaisiai: 55-60°C
- Gtybai: 50-55 °C
- Mėsa, Žuvis: 65-70°C

### REKOMENDUOJAMAS PRODUKTŲ DŽIOVINIMO LAIKAS:

DĖMESIO: Džiovinimo trukmė priklauso nuo norimo rezultato.

Produktas	Paruošimas	Džiovinimo trukmė (val.)
Vaisiai (prieš džiovindami 2 valandom užpilkite paruoštus vaisius jų sultimis su vandeniu santykiu ¼ stiklinės sulčių ir 2 stiklinės vandens)		
Abrikosai	Išimkite kauliuką ir plonai supjaustykite	13-28
Ananasai (švieži)	Nulupti ir supjaustyti	6-36
Bananai	Nulupti ir supjaustyti ritinėliais	8-38
Vynuogės	Nepjaustyti	8-26
Vyšnios	Kauliukus išimti nebūtina	6-36
Kriaušės	Nulupti ir plonai supjaustyti	8-30
Spanguolės	Nepjaustyti	6-26
Persikai	Perpjauti pusiau, kauliuką išimti, kai vaisius bus pusiau išdžiuvęs	6-26
Obuoliai	Nulupti, išimti šerdį, supjaustyti ritinėliais arba skiltelėmis	4-15
Daržovės		
Grybai	Plonai supjaustyti (mažus grybus galima džiovinti jų nepjaustant)	6-14

Morkos	Išvirti kol suminkštės. Sutarkuoti arba supjaustyti ritinėliais.	8-14
Saldžiosios paprikos	Išimti šerdį, supjaustyti riekelėmis arba ritinėliais	4-14
Česnakai	Nulupti ir supjaustyti ritinėliais	6-16

- Palaukite, kol produktai atvės, ir tik po to supakuokite juos.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- DĖMESIO: Prietaiso veikimo metu rekomenduojama įstatyti į bazę visas 5 nuimamas sekcijas, net jeigu dalis jų lieka tuščios.

### VALYMAS BEI PRIEŽIŪRA

- Išjunkite džiovyklę iš elektros tinklo ir palaukite, kol ji visiškai atvės.
- Išplaukite džiovyklės dangtį bei nuimamas sekcijas šiltu vandeniu su muilu (galima plauti viršutinėje indaplovės dalyje), gerai nuskalaukite ir išdžiovinkite.
- Tvarkingai nušluostykite bazę drėgnu audiniu.
- Prietaiso valymui draudžiama naudoti šveitimo miltelius arba švitrą, organinius tirpiklius ir agresyvius skysčius.

### SAUGOJIMAS

- Prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą įsitikinkite, kad jis yra išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite visus "VALYMAS IR PRIEŽIŪRA" skyrių reikalavimus.
- Laikykite prietaisą sausoje vėsioje vietoje.



Šis simbolis ant gaminio, pakuotėje ir (arba) lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojami elektriniai ir elektroniniai gaminiai bei baterijos neturėtų būti išmetami (išmestos) kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Juos (jas) reikėtų atiduoti specializuotiems priėmimo punkтам.

Norint gauti papildomos informacijos apie galiojančias atliekų surinkimo sistemas, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

Teisingai utilizuojant atliekas, sutaupysite vertingų išteklių ir apsaugosite žmonių sveikatą ir aplinką nuo neigiamo poveikio, galinčio kilti netinkamai apdorojant atliekas.

### HASZNALATI UTASÍTÁS

#### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK








- Használat közben történő készülékkárosodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el az adott Kezelési útmutatót és őrizze meg azt, mint tájékoztató anyagot.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a műszaki jellemzésben feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- A készülék kizárólag háztartásban használható. A készülék nem alkalmas ipari és kereskedelmi használatra illetve nem használható:
  - személyzet által üzletek, irodák konyhai helyiségében és egyéb ipari helyiségben;
  - farmházakban;
  - szállodák, motelek, panziók, illetve egyéb hasonló szállás vendégei által.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket, és a vezetékét vízbe, vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel, csatlakozódugóval, valamint azután, hogy ütődést szenvedett, vagy más milyen képen károsodva volt. Forduljon a közeli szakszervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- A vezeték meghibásodása esetén - veszély elkerülése érdekében – annak cseréjét végeztesse a gyártóval vagy a gyártó által meghatalmazott szervizzel ill. szakemberrel.
- Kikapcsolásnál fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetékét.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, meleget kibocsátó készülékek (például, villansütő), függöny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a készüléket.
- Ne érjen forró felületekhez.
- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készlethez nem tartozó tartozékot.
- Ne használja a készüléket folyamatosan több mint 40 órán át szünet nélkül. 40-órás használat után áramtalanítsa a készüléket és hagyja kihűlni.
- Ne takarja le a készüléket.

- FIGYELEM: tüzeset elkerülése érdekében csakis olyan felületre állítsa fel a készüléket, amely nem melegszik.
- A készülék nem kapcsolható külső időmérő, vagy önálló távvezérlő rendszer segítségével.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C-nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.
- A gyártási idő XX.XXXX formátumban a terméken és/vagy a csomagoláson található, valamint a kísérő iratokban, ahol az első két «XX» számjel a gyártási hónapra, a következő «XXXX» számjel pedig a gyártási évre utal.

### MŰKÖDÉS ELŐTTI ELŐKÉSZÜLETEK

- Csomagolja ki a terméket.
- Első használat előtt alaposan mossa meg meleg szappanos vízben az összes tartályt és levehető részt, miután öblítse le őket, és törölje szárazra.
- Az alapegységet belülről törölje meg nedves törlőkendővel.

### MŰKÖDÉS

- A szárítókészülék a zöldségekből és gyümölcsökből történő nedvesség eltávolítására, gyógyfüvek és fűszerek, halak és húsok szárítására használják.
- Állítsa fel a szárítókészüléket stabil vízszintes felületre.
- Helyezze el az előkészített termékeket az alátétekre.
- Az alátéteket úgy kell elhelyezni, hogy a levegő szabadon keringhessen az alátétek között. Ne rakjon túl sok terméket az alátétre. Az alátét maximális megterhelése max. 1 kg.
- Helyezze a levehető alátéteket az alapegységre.
- Fedje le a készüléket. Működés közben a fedélnek a készüléken kell maradnia.
- Áramosítsa a készüléket.
- Nyomja meg először a  /  főkapcsolót / időbeállító gombot és a készülék bekapcsol.
- Nyomja meg újból a  /  főkapcsolót / időbeállító gombot és állítsa be a működési időt. Mindaddig, amíg pislog a kijelző, a  /  gomb segítségével állítsa be a szükséges működési időt 1 órától 36 óráig. A beállított időérték megjelenik a kijelzőn.
- A 40-70°C fokos hőmérsékletszabályozás érdekében nyomja meg  hőmérséklet-szabályozó gombot, amíg eléri a megfelelő hőmérsékletértéket. A beállított hőmérsékletérték megjelenik a kijelzőn.
- A beállított idő elteltével a készülék automatikusan kikapcsol és valamennyi időn belül kihűl.

### AJÁNLOTT HŐMÉRSÉKLETEK:

- Fűvek: 40°C
- Kenyér: 40-50°C
- Zöldség: 50-55°C
- Gyümölcs: 55-60°C
- Gomba: 50-55 °C
- Hús, Hal: 65-70°C

### AJÁNLOTT SZÁRÍTÁSI IDŐ:

FIGYELEM: A szárítási idő a kívánt eredménytől függ.

Termék	Előkészítés	Szárítási idő (órák)
Gyümölcsök (szárítás előtt ajánlatos 2 órára beáztatni az előkészített gyümölcsöt vízzel kevert megfelelő gyümölcslével. ¼ pohár gyümölcslé 2 pohár vízzel felöntve)		
Barack	Eltávolítani a magvát és vékonyan felszeletelni	13-28
Ananász (friss)	Eltávolítani a héját és feldarabolni	6-36
Banán	Eltávolítani a héját és gyűrűkre vágni	8-38
Szőlő	Nem szükséges darabolni	8-26
Meggy	A magvát eltávolítani nem feltétlenül szükséges	6-36
Körte	Eltávolítani a héját és vékonyan felszeletelni	8-30
Áfonya	Nem szükséges darabolni	6-26
Őszibarack	Félbevágni, eltávolítani a magvát amikor a gyümölcs félszáraz	6-26
Alma	Eltávolítani a héját, ezután a közepét, gyűrűkre vagy cikkekre vágni	4-15
Zöldségek		
Gomba	Vékonyra szeletelni (a kisméretű gombát egészben lehet szárítani)	6-14
Sárgarépa	Főzze puhára. Megreszelni vagy gyűrűkre vágni.	8-14
Édes paprika	Eltávolítani a közepét, csíkokra vagy gyűrűkre vágni.	4-14
Fokhagyma	Meghámozni és gyűrűkre vágni	6-16



- Várja meg, amíg a zöldség/gyümölcs kihűl, miután csomagolja be őket.
- Áramtalanítsa a készüléket.

FIGYELEM: működés közben ajánlott mind az 5 részleget felhelyezni, még akkor is, ha egy részük üresen marad.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Áramtalanítsa a szárítógépet és hagyja teljesen kihűlni.
- Mossa meg a fedelet és levehető részlegeket meleg szappanos vízben (a mosogatógép felső polcán is mosható), alaposan öblítse le azokat és szárítsa meg.
- Óvatosan törölje meg az alapegységet nedves törülközővel.
- Tisztítás céljából ne használjon súrolószert, szerves oldószert és agresszív szereket.

### TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg, hogy a készülék áramtalanítva van, és teljesen lehűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész követelményeit.
- Száraz hűvös helyen tárolja a készüléket.



Ez a jel a terméken, csomagoláson és/vagy kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy ezeket a használt villamos és elektronikus termékeket és elemeket tilos az általános háztartási hulladékkal kidobni. E tárgyakat speciális befogadó pontokban kell leadni.

A hulladékbe fogadó rendszerrel kapcsolatos kiegészítő információért forduljon a helyi illetékes hatósághoz.

A megfelelő hulladékkezelés segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti az olyan esetleges negatív hatásokat az emberi egészségre és a környezetre, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelés következtében felmerülhetnek fel.

### RO GHID DE UTILIZARE MĂSURI DE SIGURANȚĂ








- Citiți cu atenție acest ghid înainte de exploatarea aparatului pentru a evita deteriorările în timpul utilizării și păstrați-l ca material de referință.
- Înainte de prima utilizare, verificați dacă specificațiile tehnice, indicate pe aparat, corespund parametrilor rețelei electrice.
- Exploatarea incorectă poate duce la deteriorarea aparatului, poate cauza prejudicii materiale și daune sănătății utilizatorului.
- A se utiliza doar în scopuri de utilizare casnică. Aparatul este destinat doar pentru utilizare în condiții casnice. Aparatul nu este destinat pentru utilizare industrială și comercială, precum și pentru utilizare în:
  - zonele de bucătărie pentru personalul din magazine, oficii și alte încăperi de producere;
  - ferme;
  - clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni și alte spații de locuit similare.
- Dacă aparatul nu este folosit, întotdeauna deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Nu introduceți aparatul și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Dacă aceasta a avut loc, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică și, înainte de a-l folosi în continuare, verificați funcționalitatea și siguranța aparatului la specialiști calificați.
- În caz de deteriorare a cablului de alimentare, pentru a evita situațiile de pericol, înlocuirea acestuia trebuie să fie efectuată de producător sau de centrul de reparații, împuternicit de acesta, sau de personal calificat analogic.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu se atinge de margini ascuțite și de suprafețe fierbinți.
- Când deconectați aparatul de la rețeaua electrică, apucați de ștecăr, fără să trageți de cablu.
- Aparatul trebuie amplasat pe o suprafață plană, stabilă și uscată. Nu-l puneți pe suprafețe fierbinți sau în apropiere de surse de căldură (de exemplu, plite electrice), perdele și sub rafturi suspendate.
- Niciodată nu lăsați aparatul nesupravegheat când este conectat.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale scăzute, sau dacă ele nu au experiență sau cunoștințe, dacă nu sunt supravegheate sau instruite privitor la folosirea aparatului de persoana, responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu le permite jocul cu aparatul.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Pentru a evita șocurile electrice și deteriorarea aparatului, folosiți doar accesoriile incluse în setul livrat.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 40 de ore fără întreruperi. După folosirea deshidratorului timp de 40 de ore, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.
- Nu acoperiți aparatul.
- ATENȚIE: amplasați aparatul doar pe suprafețe termorezistente, în scopul evitării incendiilor.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi pus în funcțiune de un temporizator extern sau de un sistem de control la distanță.
- Nu încercați să reparați aparatul sau să înlocuiți careva detalii de sine stătător. Dacă depistați defecte, adresați-vă la cel mai apropiat Centru de reparații.

- Dacă aparatul a fost supus la temperaturi mai joase de 0°C, înainte de conectarea lui, țineți-l la temperatura camerei nu mai puțin de 2 ore.
- Producătorul își rezervă dreptul, fără vreo notificare suplimentară, să introducă modificări neesențiale în construcția aparatului, care nu afectează esențial siguranța, funcționalitatea și performanța lui.
- Data producerii este indicată pe produs și/sau ambalaj, precum și în documentația însoțitoare, în format XX.XXXX, unde primele două cifre "XX" reprezintă luna producerii, iar următoarele patru cifre "XXXX" reprezintă anul producerii.

### PREGĂTIREA DE UTILIZARE

- Dezambalați aparatul.
- Înainte de prima conectare, spălați bine toate containerele și piesele detașabile cu apă caldă și săpun, clătiți-le bine și ștergeți-le până la uscare.
- Ștergeți interiorul bazei cu o bucată de pânză umedă.

### UTILIZAREA

- Uscarea se aplică pentru eliminarea umidității din legume și fructe, uscarea plantelor medicinale, precum și a peștelui și cărnii.
- Amplasați uscătorul pe o suprafață orizontală stabilă.
- Puneți în tăvile detașabile produsele pregătite din timp.
- Tăvile trebuie amplasate astfel, încât aerul să poată circula liber între ele. Nu puneți prea multe produse în fiecare tavă. Încărcarea maximală pentru fiecare tavă constituie până la 1 kg.
- Instalați tăvile detașabile pe bază.
- Puneți capacul pe aparat. Capacul trebuie să fie pe aparat pe toată durata funcționării lui.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Pentru conectarea aparatului, apăsați butonul de conectare / ajustare a timpului  /  o singură dată.
- Apăsați butonul de conectare / ajustare a timpului  /  încă o dată pentru ajustarea timpului de funcționare. În timp ce afișajul clipește, apăsând butonul  / , setați timpul necesar de funcționare în intervalul de la 1 la 36. Timpul setat va fi prezentat pe afișaj.
- Pentru setarea temperaturii în intervalul de la 40 la 70°C, apăsați butonul de setare a temperaturii  de câte ori este necesar. Temperatura setată va fi prezentată pe afișaj.
- După expirarea timpului setat, aparatul se va deconecta automat și va fi nevoie de un anumit timp pentru ca să se răcească.

### TEMPERATURI RECOMANDATE DE OPERARE:

- Ierburii: 40°C
- Pâine: 40-50°C
- Legume: 50-55°C
- Fructe: 55-60°C
- Ciuperci: 50-55°C
- Carne, Pește: 65-70°C

### TIMP RECOMANDAT DE DESHIDRATARE A PRODUSELOR:

- ATENȚIE: Durata uscării depinde de rezultatul dorit.

Produs	Pregătire	Durata deshidratării (ore)
Fructe (înainte de deshidratare, se recomandă înmuierea fructelor pregătite în suc corespunzător, diluat cu apă, timp de 2 ore. ¼ de pahar de suc la 2 pahare de apă)		
Caise	Scoateți sămburii și tăiați în felii subțiri	13-28
Ananas (proaspăt)	Curățați coaja și tăiați în bucăți	6-36
Banane	Curățați coaja și tăiați în cerulețe	8-38
Poamă	N-o tăiați	8-26
Vișine	Nu este obligatoriu de scos sămburii	6-36
Pere	Scoateți sămburii și tăiați în felii subțiri	8-30
Răchițele	Nu tăiați	6-26
Piersici	Tăiați în jumătate. Scoateți sămburile când fructul va fi deshidratat pe jumătate.	6-26
Mere	Curățați coaja, scoateți miezul, tăiați în cerulețe sau felii	4-15
Ciuperci	Tăiați-le subțire (ciupercile mici pot fi uscate întregi)	6-14
Legume		
Morcov	Fierbeți-i până se fac moi. Dați-i prin răzătoare sau tăiați-i în cerulețe.	8-14
Ardei dulce	Scoateți miezul, tăiați-i în dungi sau în cerulețe	4-14
Usturoi	Curățați și tăiați în cerulețe	6-16

- Așteptați ca produsele să se răcească, iar apoi împachetați-le.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

- **ATENȚIE:** se recomandă instalarea tuturor celor 5 tăvi pe durata funcționării, chiar dacă unele din ele vor rămâne goale.

### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

- Deconectați deshidratorul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească complet.
- Spălați capacul și tăvile detașabile cu apă caldă și săpun (se pot pune pe raftul de sus din mașina de spălat vesela), clătiți bine și uscați-le.
- Ștergeți cu atenție baza cu o bucată de pânză umedă.
- Se interzice folosirea soluțiilor abrazive de curățare, solventilor organici și lichidelor agresive.

### **DEPOZITAREA**

- Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet.
- Îndepliniți cerințele rubricii **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**.
- Păstrați aparatul într-un loc uscat și răcoros.



Simbolul dat pe produs, ambalaj și/sau documentele însoțitoare înseamnă că aparatele electrice și electronice, și bateriile uzate nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Acestea trebuie duse la punctele de colectare specializate.

Adresați-vă la autoritățile locale pentru a obține informații suplimentare referitor la sistemele existente de colectare a deșeurilor.

Reciclarea corectă va contribui la păstrarea resurselor valoroase și la prevenirea posibilelor efecte negative asupra sănătății oamenilor și a mediului înconjurător, care ar putea apărea în rezultatul reciclării incorecte a deșeurilor.

### **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

#### **ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA**





- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas korzystania, i zachowaj ją jako materiał referencyjny.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy dane techniczne podane na wyrobie są zgodne z parametrami prądu elektrycznego.
- Niewłaściwe postępowanie może spowodować uszkodzenie wyrobu, wyrządzić szkodę materialną albo spowodować zagrożenie zdrowia użytkownika.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do używania w przemyśle i w handlu, a także do wykorzystania:
  - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach produkcyjnych;
  - w domach rolników;
  - przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych podobnych miejscach zamieszkania.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania prądem elektrycznym, gdy nie jest ono używane.
- Nie zanurzaj urządzenia oraz przewodu sieciowego w wodzie ani żadnych innych cieczach. Jeśli tak się stało, natychmiast odłącz urządzenie od źródła zasilania i przed dalszym użyciem zwróć się w celu sprawdzenia, czy urządzenie działa sprawnie i bezpiecznie, do wykwalifikowanych specjalistów.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymiany, aby uniknąć niebezpieczeństw, powinien dokonać producent lub upoważniony przez niego Punkt Serwisowy bądź podobny wykwalifikowany personel.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Po odłączeniu urządzenia od zasilania prądem elektrycznym ciągnij za wtyczkę, lecz nie ciągnij za przewód.
- Urządzenie musi stać na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni! Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach gorących, a także w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchni elektrycznych), firanek ani pod półkami wiszącymi.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych albo, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem lub nie poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapobiec grze z urządzeniem.
- Nie dotykać gorących powierzchni.
- Aby uniknąć porażenia prądem i uszkodzenia urządzenia, należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Nie należy używać urządzenia dłużej niż 40 godzin z rzędu. Po użyciu suszarki w ciągu 40 godzin, wyłącz urządzenie z sieci i pozostaw ją do ostygnięcia.
- Nie nakrywaj urządzenia.
- **UWAGA:** umieszczaj urządzenie tylko na nienagrzewającej się powierzchni, aby uniknąć pożaru.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchomienia przez zewnętrzny timer ani oddzielny system zdalnego sterowania.
- Nie należy samodzielnie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia. W przypadku wykrycia usterek należy skontaktować się z najbliższym Punktem Serwisowym.
- Jeśli urządzenie przez jakiś czas znajdowało się w temperaturze poniżej 0°C, przed włączeniem musi być przechowywane w temperaturze pokojowej nie krócej niż w ciągu 2 godzin.
- Producent zastrzega sobie prawo, bez dodatkowego powiadomienia, do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji wyrobu, które zupełnie nie wpływają na jego bezpieczeństwo, sprawność ani funkcjonalność.
- Data produkcji jest wskazana na wyrobie i/albo na opakowaniu, a także w dokumentacji towarzyszącej, w formie XX.XXXX, gdzie pierwsze dwie liczby „XX” to miesiąc produkcji, następne cztery cyfry „XXXX” to rok produkcji.

### PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- Rozpakuj wyrób.
- Przed pierwszym włączeniem należy dokładnie umyć wszystkie pojemniki i wymienne części w ciepłej wodzie z mydłem, dokładnie umyć i wytrzeć do sucha.

### PRACA

- Suszarka jest stosowana do usuwania wilgoci z warzyw i owoców, suszenia ziół leczniczych, przypraw, a także ryb i mięsa.
- Ustaw suszarkę na stabilnej, poziomej powierzchni.
- Rozłóż wcześniej przygotowane produkty w wyjmowanych tacach.
- Tace muszą być zainstalowane w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie między nimi przepływać. Nie umieszczaj zbyt wielu produktów w każdej tacy. Maksymalna pojemność tacy wynosi 1 kg.
- Ustaw wyjmowane tace na bazie.
- Przykryj urządzenie pokrywą. Pokrywa powinna znajdować się na urządzeniu przez cały czas jego pracy.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk włączenia / ustawienia czasu «/» jednokrotnie.
- Naciśnij przycisk włączenia / ustawienia czasu «/» ponownie do ustawienia czasu pracy. Dopóki miga wyświetlacz, naciskając przycisk «/», ustaw niezbędny czas pracy w przedziale od 1 do 36 godzin. Ustawiony czas zostanie pokazany na wyświetlaczu.
- Aby ustawić temperaturę w przedziale od 40 do 70 °C, naciśnij potrzebną ilość razy przycisk ustawienia temperatury «». Ustawiona temperatura zostanie pokazana na wyświetlaczu.
- Po upływie założonego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie i będzie przez pewien czas stygnąć.

### ZALECANE TRYBY TEMPERATURY:

- Ziola: 40°C
- Chleb: 40-50°C
- Warzywa: 50-55°C
- Owoce: 55-60°C
- Grzyby: 50-55°C
- Mięso, Ryby: 65-70°C

### ZALECANY CZAS SUSZENIA PRODUKTÓW:

- UWAGA: Czas suszenia zależy od pożądanego wyniku.

Produkt	Przygotowanie	Czas trwania suszenia (godziny)
Owoce (przed suszeniem zaleca się moczyć przygotowane owoce w odpowiednim soku, rozwodnionym wodą, przez 2 godziny. ¼ szklanki soku na 2 szklanki wody)		
Morele	Wymij pestkę i cienko pokrój	13-28
Ananasy (świeże)	Obierz ze skórki i pokrój na kawałki	6-36
Banany	Obierz ze skórki i pokrój w krążki	8-38
Winogrona	Nie krój	8-26
Wiśnie	Nie koniecznie wyjmować pestek	6-36
Gruszki	Obierz ze skórki i cienko pokrój	8-30
Żurawiny	Nie krój	6-26
Brzoskwinie	Przekrój na pół, wyjmij pestkę, gdy owoc będzie do połowy wysuszony	6-26
Jabłka	Obierz ze skórki, wyjmij miąższ, pokrój w krążki lub na cząstki	4-15
Grzyby	Cienko pokrój (małe grzyby można suszyć w całości)	6-14
Warzywa		
Marchew	Ugotuj do miękkości. Zetrzyj lub pokrój w krążki	8-14
Papryka	Usuń miąższ, pokrój na paski lub w krążki	4-14
Czosnek	Obierz i pokrój w krążki	6-16

- Пачакай, а́ж прадукты астygна́, по чым je запакуй.
- Адлуч урэдзене ад сеткi электрычнаj.
- УВАГА: залекамы вклада́ць адначасна́ 5 выjмваных тач падчас працы урэдзене, навет́ jéшчi некты́рэ з нiх позаста́jа пу́сте.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Адлуч сушаркэ́ ад жрэдла́ засыланiя i позастав до са́лковiтэга астygнiенiа.
- Умыj покрыву́ i выjмванe таче цяплу́ воду́ з мыдлэм (мо́жна то зрабiць на гóрнej пóлке змываркi до начы́н), докля́днe оплукaj i осуш.
- Делiкатнe пратрыj подставу́ вiлготну́ сзаткэ́.
- Не волно ўжыва́ць сцiрных сродкóв чыстэжэ́чых, распущэ́чалнiкóв органiчных ани агрэсывных цiечы.

### **PRZECHOWYWANIE**

- Пруд прачеховыванiем упевнí ся, же урэдзене je адлучэне ад сеткi электрычнаj i са́лковiце астygло.
- Спе́нiаj вымаганiа акрэслéне в секци CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Прачеховуй урэдзене в сухым i хлóднэм мiеjску.



■ Ten symbol umieszczony na wyrobie, opakowaniu i/lub dołączonej dokumentacji oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Należy je oddawać do specjalnych punktów odbioru.

Aby uzyskać więcej informacji na temat istniejących systemów zbierania odpadów, należy skontaktować się z władzami lokalnymi.

Prawidłowa utylizacja pomaga oszczędzać cenne zasoby i zapobiec ewentualnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzi i stan środowiska naturalnego, które mogą powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami.

### **ВЕР БЕЛ КІРАЎНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ МЕРЫ БЯСПЕКІ**

- Уважліва прачытайце дадзенае кіраўніцтва перад эксплуатацыяй прылады, каб пазбегнуць паломак пры выкарыстанні, і захавайце яго ў якасці даведачнага матэрыялу.
- Перад першапачатковым уключэннем праверце, ці адпавядаюць тэхнічныя характарыстыкі, указаныя на вырабе, параметрам электрасеткі.
- Няправільнае карыстанне можа прывесці да паломкі вырабу, нанесці матэрыяльны ўрон і прычыніць шкоду здароўю карыстальніка.
- Прыбор прызначаны для выкарыстання толькі ў бытавых мэтах згодна з гэтым Кіраўніцтву па эксплуатацыі. Прыбор не прызначаны для прамысловага і камерцыйнага прымянення, а таксама для выкарыстання:
  - ў кухонных зонах для персаналу ў крамах, офісах і іншых вытворчых памяшканнях;
  - ў фермерскіх дамах;
  - кліентамі ў гасцініцах, матэлях, пансіянатах і іншых падобных месцаў пражывання.
- Калі прылада не выкарыстоўваецца, заўсёды адключайце яе ад электрасеткі.
- Не апускайце выраб і шнур сілкавання ў вадку або іншыя вадкасці. Калі гэта здарылася, неадкладна адключыце прыладу ад электрасеткі і, перш чым карыстацца ёй далей, праверце працаздольнасць і бяспеку прылады ў кваліфікаваных спецыялістаў.
- Пры пашкоджанні шнура сілкавання яго замену, каб пазбегнуць небяспекі, павiнен выконваць вытворца, або ўпаўнаважаны ім сэрвісны цэнтр, або аналагічны кваліфікаваны персанал.
- Сачыце за тым, каб шнур сілкавання не дакранаўся да вострых кантаў і гарачых паверхняў.
- Пры адключэнні прылады ад электрасеткі бярыцеся за вілку, а не цягніце за шнур.
- Прылада павiнна ўстойліва стаяць на сухой роўнай паверхні. Не стаўце яе на гарачыя паверхні, а таксама паблізу ад крыніц цяпла (напрыклад, электрычных пліт), фіранак і пад навяснымі паліцамі.
- Ніколі не пакідайце ўключаную прыладу без нагляду.
- Прылада не прызначана для выкарыстання асобамі (у тым ліку дзецьмі) з панiжанымі фізічнымі, пачуццёвымі або разумовымі здольнасцямі ці пры адсутнасці ў іх вопыту або ведаў, калі яны не знаходзяцца пад кантролем або не праінструктаваны аб выкарыстанні прылады асобай, адказнай за іх бяспеку.
- Дзеці павiнны знаходзіцца пад кантролем для недапушчэння гульні з прыладай.
- Не дакранаўцеся да гарачых паверхняў.
- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам і паломак прылады, выкарыстоўвайце толькі прылады, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Не выкарыстоўвайце прыладу больш за 40 гадзiн запар. Пасля выкарыстання сушылкі на працягу 40 гадзiн выключыце прыладу з сеткі і дайце ёй астыць.
- Не накрывайце прыладу.
- УВАГА: стаўце прыладу толькі на паверхню, якая не награвяецца, каб пазбегнуць узгарання.







- Прылада не прызначана для прывядзення ў дзеянне знешнім таймерам або асобнай сістэмай дыстанцыйнага кіравання.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу або замяняць якія-небудзь дэталі. Пры выяўленні непаладак звяртайцеся ў бліжэйшы сэрвісны цэнтр.
- Калі выраб некаторы час знаходзіўся пры тэмпературы ніжэй за 0 °С, перад уключэннем яго трэба патрымаць у пакаёвых умовах не менш за 2 гадзіны.
- Вытворца пакідае за сабой права без дадатковага паведамлення ўносіць нязначныя змены ў канструкцыю вырабу, якія кардынальна не ўплываюць на яго бяспеку, працаздольнасць і функцыянальнасць.
- Дата вырабу ўказана на прыладзе і (або) упакоўцы, а таксама ў суправаджальнай дакументацыі.

### ПАДРЫХТОўКА ДА ПРАЦЫ

- Распакуйце выраб.
- Перад першапачатковым уключэннем старанна вымойце ўсе ёмістасці і здымныя часткі цёплай вадой з мылам, як след прамойце і насуха вытрыце.
- Пратрыце базу знутры вільготнай тканінай.

### РАБОТА

- Сушылка прымяняецца для выдалення вільгаці з садавіны і агародніны, сушэння лекавых траў, спецый, а таксама рыбы і мяса.
- Пастаўце сушылку на ўстойлівую гарызантальную паверхню.
- Раскладзіце загадзя падрыхтаваныя прадукты ў здымныя паддоны.
- Паддоны павінны быць усталяваны такім чынам, каб даваць магчымасць паветру свабодна цыркуляваць паміж імі. Не накладвайце занадта многа прадуктаў у кожны паддон. Максімальная загрузка паддона – да 1 кг.
- Усталойце здымныя паддоны на базу.
- Накрыйце прыладу накрыўкай. Накрыўка павінна знаходзіцца на прыладзе на працягу ўсяго часу яе працы.
- Падлучыце прыладу да сеткі.

- Для ўключэння прылады націсніце кнопку ўключэння/наладжвання часу «/» адзін раз.
- Націсніце кнопку ўключэння/наладжвання часу «/» паўторна для наладжвання часу працы. Пакуль мігаціць дысплей, націскаючы кнопку «/», вызначце неабходны час працы ў дыяпазоне ад 1 да 36 гадзін. Вызначаны час будзе паказаны на дысплеі.
- Для вызначэння тэмпературы ў дыяпазоне ад 40 да 70 °С націсніце неабходную колькасць разоў кнопку рэгулявання тэмпературы «». Вызначаная тэмпература будзе адлюстроўвацца на дысплеі.
- Пасля заканчэння вызначанага часу прылада аўтаматычна выключыцца і будзе некаторы час ахалоджвацца.

### РЭКАМЕНДАВАНЫЯ ТЭМПЕРАТУРНЫЯ РЭЖЫМЫ:

- Травы: 40 °С
- Хлеб: 40–50 °С
- Гародніна: 50–55 °С
- Садавіна: 55–60 °С
- Грыбы: 50–55 °С
- Мяса, рыба: 65–70 °С

### РЭКАМЕНДАВАНЫ ЧАС СУШКІ ПРАДУКТАЎ:

- УВАГА: працягласць сушкі залежыць ад пажаданага выніку.

Прадукт	Падрыхтоўка	Працягласць сушкі (гадзіны)
Садавіна (перад сушкай рэкамендуецца замачыць падрыхтаваную садавіну ў адпаведным соку, разведзеным з вадой, на 2 гадзіны. ¼ шклянкі соку на 2 шклянкі вады)		
Абрыкосы	Выняць костачку і тонка нарэзаць	13–28
Ананасы (свежыя)	Зняць лупіну і нарэзаць кавалкамі	6–36
Бананы	Зняць лупіну і нарэзаць кружкамі	8–38
Вінаград	Не рэзаць	8–26
Вішня	Костачку вымаць не абавязкова	6–36
Грушы	Зняць лупіну і тонка нарэзаць	8–30
Журавіны	Не рэзаць	6–26
Персікі	Разрэзаць папалам, выняць костачку, калі фрукт будзе напалову падсушаны	6–26
Яблыкі	Зняць лупіну, выняць сярэдзіну, нарэзаць кружкамі ці долькамі	4–15
Грыбы	Тонка нарэзаць (маленькія грыбы можна сушыць цалкам)	6–14
	Гародніна	

Морква	Зварыць да мяккага стану. Нацерці або нарэзаць кружжамі	8–14
Балгарскі перац	Выцягнуць сярэдзіну, нарэзаць палоскамі або кружжамі	4–14
Часнок	Ачысціць і нарэзаць кружжамі	6–16

- Адключыце прыладу ад сеткі.
- Пачакайце, пакуль прадукты астынуць, пасля чаго ўпакуйце іх.
- УВАГА: рэкамендуецца ўсталёўваць усе 5 здымных паддонаў падчас працы прылады, нават калі частка з іх застаецца пустой.

#### **АЧЫСТКА І ДОГЛЯД**

- Адключыце сушылку ад электрасеткі і дайце ёй цалкам астыць.
- Вымойце вечка і здымныя паддоны цёплай вадой з мылам (можна на верхняй паліцы пасудамыечнай машыны), старанна апаласніце і высушыце.
- Акуратна пратрыце базу вільготнай тканінай.
- Не дапускаецца выкарыстанне абразіўных сродкаў ачысткі, арганічных растваральнікаў і агрэсіўных вадкасцяў.

#### **ЗАХОЎВАННЕ**

- Перад захоўваннем упэўніцеся, што прылада адключана ад электрасеткі і цалкам астыла.
- Выканайце патрабаванні раздзела «АЧЫСТКА І ДОГЛЯД».
- Захоўвайце прыладу ў сухім халаднаватым месцы.



■ Дадзены сімвал на прадукце, упакоўцы і (або) суправаджальнай дакументацыі азначае, што выкарыстаныя электрычныя і электронныя вырабы і батарэйкі не павінны выкідацца разам са звычайнымі бытавымі адходамі. Іх трэба здаваць у спецыялізаваныя пункты прыёму.

Для атрымання дадатковай інфармацыі аб існуючых сістэмах збору адходаў звярніцеся да мясцовых органаў улады.

Правільная ўтылізацыя дапаможа зберагчы каштоўныя рэсурсы і прадухіліць магчымыя негатыўныя ўплыў на здароўе людзей і стан навакольнага асяроддзя, які можа паўстаць у выніку няправільнага абыходжання з адходамі.