standart

make your life easier

INSTRUCTION MANUAL / KASUTUSJUHEND / LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

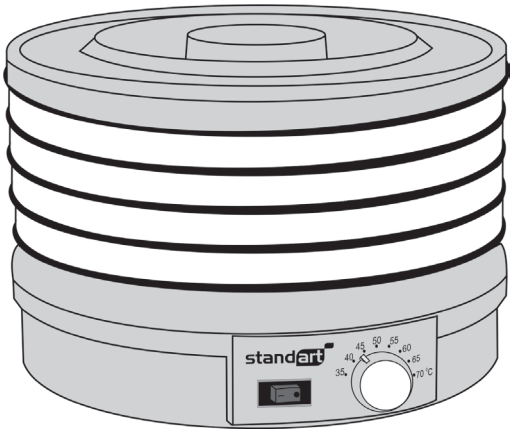
FOOD DEHYDRATOR
FD770 _250 W

EE TOIDUKUIVATI

LV PĀRTIKAS PRODUKTU ŽĀVĒTĀJS

LT MAISTO DŽIOVINTUVAS

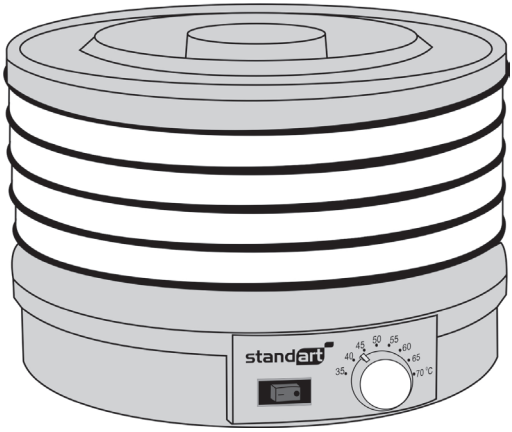
RU ПИЩЕВОЙ ДЕГИДРАТОР (СУШИЛКА)



PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP THE INSTRUCTION WELL / LUGEGE JUHENDIT TÄHELEPANELIKULT JA SÄILITAGE SEE / RŪPĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU UN NOVIETOJIET TO DROŠĀ VIETĀ IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ / ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGIAI PASIDĖKITE, JEI PRIREIKTŲ ATEITYJE / ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА БУДУЩЕЕ

TECHNICAL INFORMATION

POWER	250 W
VOLTAGE	220–240 V
FREQUENCY	50–60 Hz



SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USE OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTANT SURFACE TO AVOID POSSIBLE DAMAGE.

• Do not work the appliance longer than 48 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 48 hours, turn off the appliance ("ON/OFF" button), unplug the appliance and let it cool down.
• Improper use of the appliance can cause damage and injury to the user.
• Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
• Unplug the appliance when it is not in use.
• Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
• Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
• Do not allow children to play near the appliance when in use.
• Unplug the appliance before cleaning it.
• Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
• This appliance is for domestic use only.
• Do not cover the appliance.
• Do not leave the appliance unattended while in use.
• Put the appliance only on to the flat surface.
• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
• Do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter or become a hazard.

Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children with supervision. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

USE OF THE APPLIANCE

ATTENTION! Before using the first time:
• Unpack the appliance.
• Before use make sure that the electric parameters of your dehydrator, indicated on rating label found on the base of the appliance.
• Wash lids and sections of appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergent for washing dishes. Clean the power base using a damp cloth (NEVER SUBMERSE THE BASE IN ANY LIQUID).

FUNCTIONS

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the foods which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year round.
You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

USE OF THE APPLIANCE

1. Prepare the food that you intend to dry by slicing in thin and even shapes & sizes. Then place the food into the trays of the appliance. Ensure that there is adequate spacing between each piece of food. We recommend approximately 0.5 cm.
2. Put each of the sections on to a power base.
3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.
Plug and push the ("ON") button. The temperature is from 35 to 71 °C. When you finish using the appliance press the button ("OFF"). Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.
4. Unplug the appliance.
NOTE: It is recommended to put all sections on to the appliance during use, no matter how many sections are empty. Examples:
1. The products are on the first upper section, other 5 section are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.
2. The products are on the first 2 sections, other 4 sections are empty. Make sure that the upper lid is on appliance.

ADITIONAL INSTRUCTION

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it.
Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put it place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1–2 minutes and then put it to cold water and rug after that.
NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IS APPROXIMATE.
The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

DRYING FRUITS
• Wash the fruits.
• Take out the pit and cut off the spoiled parts.
• Slice into pieces which you can place freely between the sections.
• You can put the fruits down to natural lemon or pineapple juice not to let them fade.
• If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut.

DRYING VEGETABLES
• Wash the vegetables.
• Take out the pit and cut off the spoiled parts.
• Slice into pieces which you can place freely between the sections.
• It is better to boil vegetables for about 1–5 minutes and then put it to cold water and then dry.

DRYING MEDICINAL PLANTS
• It is recommended to dry leaves.
• After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

STORAGE OF DRYING FRUITS
• Containers for storage the dried products should be clean and dry.
• For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5–20 degrees.
• During first week after drying it is better to check if there is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.
ATTENTION! Do not place hot or even warm products into containers for storage.

PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.

Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying.
Take 1/4 glass of juice (natural preferably). Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare. For example for preparing apples you should take apple juice. Mix the juice with 2 glasses of water. Then immerse preliminary processed fruits into prepared liquid for 2 hours (see "Table of preparing the fruits for drying").

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR FRYING

NAME	PREPARING	CONDITION AFTER DRYING	DURATION OF DRYING (hours)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13–23
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8–16
Pineapple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	8–16
Pineapple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	8–16
Banana	Peel it and slice to round pieces(3–4 mm thickness)	Crispy	8–16
Grapes	No need to cut it	Soft	8–16
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)		
Pear	Peel it and slice	Soft	8–16
Fig	Slice it	Hard	8–26
Cranberry	No need to cut	Soft	8–16
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits are half-dried	Soft	8–16
Date-fruit	Take out the pit and slice	Hard	8–16
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	8–12

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color. How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetable into the appliance.
2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY GUIDELINES AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

NAME	PREPARING	CONDITION AFTER DRYING	DURATION OF DRYING (hours)
Artichoke	Cut it to stripes (3–4 mm thickness)	Fragile	8–13
Eggplant	Peel it and slice it into pieces (6–12 mm thickness)	Fragile	8–12
Broccoli	Peel it and cut it. Steam it for about 3–5 min.	Fragile	8–16
Mushrooms	Slice it for dry it whole (small mushrooms)	Hard	8–14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8–20
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Fragile	8–14
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	8–30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	8–16
Potato	Slice it, boil for about 8–10 min	Crispy	8–16

NAME	PREPARING	CONDITION AFTER DRYING	DURATION OF DRYING (hours)
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8–14
Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	8–14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12 mm thickness)	Hard	8–18
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	Hard	8–14
Parsley	Put the leafs into sections	Crispy	6–10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8–24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces (3 mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8–18
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8–16
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	Boil till it becomes fade	Crispy	8–16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside, cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	6–10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adepts for effective drying. It is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle:
1/2 glass of soybean sauce
1 tentacle of garlic, cut to a small pieces
2 big spoons of ketchup
1 and 1/4 dessert spoon of salt
1/2 dessert spoon of dried pepper
All ingredients should be mixed carefully.

POULTRY
Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared. It is better to boil it or fry it. Dry it for about 2–8 hours or till moisture is gone.

FISH
It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying(bake it for about 20 minutes with a temperature 200° C degree or till the fish become friable).
Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

MEAT AND GAME ANIMALS
Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2–8 hours or till all moisture is gone.

CLEANING AND MAINTENANCE

• Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
• Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and allow it to dry.
• Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

Correct disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

36-month warranty is provided to STANDART domestic appliances

These appliances are designed for use in household for personal, non-commercial uses.

1. In case of noticing production reject or appliance failure during the warranty period, the manufacturer ensures appliance repair free of charge on condition that the appliance was previously used by observing user manual instructions and there are no preconditions, due to which legal basis for performance of warranty repair would disappear.

2. Warranty is not applied in the following cases:

• for failures, occurring due to incorrect connection of appliances to power network or due to intermittent electricity supply;

• for failures, occurring due to the action of chemical materials;

• for discolouration of the appliance (turning yellow, contamination and similar);

• for failures, occurring when connecting the appliance into power supply, telecommunications, cable networks not conforming to national standards, due to external impact (for instance, due to the action of humidity and temperature), also due to inappropriate handling of the appliance (for instance, cleaning, scouring marks, scratches, or other mechanical damages);

• if noticing attempt to access inside the appliance, also if the appliance is repaired not in a duly authorised service centre;

• if noticing appliance structure or scheme modifications (except for the one's, as described in the user manual);

• if noticing mechanical damages;

•if noticing failures, occurring due to entering of foreign matters, materials, liquids, or animal pests;

• if noticing failures, occurring due to use of non-standard operating materials or spare parts;

•if serial number, stored in the appliance, is modified, erased, or illegible;

• if the appliance, designed for personal (domestic, family) uses, is employed for commercial use, in order to gain profit, for production and other purposes, not conforming to original purpose of use of the appliance;

• in all other cases, when item deficiencies occur due to the fact that the buyer failed to observe the user manual instructions, or item deficiencies were conditioned by the fault of the third parties, or force majeure circumstances;

• for operating parts of appliance, for instance, for batteries and accumulators.

3. Warranty can be terminated, if:

• appliance was repaired by the person or company not dully authorised by seller's service centre;

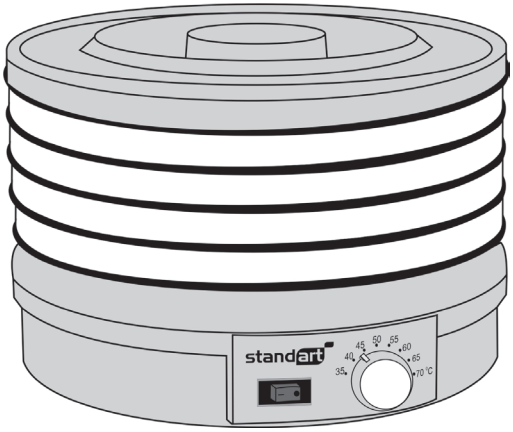
• if appliance was evidently knowingly damaged.

4. Warranty becomes non valid, if payment slip or other purchase evidencing document is not provided.

5. Manufacturer is not considered liable for damages, emergencies, loss caused to people, animals, asset, if conditioned by user's fault, ignorance, failure to observe user manual instructions, or due to incorrect connection of the appliance.

TEHNILISED ANDMED

NIMIVÕIMSUS	250 W
PINGE	220–240 V
SAGEDUS	50–60 Hz



OHUTUSNÕUANDED

VÕIMALIKE KAHJUSTUSTE VÄLTIMISEKS, ON KASUTAMISE AJAKS VAJA SEADME ALLA PANNA KUUMAKINDLAST MATERJALIST ALUS (KERAAMILISED PLAADID, PAKS LAUD, JMT.), VÕI TULEB SEADE ASETADA KUUMAKINDLALE PINNALE.

• Ära kasuta seadet üle 48 tunni järjest. Pärast 48 tundi katkematut tööd lülita seade välja (vajuta „OFF“ nupule), eemalda see vooluvõrgust ja lase seadmel jahtuda.
• Seadme ebakorrektne kasutamine võib põhjustada kahjustusi ja kasutajat vigastada.
• Kasuta seadet ainult eesmärgipäraselt ning järgi alati kasutusjuhendit.
• Kui seadet parasjagu ei kasutata, eemalda see vooluvõrgust.
• Hoia seadme toiteallikas veest eemal. Ära lülita seadet sisse, kui selle pinnad on parasjagu märjad.
• Ära kasuta seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustatud, kui seade on maha kukkunud või muul moel kahjustatud. Kui mõni ülalmainitud juhtumitest on aset leidnud, kontakteeru teeninduskeskusega.
• Ära luba lastel seadme kasutamise ajal selle läheduses mängida.
• Eemalda seade enne puhastamist vooluvõrgust.
• Ära kunagi tõmba toitejuhtmest, et seade vooluvõrgust eemaldada; selle asemel eemalda seade vooluvõrgust hoides kinni pistikust.
• Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodustes tingimustes
• Ära kata seadet kinni.
• Ära jäta seadet järelevalveta, kui see on sisse lülitatud.
• Aseta seade alati tasasele tasapinnale.
• Seade ei sobi kasutamiseks inimestele (k.a lastele), kel on piiratud füüsilised, meelelised või vaimsed võimekus, v.a nende turvalisuse eest vastutava isiku juhendamisel.
• Tähelepanu tuleb pöörata sellele, et lapsed seadmed ei mängiks.
• Ära aseta seadet kuuma ahju, gaasi- või elektripliidi vahetusse lähedusse.
• Vaata, et seadme juhtmed ei ripuks laua või aluse servalt ohtlikul moel alla.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.
Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldada. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende tegevust jälgitakse. Hoidke seadet ja selle juhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas. Toitejuhtme vigastuse korral saab seda vahetada vaid volitatud tehnilise hooldusesinduse töötaja või isik, kes omab vastavat kvalifikatsiooni vältimaks võimalike ohte. Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimise süsteemiga. Seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja inimesed, kellel on vähenenud füüsiline, meeleline või vaimne võimekus või puuduvad kasutamiseks vajalikud kogemused või teadmised, kui nende tegevust jälgitakse või neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise ja sellega kaasnevate ohtude kohta.

SEADME KASUTAMINE

TÄHELEPANU! Enne seadme esmakordset kasutamist:
• Paki seade lahti.
• Pese kõik seadme osad.
• Enne kasutamist kontrolli üle kuivati elektrilised näitajad, mis on ära toodud seadme alumise osa põhjal.
• Pese seadme kaaned ja restid. Pese restid sooja vee ja vähese nõudepesuvahendiga. Puhasta toiteallika osa niiske lapiga (ÄRA ASETA SEDA KUNAGI VETTE).

FUNKTSIOONID

Kindlal, reguleeritaval temperatuuril õhk ringleb seadmes vabalt ülemiste ja alumiste kaante, eraldatavate restide ja toiteallika osa vahel. See võimaldab seadme eri kihtidel olevaid toite ühtlaselt kuivatada ning tagab vitamiinide minimaalse kao. Nii saad lisaaineteta valmistatud seeni, puu- ja köögivilju nautida aastaringi. Samuti saab seadme abil kuivatada lilli, ravimtaimi ja teravilju.

SEADME KASUTAMINE

1. Valmista kuivatamisele minev toit ette lõigates see väikesteks tükkideks, mis on ühtlase kuju ja suurusega. Seejärel aseta toit seadme restidele. Jäta toidutükkide vahele väiksed vahed. Soovitatav on jätta umbes 0,5-sentimeetrised vahed.
2. Aseta restid toiteallika osa kohale.
3. Seejärel pane seadmele peale ülemine kaas. Kuivatamise ajal peab ülemine kaas alati peal olema.
Ühenda seade vooluvõrku ja vajuta „ON“ nupule. Temperatuuri saab seda vahemikku 35° kuni 71°C. Seadme kasutamise lõpetamisel vajuta nupule „OFF“. Lase seadmel maha jahtuda. Pane kuivatatud toidutükid anumatesse/pakkidesse, mis mõeldud toidu säilitamiseks ja aseta need sügavkülma.
4. Eemalda seade vooluvõrgust.

MÄRKUS: Hoolimata selles, mitut resti sul toidu jaoks vaja on, soovitatakse seadmes alati hoida resti (osad võivad olla tühjad).

LISAJUHISED

Pese toiduained enne seadmesse panemist. Ära pane seadmesse märgasid toiduained, kuivata need enne ära.
TÄHELEPANU! Ära pane toitu sektsioonidele, kui neil on parasjagu vett.
Lõika toiduainetel ära riknenud osad. Viiluta toiduained nii, et neid oleks mugav restidele asetada. Kuivatamise protsessi kestus sõltub toidutükkide paksusest.

Kui kõik tükid ei ole ühtlaselt kuivanud, võid vahepeal restide asendit muuta. Võid ülemised restid tõsta allapoole, toiteallikale lähemale, ning alumised restid tõsta hoopis ülemiste asemele. Mõned puuviljad on kaetud loodusliku kaitsekihiga, mis-

tõttu võib nende kuivatamise aeg olla veidi pikem. Selle lisaaja vältimiseks tasub teatud toiduaineid enne kuivatamist keeta ning seejärel korra külma vee alt läbi lasta ja kuivatada.

NB: KÄESOLEVAS JUHENDIS VÄLJA TOODUD KUIVATAMISAJAD ON HINNANGULISED.
Kuivatamise kestus sõltub ruumi temperatuurist ja niiskustasemest, toidu niiskustasemest, tükkide paksusest, jne.

PUUVILJADE KUIVATAMINE
• Pese puuviljad.
• Eemalda kivid ja lõika ära riknenud osad.
• Lõika puuviljad tükkideks, mida on hea kuivati restidele laotada.
• Kui soovid, et puuviljad säilitaks oma erksa värvi, võid need eelnevalt kasta sidruni- või ananassimahla sisse.
• Kui soovid puuviljadele mõnusat aroomi, lisa neile kaneeli või kookoshelbeid

KÖÖGIVILJADE KUIVATAMINE
• Pese köögiviljad.
• Eemalda kivid ja lõika ära riknenud osad.
• Lõika puuviljad tükkideks, mida on hea kuivati restidele laotada.
• Köögivilju tasub 1–5 minutit keeta, seejärel külma vee alt läbi lasta ja kuivaks pühkida.

RAVIMTAIMEDE KUIVATAMINE
• Ravimtaimede lehti on soovitatav kuivatada.
• Pärast kuivatamist tasub ravimtaimed panna paberkotti või klaasanumasse ja säilitada varjulises ning jahedas paigas.

KUIVATATUD PUUVILJADE SÄILITAMINE
• Kuivatatud toiduainete säilitusanumad peavad olema puhtad ja kuivad.
• Kuivatatud puuviljade säilitamiseks sobivad kõige paremini metallkaantega klaasanumad, mida hoitakse varjulises kohas, kus temperatuur on vahemikus 5–20 kraadi.
• Kuivatamisjärgselt on soovitatav ühe nädala jooksul kontrollida ega anumasse ei ole jäänud niiskust. Kui anumas on niiskust, ei ole toiduained hästi kuivanud ning need tuleks uuesti kuivatada.
TÄHELEPANU! Ära pane säilitusanumatesse kuumi ega sooje toiduaineid.

PUUVILJADE ETTEVALMISTAMINE

Puuviljade ettevalmistamine aitab säilitada nende loomulikku värvi, lõhna ja maitset.
Järgnevalt on toodud mõned soovitused, kuidas puuvilju kuivatamiseks kõige paremini ette valmistada:
Võta 1/4 klaasi mahla (soovitatavalt naturaalset). Pea meeles, et valitud mahl peaks sobima puuviljadega, mida asud kuivatama. Näiteks õunte kuivatamisel

vali õunamahl. Sega mahl kahe klaasi veega. Seejärel aseta eelnevalt ettevalmistatud puuviljatükid (vt. puuviljade ettevalmistamise tabelit) kaheks tunniks vedelikku.

PUUVILJADE ETTEVALMISTAMISE TABEL

PUUVILI	ETTEVALMISTUS	OLEK PÄRAST KUIVATAMIST	KUIVATAMISE KESTUS (tundides)
APRIKOOSID	Viiluta ja eemalda kivid	Pehme	13–23
Apelsinikoor	Lõika pikkadeks ribadeks	Rabe	8–16
Ananass (värske)	Koori ja lõika rõngasteks või väiksemateks tükkideks	Kõva	8–16
Ananass (konserveeritud)	Vala mahl välja ja kuivata tükid	PEHME	8–16
Banaanid	Koori ja lõika viiludeks (3–4 mm paksused viilud)	Krõbe	8–16
Viinamarjad	Pole tarvis lõigata	Pehme	8–16
Kirsid	Kirsikive pole tarvis eemaldada (võid need välja võtta siis, kui kirsid on juba poolkuivad)		
Pirnid	Koori ja viiluta	Pehme	8–16
Viigimarjad	VIILUTA	Kõva	8–26
Jõhvikad	Pole tarvis lõigata	Pehme	8–16
Virsikud	Lõika pooleks ja eemalda kivi, kui puuviljad on juba poolkuivad	Pehme	8–16
Datlid	Eemalda kivid ja viiluta datlid	Kõva	8–16
Õunad	Koori, eemalda südamik ja lõika viiludeks või sektoriteks	Pehme	8–12

NB: Ettevalmistamise tabelis antud ajad ja meetodid on informatiivse otstarbega. Seadme kasutajate eelistused võivad tabelis toodud infost erineda.

KÖÖGIVILJADE ETTEVALMISTAMINE

1. Türgi ube, lillkapsast, brokkolit, sparglit ja kartuleid on soovitatav enne kuivatamist veidi keeta, sest see aitab säilitada nende köögiviljade loomulikku värvi. Keetmise juhend: pane eelnevalt ettevalmistatud köögiviljad keeva veega 3–5 minutiks potti. Seejärel vala vesi välja ja aseta köögiviljad kuivatisse.
2. Kui soovid, võid türgi ubadele, sparglile, jmt., lisada veidi sidruni maitset, hoia neid enne kuivatamist umbes kaks minutit sidrunimahlas.

NB: EELMAINITUD JUHISED ON SOOVITUSLIKUD, NENDE JÄRGIMINE POLE KOHUSTUSLIK.

KÖÖGIVILJADE ETTEVALMISTAMISE TABEL

KÖÖGIVILI	ETTEVALMISTUS	OLEK PÄRAST KUIVATAMIST	KUIVATAMISE KESTUS (tundides)
Artišokk	Lõika ribadeks (3–4 mm paksused ribad)	Rabe	8–13
Baklažaan	Koori ja lõika tükkideks (6–12 mm paksused tükid)	Rabe	8–12
Brokkoli	Lõika tükkideks ja auruta 3–5 minutit.	Rabe	8–16
Seened	Viiluta või kuivata tervena (väiksed seened)	Kõva	8–14
Türgi oad	Lõika ja keeda läbipaistvaks muutumiseni	Rabe	8–20
Suvikõrvits	Viiluta (6mm paksused viilud)	Rabe	8–14
Kapsas	Eemalda riknenud pealmised lehed ja lõika ribadeks (3mm paksused ribad), eemalda südamik	Kõva	8–14
Rooskapsas	Lõika rooskapsad pooleks	Krõbe	8–30
Lillkapsas	Keeda pehmeks muutumiseni	Kõva	8–16
Kartulid	Viiluta, keeda 8–10 minutit	Krõbe	8–16
Sibul	Lõika õhukesteks viiludeks	Krõbe	8–14
Porgand	Keeda, kuni porgand on pehme, seejärel riivi või viiluta	Krõbe	8–14

KÖÖGIVILI	ETTEVALMISTUS	OLEK PÄRAST KUIVATAMIST	KUIVATAMISE KESTUS (tundides)
Kurk	Koori ja lõika viiludeks (12 mm paksused viilud)	Kõva	8–18
Paprika	Lõika ribadeks või viiludeks (6 mm paksusega), eemalda südamik	Krõbe	8–14
Terav pipar	Pole tarvis lõigata	Kõva	8–14
Petersell	Rebi väikesteks kimpudeks	Krõbe	6–10
Tomat	Koori. Lõika tükkideks või viiludeks	Kõva	8–24
Rabarber	Koori ja lõika tükkideks (3 mm paksused tükid)	Vedeliku kadu	8–18
Peet	Keeda, lase jahtuda, lõika ära juured ja pealsed. Viiluta	Krõbe	8–16
Seller	Viiluta (6mm paksused viilud)	Krõbe	8–14
Roheline sibul	Tükelda	Krõbe	8–10
Spargel	Viiluta (2,5 mm paksused viilud)	Krõbe	8–14
Küüslauk	Koori ja lõika viiludeks	Krõbe	8–16
Spinat	Keeda	Krõbe	8–16
Šampinjonid	Vali seened, mille kübarad ei ole väljapoole kaardu, lõika tükkideks või kuivata tervena	Kõva ja krõbe	6–10

NB: Ettevalmistamise tabelis antud ajad ja meetodid on informatiivse otstarbega. Seadme kasutajate eelistused võivad tabelis toodud infost erineda.

LIHA, KALA, LINNU- JA ULUKILIHA ETTEVALMISTAMINE

Liha eelnev töötlemine on äärmiselt vajalik ja oluline toidu tarbija tervise kaitsmiseks. Kuivatamiseks sobib kasutada lisaaineteta liha. Soovitatav on valmistada marinaad, sest see aitab eemaldada lihast liigse vee ja liha paremini säilitada.

Klassikaline marinaad:
1/2 klaasi sojakastet
1 küüslauguküüs, väikesteks tükkideks lõigatud
2 spl ketšupit
1 ja 1/4 tl soola
1/2 tl pipart
Kõik koostisosad tuleks hoolikalt kokku segada.

LINNULIHA
Linnuliha tuleb enne kuivatamist töödelda. Soovitatav on seda keeta või praadida. Kuivata linnuliha 2–8 tundi, kuni see ei ole enam niiske.

KALA
Kala on soovitatav enne kuivatamist keeta või küpsetada (200°C juures umbes 20 minutit).
Kuivata kala 2–8 tundi, kuni see ei ole enam niiske.

LIHA JA ULUKILIHA
Valmista liha ette lõigates see väikesteks tükkideks ja kuivata seadmes 2–8 tundi, kuni liha pole enam niiske.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

• Enne seadme puhastamist veendu, et selle pistik on voolupesast eemaldatud ja seade on jahtunud.
• Puhasta seade niiske lapiga ja lase sel kuivada.
• Ära kasuta seadme puhastamiseks traatharju ega koorivaid puhastusvahendeid, sest need võivad seadme pinda kahjustada.

Selle toote õige kõrvaldamine



See märgistus näitab, et seda toodet ei tohi kogu ELis kõrvaldada koos teiste kodumajapidamise jäätmetega. Et vältida kontrollimatu jäätmete kõrvaldam isega põhjustatavat võimalikku kahju keskkonnale või inimeste tervisele, töödelge see vastutustundlikult ümber, et edendada materiaalsete ressursside säästvat taaskasutust. Kasutatud seadme tagastamiseks kasutage tagasisaatmis- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust edasimüüjaga, kus toode oli ostetud. Nad võivad selle toote võtta keskkonnaohutuks ringlussevõtuks.

GARANTII TINGIMUSED

STANDART kodutehnikale kehtib 36-kuuline garantii

Seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamises isiklikul, mitte kommertseesmärgil.

1. Kui avastate tootmispraagi või kui seade läheb rikki garantii kehtimise ajal, tagab tootja tasuta seadme remondi, kui seadet kasutati seni kasutusjuhendit järgides ja ei ole asjaolusid, mille tõttu ei oleks alust teostada garantiiremonti.

2. Garantii ei kehti:

• riketele, mis tekivad siis, kui seade ei ole nõuetekohaselt ühendatud elektrivõrku või seoses elektrivõrgu häiretega;

• riketele, mis tekivad seoses keemiliste ainete mõjuga;

• seadme värvimuutustele (kollaseks tõmbumisele, saastele jne);

• riketele, mis tekivad, kui ühendada toode riiklikele standarditele mittevastavasse elektrivõrku, telekommunikatsiooni- või kaablivõrku, seoses väliskahjustustega (nt niiskuse ja temperatuuri muutused), kui ei järgita toote kasutusjuhendit (nt valesti tehtud puhastus, kraapimisjäljed, kriimustused või muud mehhaanilised kahjustused);

• kui avastatakse seadme sisemusse tungimise jälgi, samuti siis, kui seadet ei parandata tootja volitatud teeninduses;

• kui avastatakse seadme konstruktsiooni või skeemi muudatusi (välja arvatud need, mis on kirjas kasutusjuhendis);

• kui avastatakse mehhaanilisi kahjustusi;

• kui avastatakse rikkeid, mis tekkisid sellest, et seadme sisemusse sattus kõrvalisi esemeid, materjale, vedelikke või loomi;

• kui leitakse rikkeid, mis tekkisid seoses standarditele mittevastavate ekspluatatsioonimaterjalide või varuosade kasutamisega;

• kui seeria number, mis on tootel, on muudetud, maha kustutatud või kui seda ei õnnestu tuvastada;

• kui seade, mis on ette nähtud isiklikuks (majapidamises, peres) kasutamiseks, on kasutuses ärilistel eesmärkidel, kasu saamise eesmärgil, tootmis- ja muudel eesmärkidel, mis ei vasta tegelikule seadme kasutuseesmärgile;

• kõigil teistel juhtudel, kui eseme puudused tekkisid sellest, et ostja ei järginud kasutusjuhendit või eseme puudused tekkisid kolmandate isikute süül või vääramatu jõu asjaolude tõttu;

• tavalistele kuludetailidele, nt patareidele, akudele.

3. Garantii võib katkeda, kui:

• seadet parandas isik või ettevõte, kes ei ole volitatud teeninduskeskus;

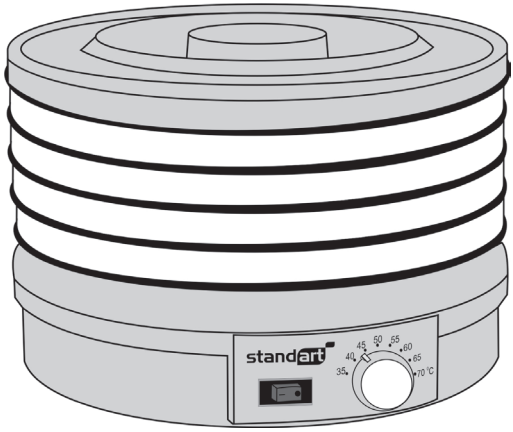
• seadet on ilmselgelt tahtlikult rikutud.

4. Garantii ei kehti, kui ei esitata kassatšekki või muud ostmist tõendavat dokumenti.

5. Tootja ei vastuta avariide ning isikutele, loomadele ja varale tekitatud kahju eest, kui see on tekitatud kasutaja süül kas teadmatusest või seadme kasutusjuhendi mittejärgimisest või seadme valest ühendamisest.

TEHNISKAIS RAKSTUROJUMS

JAUDA	250 W
SPRIEGUMS	220–240 V
FREKVENCE	50–60 Hz



DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

LIETOŠANAS LAIKĀ ZEM IERĪCES IR JĀNOVIETO KARSTUMIZTURĪGS MATERIĀLS (KERAMIKAS FLĪZES, BIEZS DĒLĪTIS UTT.) VAI IERĪCE IR JĀNOVIETO UZ KARSTUMIZTURĪGAS VIRSMAS, LAI NOVĒRSTU IESPĒJAMO KAITĒJUMU.

• Nedarbiniet ierīci ilgāk par 48 stundām pēc kārtas. Pēc ierīces nepārtraukta darba 48 stundu laikā izslēdziet ierīci (nospiediet pogu OFF), atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.

• Nepareiza ierīces lietošana var izraisīt kaitējumu un traumas lietotājam.

• Izmantojiet ierīci tikai atbilstoši paredzētajam izmantošanas veidam un vienmēr ievērojiet šīs rokasgrāmatas vadlīnijas.

• Atvienojiet ierīces kontaktdakšu, kad tā netiek lietota.

• Elektrisko pamatni turiet pietiekamā attālumā no ūdens. Neieslēdziet ierīci, ja tās virsmas ir mitras.

• Neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības vadu, kontaktdakšu, pēc iekārtas nokrišanas vai ar citiem bojājumiem. Šādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

• Neļaujiet bērniem spēlēties ierīces tuvumā, kad tā tiek izmantota.

• Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

• Nekad nelietojiet vadu, lai atvienotu no kontaktligzdas, tā vietā satveriet kontaktdakšu un velciet, lai atvienotu.

• Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā

• Neapsedziet ierīci.

• Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

• Novietojiet ierīci tikai uz līdzenas virsmas.

• Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (arī bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī bez pieredzes un zināšanām, ja vien par viņu drošību atbildīgs cilvēks viņus neuzrauga vai nesniedz ierīces lietošanas norādījumus.

• Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.

• Nelieciet uz karsta gāzes, elektriskā riņķa, karstas cepeškrāsns vai to tuvumā.

• Neļaujiet elektrotīkla vadam pārkārties pāri galda vai letes malai vai radīt apdraudējumu.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.

Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un lietotāja apkopi bez uzraudzības. Bērni netīra un neapkop ierīci, ja vien nav sasnieguši 8 gadu vecumu un tos neuzrauga. Ierīci un tās vadu glabājiet bērniem, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu, nepieejamā vietā. Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no bīstamām situācijām. Ierīces nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu. Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus saistībā ar ierīces drošu izmantošanu un saprot attiecīgo apdraudējumu.

IERĪCES LIETOŠANA

UZMANĪBU! Pirms pirmās lietošanas reizes:
• Noņemiet ierīces iepakojumu.
• Nomazgājiet visas ierīces daļas
• Pirms lietošanas pārliecinieties, vai jūsu žāvētāja elektriskie parametri, kas ir norādīti uz datu plāksnītes uz ierīces pamatnes
• Mazgājiet ierīces vākus un līmeņus. Līmeņus mazgājiet siltā ūdenī, pievienojot nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa. Notīriet elektrisko pamatni, izmantojot mitru drāniņu (NEKAD NEIEGREMDĒJIET PAMATNI NEKĀDĀ ŠĶIDRUMĀ).

FUNKCIJAS

Silts gaiss, kuram ir fiksēta regulējama temperatūra, brīvi cirkulē ierīces iekšpusē starp augšējiem un apakšējiem vākiem, atsevišķi kontrolējamiem izņemamiem līmeņiem un elektrisko pamatni. Tāpēc pārtikas produkti, kas atrodas ierīces līmeņos, žāvējas vienmērīgi un minimāli zaudē veselīgos vitamīnus. Tādējādi jūs visu gadu varat baudīt augļus, dārzeņus un sēnes, kas ir gatavotas, neizmantojot neveselīgas vielas.
Jūs varat arī žāvēt ziedus, ārstniecības augus, sagatavot graudaugu pārslas ar šīs ierīces palīdzību.

IERĪCES LIETOŠANA

1. Sagatavojiet pārtikas produktus, ko plānojat žāvēt, sagriežot plānās un vienādās formās un izmēros. Tad novietojiet pārtikas produktus uz ierīces paplātēm. Nodrošiniet, lai starp katru produkta gabalu būtu pietiekams attālums. Mēs iesakām apmēram 0,5 cm.
2. Katru līmeni uzlieciet uz elektriskās pamatnes.
3. Augšējo vāku uzlieciet uz ierīces. Žāvēšanas laikā augšējam vākam ir vienmēr jābūt uz ierīces.
Pieslēdziet kontaktdakšu un nospiediet pogu "ON", ierīce sāk darbu. Temperatūru var noregulēt no 35° līdz 71°C. Kad pabeidzat izmantot ierīci, nospiediet pogu "OFF". Ļaujiet produktiem atdzist. Ievietojiet žāvētus produktus tvertnē / iepakojumā pārtikas uzglabāšanai un ievietojiet saldētavā.
4. Atvienojiet ierīci no strāvas.

PIEZĪME: Lietošanas laikā ieteicams visus līmeņus ielikt ierīcē neatkarīgi no tukšo līmeņu skaita.

PAPILDU NORĀDĪJUMS

Pirms ievietošanas ierīcē nomazgājiet pārtikas produktus. Ierīcē neievietojiet mitrus pārtikas produktus, noslaukiet tos.
UZMANĪBU! Neievietojiet līmeņus ar produktiem, ja tur ir ūdens.

Nogrieziet produktu bojātās daļas. Sagrieziet produktus tā, lai tos brīvi novietotu līmeņos. Produktu žāvēšanas ilgums ir atkarīgs no sagriezto gabalu biezuma utt. Ja visi produkti pietiekami neizžāvējās, jūs varat mainīt līmeņu izvietojumu. Jūs varat novietot augšējos līmeņus apakšā, tuvāk elektriskajai pamatnei, un apakšējos līmeņus varat novietot augšējo vietā. Daži augļi var būt pārklāti ar to dabisko aizsargslāni, tāpēc žāvēšanas ilgums var palielināties. Lai šāda situācija nerastos, ieteicams vārīt produktus aptuveni 1–2 minūtes, tad ievietot aukstā ūdenī un pēc tam nosusināt.

JĀŅEM VĒRĀ: ŠAJĀ NORĀDĪJUMĀ NORĀDĪTAIS ŽĀVĒŠANAS ILGUMS IR APTUVENS. Žāvēšanas ilgums ir atkarīgs no telpas temperatūras un mitruma, produktu mitruma līmeņa, gabaliņu biezuma utt.

AUGĻU ŽĀVĒŠANA
- Nomazgājiet augļus.
- Izņemiet kauliņu un nogrieziet bojātas daļas.
- Sagrieziet gabaliņos, ko varat brīvi izvietot starp līmeņiem.
- Augļus varat ievietot dabīgā citronu vai ananasu sulā, lai tie nekļūtu brūni
- Ja vēlaties, lai augļi patīkami smaržotu, jūs varat pievienot kanēli vai kokosriekstu

DĀRZEŅU ŽĀVĒŠANA
- Nomazgājiet dārzeņus.
- Izņemiet kauliņu un nogrieziet bojātas daļas.
- Sagrieziet gabaliņos, ko varat brīvi izvietot starp līmeņiem.
- Ieteicams vārīt dārzeņus aptuveni 1–5 minūtes, tad ievietot aukstā ūdenī un pēc tam žāvēt.

ĀRSTNIECĪBAS AUGU ŽĀVĒŠANA
- Ieteicams žāvēt lapas,
- Pēc žāvēšanas ieteicams ievietot ārstniecības augus papīra maisiņos vai stikla burkās un glabāt tumšā vēsā vietā.

ŽĀVĒTU AUGĻU GLABĀŠANA
- Žāvētu produktu uzglabāšanas tvertnēm ir jābūt tīrām un sausām.
- Lai labāk uzglabātu žāvētus augļus, izmantojiet stikla tvertnes ar metāla vākiem un glabājiet tumšā sausā vietā, kur temperatūra ir 5–20 grādi.
- Pirmajā nedēļā pēc žāvēšanas ir ieteicams pārbaudīt, vai tvertnē ir mitrums. Ja ir mitrums, tas nozīmē, ka produkti nav pienācīgi izžāvēti un jums ir jāveic atkārtota žāvēšana.

UZMANĪBU! Neievietojiet karstus vai pat siltus produktus uzglabāšanas tvertnēs.

IEPRIEKŠĒJA AUGĻU SAGATAVOŠANA

Augļu iepriekšēja sagatavošana saglabā to krāsu, garšu un smaržu.
Turpmāk tekstā skatiet dažus noderīgus augļu sagatavošanas žāvēšanai ieteikumus.
Ņemiet 1/4 glāzi sulas (vēlams dabīgu).Atcerieties, ka sulai, ko jūs lietojat, jāatbilst

augļiem, kurus jūs gatavojat. Piemēram, ābolu pagatavošanai ir jālieto ābolu sula. Sulu sajauciet ar 2 glāzēm ūdens. Tad iemērciet iepriekš apstrādātus augļus (skat. "Augļu sagatavošanas žāvēšanai tabula" sagatavotajā šķidrumā 2 stundas.

AUGĻU SAGATAVOŠANAS ŽĀVĒŠANAI TABULA

NOSAUKUMS	SAGATAVOŠANA	STĀVOKLIS PĒC ŽĀVĒŠANAS	ŽĀVĒŠANAS ILGUMS (stundas)
Aprikoze	Sagrieziet šķēlēs un izņemiet kauliņu	Mīksts	13–23
Apelsīna miza	Sagrieziet gareniskās strēmelēs	Trausls	8–16
Ananass (svaigs)	Nomizojiet un sagrieziet šķēlēs vai kubiņos	Ciets	8–16
Ananass (konservēts)	Izlejiet sulu un žāvējiet	Mīksts	8–16
Banāns	Nomizojiet un sagrieziet gabalos (3–4 mm biezumā)	Kraukšķīgs	8–16
Vīnogas	Nav jāgriež	Mīksts	8–16
Ķirši	Nav jāņem ārā kauliņš (jūs varat izņemt, kad ķirši ir daļēji izžāvēti)		
Bumbieris	Nomizojiet un sagrieziet šķēlēs	Mīksts	8–16
Vīģe	Sagrieziet šķēlēs	Ciets	8–26
Dzērvenes	Nav jāgriež gabalos	Mīksts	8–16
Persiks	Sagrieziet uz pusēm un izņemiet kauliņu, kad augļi ir daļēji izžāvēti	Mīksts	8–16
Dateles	Izņemiet kauliņu un sagrieziet šķēlēs	Ciets	8–16
Ābols	Nomizojiet, izņemiet serdi, sagrieziet apaļās šķēlēs vai gabalos	Mīksts	8–12

PIEZĪME: Augļu iepriekšējās apstrādes laiks un veidi, kas ir aprakstīti tabulā, ir tikai informatīvi. Klientu personīgās vēlmes var atšķirties no tabulā aprakstītā.

IEPRIEKŠĒJA DĀRZEŅU SAGATAVOŠANA

1. Ieteicams vārīt zaļās pupiņas, ziedkāpostus, brokoļus, sparģeļus un kartupeļus, jo šie dārzeņi bieži gatavojas pirmajam un otrajam ēdienam, tas saglabā dabisko krāsu. Vārīšanas veids: ielieciet iepriekš sagatavotos dārzeņus katliņā ar verdošu ūdeni apmēram 3–5 minūtes. Tad izlejiet ūdeni un ielieciet dārzeņus ierīcē.
2. Ja vēlaties zaļajām pupiņām, sparģeļiem utt. piešķirt citrona notis, vienkārši ielieciet citronu sulā apmēram 2 minūtes.

PIEZĪME: IETEIKUMI, KAS IR SNIEGTI IEPRIEKŠ, IR TIKAI VADLĪNIJAS UN TĀS NAV OBLIGĀTI JĀIEVĒRO.

AUGĻU SAGATAVOŠANAS ŽĀVĒŠANAI TABULA

NOSAUKUMS	SAGATAVOŠANA	STĀVOKLIS PĒC ŽĀVĒŠANAS	ŽĀVĒŠANAS ILGUMS (stundas)
Artišoks	Sagrieziet gareniskās strēmelēs (3–4 mm biezumā)	Trausls	8–13
Baklažāns	Nomizojiet un sagrieziet gabalos (6–12 mm biezumā)	Trausls	8–12
Brokoļi	Nomizojiet un sagrieziet. Tvaicējiet apmēram 3–5 min.	Trausls	8–16
Sēnes	Sagrieziet šķēlēs vai žāvējiet veselas (mazas sēnes)	Ciets	8–14
Zaļās pupiņas	Sagrieziet un vāriet līdz kļūst caurspīdīgas	Trausls	8–20
Kabači	Sagrieziet gabalos (6 mm biezumā)	Trausls	8–14
Kāposti	Noņemiet bojātās lapas, izgrieziet kacenu, tad sagrieziet gareniskās strēmelēs (3 mm biezumā)	Ciets	8–14
Briseles kāposti	Sagrieziet kātus uz pusēm		8–30
Ziedkāposts	Vāriet līdz kļūst mīksts	Kraukšķīgs	8–16
Kartupelis	Sagrieziet šķēlēs, vāriet apmēram 8–10 min	Ciets	8–16
Sīpols	Sagrieziet plānās apaļās šķēlēs	Kraukšķīgs	8–14
Burkāns	Vāriet līdz kļūst mīksts. sasmalciniet vai sagrieziet apaļos gabalos	Kraukšķīgs	8–14

KÖÖGIVILI	ETTEVALMISTUS	OLEK PÄRAST KUIVATAMIST	KUIVATAMISE KESTUS (tundides)
Gurķis	Nomizojiet un sagrieziet apaļos gabalos (12 mm biezumā)	Ciets	8–18
Saldā paprika	Sagrieziet gareniskās strēmelēs vai apaļos gabalos (6 mm biezumā).Izņemiet serdi	kraukšķīgs	8–14
Asā paprika	Nav jāgriež	Ciets	8–14
Pētersīlis	Ielieciet lapas līmeņos	Kraukšķīgs	6–10
Tomāts	Nomizojiet. Sagrieziet gabalos vai apaļās šķēlēs	Ciets	8–24
Rabarbers	Nomizojiet un sagrieziet gabalos (3 mm biezumā)	Mitruma zudums dārzenī	8–18
Biete	Vāriet, ļaujiet atdzist, nogrieziet saknes un galotni. Sagrieziet apaļās šķēlēs	Kraukšķīgs	8–16
Selerija	Sagrieziet gabalos (6 mm biezumā)	Kraukšķīgs	8–14
Lociņi	Sasmalciniet	Kraukšķīgs	8–10
Sparģeļi	Sagrieziet to gabalos (2,5 mm biezumā)	Kraukšķīgs	8–14
Ķiploks	Nomizojiet un sagrieziet apaļos gabalos	Kraukšķīgs	8–16
Spināti	Vāriet līdz kļūst tumšāki	Kraukšķīgs	8–16
Šampinjoni	Izvēlieties sēnes ar cepurēm, kas ir ieliektas uz iekšpusi. sagrieziet gabalos vai žāvējiet veselus	Ciets un kraukšķīgs	6–10

PIEZĪME: Dārzeņu iepriekšējās apstrādes laiks un veidi, kas ir aprakstīti tabulā, ir tikai informatīvi. Klientu personīgās vēlmes var atšķirties no tabulā aprakstītā.

IEPRIEKŠĒJA GAĻAS, ZIVS, MĀJPUTNU GAĻAS UN MEDĪJUMDZĪVNIEKU GAĻAS SAGATAVOŠANA

Gaļas iepriekšēja sagatavošana ir obligāta un nepieciešama pircēja veselības apsvērumu dēļ. Efektīvai žāvēšanai izmantojiet gaļu bez piedevām. Ieteicams marinēt, tas palīdz to atūdeņot un labāk saglabāt.

Standarta marināde:
1/2 glāze sojas mērces
1 smalki sagriezta ķiploka daiviņa
2 ēdamkarotes kečupa
1 un 1/4 deserta karotes sāls
1/2 deserta karote žāvētas paprikas
Visas sastāvdaļas ir rūpīgi jāsajauc.

PUTNU GAĻA
Pirms žāvēšanas putnu gaļa ir iepriekš jāsagatavo. Ieteicams to vārīt vai cept. Žāvējiet to aptuveni 2-8 stundas vai līdz mitruma izzušanai.

ZIVIS
Pirms žāvēšanas ieteicams vārīt vai cept cepeškrāsnī (cepiet to apmēram 20 minūtes temperatūrā 200 ° C vai līdz zivs viegli sadalās pa gabaliem).
Žāvējiet to aptuveni 2–8 stundas un līdz mitruma izzušanai.

GAĻA UN MEDĪJUMDZĪVNIEKU GAĻA
Sagatavojiet, sagrieziet smalkos gabalos un ielieciet ierīcē uz aptuveni 2–8 stundām vai līdz izzūd mitrums.

TĪRĪŠANA UN APKOPE
Pirms tīrīšanas pārbaudiet, vai ierīce ir atvienota no kontaktligzdas un atdzisusi.
• Ierīces korpusu tīriet ar mitru sūkli un ļaujiet nožūt.
• Nelietojiet metāla sukas, abrazīvus un cietus tīrītājus ierīces tīrīšanai, jo tas var sabojāt virsmu.

Produkta pareiza utilizēšana



Šis uz produkta attēlotais simbols nozīmē, ka šo produktu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visā ES teritorijā. Lai novērstu kaitējumu videi vai apdraudējumu cilvēka veselībai neatbildīgi izmestas ierīces dēļ, utilizējiet to atbildīgi, veicinot pienācīgu resursu pārstrādi. Lai atgrieztu ierīci, izmantojiet atgriešanas un savākšanas sistēmu, vai arī griezieties pie pārdevēja, no kura tika iegādāts produkts. Tas saņemto produktu pārstrādās videi nekaitīgā veidā.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

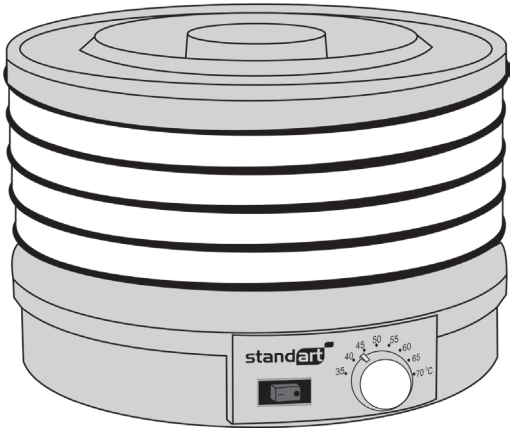
STANDART sadzīves tehnikai tiek piešķirta 36 mēn. garantija

Minētās ierīces ir piemērotas lietošanai sadzīves apstākļos, personīgā nekomerciālā nolūkā.

1. Konstatējot ierīces ražošanas brāķi vai ierīces bojājumu garantijas darbības laikā, ražotājs garantē bezmaksas ierīces remontu un (vai) nepieciešamu detaļu nomainīšanu, ja ierīce līdz tam tika izmantota ievērojot lietotāja instrukcijas (ierīces lietošanas un glabāšanas noteikumi) un nav šajos noteikumos noteiktu apstākļu, kuru dēļ nebūtu garantijas remonta veikšanas pamata.
2. Garantija netiek piemērota attiecībā uz:
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces nepiemērotas pieslēgšanas elektrotīklam vai elektrotīklu bojājumu rezultātā;
• bojājumiem, kas ir radušies ķīmisko vielu iedarbības dēļ;
• ierīces krāsas izmaiņām (dzeltenums, piesārņojums u.tml.);
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces ieslēgšanas elektrības tiklā, telekomunikāciju, kabeļu tīklos, kuri neatbilst valsts standartiem, citu ārējo faktoru (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības) dēļ, kā arī nepienācīgas ierīces izmantošanas gadījumā (piem. tīrīšanas, skrāpēšanas pazīmes, ieskrāpējumi vai citi mehāniskie bojājumi);
• konstatējot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšā pēdas, kā arī ja izstrādājums tika remontēts ne pārdevēja pilnvarotajā servisā;
• konstatējot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot aprakstītos lietotāja instrukcijā);
• mehānisko bojājumu konstatēšanas gadījumā;
• konstatējot bojājumus, kuri ir radušies ierīces iekšpusē nokļūstot liekiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai kukaiņiem;
• bojājumu, kuri ir radušies standartiem neatbilstošu materiālu vai rezerves daļu izmantošanas, gadījumā;
• ja sērijas numurs, kas atrodas izstrādājuma atmiņā, ir manīts, izdzēsts vai to neizdodas konstatēt;
• ja izstrādājums, kas ir domāts personīgai (sadzīves, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības veikšanai peļņas gūšanas, ražošanas vai citu mērķu nolūkā, kuri neatbilst īstam ierīces lietošanas mērķim;
• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tāpēc, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai priekšmeta trūkumi ir radušies trešo personu vainas vai nepārvaramās varas dēļ;
• parasti nolietojušās ierīces daļām, piem.: baterijām, akumulatoriem.
3. Garantija var būt pārtraukta, ja:
• ierīci remontēja persona vai uzņēmums, pārdevēja nepilnvarots serviss;
• ierīce bija acīmredzami apzināti bojāta.
4. Garantija nav derīga, ja netiek uzrādīts kases čeks vai cits iepirkumu apliecinošs dokuments;
5. Ražotājs nenes atbildību par avārijām vai kaitējumu cilvēkiem, dzīvniekiem, mantai, kas ir iestājusies lietotāja vainas dēļ: nezināšanas vai ierīces lietotāja instrukcijas neievērošanas un ierīces pieslēgšanas un uzstādīšanas, kuru izpildīja ne pārdevējā pilnvarotais serviss, dēļ.

TECHNINIAI PARAMETRAI

GALIA	250 W
ĮTAMPA	220–240 V
DAŽNIS	50–60 Hz



SAUGOS NURODYMAI

NORINT IŠVENGTI GALIMO APGADINIMO, NAUDOJIMO METU PO PRIETAISU PADĖKITE KARŠČIUI ATSPARIĄ MEDŽIAGĄ (KERAMINES PLYTELES, STORĄ PLOKŠTĘ, T. T.) ARBA PASTATYKITE PRIETAISĄ ANT KARŠČIUI ATSPARAUS PAVIRŠIAUS.

• Nepalikite šio prietaiso veikti be pertraukos ilgiau nei 48 valandas. Jeigu prietaisas jau be pertraukos veikė 48 valandas, išjunkite jį (paspauskite ON / OFF mygtuką), ištraukite prietaiso maitinimo kištuką ir taip leiskite jam atvėsti.

• Netinkamai naudodami šį prietaisą, galite jį sugadinti ir susižeisti.

• Šį prietaisą naudokite numatytajam tikslui ir visada laikykitės naudojimo instrukcijos gairių.

• Kai prietaiso nenaudojate, ištraukite jo maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.

• Korpuso pagrindą laikykite toliau nuo vandens. Jeigu prietaiso paviršius drėgnas, neįjunkite jo į maitinimo tinklą.

• Nenaudokite prietaiso su apgadintu maitinimo laidu, jeigu prietaisas krito ar buvo kitų pažeidimų. Taip nutikus, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

• Neleiskite vaikams žaisti arti veikiančio prietaiso.

• Prieš valydami išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.

• Norėdami ištraukti iš elektros lizdo, niekada netraukite laikydami už laido, geriau laikykite už paties kištuko.

• Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.

• Niekuo neuždenkite šio prietaiso.

• Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.

• Prietaisą statykite tik ant lygaus, plokščio paviršiaus.

• Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (ir vaikai) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar protinėmis galimybėmis, arba neturintys reikiamos patirties ir (arba) žinių asmenys, jeigu jų neprižiūri ar su įrenginio tinkamu naudojimu nesupažindino už tokių asmenų saugą atsakingi asmenys.

• Stebėkite mažus vaikus, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.

• Nestatykite šio prietaiso ant ar šalia įkaitusio dujų ar elektrinio degiklio arba įkaitintos krosnelės.

• Nepalikite nuo stalo ar lentynos krašto nukarusio laido ir pasirūpinkite, kad laidas nesiliestų prie karštų paviršių.

Vaikai negali žaisti šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama šį prietaisą valyti ar imtis jo priežiūros darbų be suaugusio asmens priežiūros. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje. Saugos sumetimais, sugedusį ar pažeistą elektros laidą gali keisti tik gamintojas, gamintojui atstovaujanti techninės priežiūros tarnyba arba šios srities specialistas. Šie prietaisai neskirti naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. Šį prietaisą galima naudoti prižiūrimiems ar apie saugų naudojimo būdą bei susijusius pavojus informuotiems vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar protinėmis galimybėmis ar nepakankamai patirties ar žinių turintiems asmenims.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

DĖMESIO! Prieš naudodami:
• Išpakuokite šį prietaisą.
• Prieš naudodami perskaitykite maisto džiovintuvo elektros parametrus, kurie pateikti ant prietaiso pagrindo esančioje identifikacijos plokštelėje.
• Nuplaukite prietaiso dangčius ir indus. Indus plaukite šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indams plauti skirto ploviklio. Pagrindinį korpusą valykite drėgna šluoste (NIEKADA NEĮMERKITE PAGRINDO Į JOKĮ SKYSTĮ).

FUNKCIJOS

Fiksuotos kontroliuojamos temperatūros šiltas oras laisvai cirkuliuoja tarp viršutinio ir apatinio dangčių, atskirų reguliuojamų nuimamų indų ir pagrindinio korpuso. Todėl prietaiso induose išdėstytas maistas tolygiai išdžiovinamas, prarandamas tik minimalus sveikatai vertingų vitaminų kiekis. Tokiu būdu visus metus galite mėgautis vaisiais, daržovėmis ir grybais, kurie paruošiami be sveikatai žalingų medžiagų.
Šiuo prietaisu taip pat galite džiovinti gėles, vaistinius augalus, ruošti dribsnius.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

1. Norimą džiovinti maistą pjaustykite plonais vienodo dydžio ir formos gabalėliais. Tada sudėkite juos į prietaiso indus. Palikite tarp kiekvieno maisto gabalėlio tarpus. Rekomenduojame palikti maždaug 0,5 cm tarpus.
2. Visus indus sudėkite ant pagrindinio korpuso.
3. Uždėkite ant prietaiso viršutinį dangtį. Džiovinimo metu viršutinis dangtis turi būti visada uždėtas.
Įstatykite maitinimo kištuką į sieninį elektros lizdą ir paspauskite ant prietaiso mygtuką „ON“ (įjungti). Temperatūros intervalas nuo 35 °C ik 71 °C. Baigę naudotis prietaisu, paspauskite mygtuką „OFF“ (išjungti). Leiskite produktams atvėsti. Džiovintus produktus įdėkite į maistui laikyti skirtą talpą / pakuotę ir įdėkite į šaldiklį.
4. Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

PASTABA: prietaiso naudojimo metu, nepriklausomai nuo tuščių indų skaičiaus, rekomenduojama vieną ant kito sudėti visus indus. Pavyzdžiai:
1. Produktai sudėti pirmame viršutiniame inde, o likę 5 indai yra tušti. Įsitikinkite, ar viršutinis dangtis uždėtas ant prietaiso.
2. Produktai sudėti pirmuose 2 induose, o likę 4 indai yra tušti. Įsitikinkite, ar viršutinis dangtis uždėtas ant prietaiso.

PAPILDOMI NURODYMAI

Prieš dėdami produktus į šį prietaisą, nuplaukite juos. Nedėkite į prietaisą šlapių produktų, nusausinkite juos.

DĖMESIO! Nedėkite indų su produktais, jeigu juose yra vandens.
Išpjaustykite įgedusias produktų dalis. Supjaustykite produktus gabalėliais, kad galėtumėte juos lengvai išdėlioti induose. Produktų džiūvimo trukmė priklauso nuo to, kokio storio gabalėliais pjaustoma ir t. t.

Galite sukeisti indus vietomis, jeigu ne visi to indo produktai gerai išdžiūvo. Viršutinius indus galite sudėti apačioje, arčiau pagrindinio korpuso, o apatinius indus galite sukelti į viršų. Kai kurie vaisiai gali būti padengti natūraliu apsauginiu sluoksniu ir todėl jų džiūvimo trukmė gali pailgėti. Norint to išvengti, geriau 1–2 minutes apvirti produktus, supilti juos į šaltą vandenį ir nusausinti.

ATKREIPKITE DĖMESĮ: ŠIOJE INSTRUKCIJOJE NURODYTA DŽIŪVIMO TRUKMĖ YRA APYTIKSLĖ.
Džiūvimo trukmė priklauso nuo patalpos temperatūros ir drėgmės lygio joje.

VAISIŲ DŽIOVINIMAS
• Nuplaukite vaisius.
• Išimkite sėklas ir išpjaukite įgedusias dalis.
• Supjaustykite gabalėliais, kuriuos lengvai išdėliosite induose.
• Norėdami, kad vaisiai neparuduotų, galite įmerkti juos į natūralias citrinų ar ananasų sultis.
• Jeigu norite, kad jūsų vaisiai maloniai kvepėtų, galite juos pabarstyti cinamonu ar kokoso drožlėmis.

DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS
• Nuplaukite daržoves.
• Išimkite kauliukus ir išpjaukite įgedusias dalis.
• Supjaustykite gabalėliais, kuriuos lengvai išdėliosite induose.
• Geriau 1-5 minutes apvirti daržoves, supilti jas į šaltą vandenį ir nusausinti.

VAISTINIŲ AUGALŲ DŽIOVINIMAS
• Rekomenduojama džiovinti augalų lapus.
• Išdžiovintus vaistinius augalus geriau laikyti popieriniuose maišeliuose ar stikliniuose induose tamsioje vėsioje vietoje.

DŽIOVINTŲ VAISIŲ LAIKYMAS
• Džiovintiems produktams laikyti skirtos talpos turėtų būti švarios ir sausos.
• Džiovintus vaisius geriau laikyti stikliniuose induose su metaliniu dangčiu tamsioje, sausoje vietoje, kur temperatūra siektų 5–20 °C.
• Pirmą savaitę po džiovinimo geriau patikrinti, ar talpoje nėra drėgmės. Jei taip nutinka, reiškia, kad produktai nepakankamai išdžiovinti ir turėtų būti pakartotinai džiovinami.
DĖMESIO! Nedėkite į talpas saugoti karštų ar šiltų produktų.

VAISIŲ PIRMINIS APDOROJIMAS

Vaisių pirminio apdorojimo metu išsaugoma natūrali spalva, skonis ir kvapas.

Toliau tekste rasite keletą naudingų rekomendacijų, kaip geriau paruošti vaisius džiovinimui.
Paimkite 1/4 stiklinės sulčių (geriau natūralių). Nepamirškite, kad sultys turėtų derėti su apdorojamu vaisiumi. Pavyzdžiui, apdorodami obuolius, naudokite obuolių sultis. Sultis sumaišykite su 2 stiklinėmis vandens. Tada įmerkite supjaustytus vaisius į paruoštą skystį 2 valandoms (žr. lentelę apie vaisių paruošimą džiovinimui).

VAISIŲ PARUOŠIMO DŽIOVINIMUI LENTELĖ

PAVADINIMAS	PARUOŠIMAS	BŪSENA PO DŽIOVINIMO	DŽIOVINIMO TRUKMĖ (valandomis)
Abrikosai	Išimkite kauliuką, supjaustykite gabalėliais	Minkštas produktas	13–23
Apelsinai (lupti)	Supjaustykite ilgomis juostelėmis	Trapus produktas	8–16
Ananasai (švieži)	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais ar kvadratėliais	Kietas produktas	8–16
Ananasai (konservuoti)	Nupilkite sultis ir išdžiovinkite	Minkštas produktas	8–16
Bananai	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais (3–4 mm storio)	Traškus produktas	8–16
Vynuogės	Perpjaukite pusiau	Minkštas produktas	8–16
Vyšnios	Išimkite kauliukus (kauliukus galite išimti iš pusiau išdžiovintų vyšnių)		
Kriaušės	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais	Minkštas produktas	8–16
Figos	Supjaustykite gabalėliais	Kietas produktas	8–26
Spanguolės	Nereikia pjaustyti	Minkštas produktas	8–16
Persikai	Perpjaukite į 2 dalis, išimkite kauliuką, kai vaisiai bus pusiau išdžiovinti	Minkštas produktas	8–16
Datulės	Išimkite kauliuką ir supjaustykite gabalėliais	Kietas produktas	8–16
Obuoliai	Nulupkite, išimkite šerdį, supjaustykite žiedais ar gabalėliais	Minkštas produktas	8–12

PASTABA: vaisių pirminio apdorojimo trukmė ir būdai tik informacinio pobūdžio. Klientų asmeniniai poreikiai gali skirtis nuo aprašytų lentelėje.

DARŽOVIŲ PIRMINIS APDOROJIMAS

1. Šparagines pupeles, žiedinius kopūstus, brokolius, šparagus ir bulves rekomenduojama apvirti, nes šios daržovės dažnai ruošiamos pirmam ir antram patiekalams ir taip išsaugoma jų natūrali spalva. Kaip virti: supilkite supjaustytas daržoves į puodą su verdančiu vandeniu 3-5 minutėms. Tada vandenį nupilkite ir sudėkite daržoves į prietaisą džiovinti.
2. Jeigu norite šparaginėms pupelėms, šparagams ir t. t. suteikti lengvą citrinos skonį, palaikykite juos citrinų sultyse 2 minutes ir nusausinkite.

PASTABA: MINĖTOS REKOMENDACIJOS YRA TIK GAIRĖS, JOMIS VADOVAUTIS NĖRA BŪTINA.

DARŽOVIŲ PARUOŠIMO DŽIOVINIMUI LENTELĖ

PAVADINIMAS	PARUOŠIMAS	BŪSENA PO DŽIOVINIMO	DŽIOVINIMO TRUKMĖ (valandomis)
Artišokai	Supjaustykite juostelėmis (3–4 mm storio)	Trapus produktas	8–13
Baklažanai	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais (6–12 mm storio)	Trapus produktas	8–12
Brokoliai	Nulupkite, supjaustykite ir pavirkite garuose 3–5 min.	Trapus produktas	8–16
Grybai	Supjaustykite gabaliukais arba džiovinkite nepjaustytus (mažus grybus)	Kietas produktas	8–14
Šparaginės pupelės	Supjaustykite ir pavirkite, kol taps skaidrios	Trapus produktas	8–20
Aguročiai	Supjaustykite gabaliukais (6 mm storio)	Trapus produktas	8–14
Kopūstai	Pašalinkite negražius lapus, išimkite šerdį, supjaustykite juostelėmis (3 mm storio)	Kietas produktas	8–14
Briuseliniai kopūstai	Perpjaukite į 2 dalis	Traškus produktas	8–30
Žiediniai kopūstai	Apvirkite, kol suminkštės	Kietas produktas	8–16
Bulvės	Supjaustykite gabalėliais ir pavirkite 8–10 min.	Traškus produktas	8–16

PAVADINIMAS	PARUOŠIMAS	BŪSENA PO DŽIOVINIMO	DŽIOVINIMO TRUKMĖ (valandomis)
Svogūnai	Supjaustykite žiedais	Traškus produktas	8–14
Morkos	Apvirkite, kol suminkštės, susmulkinkite ar supjaustykite žiedais	Traškus produktas	8–14
Agurkai	Nulupkite ir supjaustykite žiedais (12 mm storio)	Kietas produktas	8–18
Paprikos	Išimkite šerdį, supjaustykite juostelėmis ar žiedais (6 mm storio)	Traškus produktas	8–14
Pikantiški pipirai	Nereikia pjaustyti	Kietas produktas	8–14
Petražolės	Sudėkite lapus į indus	Traškus produktas	6–10
Pomidorai	Nulupkite, supjaustykite gabaliukais arba žiedais	Kietas produktas	8–24
Rabarbarai	Nulupkite ir supjaustykite gabalėliais (3 mm storio)	Daržovė netenka drėgmės	8–18
Burokėliai	Nupjaukite šaknis ir viršūnėles, apvirkite, leiskite atvėsti, supjaustykite žiedais	Traškus produktas	8–16
Salierai	Supjaustykite gabaliukais (6 mm storio)	Traškus produktas	8–14
Laiškiniai česnakai	Susmulkinkite	Traškus produktas	8–10
Šparagai	Supjaustykite gabaliukais (2,5 mm storio)	Traškus produktas	8–14
Česnakai	Nulupkite ir supjaustykite žiedais	Traškus produktas	8–16
Špinatai	Apvirkite, kol suglebs	Traškus produktas	8–16
Pievagrybiai	Pasirinkite grybus su į vidų palinkusiomis kepurėmis, supjaustykite gabaliukais ar džiovinkite nepjaustytus	Kietas ir traškus produktas	6–10

PASTABA: vaisių pirminio apdorojimo trukmė ir būdai tik informacinio pobūdžio. Klientų asmeniniai poreikiai gali skirtis nuo aprašytų lentelėje.

PIRMINIS MĖSOS, ŽUVIES, VIŠTIENOS IR ŽVĖRIENOS APDOROJIMAS

Norint užtikrinti klientų sveikatą, būtina ir reikia mėsą pirma apdoroti. Efektyviam džiovinimui naudokite mėsą be priedų. Mėsą rekomenduojama marinuoti, nes tai padeda pašalinti iš mėsos vandenį ir geriau apsaugoti.

Standartinis marinatas
1/2 stiklinės sojų padažo
1 skiltelė česnako, supjaustykite mažais gabalėliais
2 valgomieji šaukštai pomidorų kečupo
1 ir 1/4 desertinio šaukštelio druskos
1/2 desertinio šaukštelio maltų pipirų
Visas sudedamąsias dalis atidžiai sumaišykite.

VIŠTIENA
Prieš pradedant džiovinti, vištieną reikia pirma apdoroti. Ją geriau apvirti ar pakepinti keptuvėje. Džiovinkite maždaug 2–8 valandas arba kol dings drėgmė.

ŽUVIS
Prieš pradedant džiovinti, rekomenduojama apvirti ar apkepti keptuvėje (kepkite apie 20 minučių 200 °C temperatūroje ar kol žuvis taps trapi).
Džiovinkite maždaug 2–8 valandas arba kol dings drėgmė.

MĖSA IR ŽVĖRIENA
Apdorokite, supjaustykite mažais gabalėliais, sudėkite į prietaisą maždaug 2–8 valandoms arba kol dings drėgmė.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami patikrinkite, ar šis prietaisas atjungtas iš maitinimo tinklo ir atvėsęs.
- Nuvalykite prietaiso korpusą drėgna kempinėle.
- Nenaudokite metalinių šveistukų ar kietos valymo priemonės prietaisui valyti, nes taip galite pažeisti paviršių.



Šis ant produkto pavaizduotas simbolis reiškia, kad produkto negalima išmesti su kitomis buitinėmis atliekomis visoje ES teritorijoje. Norėdami užkirsti kelią aplinkos žalai ar pavojui žmogaus sveikatai dėl neatsakingai išmesto prietaiso, utilizuokite jį atsakingai skatindami tinkamą išteklių perdirbimą. Norėdami grąžinti prietaisą, naudokitės grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio buvo įsigytas produktas. Jie gautą produktą perdirbs aplinkai nekenksmingu būdu.

GARANTIJOS SĄLYGOS

STANDART buitinei technikai suteikiama 36 mėn. garantija

Šie prietaisai skirti naudoti buityje asmeniniais nekomerciniais tikslais.

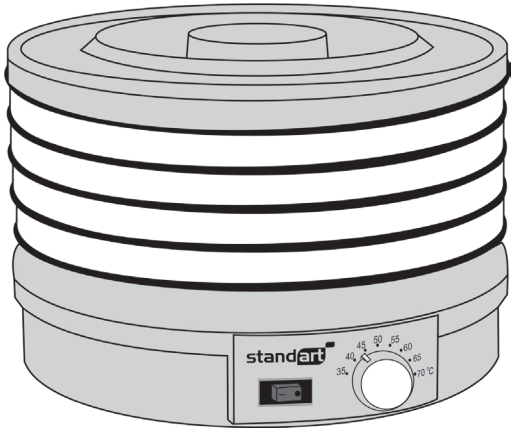
1. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos ir nėra aplinkybių, dėl kurių būtų pagrindas neatlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
- gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
- gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
- prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
- gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz., valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
- radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
- radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
- radus mechaninių pažeidimų;
- radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams;
- radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
- jeigu serijos numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
- jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
- visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos aplinkybių;
- įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz., baterijoms, akumuliatoriams.

3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
- prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
- prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.

4. Garantija negalioja, jei nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas.
5. Gamintojas neatsako už žalą, avarijas, nuostolius žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo, dėl neteisingo prietaiso prijungimo.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОЩНОСТЬ	250 В
НАПРЯЖЕНИЕ	220–240 Вт
ЧАСТОТА	50–60 Гц



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

НЕОБХОДИМО ПОСТАВИТЬ ТЕПЛОПРОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА, ТОЛСТАЯ ДОСКА И Т.Д.) ПОД ПРИБОР ВО ВРЕМЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЛИ ПОСТАВИТЬ ПРИБОР НА ТЕПЛОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ.

• Не используйте прибор непрерывно более 48 часов. После завершения бесперебойной работы прибора в течение 48 часов выключите его (нажмите кнопку «OFF» (выкл.)), отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.

• Неправильное использование прибора может привести к повреждению прибора и получению травмы пользователю.

• Используйте прибор только по назначению и всегда следуйте указаниям инструкции.

• Если прибор не используется, отключите его от розетки.

• Храните основу дальше от воды. Не включайте прибор, если его поверхности мокрые.

• Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, штепселем, если прибор ронялся или при наличии других повреждений. В таком случае обратитесь в сервисный центр.

• Не разрешайте детям играть рядом с прибором во время его использования.

• Перед чисткой прибора отключите его от электросети.

• Не тяните за шнур, чтобы отключить от розетки, вместо этого возьмитесь за штепсель.

• Данный прибор предназначен только для домашнего использования.

• Не накрывайте устройство.

• Во время использования никогда не оставляйте прибор без присмотра.

• Ставьте прибор только на плоскую поверхность.

• Данное устройство не должно использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или с отсутствием опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или им не были предоставлены инструкции о надлежащем использовании прибора.

• Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

• Не размещайте на или рядом с горячей газовой или электрической плитой, а также нагревшейся духовкой.

• Не позволяйте шнуру свисать с края стола или угла или стать препятствием.

• Дети не должны играть с устройством.

Чистка и работы по техобслуживанию не должны производиться детьми. Чистка и пользовательское обслуживание могут производиться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром. Храните устройство и провод в недоступном для детей, младше 8 лет, месте. Если провод питания поврежден, он должен быть заменен производителем, мастером его сервиса или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности. Данное устройство не предназначено для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления. Данным устройством могут пользоваться дети 8 и старше лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или отсутствием опыта и

знаний, если они находятся под присмотром или им были предоставлены инструкции о надлежащем использовании прибора, и они понимают о возможном риске.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием
• Распакуйте прибор.
• Помойте все части прибора.
• Перед использованием убедитесь, что электрические параметры вашего дегидратора (сушилки), указанные на табличке, находящейся на основе прибора, соответствуют параметрам вашей сети.
• Промойте крышки и секции вашего прибора. Секции промывайте теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Основу прибора протрите влажной тряпкой (НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ОСНОВУ В КАКУЮ-ЛИБО ЖИДКОСТЬ).

ФУНКЦИИ

Теплый воздух с фиксированной регулируемой температурой свободно циркулирует внутри устройства между верхней и нижней крышками, отдельными управляемыми съемными секциями и основой. Вот почему продукты, расположенные на секциях прибора, сушатся ровно и с минимальными потерями полезных для здоровья витаминов. Таким образом, вы можете наслаждаться фруктами, овощами и грибами, которые не содержат вредных для здоровья веществ, круглый год.
В данном приборе вы также можете сушить цветы, лекарственные растения, готовить злаки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Приготовьте пищу, которую вы собираетесь сушить, порезав на тонкие и ровные по размеру кусочки. Затем разместите заготовку на секциях прибора. Убедитесь, что между кусочками продуктов имеется достаточное расстояние. Мы рекомендуем примерно 0,5 см.
2. Поставьте каждую секцию на основу.
3. Накройте верхней крышкой прибора. Во время сушки верхняя крышка всегда должна быть на приборе.
Подключите к розетке и нажмите кнопку «ON». Температуру можно регулировать от 35 °C до 71 °C. После использования прибора нажмите кнопку «OFF». Позвольте продуктам остыть. Сложите сушеные продукты в контейнер или упаковку для хранения пищевых продуктов и поставьте в камеру.
4. Отключите прибор от электросети.
ПРИМЕЧАНИЕ. Рекомендуется разместить на основе все секции во время использования прибора, даже если некоторые секции пустые.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Помойте продукты перед их распределением на приборе. Не кладите в устройство мокрые продукты, протрите их.

ВНИМАНИЕ! Не кладите в прибор секции с продуктами, если в них есть вода. Вырежьте испорченные части продуктов. Порежьте продукты таким образом, чтобы можно было их свободно распределить между секциями. Длительность сушки продуктов зависит от толщины их нарезки и т. д.

Вы можете изменить позиции секций, если не все продукты просушились хорошо. Вы можете установить верхние секции внизу, ближе к основе, а нижние секции установить ниже, вместо верхних. Некоторые фрукты могут быть покрыты натуральным защитным слоем, поэтому продолжительность сушки может возрасти. Чтобы избежать данной ситуации, прокипятите продукты 1-2 минуты, затем поместите их в холодную воду и после протрите.

ВАЖНО ЗНАТЬ: ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ, ПРЕДОСТАВЛЕННАЯ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ, ЯВЛЯЕТСЯ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЙ.

Продолжительность сушки зависит от температуры и влажности в помещении, уровня влажности продуктов, толщины кусков и т. д.

СУШКА ФРУКТОВ

• Помойте фрукты.

• Выньте косточку и срежьте испорченные части.

• Порежьте на кусочки, которые можно свободно разместить между секциями.

• Вы можете положить фрукты в натуральный лимонный или ананасовый сок, чтобы они не поблекли.

• Если вы хотите, чтобы ваши фрукты источали приятный аромат, можете добавить корицу или кокос.

СУШКА ОВОЩЕЙ

• Помойте овощи.

• Выньте косточки и срежьте испорченные части.

• Порежьте на кусочки, которые можно свободно разместить между секциями.

• Лучше прокипятить овощи около 1-5 минут, далее поместите их в холодную воду и после протрите.

СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

• Рекомендуется сушить листья.

• После сушки лекарственные растения лучше поместить в бумажные пакеты или стеклянные банки и хранить в темном прохладном месте.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

• Контейнеры для хранения высушенных продуктов должны быть чистыми и сухими.

• Для лучшего хранения сухофруктов используйте стеклянные контейнеры с металлическими крышками и поместите их в темное сухое место, где температура составляет 5-20 градусов.

• В течение первой недели после сушки лучше проверить, есть ли в контейнере влага. Если да, это означает, что продукты не высохли хорошо, и стоит повторить сушку.

ВНИМАНИЕ! Не помещайте горячие или даже теплые продукты в контейнеры для хранения.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

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

Далее вы можете увидеть несколько полезных рекомендаций, как лучше подготовить фрукты к сушке:

Возьмите 1–4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что сок, который вы используете, должен соответствовать фрукту, который вы готовите. Например, для приготовления яблок вы должны взять яблочный сок. Смешайте сок с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. «Таблицу подготовки фруктов к сушке» в подготовленную жидкость на 2 часа).

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ФРУКТОВ ДЛЯ СУШКИ

НАЗВАНИЕ	ПОДГОТОВКА	СОСТОЯНИЕ ПОСЛЕ СУШКИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ (часы)
Абрикос	Выньте косточку и порежьте	Мягкие	13–23
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	Ломкие	8–16
Ананас (свежий)	Почистите и порежьте на кусочки или квадратиками	Твердые	8–16
Ананас (консервированный)	Слейте сок и просушите	Мягкие	8–16
Бананы	Почистите и порежьте круглыми кусочками (3-4 мм толщиной)	Хрустящие	8–16
Виноград	Не разрезать	Мягкие	8–16
Вишня	Необязательно вынимать косточки (можно вынуть их, когда вишня несного просушится)		
Груша	Почистите и порежьте	Мягкие	8–16
Фиги	Порежьте	Твердые	8–26
Клюква	Не разрезать	Мягкие	8–16
Персик	Разрежьте пополам и выньте косточку, когда фрукт наполовину просохнет	Мягкие	8–16
Финики	Выньте косточку и нарежьте	Твердые	8–16
Яблоко	Почистите, выньте сердцевину, порежьте круглыми кусочками или сегментами	Мягкие	8–12

ПРИМЕЧАНИЕ. Время и способы предварительной обработки фруктов, описанные в таблице, являются ознакомительными. Личные предпочтения клиентов могут отличаться от описанных в таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется варить зеленую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель, потому что эти овощи часто готовятся к первым и вторым блюдам, сохраняя свой естественный цвет. Как варить: поместить предварительно подготовленные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем вылейте воду и разложите овощи в прибор.
2. Если вы хотите добавить привкус лимона к зеленой фасоли, спарже и т. д., просто положите ее в лимонный сок примерно на 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ. РАННЕЕ ПРИВЕДЕННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ ОРИЕНТИРОВОЧНЫМИ И НЕ ТРЕБУЮТ СТРОГОГО ИХ СОБЛЮДЕНИЯ.

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ФРУКТОВ ДЛЯ СУШКИ

НАЗВАНИЕ	ПОДГОТОВКА	СОСТОЯНИЕ ПОСЛЕ СУШКИ	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ (ЧАСЫ)
Артишок	Порежьте соломкой (3-4 мм толщиной)	Ломкие	8-13
Баклажан	Почистите и порежьте на кусочки (6-12 мм толщиной)	Ломкие	8-12
Брокколи	Почистите и порежьте его, готовьте на пару примерно 3-5 минут	Ломкие	8-16
Грибы	Порежьте или сушите их целиком (маленькие грибы)	Твердые	8-14
Зеленая фасоль	Разрежьте и варите, пока не станут прозрачными	Ломкие	8-20
Кабачки	Порежьте на кусочки (6 мм толщиной)	Ломкие	8-14
Капуста	Удалите испорченные листы, выньте сердцевину и порежьте полосками (3 мм толщиной)	Твердые	8-14
Брюссельская капуста	Разрежьте стебли на 2 части	Хрустящие	8-30
Цветная капуста	Варите, пока не станет мягкой	Твердые	8-16

Картофель	Порежьте его, варите 8–10 мин.	Хрустящие	8-16
Лук	Порежьте тонкими кольцами	Хрустящие	8-14
Морковь	Варите, пока не станет мягкой, измельчите или нарежьте круглыми кусочками	Хрустящие	8-14
Огурец	Почистите и порежьте круглыми кусочками (12 мм толщиной)	Твердые	8-18
Сладкий перец	Выньте сердцевину, нарежьте соломкой или кольцами (6 мм толщиной)	Хрустящие	8-14
Пикантный перец	Не разрезать	Твердые	8-14
Петрушка	Разложите листья на секциях	Хрустящие	6-10
Помидоры	Почистите их, порежьте обычными или круглыми кусочками	Твердые	8-24
Ревень	Почистите и порежьте на кусочки (3 мм толщиной)	Потеря влаги в овоще	8-18
Бурак	Отварите его и дайте остыть, отрежьте корни и верхушку. Порежьте круглыми кусками	Хрустящие	8-16
Сельдерей	Порежьте на кусочки (6 мм толщиной)	Хрустящие	8-14
Зеленый лук	Измельчите его	Хрустящие	8-10
Спаржа	Порежьте на кусочки (2,5 мм толщиной)	Хрустящие	8-14
Чеснок	Почистите и порежьте круглыми кусочками	Хрустящие	8-16
Шпинат	Варите, пока не станут вялыми	Хрустящие	8-16
Шампиньоны	Выберите грибы со шляпами, которые гнутся внутрь, разрежьте на кусочки или сушите целиком	Твердые и хрустящие	6-10

ПРИМЕЧАНИЕ. Время и способы предварительной обработки овощей, описанные в таблице, являются ознакомительными. Личные предпочтения клиентов могут отличаться от описанных в таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИКИХ ЖИВОТНЫХ

Предварительная подготовка мяса необходима для сохранения здоровья потребителя. Используйте мясо без добавок для эффективной сушки. Рекомендуется мариновка, это помогает удалить воду из мяса илучше сохранить его.

Стандартный способ:
1/2 стакана соевого соуса
1 зубчик чеснока, нарезать на мелкие кусочки.
2 столовые ложки кетчупа
1 и 1/4 десертная ложка соли
1/2 десертная ложка сушеного перца
Все ингредиенты должны быть хорошо перемешаны.

ПТИЦА
Перед началом сушки птицу следует предварительно подготовить. Лучше сварить или прожарить ее. Сушите его около 2–8 часов или пока не исчезнет влага.

РЫБА
Рекомендуется варить или запекать на плите до начала сушки (запекать около 20 минут при температуре 200 °C или до тех пор, пока рыба не станет рыхлой).
Сушите ее около 2-8 часов или пока не исчезнет влага.

МЯСО И ДИЧЬ
Подготовьте его, порежьте на мелкие кусочки и положите в устройство примерно на 2-8 часов или до полного исчезновения влаги.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

• Перед чисткой проверьте, отключен ли прибор от сети, и дайте ему остыть.
• Протрите корпус прибора влажной губкой и дайте ему высохнуть.
• Не используйте металлические щетки, абразивные и жесткие очистители для чистки прибора, так как это может повредить поверхность.

Надлежащая утилизация данного продукта



Данная маркировка указывает, что этот продукт нельзя утилизировать с другими бытовыми отходами во всем ЕС. Чтобы предотвратить возможность нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека по причине неконтролируемой утилизации отходов, удаляйте их ответственно, тем самым способствуя стабильному повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системой возврата и сбора отходов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен продукт. Он сможет доставить использованный продукт в нужный пункт для экологически безопасной переработки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Бытовой технике STANDART предоставляется гарантия на 36 мес.

Данные приборы предназначены для использования в быту, в личных, не коммерческих целях.

1. При обнаружении производственного брака или в случае поломки прибора во время действия гарантии производитель гарантирует бесплатный ремонт прибора, если прибор до этого использовался в соответствии с инструкцией, и нет обстоятельств, по причине которых невозможно было бы произвести гарантийный ремонт.

2. Гарантия не распространяется / применяется:

• на неисправности, возникшие по причине неправильного подключения прибора к электросети или сбоя в электросети;

• на неисправности, возникшие по причине воздействия химических материалов;

• на изменение цвета прибора (пожелтение, загрязнение и т. п.);

• на неисправности, возникшие во время подключения прибора к электросетям, телекоммуникационным сетям, кабельным сетям, не соответствующим государственным стандартам; по причине других внешних воздействий (напр., воздействие влаги, температуры); из-за неправильного обращения с прибором (напр., отметины от чистки или скобления, царапины или другие механические повреждения);

• обнаружив следы проникновения в устройство, а также, если прибор ремонтировался не в производителем уполномоченном сервисе;

• в случае обнаружения изменений в конструкции или схеме прибора (кроме описанных в инструкции по эксплуатации);

• обнаружив механические повреждения;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине проникновения во внутрь прибора посторонних предметов, материалов, жидкостей или животных;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине использования не соответствующих стандартам эксплуатационных материалов или запчастей;

• если серийный номер в памяти прибора изменен, стерт или его невозможно установить;

• если прибор, предназначенный для личного (бытового, семейного) использования, использовался для ведения бизнеса, в целях наживы, в производственных или других целях, не соответствующих истинного предназначения прибора;

• во всех других случаях, когда неисправности прибора возникли из-за того, что покупатель не придерживался инструкции по эксплуатации или неисправности возникли из-за вины третьих лиц или форс-мажорных обстоятельств;

• на обычно изнашивающиеся части прибора, например, батарейкам, аккумуляторам.

3. Гарантия может быть прекращена, если:

• прибор ремонтировался лицом или компанией, не авторизованной сервисом продавца;

• прибор был очевидно сломан нарочно.

4. Гарантия не действительна, если не предоставляется кассовый чек или другой документ, подтверждающий покупку.

5. Производитель не несет ответственность за ущерб, аварии, потери людям, животным, имуществу, произошедшие по вине пользователя, из-за незнания или не соблюдения инструкции прибора, неправильного подключения прибора.

standart

make your life easier

Importer / Importija / Importētājs / Importuotojas / Импортер
UAB „Kesko Senukai Lithuania“
Islandijos pl. 32B, 51500 Kaunas, tel. +370 700 11 119, *www.senukai.lt*
Импортёр в Республику Беларусь: ООО «ОМА»,
пер. Промышленный, д.12А/1, к. 36, 220075, г. Минск
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts /
Kilmės šalis / Страна производства
China / Ķīna / Hiina / Kinija / Китай