



FI

SV

EN

ET

RU

Sieni- ja hedelmäkuivuri



Svamp- och frukttork
Mushroom and Fruit Dehydrator
Seene- ja puuviljakuivuri
Сушилка для грибов и фруктов

Sieni- ja hedelmäkuivuri

FI

SV

EN

ET

RU

Käyttöohje

YLEISIÄ TIETOJA

Sieni- ja hedelmäkuivurilla voi kuivattaa sieniä, marjoja, hedelmiä, yrttejä, vihanneksia, lihaa tai muita vastaavia tuotteita. Kuivauksen aikana vesi höyrystyy pois kuivattavista tuotteista, mikä mahdollistaa pitkän säilyvyyden. Kuivurin puhaltama kuuma ilma saa aikaan tasaisen kuivaustuloksen.

Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen tuotteen käyttämistä. Säilytä käyttöohjeet tulevaa käyttöä varten. Jos kuivuri päättyy muiden henkilöiden käyttöön, varmista että hekin ovat perillä ohjeiden sisällöstä.



95-01970

Tekniset tiedot

Jännite	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teho	245 W
Äänitaso	46 dB

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Käytä kuivuria vain sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen.
- Ota pakkausmateriaalit ja käyttöohje pois laitteesta ennen sen käyttämistä.
- Varmista, että käytettävä jännite on sama kuin tyyppikilvessä.
- Älä jätä käytössä olevaa kuivuria vartioimatta.
- Pidä kuivuria tasaisella ja lämmönkestävällä alustalla, jonka kantokyky riittää täydelle kuivurille. Varmista, ettei laitteen lähistöllä ole syttyviä materiaaleja.
- Jätä kuivurin ympärille vähintään 15 cm vapaata tilaa.
- Älä laita laitteen päälle mitään.
- Älä laita kuivurin sisään paperia tai muovia.
- Älä peitä kuivurin aukkoja, ettei laite ylikuumentuisi.
- Älä säilytä mitään kuivurin sisällä.
- Pidä kuivuri puhtaana. Älä laita kuivurin ritilöille mitään muuta kuin kuivatettavia tuotteita, ettei niistä aiheutuisi oikosulkua tai tulipalaa.
- Irrota sähkövirtapistoke aina pistokeosasta, älä johdosta vetämällä.
- Älä anna lasten tai muiden laitteen käyttöön kykenemättömien käyttää laitetta. Pidä laite poissa heidän ulottuviltaan.
- Älä anna lasten tai henkilöiden, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai lääketieteellisesti rajoittuneita ominaisuuksia käyttää laitetta, ellei heiden turvallisuudestaan vastaava henkilö ole ohjeistanut heitä.
- Kun laitteen lähellä on lapsia, noudata varovaisuutta.
- Kuivuria ei saa käyttää leikeissä.
- Varmista, etteivät lapset pääse käsiksi virtajohtoon.
- Älä käytä kuivuria märällä alustalla, ettei käytöstä aiheutuisi sähköiskun vaaraa.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisäosia.
- Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke ovat vaurioituneet. Jos havaitset vaurioita, ole yhteydessä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä koskaan kanna laitetta sen johdon avulla.
- Suojele laitetta kuumuudelta, äläkä käytä sitä esim. patterin tai uunin lähistöllä. Laitetta ei saa altistaa kosteudelle tai suoralle auringonvalolle.
- Älä koske laitteeseen märin tai kostein käsin.
- Jos laitteeseen tulee vikaa, kytke virta pois päältä ja ota pistoke pois pistorasiasta.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisessa käytössä.
- Älä päästä laitetta, johtoa tai pistoketta kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa.
- Tarkista säännöllisesti, että laite ja virtajohto ovat ehjät. Jos vaurioita löytyy, älä käynnistä laitetta.
- Sammuta laitteen virta ennen puhdistusta ja käytön jälkeen.
- Jos laitteesta tulee savua, sammuta se välittömästi. Ota pistoke pois pistorasiasta. Jätä kansi paikoilleen, ettei mahdollinen tuli pääsisi leviämään.
- Älä yritä korjata laitetta itse. Ole tarvittaessa yhteydessä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitetta saa käyttää korkeintaan 40 tuntia kerrallaan.
- Vaikka kuivatettavaa ei olisi paljon, suosittelemme käyttämään kuivuria niin, että kaikki viisi tasoja ovat paikoillaan. Osa tasoista voi jäädä tyhjiksi.

Vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, voivat käyttää tätä laitetta vain siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti, ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

Jos näitä ohjeita ei noudateta, laitteen takuu raukeaa.

TAKUU // Tämä tuote on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön. Jos tuotteessa on ongelmia, ole yhteydessä tuotteen myyneeseen liikkeeseen. Esitä tuotteen ostokuitti. Tuotteen takuu on voimassa 12 kuukautta ostopäivästä lukien. Takuu ei kata normaalia kulumista. Takuu ei kata vaurioita, jotka aiheutuvat tuotteen ohjeiden vastaisesta tai huolimattomasta käytöstä tai säilytyksestä. Takuu ei kata ulkoisen tekijän (esim. ukkosen tai tulvan) aiheuttamia vaurioita. Jos tuotetta on muokattu, takuu raukeaa. Takuun voimassaolon aikana tuote pyritään ensisijaisesti korjaamaan, tai korvataan uudella tuotteella. Takuu on voimassa EU:n alueella.

Tuotteen osat

1. Kansi
2. Lämpötilan säätö
3. Virtapainike
4. Laitteen alusta
5. Kuivatustasot



VAROITUS!

Kun otat laitteen käyttöön, käytä sitä ensin tyhjänä n. 30 minuutin ajan. Puhdista laite käytön jälkeen kostealla rievulla. Pese kuivatustasot lämpimässä vedessä.



Käyttöohjeet

- Pese kuivatettavat tuotteet ja kuivaa niiden pinnat. Leikkaa pois huonot kohdat, kuten mustuneet osat. Kuivatus onnistuu helpommin, jos otat kivet pois ja kuorit hedelmät. Jos haluat tuotteisiin enemmän makua, voit liottaa hedelmiä hunajassa, yrttiseoksessa tai mehussa.

Vinkki:

Hedelmien värin saa säilymään kirkkaampana käyttämällä mietoa sitruunamehua. Kovat hedelmät, vihannekset ja juurekset (esim. porkkana tai selleri) kannattaa laittaa kuumaan veteen n. 1-2 minuutiksi ennen kuivatusta. Valuta ylimääräinen vesi pois ennen kuivatusta. Näin maku pysyy paremmin, ja kuivatus sujuu nopeammin.

- Leikkaa kuivatettavat tuotteet viipaleiksi ja asettele ne tasaisesti kuivatustasoille. Älä laita palasia päällekkäin. Palasten välissä on hyvä olla pieni rako. Vähintään 10 % kuivatustasojen pinnasta pitää jättää vapaaksi, jotta ilma pääsee virtaamaan riittävästi.
- Käytä aina kantta.
- Kun osat ovat paikoillaan, valitse käytettävä lämpötila.

SUOSITELLUT KUIVATUSLÄMPÖTILAT:

Marjat	40-50 °C
Sienet	35-40 °C
Kukat	35-40 °C
Yrtit	n. 40 °C
Leivonnaiset	40-50 °C
Vihannekset.....	50-55 °C
Hedelmät	55-60 °C
Liha tai kala.....	65-70 °C

Kokeile rohkeasti erilaisten kuivatuslämpötilojen ja -aikojen yhdistelmiä. Kuivatukseen vaikuttavat monet eri seikat, kuten kuivatettavien tuotteiden vesipitoisuus, viipaleiden paksuus, määrä ja omat makumieltymykset. Sopivat käytännöt löytyvät testaamalla.

- Kuivatus kannattaa keskeyttää kuivatusajan puolivälissä kuivatettavien tuotteiden tarkistamiseksi. Samalla ylempät kuivatustasot voi vaihtaa alemmaksi ja toisin päin, jotta tuotteet kuivattuvat tasaisemmin. Laita kuivatus uudelleen päälle.
- Kun kuivatus on valmis, kytke laitteen virta pois päältä ja ota pistoke pois seinästä. Anna laitteen jäähtyä.

VAROITUS!

Jos tuotteita ei ole kuivatettu riittävästi, ne eivät säily yhtä kauan kuin täysin kuivatetut tuotteet.

Riittävästi kuivatetut vihannekset ovat kuivia ja hauraita.

Riittävästi kuivatetut hedelmät ja marjat ovat nahkeita ja taipuisia.

Riittävästi kuivatetut sienet ovat nahkeita ja jopa hauraita.



KUIVATETTUIJEN TUOTTEIDEN PAKKAAMINEN JA VARASTOINTI

Tuotteiden on annettava jäähtyä hyvin ennen niiden pakkaamista. Liian lämpiminä pakatut tuotteet voivat pilaantua. Jos varastoit tuotteet pidemmäksi ajaksi, pakkaa ne vasta viikon päästä kuivatuksesta. Tuotteet on hyvä pakata pienemmissä erissä, jotta avatun pakkauksen sisältö tulee käytettyä suhteellisen nopeasti sen avaamisen jälkeen. Parhaita säilytysastioita ovat suljettavat lasitölkkit ja kangas- tai paperipussit.

KUIVATETTUIJEN TUOTTEIDEN KÄYTTÄMINEN

1. Tuotteet voidaan käyttää tai käsitellä kuivatettuina.
2. Tuotteet voidaan liottaa ennen käyttöä seuraavalla tavalla:

Kaada astiaan kylmää vettä. Upota kuivatetut tuotteet kokonaan veteen, ja anna niiden turvota jääkaapissa tuotteesta riippuen 1-8 tuntia. Tuotteiden koko voi jopa kaksinkertaistua. Liotusveden voi käyttää ruoanlaittoon, jotta siihen kertyneet ravintoaineet tulevat hyötykäyttöön.

ERILAISTEN TUOTTEIDEN KUIVATUSMÄÄRÄT JA -AJAT

Kuivatettava tuote

Viidellä tasolla kuivatettava määrä ja kuivatusaika

Kuivattava tuote	Kuivattava määrä	Arvioitu kuivatusaika
Marjat	1 kg	8-12 tuntia
Sienet	1 kg	3-6 tuntia
Hedelmät	2 kg	11-16 tuntia
Vihannekset	1 kg	4-5 tuntia
Yrtit tai teelehdet	220 g	1-2 tuntia
Liha	1 kg	7-10 tuntia

Puhdistus ja huolto

VAROITUS!

Irrota laite sähkövirrasta aina ennen sen puhdistamista.



- Käsittele laitetta vasta sitten, kun se on jäähtynyt.
- Laitteen pintaa saa puhdistaa vain kostealla rievulla. Pesuaineet tai kovat esineet voivat vaurioittaa laitteen pintaa.
- Pese kuivatustasot miedolla pesuaineella lämpimässä vedessä. Jos tasot ovat todella likaiset, jätä ne likoamaan ja harjaa kevyesti.
- **Älä koskaan puhdistaa kuivurin runkoa juoksevan veden alla. Älä myöskään huuhtelee sitä tai upota sitä veteen.**

Ongelmanratkaisu

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Laitte ei käy.	Pistoke ei ole kunnolla kiinni pistorasiassa.	Tarkista kytkentä.
	Pistorasiaan ei tule virtaa.	Testaa pistorasian toimivuus esimerkiksi jonkin toisen laitteen avulla.
	Johto on vaurioitunut.	Vie laite valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta ja mahdollisia korjaustoimenpiteitä varten.
Moottori käy, mutta se ei puhalla lämmintä ilmaa.	Laitteen ylikuumentumissuoja on lauennut.	Ota laitteen virtajohto pois pistorasiasta. Anna laitteen moottorin jäähtyä. Jos laite ei ala lämmetä jäähtymisen jälkeen, vie se valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta ja mahdollisia korjaustoimenpiteitä varten.

Laitteen korjaaminen

Vain valtuutettu sähköalan ammattilainen saa korjata laitetta.

Ympäristönsuojelu

Kierrätä pakkausmateriaalit voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Laitteen hävittäminen

Tämä merkintä tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää EU:n alueella tavallisen kotitalousjätteen mukana. Kierrätä laite vastuullisesti ja säännösten mukaisesti niin, ettei laitteen hävittämisestä aiheudu vaaraa ympäristölle tai terveydelle. Voit palauttaa hävitettävän laitteen paikallisen lainsäädännön mukaiseen kierrätyspisteeseen. Voit myös olla yhteydessä tuotteen ostopaikkaan. Näin tuote saadaan kierrätettyä ympäristöystävällisesti.



Svamp- och frukttork

FI

SV

EN

ET

RU

Bruksanvisning

ALLMÄNN INFORMATION

Med svamp- och frukttorken kan man torka svamp, bär, frukter, örter, grönsaker, kött eller andra liknande produkter. Under torkning avdunstar vattnet från produkterna som ska torkas, vilket ger dem lång hållbarhet. Den heta luften som svamp- och frukttorken blåser ger ett jämnt torkresultat.

Läs noga igenom hela bruksanvisningen innan användning. Förvara bruksanvisningen för framtida bruk. Om torken används av andra personer, se till att även de är välinformerade om instruktionerna före användning.



Tekniska data

Spänning.....	220-240 V ~ 50/60 Hz
Effekt	245 W
Ljudnivå.....	46 dB

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Använd torken endast för de ändamål den är avsedd för.
- Ta bort förpackningsmaterialet från enheten innan användning.
- Försäkra att spänningen överensstämmer med typskylten.
- Lämna aldrig torken obevakad när den är i bruk.
- Håll torken på ett jämnt och värmetåligt underlag vars bärförmåga räcker för en full tork. Försäkra att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- Lämna minst 15 cm med fritt utrymme runt torken.
- Placera ingenting på torken.
- Lägg inte papper eller plast in i torken.
- Täck inte över torkens öppningar så den inte överhettas.
- Förvara ingenting inne i torken.
- Håll torken ren. För att förhindra kortslutning eller brand, placera inget annat än produkter som ska torkas på torknivåerna.
- Håll alltid i kontakten när du drar elsladden ur vägguttaget, dra inte i sladden.
- Låt inte barn eller andra olämpliga personer använda enheten. Håll enheten utom räckhåll.
- Låt inte barn eller personer med fysiska, sensoriska eller medicinska begränsningar använda enheten utan instruktion av den person som ansvarar för deras säkerhet.
- Var försiktig då det finns barn i närheten.
- Torken får ej användas i lek.
- Försäkra att barn inte kommer åt strömkabeln.
- För att minska risken för elektriska stötar bör torken inte användas på ett vått underlag.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Använd aldrig apparaten om kabeln eller kontakten är skadad.
- Ifall du upptäcker defekter, kontakta en auktoriserad serviceleverantör.
- Bär aldrig enheten från sladden.
- Skydda enheten från hetta och använd den inte bredvid till exempel batteri eller ugn. Enheten får ej utsättas för fukt eller direkt solljus.
- Rör inte enheten med våta eller fuktiga händer.
- Stäng av strömmen och ta ut kontakten från vägguttaget om enheten får en defekt.
- Denna produkt är avsedd endast för hemmabruk och får inte användas i kommersiellt bruk.
- Låt inte enheten, sladden eller kontakten komma i kontakt med vatten eller andra vätskor.
- Kontrollera regelbundet att enheten och sladden är hela. Om defekter hittas bör enheten inte startas.
- Stäng av strömmen från enheten innan rengöring och efter användning.
- Om du upptäcker rök från enheten ska den omedelbart stängas av. Dra ut stickkontakten ur eluttaget. Låt locket vara på så eventuella lågor inte sprids.
- Försök inte reparera enheten själv. Kontakta vid behov en auktoriserad serviceleverantör.
- Enheten får användas högst 40 timmar i sträck.
- Även om mängden som ska torkas är liten rekommenderar vi användning med alla fem nivåer på plats. En del av nivåerna kan lämnas tomma.

Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsförmåga eller som inte har den erfarenhet eller kunskap som krävs, förutsatt att de övervakas eller har fått anvisningar om säker användning och de förstår de risker som förknippas med apparatens användning.

Ifall dessa instruktioner inte följs upphör garantin.

GARANTI // Denna produkt är avsedd endast för privatbruk. Om det är något fel på produkten, ta kontakt med affären som sålt produkten. Visa upp inköpskvittot på produkten. Produktens garanti gäller i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin täcker inte normalt slitage. Garantin täcker inte skador som orsakats av felaktig eller oförsiktig användning eller förvaring. Garantin täcker inte skador som orsakats av yttre faktorer (t.ex. åska eller översvämning). Garantin upphör om produkten har modifierats. Under garantins giltighetstid ska produkten i första hand repareras eller ersättas av en ny produkt. Garantin gäller inom EU.

PRODUKTENS DELAR

1. Lock
2. Temperaturreglage
3. Strömknapp
4. Enhetens bas
5. Torknivåer



VARNING!

Då du tar enheten i bruk ska den först användas tom ca 30 minuter. Rengör enheten efter användning med en fuktig trasa. Tvätta torknivåerna i varmt vatten.



Bruksanvisning

- Tvätta de produkter som ska torkas och torka av deras ytor. Skär av alla dåliga delar så som nedsvärtade delar. Torkandet lyckas lättare ifall du tar bort alla stenar/kärnor och skalar alla frukter. Om du vill ha mer smak kan du blötlägga frukter i honung, örtblandningar eller saft.

Tips:

Man får färgerna på frukterna att hållas klarare genom att använda mild citronsaft.

Det lönar sig att blötlägga hårda frukter, grönsaker och rotfrukter (till exempel morot eller selleri) i hett vatten i ca 1-2 minuter innan torkning. Avrinn överflödigt vatten innan torkning. På så sätt hålls smaken bättre och torkningen går fortare.

- Skiva och placera det som ska torkas jämnt på torkningsnivåerna. Placera dem inte på varandra. Det är bra att lämna ett mellanrum mellan bitarna. Minst 10 % av ytorna på torknivåerna ska lämnas fria så luften kan cirkulera.
- Använd alltid locket.
- Välj temperaturen då alla delar är på plats.

REKOMMENDERADE TORKNINGSTEMPERATURER:

Bär	40-50 °C
Svampar	35-40 °C
Blommor.....	35-40 °C
Örter	ca 40 °C
Bakverk.....	40-50 °C
Grönsaker	50-55 °C
Frukter.....	55-60 °C
Kött eller fisk	65-70 °C

Prova gärna olika kombinationer av torkningstemperaturer och -tider. Flera olika saker inverkar på torkningen, så som tjockleken på skivorna, vattenhalten i produkterna, mängden och egen smakpreferens. De lämpliga metoderna hittas genom att prova.

- Det lönar sig att avbryta torkningen vid mitten av torkningstiden för att kontrollera produkterna som ska torkas. Samtidigt kan de övre torknivåerna ändras till lägre och tvärtom för att produkterna ska torka jämnare. Sätt därefter på torkningen igen.
- Koppla av strömmen och dra ut stickkontakten från väggen då torkningen är klar. Låt enheten svalna.

VARNING!

Om produkterna inte har torkats tillräckligt håller de inte lika länge som de helt torkade produkterna.

Grönsaker som torkats tillräckligt är torra och sköra.

Frukter och bär som torkats tillräckligt är böjliga och sega.

Svampar som torkats tillräckligt är sega och även sköra.



FÖRVARING OCH PACKNING AV TORKADE PRODUTER

Produkterna ska få svalna ordentligt innan de packas. Produkter som packats för varma kan börja ruttna. Om du förvarar produkterna för en längre tid, packa dem inte förrän en vecka efter torkning. Det är en bra idé att packa produkterna i mindre omgångar så att innehållet i den öppnade förpackningen kan användas relativt snabbt efter öppning. De bästa förvaringskärlen är återförslutningsbara glasburkar och tyg- eller papperspåsar.

ANVÄNDNING AV TORKADE PRODUKTER

1. Produkterna kan användas eller hanteras torkade.
2. Produkterna kan även blötläggas innan användning på följande sätt:
Häll kallt vatten i ett kärl. Sänk ner de torkade produkterna helt och hållt under vattentytan och låt dem svälla i kylskåpet i 1-8 timmar, beroende på produkt. Produktens storlek kan till och med fördubblas. För att få alla näringsämnen utnyttjade kan blötlägningsvattnet användas i matlagningen.

TORKNINGSMÄNGDER OCH -TIDER FÖR OLIKA PRODUKTER

Produkten som torkas

Torkningsmängd och -tid med fem nivåer

Produkten som ska torkas	Torkningsmängd	Torkningstid
Bär	1 kg	8-12 timmar
Svampar	1 kg	3-6 timmar
Frukter	2 kg	11-16 timmar
Grönsaker	1 kg	4-5 timmar
Örter eller teblad	220 g	1-2 timmar
Kött	1 kg	7-10 timmar

Rengöring och underhåll

VARNING!

Koppla loss enheten från elnätet före rengöring.



- Hantera enheten först då den svalnat.
- Ytan på enheten får endast rengöras med en fuktig trasa. Rengöringsmedel eller hårda föremål kan skada ytan på enheten.
- Rengör torkningsnivåerna med mild tvättmedel i varmt vatten. Om nivåerna är mycket smutsiga kan de blötläggas och borstas lätt.
- **Rengör aldrig torkens ram under rinnande vatten. Skölj eller sänk inte ner den i vatten.**

Problemlösning

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Enheten fungerar inte.	Kontakten är inte ordentligt fast i eluttaget.	Kontrollera kopplingen.
	Eluttaget får ingen ström.	Testa uttagets funktion med en annan enhet.
	Sladden är skadad.	För enheten till en kvalificerad serviceleverantör för kontroll och eventuella reparationsarbeten.
Motorn går men den blåser inte varm luft.	Enhetens överhettningsskydd har utlösts.	Koppla bort enheten från eluttaget. Låt enhetens motor svalna. Ifall enheten inte värms upp efter att den svalnas ska enheten föras till en kvalificerad serviceleverantör för kontroll och eventuella reparationsarbeten.

Reparation av enheten

Endast en auktoriserad elektriker bör reparera enheten.

Miljöskydd

Återvinn förpackningsmaterialet i enlighet med gällande bestämmelser.

Kassering av produkten

Denna symbol antyder att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall inom EU. Återvinn enheten ansvarsfullt och enligt förordningarna så att det inte orsakar fara för omgivningen eller hälsan. Enheten som ska bortskaffas kan återlämnas till en uppsamlingsplats som uppfyller den lokala lagstiftningen. Alternativt kan du vara i kontakt med produktens försäljningsställe. På så sätt sker återvinningen naturvänligt.



Mushroom and Fruit Dehydrator

FI

SV

EN

ET

RU

User manual

GENERAL INFORMATION

With the mushroom and fruit dehydrator you can dry mushrooms, berries, fruit, herbs, vegetables, meat, or other similar products. During the drying process the water evaporates, which enables a long shelf life. The unit's hot air flow results in an even drying.

Please read the entire user manual carefully before using the product. Keep the manual for future reference. If other people come in possession of the dehydrator, make sure that they are familiar with the contents of the user manual.



95-01970

Technical information

Voltage	220-240 V ~ 50/60 Hz
Effect	245 W
Noise level	46 dB

Important safety precautions

- Only use the dehydrator for its intended purpose as stated in this manual.
- Remove the packaging material and the user manual from the appliance before use
- Make sure the connecting voltage corresponds to values on the appliance type label.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only place the appliance on a stable and heat-resistant surface, whose load capacity can support a full dehydrator.
- Leave at least 15 cm free space around the dehydrator.
- Do not place anything on top of the dehydrator.
- Do not insert paper or plastic items into the dehydrator.
- Do not cover the dehydrator openings, as to avoid overheating.
- Do not store anything inside the dehydrator.
- Keep the dehydrator clean. Do not place any other items, than the ones being dried, onto the grille, as to avoid short-circuit or fire.
- Always pull the plug when disconnecting the dehydrator from the socket, do not pull the cord.
- Do not allow children or legally incapacitated people to handle the dehydrator. Keep it out of their reach.
- Do not allow children, or people with physical, sensory, or medical impairments to use the dehydrator unless instructed by a person responsible for their safety.
- If children are near the dehydrator, please be careful.
- Do not allow the dehydrator to be used as a toy.
- Make sure the power cord cannot be reached by children.
- Do not use the dehydrator on wet surfaces as to avoid the risk of electric shock.
- Only use additional accessories that are recommended by the manufacturer.
- Never use the dehydrator if its power cord or plug is damaged. In case you detect damage, please contact an authorised service centre immediately.
- Never carry the dehydrator by its power cord.
- Protect the dehydrator from heat and do not use it in close vicinity of radiators or ovens, etc. Do not expose the dehydrator to moisture or direct sunlight.
- Do not touch the dehydrator with wet or damp hands.
- In the event of a failure, turn the dehydrator off and disconnect the plug from the mains outlet.
- The dehydrator is intended for household use only; it is prohibited to use in commercial situations.
- Do not immerse the dehydrator, power cable, or plug in water or any other liquid.
- Regularly check the appliance and its power cord for damage. If damage is detected, do not turn on the dehydrator.
- Turn the dehydrator off prior to cleaning and after using it.
- If you see smoke, switch the dehydrator off and disconnect the cable from the mains socket. Leave the cover on to prevent the possible spread of fire.
- Do not attempt to repair the dehydrator by yourself. Contact an authorised service centre.
- The dehydrator can be used continuously for a maximum time of 40 hours.
- Even though there is not a large amount of product being dried, we recommend always using the dehydrator with all the five supplied trays, even if some remain empty.

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.

Failure to comply with these instructions will void the warranty.

WARRANTY // This product is intended for private use only. If there are problems with the product, contact the place of purchase. Present the receipt. The product warranty is valid for 12 months forward from the day the product is bought. The warranty does not cover normal wear and tear. The warranty does not cover damage caused by careless use or storage or acting contrary to the instructions. The warranty does not cover damage caused by an external factor (e.g. thunder or floods). The warranty ends if the product is modified in any way. During the validity of the warranty, the primary aim is to repair the product or replace it with a new one. The warranty is valid in the EU area.

Product parts

1. Lid
2. Temperature adjustment
3. Power switch
4. Dehydrator body
5. Drying trays



WARNING!

Before initial use, let the dehydrator run empty for 30 minutes. Clean the unit with a wet cloth afterwards. Wash the drying trays in warm water.



Operating instructions

- Wash and dry the food before placing them in the dehydrator. Cut away any poor-quality pieces, such as half-rotten or bruised pieces. To speed up the process, you can deseed the fruit, or peel the skin. If you want more flavour in the fruit, you can dip it in honey, herbs, or juice.

Tip:

To keep the fruits bright colour, you can dip the pieces in a weak solution of lemon juice. Hard vegetables and root vegetables (such as carrots or celery) are good to put in hot water for 1-2 minutes before drying. Drain the excess water before placing them in the dehydrator. This is for retaining their taste, and cutting down on the drying time.

- Cut the food into slices and arrange them on the drying trays evenly. Do not overlap the slices; there should be a tiny space between them. To allow sufficient airflow, leave at least 10 % of the drying screen surface free.
- Always use the lid.
- After assembling the dehydrator, select the required drying temperature.

RECOMMENDED DRYING TEMPERATURES:

Berries.....	40-50 °C
Mushrooms.....	35-40 °C
Flowers.....	35-40 °C
Herbs.....	approx. 40 °C
Baked goods.....	40-50 °C
Vegetables.....	50-55 °C
Fruit.....	55-60 °C
Meat or fish.....	65-70 °C

Do not be afraid of experimenting with drying temperatures or time. The drying is affected by many different factors, such as water content, thickness of slices, quantity, and your personal preference. The best combination is found by testing different ones.

- We recommend turning the dehydrator off about halfway through the drying period to check on the food. Move the higher drying trays lower and vice versa, to achieve an even drying result. Continue drying.
- After drying, turn the dehydrator off, unplug the power cord from the wall outlet, and let the dehydrator cool down.

CAUTION!

If the food is not dried sufficiently, they spoil faster than properly dried food.
Correctly dried vegetables are dry and brittle.
Correctly dried fruit are leathery and pliable.
Correctly dried mushrooms are leathery and even brittle.



PACKAGING AND STORAGE OF DRIED FOOD

The dried food must be properly cool prior to storage. Dried food packed while it's still too warm can spoil. Wait for about one week before packing for long-term storage. We recommend packing the dried pieces in smaller quantities, so that you can use up the whole pack after opening. Ideally, store the dried food in sealable glass jars, or cloth or paper bags.

CONSUMPTION OF DRIED FOOD

1. The food can be consumed or processed dry.
2. The food can be soaked before consumption or processing as follows:
Pour cold water into a dish, submerge the dried pieces and let them swell in a fridge for 1-8 hours depending on the food type. The volume of food will increase up to double.
To retain the nutritional value of the dried food, you can use the water for cooking and preparation.

CAPACITIES AND TIME OF DRYING FOR SOME FRUITS AND PLANTS

Fruit or plant

Drying capacity and time with five drying trays

Food type	Drying capacity	Estimated drying time
Berries	1 kg	8-12 hours
Mushrooms	1 kg	3-6 hours
Fruit	2 kg	11-16 hours
Vegetables	1 kg	4-5 hours
Herbs or tea leaves	220 g	1-2 hours
Meat	1 kg	7-10 hours

Cleaning and maintenance

WARNING!

Always disconnect the dehydrator from its power supply before cleaning.



- Make sure the dehydrator is cool before handling it.
- The surface of the unit may only be cleaned using a moist cloth. Detergents or hard objects may damage the surface!
- Wash the drying screens in warm water with a bit of detergent. If the screens are very dirty, leave them in the water and then use a soft brush.
- **Never clean the base with the fan under running water, do not rinse it, and do not submerge it in water!**

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The motor is not running.	→ The plug is inserted into the socket incorrectly or insufficiently.	→ Check the plug connection.
	→ The socket is not supplied with electricity.	→ Check to make sure voltage is present, e.g. by using another appliance.
	→ The supply cable is damaged.	→ Refer the unit to an authorised service centre for testing and repair.
The motor is blowing but the unit is not warming up.	→ The heat fuse against overheating has reacted.	→ Disconnect the power supply cable from the socket. Let the unit cool. If the body does not start warming up even after cooling, refer to an authorised service centre.

Servicing

Only an authorized service professional may perform any reparations to the dehydrator.

Environmental protection

Recycle the packaging materials according to active regulations.

Disposal of the product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health, recycle the product responsibly according to regulations. Use the local return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. This way the product is recycled in an environmentally friendly way.



Seene- ja puuviljakuivati

FI

SV

EN

ET

RU

Kasutusjuhend

ÜLDINFO

Seene- ja puuviljakuivatis saab kuivatada seeni, marju, puuvilju, maitsetaimi, juurvilju, liha ja muid seesuguseid tooteid. Kuivatamise ajal vesi aurustub kuivatatavatest toodetest, mis teeb võimalikuks pika säilivuse. Kuivati poolt puhutud kuum õhk tagab ühtlase kuivatustulemuse.

Loe toote kasutuselevõtu eel kasutusjuhend hoolikalt läbi. Hoia kasutusjuhend hilisema tarbe jaoks alles. Kui kuivati läheb kasutamiseks teiste isikute kätte, siis veendu, et ka nemad oleksid juhiste sisust teadlikud.



95-01970

Tehnilised andmed

Pinge.....	220-240 V ~ 50/60 Hz
Võimsus.....	245 W
Müratase.....	46 dB

Tähtsad ohutusnõuded

- Kasuta kuivatit vaid sihtotstarbeliselt.
- Võta pakkematerjalid ja kasutusjuhised seadmest kasutuselevõtu eel välja.
- Veendu, et kasutatav pinge on samasugune nagu on kirjas andmesildil.
- Ära jäta töötavat kuivatit järelevalveta.
- Hõõda kuivatit siledal ja kuumakindlal alusel, mille kandevõimest piisab täidetud kuivati jaoks. Veendu, et seadme lähedal ei ole süttivaid materjale.
- Jäta kuivati ümber vähemalt 15 cm ulatuses vaba ruumi.
- Ära pane seadme peale midagi.
- Ära pane kuivatit sisse paberit või plasti.
- Ära kata kinni kuivatit avasid, et seade ei kuumeneks üle.
- Ära hoiusta kuivatis midagi.
- Hõõda kuivatit puhas. Ära aseta kuivatit restidele midagi muud kui vaid kuivatatavaid tooteid, et vältida seeläbi lühist või tulekahjut.
- Pistiku pistikupesast eemaldamisel hõõda kinni pistikust, mitte toitejuhtmest.
- Ära lase lastel või muudel seadme kasutamisega mittetoimetulevatel seadet kasutada. Hõõda seade nende eest kättesaamatus kohas.
- Ära lase lastel või füüsilise, sensuaalse või meditsiinilise piiranguga isikutel seadet kasutada, kui nende ohutuse eest vastutav isik pole neid eelnevalt instrueerinud.
- Kui seadme lähedal on lapsi, tuleb olla eriti ettevaatlik.
- Kuivatit ei tohi kasutada mänguasjana.
- Veendu, et toitejuhe oleks laste käeulatuses väljas.
- Ära kasuta kuivatit märjal alusel, et kasutamine ei põhjustaks elektrilöögi ohtu.
- Kasuta vaid tootja poolt soovitatud lisavarustust.
- Ära kasuta seadet, kui selle juhe või pistik on kahjustunud. Kui märkad kahjustusi, siis võta ühendust volitatud hooldusfirmaga.
- Ära mitte kunagi kanna seadet juhtmest hoides.
- Kaitse seadet kuumuse eest, ära kasuta seda nt radiaatori või ahju lähedal. Seadet ei tohi asetada niiskuse või otsese päiksepaiste kätte.
- Ära puuduta seadet märgade või niiskete kätega.
- Kui seadmel ilmneb rike, siis lülita vool välja ja eemalda pistik pistikupesast.
- See toode on mõeldud vaid koduseks, mitte äriliseks kasutamiseks.
- Välti seadme, juhtme või pistiku kokkupuudet vee või muude vedelikega.
- Kontrolli korrapäraselt, kas seade ja toitejuhe on terved. Kui neil ilmneb kahjustusi, siis ära käivita seadet.
- Lülita seadmest vool välja puhastamise eel ja kasutamise järel.
- Kui seade hakkab suitsema, siis lülita seade kohe välja. Eemalda pistik pistikupesast. Jäta kaas oma kohale, et võimalik tuli ei saaks edasi levida.
- Ära ürita seadet ise parandada. Vajadusekorral võta ühendust volitatud hooldusfirmaga.
- Seadet tohib kasutada järjest max 40 tundi.
- Isegi kui kuivatatavat ei ole palju, soovime kasutada kuivatit siiski nii, et kõik viis tasapinda oleksid omal kohal. Osa tasanditest võivad jääda tühjak.

Seda seadet tohivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud kas järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja kui nad on teadlikud seadme kasutamiseiga seotud ohtudest.

Kui neid juhiseid ei järgita, kaotab seadme garantii kehtivuse.

GARANTII // Antud toode on mõeldud vaid kodukasutuseks. Kui tootel ilmneb probleeme, võta ühendust sulle toote müünud kauplusega. Esita toote ostu tõendav dokument. Toote garantii kehtib 12 kuud alates ostukuupäevast. Garantii alla ei käi normaalne kulumine. Garantii ei kata kahjustusi, mis on tingitud toote nõuetevastasest või hoolimatust kasutamisest ning hoiustamisest. Garantii ei kata ka välisest tegurist (nt äiksest või üleujutusest) tingitud kahjustusi. Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on modifitseeritud. Garantii kehtivuse ajal üritatakse toodet esmajärjekorras remontida või uue toote vastu välja vahetada. Garantii kehtib vaid Euroopa Liidu riikides.

Seadme osad

1. Kaas
2. Temperatuuri seadistamine
3. Toitelüliti
4. Seadme alus
5. Kuivatustasapinnad



HOIATUS!

Kui võtad seadme kasutusele, siis kasuta seda esmalt tühjalt u 30 minutit. Puhasta seadet kasutamise järel niiske lapiga. Pese kuivatustasandeid sooja veega.



Kasutusjuhend

- Pese kuivatamisele minevad tooted ja kuivata nende pind. Lõika välja halvad kohad, nt tumedaks tõmbunud osad. Kuivatamine õnnestub paremini, kui võtad välja kivid ja koorid ära puuviljad. Kui tahad toodetele lisada maitset, võid leotada puuvilju mees, maitsetaimede segus või mahlas.

Nõuanne!

Puuviljade värvuse saab säilitada erksana lahja sidrunimahla abil. Kõvad puuviljad ja juurviljad (nt porgand või seller) tasub panna kuivatamise eel u 1-2 minutiks kuuma vette. Vala liigne vesi kuivatamise eel välja. Nii püsib maitse paremini ja kuivatamine toimub kiiremini.

- Lõika kuivatatavad tooted viiludeks ja aseta need ühtlaselt kuivatustasanditele. Ära aseta tükke üksteise peale. Tükkide vahel peab olema väike vahe. Vähemalt 10% kuivatustasapindade pinnast peab jääma vabaks, et õhk pääseks piisavalt vabalt liikuma.
- Kasuta alati kaant.
- Kui osad on paigal, vali välja temperatuur.

SOOVITUSLIKUD KUIVATUSTEMPERatuurID:

Marjad.....	40-50 °C
Seened.....	35-40 °C
Lilled.....	35-40 °C
Maitsetaimed.....	u 40 °C
Küpsetised.....	40-50 °C
Juurviljad.....	50-55 °C
Puuviljad.....	55-60 °C
Liha või kala.....	65-70 °C

Proovi julgelt erinevate kuivatustemperatuuride ja -aegade kombinatsioone.

Kuivatamist mõjutavad mitmed eri seigid, nt kuivatatavate toodete veesisaldus, viilude paksus, kogus ja omad maitse-eelistused. Sobivad viisid leiad katsetamise teel.

- Kuivatamist tasub katkestada kuivatusaja keskel kuivatatavate toodete kontrollimiseks. Samas tasub ülemised kuivatustasapinnad vahetada alumiseks ja vastupidi, et kuivatatavad tooted kuivaksid ühtlasemalt. Lülita kuivatamine uuesti sisse.
- Kui kuivatamine on lõppenud, siis lülita seadmes vool välja ja tõmba pistik pistikupesast välja. Lase seadmel jahtuda.

HOIATUS!

Kui tooteid pole piisavalt hästi kuivatatud, siis need ei säili nii hästi kui täielikult kuivatatud tooted.

Piisavalt kuivatatud juurviljad on kuivad ja muredad.

Piisavalt kuivatatud puuviljad ja marjad on nahkjad ja painduvad.

Piisavalt kuivatatud seemned on nahkjad ja isegi muredad.



KUIVATATUD TOODETE PAKENDAMINE JA HOIUSTAMINE

Toodetel tuleb lasta pakendamise eel jahtuda. Liiga soojalt pakendatud tooted võivad halvaks minna. Kui kavatsed pakendatud tooteid kaua säilitada, siis pakenda need nädal pärast kuivatamist. Tooteid on parem pakendada väiksemate kogustena, et avatud pakendi sisu saaks avamise järel suhteliselt kiiresti kasutatud. Parimad säilitusnõud on suletavad klaaspurgid ning tekstiil- või paberkotid.

KUIVATATUD TOODETE KASUTAMINE

1. Tooteid saab kasutada ja käsitleda kuivatatuina.

2. Tooteid võib kasutamise eel leotada järgmiselt:

Vala nõusse külma vett. Aseta kuivatatud tooted täielikult vee alla ja leota neid sõltuvalt tootest jääkapis 1-8 tundi. Toodete suurus võib kuni kahekordistuda. Leotusvedelikku saab kasutada toidu tegemisel, et sellesse kogunenud toitained saaksid kasulikult kasutatud.

ERINEVATE TOODETE KUIVATUSKOGUSED JA -AJAD

Kuivatatav toode

Viiel tasapinnal kuivatatav kogus ja kuivatusaeg

Kuivatatav toode	Kuivatatav kogus	Eeldatav kuivatusaeg
Marjad	1 kg	8-12 tundi
Seened	1 kg	3-6 tundi
Puuviljad	2 kg	11-16 tundi
Juurviljad	1 kg	4-5 tundi
Maitsetaimed ja teeled	220 g	1-2 tundi
Liha	1 kg	7-10 tundi

Puhastamine ja hooldamine

HOIATUS!

Puhastamise eel eemalda seade vooluvõrgust.



- Käsitse seadet alles siis, kui see on maha jahtunud.
- Seadme pinda tohib puhastada vaid niiske lapiga. Pesuvahendid või kõvad esemed võivad seadme pinda kahjustada.
- Pese kuivatustasapindu õrnatoimelise pesuvahendiga soojas vees. Kui tasapinnad on väga määrdunud, siis jäta need ligunema ja harja neid kergelt.
- **Ära mitte kunagi puhasta kuivati korpust jooksva vee all. Ära ka loputa seda või kasta vette.**

Probleemi lahendus

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Seade ei tööta.	→ Pistik ei ole korralikult pistikupesas.	→ Kontrolli vooluühendust.
	→ Pistikupesas ei ole voolu.	→ Kontrolli pistikupesa toimivust näiteks mingi muu seadme abil.
	→ Juhe on vigane.	→ Vii seade kontrolli ja võimaliku remondi jaoks volitatud hooldusfirmasse.
Mootor töötab, aga see ei puhu sooja õhku.	→ Seadme ülekuumenemiskaitse on käivitunud.	→ Eemalda seadme pistik pistikupesast. Lase seadme mootoril jahtuda. Kui seade ei hakka jahtumise järel soojendama, siis vii kontrolli ja võimalike parandustööde jaoks volitatud hooldusfirmasse.

Seadme remont

Seadet võib parandada vaid volitatud elektrik.

Keskkonnakaitse

Utiliseeri pakkematerjalid vastavalt kehtivatele õigusnormidele.

Vanast seadmest vabanemine

Kõrval toodud märk tähendab, et seadet ei tohi kohelda olmejäätmena, see keeld kehtib kogu EL-i territooriumil. Vabane seadmest nii, et sellest ei sünniks kahju ei keskkonnale ega tervisele, ole vastutustundlik ja hoiu kinni reeglitest. Seade tuleb viia taaskasutusjaama (tutvu oma asukohamaa vastavate nõuetega). Võid tootest vabanemiseks võtta ühendust ka toote müüjaga. Nii vabaned vanast seadmest keskkonnasõbralikul viisil.



Важные инструкции по технике безопасности

- Используйте сушилку только в целях, предназначенных для ее применения.
- Удалите весь упаковочный материал и уберите руководство с прибора перед его использованием.
- Проверьте, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на информационной табличке.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора.
- Установите сушилку на ровную и термостойкую поверхность, допустимая нагрузка которой достаточна для удержания прибора с содержимым. Проверьте, что около прибора нет легковоспламеняющихся материалов.
- Оставьте не менее 15 см свободного пространства вокруг прибора.
- Ничего не кладите на прибор.
- Не кладите внутрь сушилки бумагу и пластик.
- Не закрывайте отверстия сушилки во избежание ее перегрева.
- Ничего не храните внутри прибора.
- Содержите сушилку в чистоте. Во избежание короткого замыкания и пожара не кладите на решетку сушилки ничего, кроме продуктов для сушки.
- Вынимая штепсельную вилку из розетки, держите ее за корпус, а не за электрический шнур.
- Не позволяйте детям или лицам, неспособным пользоваться прибором, использовать сушилку. Храните прибор в недоступном для них месте.
- Детям и лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также с пониженным восприятием органов чувств запрещается использовать прибор, если они не получили инструкций от лица, ответственного за безопасность.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с прибором находятся дети.
- Нельзя использовать сушилку в качестве игрушки.
- Проверьте, что дети не могут дотянуться до электрического шнура.
- Во избежание опасности поражения электрическим током не используйте сушилку на мокрой поверхности.
- Используйте только рекомендованные производителем аксессуары.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. При обнаружении какого-либо повреждения свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Никогда не переносите прибор, держа его за электрический шнур.
- Защищайте прибор от чрезмерного тепла и не используйте его, например, рядом с батареей или печью. Прибор нельзя подвергать воздействию влаги или прямых солнечных лучей.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками.
- В случае неисправности выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования, его применение в коммерческих целях запрещено.
- Не допускайте соприкосновения прибора, его электрического шнура или штепсельной вилки с водой или иными жидкостями.
- Регулярно проверяйте прибор и электрический шнур на предмет повреждений. Никогда не включайте поврежденный прибор.
- Всегда выключайте прибор перед чисткой и после использования.
- Если из прибора поднимается дым, незамедлительно выключите его. Выньте штепсельную вилку из розетки. Оставьте крышку на месте во избежание возможного распространения огня.

- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. При необходимости свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Прибор можно непрерывно использовать не более 40 часов.
- Даже при небольшом количестве продуктов для сушки, мы рекомендуем использовать прибор со всеми установленными пятью уровнями. Некоторые из них могут оставаться пустыми.

Дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, психическими и сенсорными способностями или с недостатком опыта и знаний могут использовать данное устройство только в том случае, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.

Несоблюдение данных инструкций ведет к аннулированию гарантии.

ГАРАНТИЯ // Данное изделие предназначено для личного использования. При обнаружении проблем в работе изделия обратитесь в магазин его приобретения. Предъявите документ, подтверждающий факт покупки изделия. На изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев со дня покупки. Гарантия не распространяется на естественный износ. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате несоблюдения инструкций, небрежного использования или неверного хранения изделия. Гарантия не распространяется на повреждения, причиненные внешними факторами (напр., грозой или наводнением). Любая модификация изделия ведет к аннулированию гарантии. В период действия гарантийного срока в первую очередь предоставляется услуга по ремонту изделия, а при необходимости изделие заменяется новым. Гарантия действует на территории ЕС.

Части прибора

1. Крышка
2. Регулятор температуры
3. Кнопка включения/выключения
4. Основание прибора
5. Уровни с решетками для сушки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

До начала использования прибора включите его без продуктов на 30 минут. После этого протрите прибор влажной тряпкой. Вымойте решетки для сушки теплой водой.

**Руководство по эксплуатации**

- Вымойте продукты и вытрите их насухо. Вырежьте все почерневшие и гнилые части. Для ускорения процесса сушки удалите косточки и очистите фрукты от кожуры. Если вы хотите, чтобы сушеные продукты имели больше вкуса, можете окунуть их в мед, в смесь трав или в сок.
Совет:
Для сохранения яркого цвета фруктов используйте слабый раствор лимонного сока. Твердые фрукты, овощи и корнеплоды (напр., морковь или сельдерей) до сушки стоит погрузить на 1–2 минуты в горячую воду, а затем слить излишки воды. Так продукты сохраняют свой вкус, а на сушку потребуется меньше времени.
- Нарезьте продукты тонкими кусочками и равномерно разложите их на решетках для сушки. Не кладите кусочки друг на друга. Между ними должно быть небольшое расстояние. Не менее 10 % поверхности решеток для сушки должно остаться свободной, чтобы обеспечить достаточную подачу воздуха.
- Всегда закрывайте прибор крышкой.
- После того как все части будут на своих местах, выберите рабочую температуру.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА СУШКИ:

Ягоды.....	40–50 °C
Грибы.....	35–40 °C
Цветы.....	35–40 °C
Травы.....	прим. 40 °C
Выпечка.....	40–50 °C
Овощи.....	50–55 °C
Фрукты.....	55–60 °C
Мясо или рыба.....	65–70 °C

Смело экспериментируйте с разными комбинациями температуры и времени сушки. На процесс сушки влияют самые разнообразные факторы, например, содержание влаги в продуктах, толщина кусочков, их количество и собственные вкусовые предпочтения. Подходящие режимы вы найдете практическим путем.

- Рекомендуется останавливать сушку примерно в середине периода для проверки продуктов. Одновременно можно поменять местами верхние и нижние решетки для равномерного просушивания. Продолжите процесс сушки.
- По окончании сушки выключите прибор и выньте шепсельную вилку из розетки. Дайте прибору остыть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Недостаточно хорошо высохшие продукты хуже хранятся по сравнению с полностью высушенными продуктами.

Хорошо высушенные овощи должны быть сухими и ломкими.

Хорошо высушенные фрукты и ягоды должны быть кожистыми и гибкими.

Хорошо высушенные грибы должны быть кожистыми и ломкими.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Перед упаковыванием продукты должны хорошо остыть. Продукты, упакованные слишком теплыми, могут испортиться. Если продукты предназначены для хранения в течение длительного времени, упакуйте их не раньше чем через неделю после сушки. Сушеные продукты рекомендуется упаковывать в небольшие емкости, чтобы содержимое открытой емкости можно было быстро использовать. Лучшими емкостями для хранения являются стеклянные банки, а также тканевые и бумажные пакеты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Продукты можно использовать в сушеном виде или предварительно обработанными.
2. Перед использованием продукты можно размочить следующим образом: Налейте в емкость холодную воду. Полностью погрузите сушеные продукты в воду и дайте им настояться в холодильнике от 1 до 8 часов в зависимости от продукта. Некоторые сушеные продукты могут в два раза увеличиться в размере. Жидкость, в которой размачивались продукты, можно использовать для приготовления пищи с целью сохранения находящихся в ней питательных веществ.

КОЛИЧЕСТВО И ВРЕМЯ СУШКИ РАЗНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукт для сушки

Количество и время сушки продуктов на пяти решетках

Продукт для сушки	Количество	Приблизительное время сушки
Ягоды	1 кг	8–12 часов
Грибы	1 кг	3–6 часов
Фрукты	2 кг	11–16 часов
Овощи	1 кг	4–5 часов
Чайные листья	102 г	1–2 часа
Мясо	1 кг	7–10 часов

Очистка и обслуживание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед началом очистки прибора отсоедините его от источника тока.



Процедуры по уходу и обслуживанию можно проводить только после полного остывания прибора.

- Поверхность прибора можно очищать только влажной тканью. Моющие средства или твердые предметы могут повредить поверхность прибора.
- Мойте решетки для сушки теплой водой и мягким моющим средством. Очень грязные решетки рекомендуется погрузить в воду на некоторое время, а затем легко почистить щеткой.
- **Никогда не мойте под проточной водой никаких иных частей, кроме решеток для сушки. Также никогда не ополаскивайте основание прибора и не погружайте его в воду.**

Решение проблем

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Прибор не работает.	Штепсельная вилка плохо вставлена в розетку.	Проверьте соединение.
	В розетку не поступает ток.	Проверьте функционирование розетки с помощью другого прибора.
	Поврежден электрический шнур.	Сдайте сушилку в авторизованный сервисный центр для проверки и возможного ремонта.
Мотор работает, но прибор не подает теплого воздуха.	Сработала защита от перегрева.	Выньте штепсельную вилку прибора из розетки. Дайте мотору прибора остыть. Если прибор не начинает нагреваться после охлаждения, обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки и возможного ремонта.

Ремонт прибора

Ремонтные работы должен выполнять только квалифицированный специалист по электрическому оборудованию.

FI

SV

EN

ET

Защита окружающей среды

Утилизируйте упаковочный материал в соответствии с действующими постановлениями.

RU

Утилизация изделия

Данный символ обозначает, что на территории ЕС изделие нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Ответственно утилизируйте устройство в соответствии с местными правилами во избежание причинения вреда окружающей среде или здоровью людей. Сдайте устройство в пункт утилизации, соответствующий постановлениям местного законодательства, или обратитесь в магазин приобретения изделия. Таким образом изделие будет направлено на вторичную переработку, производимую экологически безвредным способом.





95-01970

Manufactured for Broman Logistics Oy
Kallionpontie 3, 05620 Hyvinkää, Finland, tel. +358 30 62120