140mm
210mm

standart

make your life easier

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

FOOD DEHYDRATOR
FD903A

EE PUUVILJAKUIVATI
LV AUGĻU ŽĀVĒTĀJS
LT VAISIŲ DŽIOVINTUVAS
RU СУШИЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ



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

standart
make your life easier

EN

TECHNICAL SPECIFICATION

MODEL	FD903A
RATED VOLTAGE	220–240 V, 50 Hz
RATED POWER	400 W

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 (press the "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.
• Wash all parts of 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 press the "ON" button , the appliance is in working The machine initial setting is 50 °C degree and 10 h. The timer is from 10 min to 48 h 50 min adjust. But the initial setting is 10 h begin. you can press the setting button first ☼ To adjust the timer, then you can turn the button to add or reduce the timer, from 10 mins to 48 h 50 mins. After timer shine 5 s machine into working auto. Then press the setting button ☼ again to adjust the minutes. You can turn the button to add or reduce the minutes from 10 min to 50 min. If up to 50 mins still add, would be into

add the hour, like 40:10; 40:20; 40:30:40:40; 40:50;41:00;41:10..., after minutes shine 5 s machine into working auto.
The temp is from 35 °C to 70 °C adjust, but the initial setting is 50 °C begin. You can press the temp button ⏯ to adjust temperature SET. You can turn the button to add or reduce the temperature, from 35 degree to 70 degree, 1 degree with one step, like 35,36,37....70 °C degree. All the temperature controlled by NTC, only with 1% error. If the machine in heating working with the sign ♨. If the setting temperature is up, the machine would be cut off heating but with the fan working without the sign ♨.
4. 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.
5. 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 IN 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 pine apple 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. Than immerse preliminary processed fruits, (see "Table of preparing the fruits for drying" into prepared liquid for 2 hours.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

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	4–8
Pineapple (tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	4–8
Banana	Peel it and slice to round pieces (3–4 mm thickness)	Crispy	4–8
Grapes	No need to cut it	Soft	4–8

Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)	Soft	4–8
Pear	Peel it and slice	Soft	4–8
Fig	Slice it	Hard	4–8
Cranberry	No need to cut	Soft	4–8
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	4–8
Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	4–8
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	4–8

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 guide lines and it is not necessary to follow them.

TABLE OF PREPARING THE VEGETABLES FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying(hours)
Artichoke	Cut it to stripes (3–4 mm thickness)	Fragile	4–8
Eggplant	Peel it and slice it into pieces(6–12 mm thickness)	Fragile	4–8
Broccoli	Peel it and cut it. Steam it for about 3–5 min.	Fragile	4–6
Mushrooms	Slice it for dry it whole (small mushrooms)	Hard	4–6

Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	4–6
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Fragile	4–6
Cabbage	Peel it and cut into stripes (3 mm thickness). Take out the heart	Hard	4–6
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	4–20
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	4–12
Potato	Slice it, boil for about 8–10 min	Crispy	4–10
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	4–10
Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	4–10
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12 mm thickness)	Hard	4–14
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces (6 mm thickness). Take out the heart	Crispy	4–12
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	4–10
Parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2–6
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	4–20
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces (3 mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	4–14
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	4–12
Celery	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Crispy	4–10
Spring onion	Shred it	Crispy	4–6
Asparagus	Slice it into pieces (2.5 mm thickness)	Crispy	4–10
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	4–12
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	4–12

Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	2–6

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 adeps 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 clove 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 degrees 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 duly 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.

OHUTUSTEAVE

MUDEL	FD903A
PINGE	220–240 V, 50 Hz
VÕIMSUS	400 W

KASUTUSJUHEND

Kahjustuste vältimiseks lugege palun enne seadme kasutamist hoolikalt käesolevat juhendit ning hoidke see edasiseks vaatamiseks alles.

OHUTUSJUHISED

VÕIMALIKE KAHJUSTUSTE VÄLTIMISEKS ON VAJA ASETADA TÖÖ AJAL SEADME ALLA KUUMAKINDEL MATERJAL (KERAAMILISED PLAADID, PAKS PLAAT JNE) VÕI ASETADA SEADE KUUMAKINDLALE PINNALE.

• Ärge kasutage seadet üle 48 tunni järjest. Pärast seadme 48 tunni jooksul katkestamata töö lõpetamist lülitage seade välja (vajutage nuppu „VÄLJA"), eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sellel jahtuda.
• Seadme ebaõige kasutamine võib põhjustada kahjustusi ja kasutaja vigastusi.
• Kasutage seadet ainult selle sihtotstarbel ja järgige alati kasutusjuhendi juhiseid.
• Kui seadet ei kasutata, eemaldage see vooluvõrgust.
• Hoidke toitealus eemal veest. Ärge lülitage seadet sisse, kui selle pinnad on märjad.
• Ärge kasutage seadet kahjustatud toitekaabli, -pistikuga, pärast seadme mahakukkumist või muude kahjustuste korral. Sellisel juhul võtke ühendsut hooldus-keskusega.
• Ärge lubage lastel selle kasutamise ajal seadme läheduses mängida.
• Enne selle puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust.
• Ärge kunagi tõmmake vooluvõrgust eemaldamiseks kaablist, selle asemel haarake pistikust ja eemaldamiseks tõmmake seda.
• See seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
• Ärge katke seadet.
• Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
• Asetage seade ainult tasasele pinnale.
• See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikute poolt (sealhulgas lapsed), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kasutamise kohta, välja arvatud juhul, kui neid jälgib või juhendab nende ohutuse eest vastutav isik.
• Jälgige noori lapsi ja veenduge, et nad ei mängiks seadmega.
• Ärge asetage kuuma gaasi- või elektripliidi ega kuuma ahju peale või lähedale.
• Ärge laske toitekaablil rippuda üle laua või tööpinna ääre ega muutuda ohtlikuks.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.
Puhastamist ja kasutajapoolset hooldust ei tohi teostada järelevalveta lapsed.
Puhastamist ja kasutajapoolsest hooldust ei tohi teostada lapsed, kui nad ei ole üle 8 aasta vanused ning puudub järelevalve.
Hoidke seade ja selle toitekaabel väljaspool alla 8 aasta vanuste laste käeulatust.
Kui toitekaabel on kahjustatud, siis tuleb see ohu vältimiseks tootja või selle hooldustehniku või sarnaselt kvalifitseeritud isikute poolt välja vahetada.
Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või muu kaugjuhtimissüsteemiga.
8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kasutamise kohta, võivad seda seadet kasutada, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme ohutul kasutamisel ning nad mõistavad sellega seotud ohtusid.

SEADME KASUTAMINE TÄHELEPANU!

Enne esmakordset kasutamist:
• Pakkige seade lahti.
• Peske kõik seadme osad.
• Enne kasutamist veenduge, et teie kuivati seadme all asuval nimiandmete etiketil toodud elektriparameetrid vastavad elektrivõrgu omadele.
• Peske kaaned ja seadme sektsioonid. Peske sektsioone soojas vees, lisades väikese koguse nõudepesuvahendit. Puhastage toitealus niiske lapiga (ÄRGE KUNAGI KASTKE ALUST ÜHTEGI VEDELIKKU).

FUNKTSIOONID

Fikseeritud reguleeritava temperatuuriga õhk ringleb vabalt seadmes ülemise ja alumise kaane, eraldi reguleeritavate eemaldatavate sektsioonide ja toitaluse vahel. Seetõttu kuivavad seadme sektsioonidel asuvad toidud ühtlaselt ja tervistavate vitamiinide minimaalsete kadudega. Nii saate aastaringselt nautida puuvilju, köögivilju ja seeni, mis on valmistatud ette ilma kahjulike aineteta.
Saate selle seadme abil kuivatada ka lilli ja ravimtaimi ning valmistada ette teravilju.

SEADME KASUTAMINE

1. Valmistage kuivatada soovitud toit ette, lõigates selle õhukesteks ning ühtlase kuju ja suurusega lõikudeks. Seejärel asetage toit seadme kandikutele. Veenduge, et kõigi toidutükkide vahel oleks piisav vahemaa. Soovitame umbes 0,5 cm.
2. Asetage kõik sektsioonid toitealusele.
3. Asetage ülemine kaas seadmele. Ülemine kaas peab kuivatamise ajal alati seadmel olema.



Ühendage seade vooluvõrku ja vajutage juhtnuppu „SISSE/VÄLJA“ , seade hakkab tööle. Masina esialgne seadistus on 50 kraadi C ja 10 h. Taimer on reguleeritav vahemikus 10 min kuni 48 h 50 min, kuid esialgne seadistus on 10 h. Või-

te esmalt vajutada seadistamise nuppu ☼ Seejärel võite taimeri seadistamiseks pöörata juhtnuppu taimeri pikendamiseks või lühendamiseks vahemikus 10 min kuni 48 h 50 min. Pärast taimeri 5 s pikkust vilkumist hakkab masin automaatselt tööle. Seejärel vajutage uuesti seadistamise nuppu ☼ minutite reguleerimiseks. Võite pöörata juhtnuppu minutite lisamiseks või vähendamiseks vahemikus 10 min kuni 50 min. Kui lisate pärast 50 min veel, lisatakse järgmine tund, näiteks 40:10; 40:20; 40:30; 40:40; 40:50; 41:00; 41:10... Pärast minutite 5 s pikkust vilkumist hakkab masin automaatselt tööle.
Temperatuur on reguleeritav vahemikus 35 °C kuni 70 °C. Esialgne seadistus on 50 °C. Võite temperatuuri reguleerimiseks vajutada temperatuuri nuppu ⏯ 50°. Võite pöörata juhtnuppu temperatuuri lisamiseks või vähendamiseks vahemikus 35 kraadi kuni 70 kraadi, 1 kraad ühe sammuga, näiteks 35, 36, 37 ... 70 kraadi C. Kõiki temperatuure juhib NTC, ainult 1% veaga. Masina soojenemise ajal kuvatakse märk ♨. Seadistatud temperatuuri saavutamisel lülitab masin soojendamise välja, kuid ventilaator jääb tööle ilma märgita ♨.
4. Seadme kasutamise lõpetamisel vajutage uuesti juhtnuppu „SISSE/VÄLJA". Laske toodetel jahtuda. Asetage kuivatatud tooted toidu säilitamise mahutisse/pakendisse ja asetage see sügavkülmikusse.
5. Eemaldage seade vooluvõrgust.

MÄRKUS: Soovitatav on asetada kõik sektsioonid töö ajal seadmele sõltumata sellest, kui palju sektsioone on tühjad.

Näited:
1. Tooted on esimesel ülemisel sektsioonil, teised 5 sektsiooni on tühjad. Veenduge, et ülemine kaas on seadmel.
2. Tooted on esimesel 2 sektsioonil, teised 4 sektsiooni on tühjad. Veenduge, et ülemine kaas on seadmel.

TÄIENDAVAD JUHISED

Peske tooted enne seadmesse asetamist. Ärge asetage seadmesse märgasid tooteid, pühkige need kuivaks.
TÄHELEPANU! Ärge asetage seadmesse toodetega sektsioone, kui nendel on vett.
Lõigake ära toodete riknenud osad. Lõikuge tooted nii, et need asuks vabalt sektsioonide vahel.
Toodete kuivatamise kestus sõltub lõigatud tükkide paksusest jne.
Kui kõik tooted ei ole hästi kuivanud, võite muuta sektsioonide asendit. Võite asetada ülemised sektsioonid alla, toitealusele lähemale, ning alumised sektsioonid ülemiste sektsioonide asemele. Mõned puuviljad võivad olla kaetud nende loomuliku kaitsekihiga, mis võib pikendada kuivatamise kestust. Selle vältimiseks on soovitatav keeta tooteid umbes 1–2 minutit ning asetada need seejärel külma vette ja pärast seda neid hõõruda.

TÄHTIS TEADA: KÄESOLEVAS JUHENDIS TOODUD KUIVATAMISE KESTUSED ON LIGIKAUDSED.

Kuivatamise kestus sõltub ruumi temperatuurist ja niiskusest, toodete niiskustasemest, tükkide paksusest jne.

PUUVILJADE KUIVATAMINE

- Peske puuviljad.
- Eemaldage kivi ja lõigake ära riknenud osad.

• Lõigake vabalt sektsioonide vahele asetatavateks tükkideks.
• Puuviljade tuhmumise vältimiseks võite asetada need looduslikule sidruni- või ananassimahlale
• Kui soovite oma puuviljade meeldivat lõhna, võite lisada kaneeli või kookospähklit

KÖÖGIVILJADE KUIVATAMINE

• Peske köögiviljad.
• Eemaldage kivi ja lõigake ära riknenud osad.
• Lõigake vabalt sektsioonide vahele asetatavateks tükkideks.
• Kasulik on keeta köögivilju umbes 1–5 minutit ning seejärel asetada need külma vette ja pärast seda kuivatada.

RAVIMTAIMEDE KUIVATAMINE

• Soovitatav on kuivatada lehtesid.
• Pärast kuivatamist on kasulik panna ravimtaimed paberkottidesse või klaaspurkidesse ning asetada need pimedasse ja jahedasse kohta.

KUIVATATUD PUUVILJADE SÄILITAMINE

• Mahutid kuivatatud toodete säilitamiseks peavad olema puhtad ja kuivad.
• Kuivatatud puuvilkade paremaks säilitamiseks kasutage metallkaantega klaasmahuteid ning asetage need pimedasse ja kuiva kohta temperatuuriga 5–20 kraadi.
• Esimese nädala jooksul pärast kuivatamist on kasulik kontrollida, kas mahutis on niiskust. Kui jah, tähendab see, et tooted ei ole korralikult kuivatatud ja peate need uuesti kuivatama.
TÄHELEPANU! Ärge asetage säilitamiseks mahutitesse kuumasid ega isegi soojasid tooteid.

PUUVILJADE ESIALGNE ETTEVALMISTAMINE

Puuviljade esialgne ettevalmistamine hoiab nende loomulikku värvust, maitset ja aroomi.
Allpool näete mõningaid kasulikke soovitusi selle kohta, kuidas puuvilju paremini kuivatamiseks ette valmistada:
Võtke 1/4 klaasi mahla (eelistatavalt looduslikku). Pidage meeles, et valitud mahl peab vastama ettevalmistatavale puuviljale. Näiteks õunte ettevalmistamisel peate võtma õunamahla.
Segage mahl 2 klaasi veega. Seejärel kastke eelnevalt töödeldud puuviljad (vt „Puuviljade kuivatamiseks ettevalmistamise tabel") 2 tunniks ettevalmistatud vedelikku.

PUUVILJADE KUIVATAMISEKS ETTEVALMISTAMISE TABEL

Nimi	Ettevalmistamine	Seisund pärast kuivatamist	Kuivatamise kestus (tundides)
Aprikoos	Lõikuge see ja eemaldage kivi	Pehme	13–23
Apelsinikoored	Lõigake need pikkadeks ribadeks	Õrn	8–16

Ananass (värske)	Koorige see ja lõigake tükkideks või kuubikuteks	Kõva	4–8
Ananass (konserv)	Valage mahl välja ja kuivatage	Pehme	4–8
Banaan	Koorige ja lõigake ümarateks tükkideks (paksus 3–4 mm)	Krõbe	4–8
Viinamarjad	Pole vaja lõigata	Pehme	4–8
Kirss	Kivi eemaldamine pole vajalik (võite selle eemaldada, kui kirss on poolkuivatatud)	Pehme	4–8
Pirn	Koorige ja lõikuge	Pehme	4–8
Viigimari	Lõikuge	Krõbe	4–8
Jõhvikas	Pole vaja lõigata	Pehme	4–8
Virsik	Lõigake 2 tükiks ja eemaldage kivi kui puuvilkad on poolkuivatatud	Pehme	4–8
Dattel	Eemaldage kivi ja lõikuge	Kõva	4–8
Õun	Koorige. eemaldage süda, lõigake ümarateks tükkideks või segmentideks	Pehme	4–8

MÄRKUS: tabelis kirjeldatud ajad ja puuviljade esialgse töötlemise viisid on ainult soovituslikud. Klientide isiklikud eelistused võivad tabelis kirjeldatust erineda.

KÖÖGIVILJADE ESIALGNE ETTEVALMISTAMINE

1. Soovitatav on keeta rohelised oad, lillkapsas, brokoli, spargel ja kartul, kuna need köögiviljad valmistatakse sageli esimeseks ja teiseks roaks. Nii säilitate nende loomuliku värvuse.
Kuidas keeta: asetage esialgselt ettevalmistatud köögivilkad umber 3–5 minutiks keeva veega kastrulisse. Seejärel valage vesi välja ja asetage köögiviljad seadmesse.
2. Kui soovite lisada rohelistele ubadele, sparglile jne veidi sidrunit, asetage need lihtsalt umbes 2 minutiks sidrunimahla.

MÄRKUS: ÜLALTOODUD SOOVITUSED ON AINULT VÕIMALIKUD JUHISED JA NENDE JÄRGIMINE POLE KOHUSTUSLIK.

KÖÖGIVILJADE KUIVATAMISEKS ETTEVALMISTAMISE TABEL

Nimi	Ettevalmistamine	Seisund pärast kuivatamist	Kuivatamise kestus (tundides)
Artišokk	Lõigake ribadeks (paksus 3–4 mm)	Õrn	4–8
Baklažaan	Koorige ja lõikuge tükkideks (paksus 6–12 mm)	Õrn	4–8
Brokoli	Koorige ja lõigake, aurutage umbes 3–5 min.	Õrn	4–6
Seened	Lõikuge või kuivatage tervelt (väikesed seened)	Kõva	4–6
Rohelised oad	Lõigake ja keetke läbipaistvaks muutumiseni	Õrn	4–6
Kabatšokk	Lõikuge tükkideks (paksus 6 mm)	Õrn	4–6
Kapsas	Koorige ja lõigake ribadeks (paksus 3 mm). Eemaldage südamik	Kõva	4–6
Rooskapsad	Lõigake varred 2 tükiks	Krõbe	4–20
Lillkapsas	Keetke kuni see muutub pehmeks	Kõva	4–12
Kartul	Lõikuge, keetke umbes 8–10 min.	Krõbe	4–12
Sibul	Lõikuge õhukesteks ümarateks tükkideks	Krõbe	4–10
Porgand	Keetke kuni see muutub pehmeks. Riivige või lõikuge ümarateks tükkideks	Krõbe	4–10
Kurk	Koorige ja lõigake ümarateks tükkideks (paksus 12 mm)	Kõva	4–14
Magus pipar	Lõigake ribadeks või ümarateks tükkideks (paksus 6 mm). Eemaldage südamik	Krõbe	4–12
Pikantne pipar	Pole vaja lõigata	Kõva	4–10
Petersell	Asetage lehed sektsioonidele	Krõbe	2–6
Tomat	Koorige. Lõigake tükkideks või ümarateks tükkideks	Kõva	4–20

Rabarber	Koorige ja lõikuge tükkideks (paksus 3 mm)	Niiskuse kadu köögiviljas	4–14
Peet	Keetke, laske jahtuda, lõigake maha juured ja pealsed. Lõikuge ümarateks tükkideks	Krõbe	4–12
Seller	Lõikuge tükkideks (paksus 6 mm)	Krõbe	4–10
Šalottsibul	Hakkige	Krõbe	4–6
Spargel	Lõikuge tükkideks (paksus 2,5 mm)	Krõbe	4–10
Küüslauk	Koorige ja lõigake ümarateks tükkideks	Krõbe	4–12
Spinat	Keetke kuni see	Krõbe	4–12
Šampinjonid	Valige sissepoole pöördunud kübaratega seened. Lõigake tükkideks või kuivatage tervelt	Kõva ja krõbe	2–6

MÄRKUS: tabelis kirjeldatud ajad ja köögiviljade esialgse töötlemise viisid on ainult soovituslikud. Klientide isiklikud eelistused võivad tabelis kirjeldatust erineda.

LIHA, KALA, LINNULIHA JA METSLOOMADE ESIALGNE ETTEVALMISTAMINE

Liha esialgne ettevalmistamine on asendamatu ja vajalik kliendi tervise hoidmiseks. Efektiivseks kuivatamiseks kasutage ilma rasvata liha. Soovitatav on see marineerida, see aitab eemaldada lihast vee ja seda paremini säilitada.

Standardne marinaad:
1/2 klaasi sojakastet
1 küüslauguküüs, lõigatud väikesteks tükkideks
2 suurt lusikatäit ketšupit
1 1/4 dessertlusikatäit soola
1/2 dessertlusikatäis kuivatatud pipart
Segage kõik koostisosad hoolikalt.

LINNULIHA

Enne kuivatamise alustamist tuleb linnuliha esialgselt ette valmistada.
Soovitatav on see keeta või praadida.
Kuivatage umbes 2–8 tundi või kuni niiskus on kadunud.

KALA

Enne kuivatamise alustamist on soovitatav seda keeta või ahjus küpsetada (küpsetage umbes 20 minutit temperatuuril 200 kraadi või kuni kala muutub õrnaks).

Kuivatage umbes 2–8 tundi ja kuni kogu niiskus on kadunud.

LIHA JA METSLOOMAD

Valmistage ette, lõigake väikesteks tükkideks ja asetage umbes 2–8 tunniks või kuni kogu niiskuse kadumiseni seadmesse.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne puhastamist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud ja jahtunud.
• Puhastage seadme korpust niiske svammiga ja laske sellel kuivada.
• Ärge kasutage seadme puhastamiseks metallharju, abrasiivseid ja jäikasid puhastusvahendeid, kuna need võivad pinda kahjustada.

Selle toote õige kõrvaldamine



See märgistus näitab, et seda toodet ei tohi kogu ELis kõrvaldada koos teiste kodumajapid amise jäätmetega. Et vältida kontrollimatu jäätmete kõrvaldamisega põhjustatavat või malikku 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.

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS:

MODELIS	FD903A
DARBA SPRIEGUMS	220–240 V, 50 Hz
JAUDA	400 W

LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA

Lai novērstu bojājumus, pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un saglabājiet to turpmākai lietošanai.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

LAI IZVAIRĪTOS NO IESPĒJAMIEM BOJĀJUMIEM, LIETOŠANAS LAIKĀ ZEM IERĪCES JĀNOVIETO KARSTUMIZTURĪGS MATERIĀLS (KERAMIKAS FLĪZES, BIEZA PLĀKSNE U. C.) VAI ARĪ IERĪCE JĀNOVIETO UZ KARSTUMIZTURĪGAS VIRSMAS.

• Nedarbiniet ierīci ilgāk par 48 stundām.
• Pēc 48 stundu nepārtrauktas ierīces darbības beigām izslēdziet ierīci (nospiediet pogu "OFF"), atvienojiet ierīci no tīkla un ļaujiet tai atdzist.
• Nepareiza ierīces lietošana var radīt bojājumus un traumas lietotājam.
• Lietojiet ierīci tikai tam paredzētajiem mērķiem un vienmēr ievērojiet lietošanas rokasgrāmatā sniegtos norādījumus.
• Kad ierīce netiek lietota, izslēdziet to no tīkla.
• Ievērojiet, lai elektropadeves pamatnei nepiekļūst ūdens. Neieslēdziet ierīci, ja tās virsma ir mitra.
• Nelietojiet ierīci, ja tai ir bojāts elektrības vads, kontaktdakša, ja tā ir nomesta vai tai ir kādi citi bojājumi. Ja tas ir noticis, sazinieties ar servisa centru.
• Lietojot ierīci, neļaujiet bērniem spēlēties tās tuvumā.
• Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no tīkla.
• Lai atvienotu ierīci no kontaktligzdas, nekad nevelciet vadu, bet gan satveriet kontaktdakšu un tad velciet, lai to atvienotu.
• Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
• Neapsedziet ierīci.
• Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās lietošanas laikā.
• Novietojiet ierīci tikai uz līdzenas virsmas.
• Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem)ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personai, kas ir atbildīga par viņu drošību, nav jāsaņem norādījumi par ierīces lietošanu.
• Mazi bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
• Nenovietojiet to uz karsta gāzes vai elektriskā degļa vai uzkarsētas cepeškrāsns vai to tuvumā.
• Nedrīkst pieļaut, ka elektrotīkla vads karājas pāri galda vai letes malai vai rada apdraudējumu.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
Tīrīšanu un apkopi bērni drīkst veikt tikai pieaugušo uzraudzībā.
Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
Ierīci un tās vadu glabājiet bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu apdraudējumu.
Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.
Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir instruētas par ierīces lietošanu drošā veidā un saprot ar to saistītos apdraudējumus.

IERĪCES LIETOŠANA – UZMANĪBU!

Pirms pirmās lietošanas reizes:
• Izsaiņojiet ierīci.
• Nomazgājiet visas ierīces daļas.
• Pirms lietošanas pārliecinieties, ka žāvētāja elektriskie parametri ir norādīti uz ierīces pamatnē esošās uzlīmes.
• Nomazgājiet ierīces vākus un paplātes. Nomazgājiet paplātes siltā ūdenī, pievienojot mazliet trauku mazgāšanas līdzekļa. Notīriet elektropadeves pamatni, izmantojot mitru drānu (NEKAD NEIEGREMDĒJIET PAMATNI ŠĶIDRUMĀ).

FUNKCIJAS

Siltais gaiss ar fiksētu regulējamu temperatūru brīvi cirkulē ierīces iekšpusē starp augšējo un apakšējo vāku, atsevišķām regulējamām noņemamām paplātēm un elektropadeves pamatni.
Tāpēc pārtikas produkti, kas atrodas uz ierīces paplātēm, žūst vienmērīgi un ar minimāliem veselībai vērtīgo vitamīnu zudumiem.
Tāpēc visu gadu varat baudīt augļus, dārzeņus un sēnes, kas pagatavoti bez neveselīgu vielu izmantošanas.
Ar šīs ierīces palīdzību var arī žāvēt ziedus, ārstniecības augus, gatavot brokastu pārslas.

IERĪCES LIETOŠANA

1. Sagatavojiet pārtikas produktus, kurus plānojat žāvēt, sagriežot plānās un vienmērīgās šķēlītēs.
Pēc tam novietojiet šķēlītes uz žāvētāja paplātēm. Pārliecinieties, ka starp katru pārtikas gabalu ir pietiekams attālums. Mēs iesakām izmantot aptuveni 0,5 cm.
2. Uzlieciet katru no sadaļām uz elektropadeves pamatnes.
3. Uzlieciet žāvētājam augšējo vāku. Žāvēšanas laikā augšējam vākam vienmēr jāatrodas uz ierīces.



Pieslēdziet žāvētāju elektrotīklam un nospiediet vadības pogu “ON/OFF” , ie-

rīce darbojas. Ierīces sākotnējie iestatījumi ir 50 °C grādi un 10 h. Taimeri var iestatīt no 10 minūtēm līdz 48 stundām un 50 minūtēm, taču sākotnējais iestatījums ir 10 stundas. Vispirms varat nospiest vadības pogu ☼, lai noregulētu taimeri, pēc tam varat pagriezt pogu, lai palielinātu vai samazinātu laiku no 10 minūtēm līdz 48 stundām un 50 minūtēm. Pēc tam, kad taimeris ir mirgojis 5 sekundes, ierīce darbojas automātiski. Pēc tam vēlreiz nospiediet vadības pogu ☼, lai noregulētu minūtes. Jūs varat pagriezt pogu, lai palielinātu vai samazinātu minūšu skaitu no 10 līdz 50 minūtēm. Ja joprojām jāpievieno līdz 50 minūtēm, noregulējiet vadības pogu attiecīgi 40:10; 40:20; 40:30:40:40; 40:50;41:00;41:10 utt., un pēc 5 sekunžu mirgošanas ierīce sāks darboties automātiskajā režīmā.
Temperatūru var iestatīt no 35 °C līdz 70 °C, taču sākotnējā iestatītā temperatūra ir 50 °C. Varat nospiest temperatūras pogu ⏯, lai noregulētu temperatūru 50. Jūs varat pagriezt pogu, lai palielinātu vai samazinātu temperatūru no 35 °C grādiem līdz 70 grādiem, 1 grāds ar vienu soli, piemēram, 35 ,36, 37....70 °C grādu. Visu temperatūru kontrolē NTC, tikai ar 1 % kļūdu, ja ierīce karsēšanas režīmā darbojas ar zīmi ≋. Ja iestatītā temperatūra ir paaugstināta, ierīce tiek atslēgta no karsēšanas režīma, bet ventilators darbojas bez zīmes ≋.
4. Beidzot lietot ierīci, nospiediet vēlreiz vadības pogu "ON/OFF". Ļaujiet produktiem atdzist. Ielieciet žāvētos produktus traukā/iepakojumā, kas paredzēts pārtikas produktu uzglabāšanai, un ievietojiet to saldētavā.
5. Atvienojiet ierīci no tīkla.

PIEZĪME: lietošanas laikā ieteicams ierīcē salikt visas paplātes, neatkarīgi no tā, cik daudz paplāšu ir tukšas.

Piemēri:
1. Produkti ir uz pirmās augšējās paplātes, pārējās 5 paplātes ir tukšas. Pārliecinieties, ka žāvētājam ir uzlikts augšējais vāks.
2. Produkti ir uz pirmajām 2 paplātēm, pārējās 4 paplātes ir tukšas. Pārliecinieties, ka žāvētājam ir uzlikts augšējais vāks.

PAPILDU NORĀDĪJUMI

Pirms ievietošanas žāvētājā produktus nomazgājiet. Nenovietojiet ierīcē mitrus produktus, nosusiniet tos sausus.
UZMANĪBU! Neielieciet paplātes ar produktiem, ja tajās ir ūdens.
Nogrieziet bojātās produktu daļas. Sagrieziet produktus šķēlēs tā, lai tos brīvi varētu novietot starp paplātēm.
Produktu žāvēšanas ilgums ir atkarīgs no gabalu biezuma, kuros tie sagriezti šķēlēs utt.
Varat mainīt paplāšu izvietojumu, ja ne visi produkti tajās ir labi izžuvuši. Augšējās paplātes var novietot uz leju, tuvāk elektropadeves pamatnei, bet apakšējās paplātes var novietot augšējo paplāšu vietā. Dažus augļus var nosegt to dabiskais aizsargslānis, tāpēc žāvēšanas ilgums var pagarināties. Lai no tā izvairītos, labāk produktus pavārīt aptuveni 1–2 minūtes un pēc tam novietot aukstā ūdenī un nosusināt.

SVARĪGI: ŠAJĀ INSTRUKCIJĀ NORĀDĪTAIS ŽĀVĒŠANAS ILGUMS IR APTUVENS.

Žāvēšanas ilgums ir atkarīgs no telpas temperatūras un mitruma, produktu mitruma līmeņa, gabalu biezuma utt.

AUGĻU ŽĀVĒŠANA

• Nomazgājiet augļus.

• Izņemiet kauliņu un nogrieziet bojātās daļas.
• Sagrieziet gabaliņos, kurus varat brīvi novietot starp paplātēm.
• Lai augļi neizbalētu, tos iespējams pamērcēt citrona vai ananasu sulā.
• Ja vēlaties, lai augļi patīkami smaržotu, varat pievienot kanēli vai kokosriekstu.

DĀRZEŅU ŽĀVĒŠANA

• Nomazgājiet dārzeņus.
• Izņemiet serdi un nogrieziet bojātās daļas.
• Sagrieziet gabaliņos, kurus varat brīvi novietot starp paplātēm.
• Vislabāk dārzeņus ir pavārīt aptuveni 1–5 minūtes, pēc tam novietot aukstā ūdenī un izžāvēt.

ĀRSTNIECĪBAS AUGU ŽĀVĒŠANA

• Ieteicams lapas izžāvēt.
• Pēc žāvēšanas ārstniecības augus vislabāk ir ielikt papīra maisiņos vai stikla burkās un novietot tumšā, vēsā vietā.

ŽĀVĒTU AUGĻU UZGLABĀŠANA

• Žāvēto produktu uzglabāšanas traukiem jābūt tīriem un sausiem.
• Labākai žāvētu augļu uzglabāšanai izmantojiet stikla traukus ar metāla vāciņiem un novietojiet tos tumšā, sausā vietā, kur temperatūrai jābūt 5–20 grādu robežās.
• Pirmajā nedēļā pēc žāvēšanas būtu labi pārbaudīt, vai traukā nav mitruma. Ja tajā ir mitrums, tas nozīmē, ka produkti nav labi izžāvēti un tie ir jāizžāvē vēlreiz.

UZMANĪBU: nenovietojiet glabāšanai paredzētajos traukos karstus vai pat siltus produktus.

AUGĻU IEPRIEKŠĒJA SAGATAVOŠANA

Iepriekšēja augļu sagatavošana saglabā to dabisko krāsu, garšu un smaržu. Zemāk ir sniegti daži noderīgi ieteikumi, kā labāk sagatavot augļus žāvēšanai: Paņemiet 1/4 glāzi sulas (vēlams dabīgas). Atcerieties, ka sulai, ko lietojat, jāatbilst auglim, ko gatavojat. Piemēram, ābolu pagatavošanai vajadzētu lietot ābolu sulu. Sulu sajauciet ar 2 glāzēm ūdens. Pēc tam iepriekš apstrādātos augļus (sk. "augļu sagatavošanas žāvēšanai tabulu") uz 2 stundām iegremdē sagatavotajā šķidrumā.

AUGĻU SAGATAVOŠANAS ŽĀVĒŠANAI TABULA

Nosaukums	Sagatavošana	Stāvoklis pēc žāvēšanas	Žāvēšanas ilgums (stundas)
Aprikoze	Sagrieziet to šķēlēs un izņemiet kauliņu	Mīksta	13–23
Apelsīnu mizas	Sagrieziet to garās strēmelēs	Trauslas	8–16
Ananass (svaigs)	Nomizojiet to un sagrieziet gabaliņos vai kvadrātveida daļās.	Ciets	4–8

Ananass (konservēts)	Izlejiet sulu un nosusiniet ananasa gabaliņus	Mīksts	4–8
Banāns	Nomizojiet to un sagrieziet apaļos gabaliņos (3–4 mm biezus).	Kraukšķīgs	4–8
Vīnogas	Nav nepieciešams sagriezt	Mīkstas	4–8
Ķirsis	Nav nepieciešams izņemt kauliņu (to var izņemt, kad ķirši ir daļēji izžāvēti)	Mīksts	4–8
Bumbieris	Nomizojiet to un sagrieziet šķēlēs	Mīksts	4–8
Vīģe	Sagrieziet to šķēlēs	Cieta	4–8
Dzērvene	Nav nepieciešams sagriezt	Mīksta	4–8
Persiks	Pārgrieziet 2 gabalos un izņemiet kauliņu, kad augļi ir daļēji izžāvēti	Mīksts	4–8
Dateles	Izņemiet kauliņu un sagrieziet šķēlēs	Cietas	4–8
Ābols	Nomizojiet to, izņemiet serdi, sagrieziet to apaļos gabaliņos vai segmentos	Mīksts	4–8

PIEZĪME: tabulā aprakstīto augļu pirmapstrādes laiks un veidi ir tikai faktu konstatēšana. Lietotāju personīgās vēlmes var atšķirties no tabulā aprakstītajām.

DĀRZEŅU IEPRIEKŠĒJA SAGATAVOŠANA

1. Ieteicams vārīt zaļās pupiņas, ziedkāpostus, brokoļus, sparģeļus un kartupeļus, jo šie dārzeņi bieži tiek gatavoti pirmajiem un otrajiem ēdieniem, tas saglabā to dabisko krāsu.
Kā vārīt: iepriekš sagatavotos dārzeņus ievietojiet katliņā ar verdošu ūdeni uz apmēram 3–5 minūtēm. Pēc tam izlejiet ūdeni un ievietojiet dārzeņus žāvētājā.
2. Ja vēlaties zaļajām pupiņām, sparģeļiem u. c. pievienot citrona notis, vienkārši ielieciet tos citrona sulā uz aptuveni 2 minūtēm.

PIEZĪME: IEPRIEKŠ MINĒTIE IETEIKUMI IR TIKAI VADLĪNIJAS, UN TIE NAV OBLIGĀTI JĀIEVĒRO.

DĀRZEŅU SAGATAVOŠANAS ŽĀVĒŠANAI TABULA

Nosaukums	Sagatavošana	Stāvoklis pēc žāvēšanas	Žāvēšanas ilgums (stundas)
Artišoks	Sagrieziet to strēmelēs (3–4 mm biezās)	Trausls	4–8
Baklažāns	Nomizojiet to un sagrieziet gabaliņos (6–12 mm biezus)	Trausls	4–8
Brokolis	Nomizojiet to, sagrieziet un notvaicējiet apmēram 3–5 minūtes	Trausls	4–6
Sēnes	Sagrieziet šķēlēs vai žāvējiet veselas (mazas sēnes)	Cietas	4–6
Zaļās pupiņas	Sagrieziet tās un vāriet, līdz tas kļūst caurspīdīgas	Trauslas	4–6
Kabacis	Sagrieziet to gabaliņos (6 mm biezos)	Trauslas	4–6
Kāposts	Nomizojiet un sagrieziet strēmelēs (3 mm biezās). Izgrieziet serdi	Ciets	4–6
Briseles kāposti	Stublājus sagriež 2 gabalos	Kraukšķīgi	4–20
Ziedkāposts	Izvāriet, līdz tas kļūst mīksts	Ciets	4–12
Kartupelis	Sagrieziet to šķēlēs, vāriet aptuveni 8–10 minūtes	Kraukšķīgs	4–12
Sīpols	Sagrieziet to plānās apaļās šķēlītēs	Kraukšķīgs	4–10
Burkāns	Vāriet, līdz kļūst mīksts. Sasmalciniet vai sagrieziet apaļos gabaliņos	Kraukšķīgs	4–10
Gurķis	Nomizojiet to un sagrieziet apaļos gabaliņos (12 mm biezus)	Ciets	4–14
Paprika	Sagrieziet to strēmelēs vai apaļos gabaliņos (6 mm biezos). Izņemiet serdi un sēkliņas	Kraukšķīga	4–12
Asie pipari	Nav nepieciešams sagriezt	Cieti	4–10

Pētersīļi	Sadaliet lapas pa paplātēm	Kraukšķīgi	2–6
Tomāts	Nomizojiet to. Sagrieziet to gabaliņos vai apaļos gabaliņos	Ciets	4–20
Rabarbers	Nomizojiet to un sagrieziet gabaliņos (3 mm biezos)	Mitruma zudums dārzeņos	4–14
Biete	Izvāriet to, ļaujiet atdzist, nogrieziet saknes un lapas. Sagrieziet apaļos gabaliņos	Kraukšķīga	4–12
Selerija	Sagrieziet to gabaliņos (6 mm biezos)	Kraukšķīga	4–10
Sīpolloki	Sasmalciniet	Kraukšķīgi	4–6
Sparģeļi	Sagrieziet to gabaliņos (2,5 mm biezos)	Kraukšķīgi	4–10
Ķiploks	Nomizojiet un sagrieziet apaļos gabaliņos	Kraukšķīgs	4–12
Spināti	Izvāriet, līdz tie kļūst mīksti	Kraukšķīgi	4–12
Šampinjoni	Izvēlieties sēnes, kuru cepurītes izliektas uz iekšpusi. Sagrieziet gabaliņos vai žāvējiet veselas	Cieti un kraukšķīgi	2–6

PIEZĪME: tabulā aprakstīto dārzeņu pirmapstrādes laiks un veidi ir ieteicami jeb tikai faktu konstatēšana. Lietotāju personīgās vēlmes var atšķirties no tabulā aprakstītajām.

GAĻAS, ZIVJU, MĀJPUTNU GAĻAS UN MEDĪJUMU IEPRIEKŠĒJA SAGATAVOŠANA

Iepriekšēja gaļas sagatavošana ir obligāta un nepieciešama, lai nekaitētu lietotāja veselībai. Efektīvai žāvēšanai izmantojiet gaļu bez taukiem. Ieteicams marinēt, tas palīdz no gaļas izvadīt ūdeni un labāk to saglabāt.

Standarta marināde:
1/2 glāzes sojas mērces
1 ķiploka daiviņa, sagriezta nelielos gabaliņos
2 lielas karotes kečupa
1 un 1/4 deserta karotes sāls
1/2 deserta karotes žāvētu piparu
Visas sastāvdaļas rūpīgi jāsajauc.

MĀJPUTNU GAĻA

Pirms žāvēšanas sākuma mājputnu gaļa ir iepriekš jāsagatavo. Vislabāk to vārīt vai cept.

ZIVIS

Pirms žāvēšanas sākuma zivis ieteicams izvārīt vai izcept uz plīts (cept apmēram 20 minūtes 200 grādu temperatūrā vai līdz zivs kļūst mīksta).
Žāvējiet aptuveni 2–8 stundas vai līdz visa mitruma izzušanai.

GAĻA UN MEDĪJUMI

Sagatavojiet to, sagrieziet mazos gabaliņos un ievietojiet žāvētāja uz aptuveni 2–8 stundām vai līdz pazūd viss mitrums.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas pārbaudiet, vai ierīce ir atvienota no tīkla un atdzisusi.
- Notīriet ierīces korpusu ar mitru sūkli un ļaujiet tam nožūt.
- Ierīces tīrīšanai nelietojiet metāla birstes, abrazīvus un raupjus tīrīšanas līdzekļus, jo tie 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 nomaiņīšanu, 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.

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

MODELIS	FD903A
ĮTAMPA	220–240 V, 50 Hz
GALIA	400 W

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Norėdami išvengti žalos, prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugokite ją, jei prireiktų ateityje.

SAUGOS NURODYMAI

NORĖDAMI IŠVENGTI GALIMOS ŽALOS, PRIETAISĄ NAUDOKITE ANT KARŠČIUI ATSPARIOS MEDŽIAGOS (KERAMINIŲ PLYTELIŲ, STOROS LENTOS, T. T.) ARBA STATYKITE JĮ ANT KARŠČIUI ATSPARAUS PAVIRŠIAUS.

• Nenaudokite prietaiso ilgiau nei 48 valandas. Baigę prietaisą nepertraukiamai naudoti 48 valandas, išjunkite jį (paspauskite išjungimo mygtuką „OFF“), ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
• Netinkamas prietaiso naudojimas gali tapti turto apgadinimo ar asmens sužeidimo priežastimi.
• Šį prietaisą naudokite tik pagal jo paskirtį ir visada vadovaukitės naudojimo instrukcijoje pateikiamais nurodymais.
• Jeigu nenaudojate, ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo lizdo.
• Maitinimo bloką laikykite toliau nuo vandens. Jeigu paviršiai yra šlapi, neįjunkite prietaiso.
• Nenaudokite prietaiso, jeigu jo laidas ar maitinimo laido kištukas yra apgadintas, jeigu prietaisas nukrito ar buvo kitaip apgadintas. Taip nutikus, kreipkitės į klientų aptarnavimo paslaugų centrą.
• Neleiskite vaikams žaisti arti šio veikiančio prietaiso.
• Prieš valydami, ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo lizdo.
• Niekada netraukite už laido, kad atjungtumėte iš maitinimo lizdo, visada suimkite maitinimo laido kištuką ir ištraukite jį iš maitinimo lizdo.
• Šis prietaisas yra skirtas tik buitiniam naudojimui.
• Neuždenkite šio prietaiso.
• Niekada nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros.
• Pastatykite šį prietaisą ant plokščio paviršiaus.
• Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis ar neturintiems patirties ir žinių, nebent jie yra už jų saugumą atsakingo asmens prižiūrimi ar instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta galimus pavojus.
• Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
• Nestatykite prietaiso ant ar arti įkaitusios dujinės ar elektrinės kaitlentės, veikiančios orkaitės.

• Saugokite, kad maitinimo laidas nekabotų virš aštraus stalo ar stalviršio kampo ir kad jis nekeltų pavojaus.
Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu.
Vaikams draudžiama šį prietaisą valyti ar imtis jo priežiūros darbų be suaugusio asmens priežiūros.
Vaikams negalima prietaiso valyti ir atlikti jo techninės priežiūros darbų, išskyrus vyresnius nei 8 metų vaikus, kai juos prižiūri suaugusieji.
Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite iki 8 metų amžiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus, jį privalo pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo paslaugų atstovas ar panašios kvalifikacijos asmenys.
Šie prietaisai nėra skirti būti valdomi išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.

PRIETAISO NAUDOJIMAS. DĖMESIO!

Prieš pradėdami naudoti prietaisą:
• Išpakuokite prietaisą.
• Nuplaukite visas prietaiso dalis.
• Prieš naudodami, įsitikinkite, ar ant jūsų maisto produktų džiovyklės identifikacinėje plokštelėje pateikti elektros parametrai suderinami su jūsų šalyje užtikrinamais elektros parametrais.
• Nuplaukite prietaiso dangčius ir padėklus. Padėklus plaukite šiltame vandenyje ir naudokite šiek tiek indų ploviklio. Maitinimo bloką valykite drėgna šluoste (NIEKADA NEPANARDINKITE MAITINIMO BLOKO Į JOKĮ SKYSTĮ).

FUNKCIJOS

Nustatytos kontroliuojamos temperatūros šiltas oras laisvai cirkuliuoja prietaiso viduje tarp viršutinio ir apatinio dangčių, atskirų išimamų padėklų ir maitinimo bloko. Tokiu būdu prietaiso padėkluose maisto produktai džiovinami tolygiai ir tik minimaliai prarandant sveikatai naudingus vitaminus. Visus metus galite mėgautis vaisiais, daržovėmis ir grybais, kurie paruošiami be sveikatai nenaudingų medžiagų.
Šiuo prietaisu taip pat galite džiovinti gėles, vaistinius augalus, ruošti dribsnius.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

1. Norimus džiovinti maisto produktus paruoškite – plonai supjaustykite riekelėmis arba vienodos formos ir dydžio gabaliukais. Tada sudėkite maisto produktus ant prietaiso padėklų. Įsitikinkite, ar tarp kiekvieno maisto produkto gabaliuko yra pakankami tarpai. Rekomenduojame palaikyti 0,5 cm tarpus.
2. Sudėkite visus padėklus ant maitinimo bloko.
3. Uždėkite viršutinį dangtį ant prietaiso. Džiovinimo metu viršutinis dangtis visada turi būti uždėtas ant prietaiso.



Įstatykite maitinimo laido kištuką į maitinimo lizdą, paspausite įjungimo / išjungimo rutulinę reguliavimo rankenėlę – prietaisas pradeda veikti. Pradinė prietaiso temperatūros nuostata yra 50 °C ir 10 val. Laikmatį galima reguliuoti intervale nuo 10 min. iki 48 val. 50 min. Pradinė numatytoji nuostata yra 10 min. Norėdami sureguliuoti laikmatį, pirma paspauskite mygtuką , tada galite pasukti rutulinę rankenėlę ir padidinti ar sumažinti trukmę nuo 10 min. iki 48 val. 50 min. Nustačius laikmatį, prietaiso valdymo skydelis žybčioja 5 sekundes ir automatiškai pradeda veikti. Tada, norėdami nustatyti minutes, dar kartą paspauskite mygtuką . Norėdami padidinti ar sumažinti minučių skaičių nuo 10 min. iki 50 min., pasukite rutulinę rankenėlę. Jeigu esant 50 min. norite pridėti dar minučių, keičiasi ir valandų indikacija, pvz., 40:10; 40:20; 40:30; 40:40; 40:50; 41:00; 41:10 ir t.t. Nustačius, 5 s minučių indikacija žybčioja ir prietaisas automatiškai pradeda veikti.
Temperatūrą galima reguliuoti intervale nuo 35 °C iki 70 °C, tačiau pradinė numatytoji temperatūra yra 50 °C. Norėdami sureguliuoti temperatūrą , paspauskite temperatūros valdymo mygtuką . Norėdami padidinti ar sumažinti temperatūrą, pasukite rutulinę rankenėlę nuo 35 °C iki 70 °C, reguliavimo padala – 1 °C, pvz., 35, 36, 37....70 °C. Jeigu prietaisas veikia kaitinimo režimu ir įjungtas ženklas , visą temperatūrą valdo NTC ir tik su 1 % paklaida. Jeigu viršijama nustatyta temperatūra, prietaisas išjungia šildymą, bet ventiliatorius lieka veikti, o ženklas yra išjungtas.
4. Baigę naudoti prietaisą, išjunkite jį įjungimo / išjungimo rutuline reguliavimo rankenėle. Leiskite maisto produktams atvėsti. Sudėkite džiovintus maisto produktus į dėžutes / pakuotes tolesniam saugojimui ir sudėkite į šaldymo kamerą.
5. Ištraukite prietaiso maitinimo laido kištuką iš maitinimo lizdo.

PASTABA: rekomenduojama prietaisą naudoti su visais jo padėklais, nesvarbu, kiek jų lieka tuščių.

Pavyzdžiai:
1. Maisto produktai yra sudėti ant pirmojo viršutinio padėklo, o likę 5 padėklai paliekami tušti. Būtinai uždėkite viršutinį dangtį ant prietaiso.
2. Maisto produktai yra sudėti ant pirmų dviejų padėklų, o likę 4 padėklai paliekami tušti. Būtinai uždėkite viršutinį dangtį ant prietaiso.

PAPILDOMI NURODYMAI

Prieš sudėdami maisto produktus į prietaisą, nuplaukite juos. Nedėkite šlapių maisto produktų, nusausinkite juos.
DĖMESIO! Nedėkite ant padėklų maisto produktų, kuriuose yra vandens.
Nupjaukite įgedusias dalis. Supjaustykite maisto produktus riekelėmis taip, kad laisvai išdėliotumėte ant padėklų.
Maisto produktų džiovinimo trukmė priklauso nuo gabaliukų storio.
Galite kaitalioti padėklų vietą ant prietaiso, jeigu ne visi gabaliukai tolygiai išdžiuvo. Galite viršutinius padėklus nukelti žemiau, arčiau maitinimo bloko; taip pat galite apatinius padėklus perkelti aukščiau. Kai kurie vaisiai gali būti padengti natūraliu apsauginiu sluoksniu, todėl džiovinimo trukmė gali pailgėti. Norint to išvengti, geriau pirma apvirti maisto produktus 1–2 minutes, tada sudėti į šaltą vandenį ir kruopščiai nusausinti.
BŪTINA ŽINOTI: ŠIOJE INSTRUKCIJOJE NURODYTA DŽIOVINIMO TRUKMĖ YRA TIK ORIENTACINĖ.
Trukmė priklauso nuo kambario temperatūros ir drėgmės, nuo maisto produktų drėgmės lygio, nuo gabaliukų storio, t. t.

VAISIŲ DŽIOVINIMAS

• Nuplaukite vaisius.
• Išimkite kauliuką ir išpjaukite įgedusias dalis.
• Supjaustykite gabaliukais, kuriuos galite laisvai išdėlioti padėkluose.
• Vaisius galite pašlakstyti natūraliomis citrinų ar ananasų sultimis, kad jie nepatamsėtų.
• Jeigu norite, kad vaisiai maloniai kvepėtų, galite juos pabarstyti cinamonu ar kokosų drožlėmis.

DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS

• Nuplaukite daržoves.
• Išimkite kauliuką ir išpjaukite įgedusias dalis.
• Supjaustykite gabaliukais, kuriuos galite laisvai išdėlioti padėkluose.
• Geriau pirma apvirti maisto produktus 1–5 minutes, tada sudėti į šaltą vandenį ir kruopščiai nusausinti.

VAISTINIŲ AUGALŲ DŽIOVINIMAS

• Rekomenduojama džiovinimui naudoti sausus lapus.
• Išdžiovinus geriausia vaistinius augalus sudėti į popierinius maišelius ar stiklinius indus ir laikyti tamsioje vėsioje vietoje.

DŽIOVINTŲ VAISIŲ SAUGOJIMAS

• Išdžiovintiems maisto produktams laikyti skirti indai turėtų būti švarūs ir sausi.
• Norėdami užtikrinti geresnę džiovintų vaisių saugojimo kokybę, naudokite stiklinius indus su metaliniais dangteliais ir laikykite juos tamsioje sausoje vietoje, kur temperatūra turėtų būti 5–20 °C.
• Praėjus savaitei po džiovinimo geriau patikrinti, ar inde nesusikaupė drėgmės. Jei taip nutiko, reiškia, kad maisto produktai nebuvo iki galo išdžiovinti ir džiovinimą reikėtų pakartoti.

DĖMESIO! Nedėkite į indą karštų ar net šiltų džiovintų maisto produktų.

PIRMINIS VAISIŲ PARUOŠIMAS

Pasitelkus pirminį paruošimą, išsaugoma vaisių natūrali spalva, skonis ir kvapas.
Toliau tekste galite rasti naudingų rekomendacijų, kaip geriau paruošti vaisius džiovinimui.
Paimkite 1/4 stiklinės sulčių (geriausia natūralių). Atminkite, kad naudojamos sultys turėtų tikti ruošiamam vaisiui. Pavyzdžiui, ruošdami obuolius, naudokite obuolių sultis. Sumaišykite sultis su 2 stiklinėmis vandens. Panardinkite vaisius po pirminio apdorojimo (žr. informacijos apie vaisių paruošimą džiovinimui lentelę) į paruoštą tirpalą 2 valandoms.

INFORMACIJOS APIE VAISIŲ PARUOŠIMĄ DŽIOVINIMUI LENTELĖ

Pavadinimas	Paruošimas	Būsena po džiovinimo	Džiovinimo trukmė (valandomis)
Abrikosai	Supjaustykite riekelėmis, išimkite kauliuką	Minkšti	13–23

Apelsino žievelės	Supjaustykite ilgomis juostelėmis	Trapios	8–16
Ananasai (švieži)	Nulupkite ir supjaustykite riekelėmis ar kvadratiniais gabalėliais	Kieti	4–8
Ananasai (konservuoti)	Išpilkite sultis ir nusausinkite	Minkšti	4–8
Bananai	Nulupkite ir supjaustykite griežinėliais (3–4 mm storio)	Traškūs	4–8
Vynuogės	Pjaustyti nereikia	Minkštos	4–8
Vyšnios	Nebūtina išimti kauliuko (galite kauliuką išimti, kai vyšnios bus pusiau išdžiovintos)	Minkštos	4–8
Kriaušės	Nulupkite ir supjaustykite riekelėmis	Minkštos	4–8
Figos	Supjaustykite riekelėmis	Kietos	4–8
Spanguolės	Pjaustyti nereikia	Minkštos	4–8
Persikai	Perpjaukite pusiau, o kauliuką išimkite, kai vaisiai bus pusiau išdžiovinti	Minkšti	4–8
Datulės	Išimkite kauliuką ir supjaustykite riekelėmis	Kietos	4–8
Obuoliai	Nulupkite, išimkite sėklalizdžius, supjaustykite griežinėliais ar riekelėmis	Minkšti	4–8

PASTABA: lentelėje aprašyta vaisių pirminio apdorojimo trukmė ir būdai yra tik informacijai. Kiekvieno skoniai skiriasi, todėl lentelės duomenys tik orientaciniai.

PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS

1. Žaliąsias pupeles, žiedinius kopūstus, brokolius, šparagines pupeles ir bulves rekomenduojama apvirti, nes šios daržovės dažnai ruošiamos šaltiems ir karštiems patiekalams ir taip išsaugoma jų natūrali spalva.
Kaip apvirti: sudėkite daržoves po pirminio paruošimo į puodą su verdančiu vandeniu ir pavirkite 3–5 minutes. Tada nupilkite vandenį ir sudėkite daržoves į prietaisą.
2. Jeigu norite žaliosioms pupelėms, šparaginėms pupelėms ir t. t. suteikti citrinos skonio, tiesiog įmerkite daržoves į citrinų sultis apytiksliai 2 minutėms.

PASTABA: ANKSTESNĖS REKOMENDACIJOS YRA TIK GAIRĖS IR JOMIS VADOVAUTIS NĖRA PRIVALOMA.

INFORMACIJOS APIE DARŽOVIŲ PARUOŠIMĄ DŽIOVINIMUI LENTELĖ

Pavadinimas	Paruošimas	Būsena po džiovinimo	Džiovinimo trukmė (valandomis)
Artišokai	Supjaustykite juostelėmis (3–4 mm storio)	Trapūs	4–8
Baklažanai	Nulupkite ir supjaustykite griežinėliais (6–12 mm storio)	Trapūs	4–8
Brokoliai	Nulupkite ir supjaustykite. Apdorokite garais apytiksliai 3–5 min.	Trapūs	4–6
Grybai	Supjaustykite riekelėmis ar džiovinkite nepjaustytus (mažus grybus)	Kieti	4–6
Žaliosios pupelės	Supjaustykite ir apvirkite, kol taps permatomos	Trapios	4–6
Aguročiai	Supjaustykite riekelėmis (6 mm storio)	Trapūs	4–6
Kopūstai	Nulupkite ir supjaustykite juostelėmis (3 mm storio). Išpjaukite kopūsto kotą	Kieti	4–6
Briuselio kopūstai	Perpjaukite galvutes į 2 dalis	Traškūs	4–20
Žiediniai kopūstai	Apvirkite, kol suminkštės	Kieti	4–12
Bulvės	Supjaustykite riekelėmis, apvirkite apytiksliai 8–10 min.	Traškios	4–12
Svogūnai	Supjaustykite griežinėliais	Traškūs	4–10
Morkos	Apvirkite, kol suminkštės, susmulkinkite ar supjaustykite griežinėliais	Traškios	4–10
Agurkai	Nulupkite ir supjaustykite griežinėliais(12 mm storio)	Kieti	4–14
Paprikos	Supjaustykite juostelėmis ar griežinėliais (6 mm storio). Išimkite sėklalizdžius	Traškios	4–12
Pikantiško skonio paprikos	Pjaustyti nereikia	Kietos	4–10
Petražolės	Sudėkite lapus ant padėklo	Traškios	2–6

Pomidorai	Nulupkite. Supjaustykite gabaliukais ar griežinėliais	Kieti	4–20
Rabarbarai	Nulupkite ir supjaustykite griežinėliais (3 mm storio)	Daržovė netenka drėgmės	4–14
Burokėliai	Apvirkite, leiskite atvėsti, nupjaukite šaknis ir viršūnes. Supjaustykite griežinėliais	Traškūs	4–12
Salierai	Supjaustykite griežinėliais (6 mm storio)	Traškūs	4–10
Svogūnų laiškai	Susmulkinkite juos	Traškūs	4–6
Šparaginės pupelės	Supjaustykite gabaliukais (2,5 mm storio)	Traškios	4–10
Česnakai	Nulupkite ir supjaustykite griežinėliais	Traškūs	4–12
Špinatai	Apvirkite, kol patamsės	Traškūs	4–12
Pievagrybiai	Rinkitės grybus su kepurėlėmis, kurios linksta į vidų, supjaustykite gabaliukais ar džiovinkite nepjaustytus	Kieti ir traškūs	2–6

PASTABA: lentelėje aprašyti daržovių pirminio apdorojimo trukmė ir būdai yra tik informacijai. Kiekvieno skoniai skiriasi, todėl lentelės duomenys tik orientaciniai.

PIRMINIS MĖSOS, ŽUVIES, VIŠTIENOS IR ŽVĖRIENOS PARUOŠIMAS

Pirminis mėsos paruošimas yra nepakeičiamas ir būtinas, norint užtikrinti tokį maistą vartojančio asmens sveikatą. Norėdami užtikrinti efektyvų džiovinimą, naudokite mėsą be riebalų. Rekomenduojama pamarinuoti ją, nes tai padeda ištraukti drėgmę ir ilgiau išsaugoti.

Standartinis marinatas:
1/2 stiklinės sojų padažo,
smulkiai susmulkinta 1 skiltelė česnako,
2 valgomieji šaukštai kečupo,
1 ir 1/4 arbatinio šaukštelio druskos,
1/2 arbatinio šaukštelio džiovintos saldžiosios paprikos.
Visas sudedamąsias dalis kruopščiai sumaišykite.

VIŠTIENA

Prieš pradedant džiovinti, vištienai reikėtų jos pirminio paruošimo.
Geriau ją apvirtį ar pakepti.
Džiovinkite ją apytiksliai 2–8 valandas arba kol dings drėgmė.

ŽUVIS

Prieš pradedant džiovinti, rekomenduojama apvirti ar apkepti keptuvėje (kepkite apytiksliai 20 minučių, esant 200 °C arba kol žuvis taps puri).
Džiovinkite ją apytiksliai 2–8 valandas arba kol dings drėgmė.

MĖSA IR ŽVĖRIENA

Paruoškite, supjaustykite mažais gabaliukais ir sudėkite į prietaisą 2–8 valandoms arba kol dings drėgmė.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

• Prieš pradėdami valyti prietaisą, patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas ištrauktas iš maitinimo lizdo ir ar prietaisas atvėsęs.
• Nuvalykite prietaiso korpusą drėgna kempinėle ir leiskite prietaisui nudžiūti.
• Nenaudokite metalinių šepečių, abrazyvinių ir kietų šveistukų prietaisui valyti, nes taip galite pažeisti jo paviršių.

Produkto tinkamas utilizavimas



Šis ant produkto pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio 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 СПЕЦИФИКАЦИИ:

МОДЕЛЬ	FD903A
НАПРЯЖЕНИЕ	220–240 В, 50 Гц
МОЩНОСТЬ	400 Вт

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

НА ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОР НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ НА ЖАРОПРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ИЛИ ЖАРОПРОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКУЮ ПЛИТКУ, ТОЛСТУЮ РАЗДЕЛОЧНУЮ ДОСКУ И Т.Д.) ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

• Не используйте прибор дольше 48 часов. После непрерывного использования прибора в течение 48 часов отключите его (кнопка переключения должна находиться в положении «ВЫКЛ» («OFF»)), отключите прибор от сети электропитания и дайте ему остыть.

• Некорректное использование прибора может стать причиной поломки или нанести вред пользователю.

• Используйте прибор только по его прямому назначению и всегда следуйте инструкциям настоящего руководства.

• Отключайте прибор от сети электропитания, если не используете его.

• Не разрешается помещать базу электропитания сушилки в воду. Не включайте прибор, если его поверхность влажная.

• Не используйте прибор, если повреждён шнур электропитания, вилка шнура электропитания, после падения прибора или других поломок. В этих случаях рекомендуется обратиться в сервисный центр.

• Не позволяйте детям играть вблизи работающего прибора.

• Отключайте прибор от сети электропитания перед чисткой.

• При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, не тяните за шнур.

• Данный прибор предназначен только для бытового использования.

• Не накрывайте прибор.

• Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

• Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.

• Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с нарушениями физических, умственных или психических способностей, а также, если они не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

• Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
• Не устанавливайте прибор на горячую поверхность газовой или электрической плиты, разогретой духовки или рядом с ними.
• Для предотвращения возникновения опасной ситуации следите за тем, чтобы кабель питания не свисал через край стола или столешницы.

Дети не должны играть с электроприбором.
Не позволяйте детям осуществлять очистку или использовать прибор без контроля взрослых.
Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено осуществлять детям младше 8 лет, а также без надзора.
Храните прибор и его шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
Во избежание опасности повреждённый шнур электропитания должен быть заменён производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом.
Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед первым использованием прибора:
• Снимите упаковку.
• Вымойте все части прибора.
• Перед началом эксплуатации убедитесь, что параметры вашей домашней электросети совпадают со значениями на паспортной табличке, расположенной на базе электропитания прибора.
• Вымойте крышки и секции прибора. Вымойте секции в тёплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды.
• Протрите базу электропитания с помощью влажной ткани (ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ БАЗУ В ВОДУ И МЫТЬ).

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Внутри прибора тёплый воздух заданной температуры свободно циркулирует между верхней и нижней крышками, отдельными съёмными секциями и базой электропитания. Поэтому продукты, расположенные в секциях прибора, высушиваются равномерно с минимальными потерями полезных веществ и витаминов. Таким образом, Вы будете круглый год наслаждаться приготовленными без вредных ингредиентов фруктами, овощами и грибами.
С помощью данного прибора Вы также можете засушивать цветы, лекарственные травы и готовить хлопья.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подготовьте продукты, которые необходимо высушить, нарезав их тонкими ломтиками одинаковой формы и размера. Затем разложите подготовленные заранее продукты в съёмные секции прибора. Убедитесь, что кусочки

продуктов расположены на достаточном расстоянии друг от друга. Рекомендуемое расстояние - примерно 0,5 см.
2. Установите каждую секцию на базу электропитания.
3. Установите верхнюю крышку на прибор. Во время работы прибора верхняя крышка всегда должна находиться на приборе.



Подключите прибор к электросети и включите его, установив ручку регулятора в положение «ВКЛ/ВЫКЛ» («ON/ OFF») , после этого прибор начнёт работать. По умолчанию прибор установлен на 50 °C и 10 часов работы. При помощи таймера установите нужное время - от 10 минут до 48 часов 50 минут. По умолчанию прибор установлен на 10 часов работы. Для регулировки значений таймера сначала можно нажать кнопку настроек , а затем повернуть ручку регулятора для уменьшения или увеличения времени в диапазоне от 10 минут до 48 часов 50 минут. Через 5 секунд после установки времени сушилка начнёт работать автоматически. Затем снова нажмите кнопку настроек , для регулировки минут. Поворачивайте ручку регулятора для уменьшения или увеличения количества минут в диапазоне от 10 до 50 минут. При увеличении значения ещё на 50 минут автоматически будет добавлен час, например: 40:10; 40:20; 40:30: 40:40; 40:50; 41:00; 41:10 и т.д., через 5 секунд после установки минут сушилка начнёт работать автоматически.
Установите нужную температуру в диапазоне от 35 °C до 70 °C, по умолчанию прибор установлен на 50 °C. Нажмите кнопку , чтобы отрегулировать значение температуры . Поворачивайте ручку регулятора для уменьшения или увеличения температуры в диапазоне от 35 °C до 70 °C с шагом 1 °C, например: 35,36,37 .... 70 °C. Значение температуры контролируется NTC-датчиком контроля температуры с погрешностью 1%. Во время нагревания на дисплее устройства высветится значок . При достижении заданной температуры нагрев отключится, а вентилятор при этом будет работать без высвечивания значка .
4. По окончании использования прибора установите ручку регулятора в положение «ВКЛ/ВЫКЛ» («ON/OFF»). Дайте продуктам остыть. Положите высушенные продукты в контейнер/ёмкость для хранения и поместите её в морозильную камеру.
5. Отключите прибор от сети электропитания

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуется устанавливать все секции во время использования прибора, даже если не все секции будут заполнены.

Например:
1. Продукты расположены на первой верхней секции, а остальные 5 секций пустые. Убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.
2. Продукты расположены на первых двух секциях, а остальные 4 секции пустые. Убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Мойте продукты, прежде чем раскладывать их в секции прибора. Не кладите мокрые продукты в прибор, вытирайте их досуха.

ВНИМАНИЕ! Не устанавливайте секции с продуктами в прибор, если в них есть вода.
Вырезайте гнилые части продуктов. Если необходимо, порежьте продукты так, чтобы они свободно лежали в секциях, и между ними было достаточное расстояние.
Время сушки продуктов зависит от толщины нарезанных кусочков и т.д.
Вы можете менять секции местами, если не все продукты хорошо высушились. Например, можно установить верхнюю секцию вниз, ближе к базе электропитания, а нижнюю секцию - наверх. Некоторые фрукты могут быть покрыты естественным защитным слоем, поэтому время их сушки будет дольше. Чтобы избежать этого, лучше отварить продукты в течение 1-2 минут, а затем опустить в холодную воду, а после дать им высохнуть.

ВАЖНО: ВРЕМЯ СУШКИ, УКАЗАННОЕ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ, ЯВЛЯЕТСЯ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНЫМ.

Время сушки зависит от температуры и уровня влажности окружающей среды, степени влажности продуктов, толщины кусков и т.д.

СУШКА ФРУКТОВ

• Помойте фрукты.
• Удалите косточки и вырежьте гнилые места.
• Порежьте на кусочки, которые вы можете свободно разместить в секциях сушилки.
• Если вы хотите предотвратить потемнение фруктов, перед сушкой их можно смочить натуральным лимонным или ананасовым соком.
• Если вы хотите придать фруктам дополнительный аромат, посыпьте их корицей или кокосовой стружкой.

СУШКА ОВОЩЕЙ

• Помойте овощи.
• Удалите косточки и вырежьте гнилые места.
• Порежьте на кусочки, которые вы можете свободно разместить в секциях сушилки.
• Лучше отварить овощи в течение 1-5 минут, затем опустить в холодную воду, а после дать им высохнуть.

СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

• Рекомендуется засушивать листья.
• После сушки желательно положить травы в бумажные пакеты или стеклянные ёмкости и хранить их в тёмном прохладном месте.

ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ФРУКТОВ

• Контейнеры для хранения высушенных продуктов должны быть чистыми и сухими.
• Для лучшего результата хранения высушенных фруктов используйте стеклянные ёмкости с металлическими крышками, которые необходимо поместить в тёмное сухое место и хранить при температуре 5-20 °C.
• Во время первой недели хранения рекомендуется проверять, не образуется ли влага в ёмкостях. Если влага образуется, значит, фрукты высушены недо-

статочно, и их необходимо сушить снова.

ВНИМАНИЕ! Не раскладывайте горячие или даже тёплые продукты по ёмкостям для дальнейшего хранения.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

Предварительная подготовка фруктов помогает сохранить их естественный цвет, вкус и аромат.
Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке:
Возьмите ¼ стакана сока (предпочтительно натурального). Помните, что сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок.
Смешайте сок с двумя стаканами воды. Затем погрузите в эту смесь предварительно подготовленные фрукты на 2 часа (см. «Таблицу подготовки фруктов к сушке»).

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ФРУКТОВ К СУШКЕ

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Время сушки (часов)
Абрикос	Порежьте и удалите косточки	Мягкий	13–23
Кожура апельсина	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	8–16
Ананас (свежий)	Очистите и порежьте на кусочки или кубики	Твёрдый	4–8
Ананас (консервированный)	Слейте сок и высушите продукт	Мягкий	4–8
Банан	Очистите и порежьте на кусочки толщиной 3-4 мм	Хрустящий	4–8
Виноград	Не нужно резать	Мягкий	4–8
Вишня	Не нужно удалять косточки (вы можете сделать это, когда ягоды будут полусухими)	Мягкий	4–8
Груша	Очистите и порежьте	Мягкий	4–8
Инжир	Порежьте	Твёрдый	4–8
Клюква	Не нужно резать	Мягкий	4–8
Персик	Разрежьте на две половины и удалите косточки, когда фрукт будет полусухим	Мягкий	4–8
Финик	Удалите косточку и порежьте	Твёрдый	4–8

Яблоко	Очистите от кожуры, выньте сердцевину и порежьте кружками или дольками	Мягкий	4–8

ПРИМЕЧАНИЕ: время и способы предварительной обработки фруктов, описанные в таблице выше, приведены для ознакомления. Личные предпочтения могут отличаться.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется предварительно бланшировать зелёную стручковую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель, так как эти овощи часто используют для приготовления первых и вторых блюд; бланширование сохранит первоначальный цвет этих овощей.
Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте воду, а овощи уложите на секции прибора.
2. Если вы хотите добавить привкус лимона таким овощам, как зелёная стручковая фасоль, спаржа и др., просто замочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ: ДАННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИВЕДЕНЫ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ И НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫ ДЛЯ ИСПОЛНЕНИЯ.

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

Продукт	Подготовка	Состояние после сушки	Время сушки (часов)
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	Ломкий	4–8
Баклажан	Очистите и порежьте на кусочки толщиной 6-12 мм	Ломкий	4–8
Брокколи	Очистите и порежьте, готовьте на пару в течение 3-5 минут	Ломкий	4–6
Грибы	Порежьте и высушите (небольшие грибы можно не резать)	Твёрдый	4–6
Зелёная стручковая фасоль	Порежьте и варите до прозрачности	Ломкий	4–6
Кабачок	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Ломкий	4–6
Капуста	Очистите и порежьте полосками толщиной 3 мм, выньте сердцевину	Твёрдый	4–6

Брюссельская капуста	Разрежьте соцветия на 2 половинки	Хрустящий	4–20
Цветная капуста	Варите, пока не станет мягкой	Твёрдый	4–12
Картофель	Порежьте и варите 8-10 минут	Хрустящий	4–12
Лук	Порежьте на тонкие кольца	Хрустящий	4–10
Морковь	Варите, пока не станет мягкой. Нашинкуйте или порежьте кольцами	Хрустящий	4–10
Огурец	Очистите и порежьте кольцами толщиной 12 мм	Твёрдый	4–14
Сладкий перец	Порежьте полосками или кольцами толщиной 6 мм, выньте сердцевину	Хрустящий	4–12
Острый перец	Не нужно резать	Твёрдый	4–10
Петрушка	Разложите листья в секциях прибора	Хрустящий	2–6
Помидор	Очистите, порежьте на кусочки или кольцами	Твёрдый	4–20
Ревень	Очистите и порежьте на кусочки толщиной 3 мм	Потеря жидкости	4–14
Свекла	Отварите, дайте остыть, отрежьте корни и вершки. Порежьте кольцами	Хрустящий	4–12
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Хрустящий	4–10
Зеленый лук	Нашинкуйте	Хрустящий	4–6
Спаржа	Порежьте на кусочки толщиной 2,5 мм	Хрустящий	4–10
Чеснок	Очистите и порежьте кольцами	Хрустящий	4–12
Шпинат	Варите, пока он не потеряет цвет	Хрустящий	4–12
Шампиньоны	Выберите грибы с закруглённой внутрь шляпкой, порежьте на кусочки или сушите целыми	Твёрдый и хрустящий	2–6

ПРИМЕЧАНИЕ: время и способы предварительной обработки овощей, описанные в таблице выше, приведены для ознакомления. Личные предпочтения могут отличаться.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная обработка мяса обязательна и необходима для предотвращения проблем со здоровьем. Для получения лучшего результата сушки используйте мясо без жира. Рекомендуется предварительно замариновать мясо. Для лучшего хранения мясо должно быть сухим.

Стандартный маринад:
½ стакана соевого соуса
1 головка чеснока, мелко порезанная
2 столовые ложки кетчупа
1 и ¼ десертной ложки соли
½ десертной ложки сушёного перца
Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

МЯСО ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена.
Домашнюю птицу лучше всего отварить или жарить.
Время сушки - от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдёт.

РЫБА

Перед началом сушки рыбу рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200 градусов или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой).
Сушите приблизительно от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдёт.

МЯСО И ДИЧЬ

Приготовьте мясо, порежьте его на маленькие кубики и поместите в прибор. Время сушки примерно от 2 до 8 часов или до момента, когда из мяса уйдёт вся влага.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

• До начала очистки отключите прибор от сети электропитания и дайте ему остыть.
• Протрите корпус прибора с помощью влажной ткани, затем вытрите насухо.
• Не используйте металлические щётки, абразивные чистящие средства, так как они могут 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», 223021, Республика Беларусь, Минский р-н,
Щомыслицкий с/с, 107-11, р. д. Дворицкая Слобода
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts / Kilmės šalis / Страна производства
China / Ķīna / Hiina / Kinija / Китай