

**INSTRUCTION MANUAL  
FOOD DEHYDRATOR**

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
DÖRRAUTOMAT**

**ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦИИ  
ПИЩЕВАЯ СУШИЛКА**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI  
ODWADNIACZ ŻYWNOŚCI**

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU  
DEHIDRATOR NAMIRNICA**

**LIETOŠANAS INSTRUKCIJA  
PĀRTIKAS PRODUKTU  
ŽĀVĒTĀJS**

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA  
MAISTO DŽIOVINTUVAS**

**MANUAL DE INSTRUCTIUNI  
DESHIDRATOR DE ALIMENTE**

**ПРАВИЛА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ  
ДЕХИДРАТОР НА ХРАНИ**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
СУШКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES  
DESHIDRATADOR DE  
ALIMENTOS**

**MODE D'EMPLOI  
DESHYDRATEUR D'ALIMENTS**

**MANUALE DI ISTRUZIONI  
ESSICCATORE PER ALIMENTI**

دليل التعليمات  
مجفف الطعام



ENGLISH.....	PAGE 2	LATVIAN.....	LPP. 23	ESPAÑOL.....	PÁGINA 44
DEUTSCH.....	SEITE 6	LIETUVIŲ K.....	P. 27	FRANÇAIS.....	PAGE 48
РУССКИЙ.....	СТР. 10	ROMÂNĂ.....	PAGINA 31	ITALIANO.....	PAGINA 52
POLSKI.....	STRONA 15	БЪЛГАРСКИ.....	СТР. 35	العربية.....	الصفحة 56
SCG/CRO/B.i.H. ...	STRANA 19	УКРАЇНСЬКА.....	СТОР. 39		

**Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von**  
**TZS FIRST AUSTRIA®**  
Nur ECHT mit diesem **TZS**

**Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of**  
**TZS FIRST AUSTRIA®**  
Only GENUINE with this **TZS**

**Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА  
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО  
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ**  
**TZS FIRST AUSTRIA®**  
только подлинники с ЭТИМ **TZS**

## INSTRUCTION MANUAL FOOD DEHYDRATOR

PLEASE READ THIS INSTRUCTION  
BEFORE USE

### TECHNICAL SPECIFICATION

Normal Voltage: 220-240V, 50/60Hz

Normal Power: 200-240W

Thermostat: 35°C-70°C

Product Size: FA-5126-1: 310x310x245mm

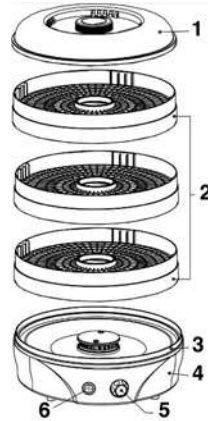
FA-5126-2: 315x315x308mm

Maximum Size: FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Net weight: FA-5126-1: 2.26kg

FA-5126-2: 2.85kg



1. Cover
2. Tray
3. Underpan
4. Base
5. Temp Knob
6. Power Switch with Indicator Light

### GETTING STARTED

Remove any packing from the product.

Place the packing inside the box and either store or dispose of responsibly

### SAFETY INSTRUCTION

PLEASE READ THIS INSTRUCTION  
CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN  
FOR FUTURE REFERENCE

To reduce the risk of personal injury or damage to property, basic safety precautions must be observed including the following:

1. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments

2. This food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.
3. When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall. Also that it can take the weight of the unit during use.
4. Never use an unauthorized attachment.
5. Make sure that the food dehydrator is switched off and unplugged from the mains electrical supply when it is not in use; before cleaning or when it is being repaired. Remove by grasping the plug. Do not pull on the cord.
6. Always use the appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
7. Never leave the appliance unattended while in use.
8. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Ensure that the food dehydrator and power cord is NOT hung over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.
11. Please check the device and the electrical wire timely, and stop using if you find some problems of the device or when it's broken. Do not repair the appliance by yourself. Repair the device only by qualified persons.
12. Do not operate any electrical appliance if the power cord is damaged or after the appliance has been dropped or damaged in any manner.
13. 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.
14. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
15. Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.
16. Under no circumstances should the food dehydrator BASE or PLUG be immersed in water or any other liquid. Do not use the appliance with wet hands.
17. Only the transparent trays and upper cover parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.
18. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
19. Do not operate with an external timer or remote-control device.
20. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
21. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.
22. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use.
23. If you pass this appliance onto a third party, these operating instructions must also be handed over.

### CAUTION:

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the device in the watery environment;
- Keep the device away the place of high temperature, ray and wetly.
- Don't operate the device with wet hands.
- Please turn off the power supply in the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately. DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.

- **ATTENTION! Do not run the appliance for more than 20 hours in one single use. After 20 hours, turn switch to 'O' position. Unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.**
- Do not operate near gas spray cans.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating.

### FEATURE OF DEHYDRATOR

This unit features an automatic fan, which circulates warm air producing a nice evenly dried device! Dried foods are a great treat to snack on because they hold almost all of their nutritional value and flavor.

- Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- Height adjustable trays: 3 (FA-5126-1)/ 5 (FA-5126-2) easy stack trays,
- Easy to clean up of the trays.
- Exquisite round design.
- Transparent trays allow you to check the food status around.

### BEFORE USE

#### Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the 3/5 trays with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Do not wash the BASE in a dishwasher or immerse it in water or any other liquid!!!

After cleaning the unit must be run in for 30 minutes without placing any food for drying during this period. Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time. (DO NOT WASH THE BASE!!!)

Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

**Assembling the appliance:**

Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid, level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket. The height of dehydrator can be increased from 308mm to 395mm by turning the upper trays into the clips of lower ones, which make it possible to load thicker food. The dehydrator is now ready for use.

**USAGE METHOD**

1. Put the clean food in the trays. – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the cover.

**Note:** Always start to load the food from the bottom tray to the top tray.

2. Connect the power supply. Turn on the switch then adjust the temperature.

**Note:** Set low temperature for thin/small pieces of food or for a small load of food. Set high temperature for drying thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

3. Close the cover. Put the cover on the top of the first working tray and press the power switch to 'I' position – the indicator light will light up red.

**Note:** Make sure that the fan base is always in place when operating the dryer. If you do not have time to dry all the food in one day, you can dry them the next day. In this case, you should store the food in a container/polyethylene bag and put it in the freezer.

4. Turn off the appliance (press the power switch to the 'O' position) when you have finished drying the food. Allow the food to cool. Store the food items in polyethylene bags or food containers and place in the refrigerator (See "STORAGE" section for more information).

5. Unplug the unit from the power point.

**Note:** It is recommended to stack at least 3 working trays, whether you have food on them or not.

**Hints:**

- This dehydrator includes 3/5 stackable transparent trays and an overheat protection. The base contains heating elements, motor, fan and thermostat.
- The air vents on the tray allow air to be circulated.

- Using a controlled heat temperature, air is circulated from the base of the dehydrator to each of the five trays and the cover remove moisture from food.
- Depending on the moisture in the food itself and the humidity in the air, drying operation time can change. Use the dryer in a dust free, well ventilated, warm and dry room. Well air ventilation is also important.
- **Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial coloring and only natural additives.**
- Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.
- Avoid containers that "breathe" or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

**DRYING TIPS**

Drying time for pre-treatment fruit will vary according to the following factors:

- 1) thickness of pieces or slices
- 2) number of trays with food being dried
- 3) volume of food being dried
- 4) moisture or humidity in your environment
- 5) your preferences of drying for each type of dried food

**It is recommended to:**

- Check your food every hour.
- Rotate and/or re-stack your trays if you notice uneven drying.
- Label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- Pretreated food will give the best effect in drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

**STORAGE**

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container.

**MAINTENANCE/CLEANING METHOD**

After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking on the trays. Dry all parts with a dry cloth before storing the dehydrator. Clean the surface of body with wet cloth.

Use paper towels to remove any excess marinade.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

PLEASE KEEP THIS INSTRUCTION, THANKS!



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.

## BEDIENUNGSANLEITUNG DÖRRAUTOMAT

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH

### TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220-240V, 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 200-240W

Thermostat: 35°C-70°C

Abmessungen des Produkts:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

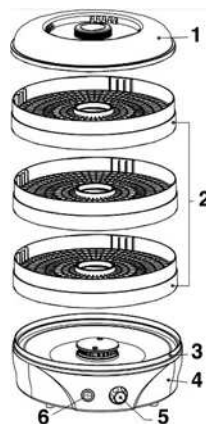
Maximale Abmessungen:

FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Nettogewicht: FA-5126-1: 2,26kg

FA-5126-2: 2,85kg



1. Deckel
2. Dörretagen
3. Unterboden
4. Gerätebasis
5. Temperaturregler
6. Netzschalter mit Betriebsanzeige

### INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien vom Produkt.

Geben Sie das Verpackungsmaterial in die Verpackungsbox und heben Sie sie auf oder entsorgen Sie sie umweltgerecht.

### SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIESE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE FÜR ZUKÜNFTIGEN BEZUG AUF

Um die Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden zu verringern, müssen stets grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:

- Belegschaftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
  - Landwirtschaftlichen Betrieben.
  - Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern.
  - Frühstückspensionen.
2. Der Dörrautomat ist nur für die Nutzung im PRIVATEN BEREICH konzipiert und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Nicht im Freien verwenden.
  3. Achten Sie bei der Verwendung des Dörrautomaten darauf, dass er auf einer flachen, ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt wurde und dass keine Gefahr besteht, dass er möglicherweise herunterfallen kann. Gewährleisten Sie auch, dass sie das Gewicht des Geräts während der Verwendung tragen kann.
  4. Verwenden Sie niemals nicht zugelassenes Zubehör.
  5. Stellen Sie sicher, dass der Dörrautomat bei Nichtgebrauch, vor der Reinigung oder einer Reparatur ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde. Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
  6. Schließen Sie das Gerät stets an eine Steckdose mit der Spannung (nur Wechselspannung) an, die auf dem Gerät angegeben ist.
  7. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
  8. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Sie können die Gefahren durch falschen Umgang mit elektrischen Geräten noch nicht erkennen.
  9. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränktem physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist.
  10. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und den Dörrautomaten von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Andernfalls kann der Kunststoff schmelzen und einen Brand verursachen.
  11. Bitte überprüfen Sie rechtzeitig das Gerät und die elektrischen Kabel und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Probleme auftreten oder wenn es defekt ist. Das Gerät nicht selbst reparieren. Das Gerät

nur von qualifizierten Personen reparieren lassen.

12. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel Schäden aufweist, falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde.
13. Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
14. Verwenden Sie Ihr Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, außer das Kabel wurde von einem qualifizierten Servicetechniker überprüft und getestet.
15. Alle Reparaturarbeiten am Dörrautomaten dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer großer Gefahr aussetzen.
16. Unter keinen Umständen darf die GERÄTEBASIS oder der Netzstecker des Dörrautomaten in Wasser oder in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
17. Nur die transparenten Etagen und der Deckel sind spülmaschinenfest, sofern nicht ausdrücklich anderweitig angegeben.
18. Kommen Sie nicht in die Nähe von sich bewegenden Komponenten. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, sowie Spateln oder anderen Utensilien fern. Gefahr von Verletzungen oder einer Beschädigung des Geräts.
19. Nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung in Betrieb setzen.
20. Bitte richten Sie den Luftaustritt des Geräts nicht auf andere Personen oder entflammbare Materialien.
21. Bitte das Gerät nicht neben einer Wärmequelle aufstellen. Bitte den Netzstecker keinem Druck aussetzen, andernfalls kann dies einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
22. Die Nicht-Einhaltung der nachstehend aufgeführten Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand oder schwere Verletzungen führen. Die Warnungen, Hinweise und Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung decken nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen ab, die während des Betriebs des Geräts auftreten können.
23. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, dann muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

### VORSICHT:

- Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, das Gerät, das flexible Kabel oder den Netzstecker nicht Regen oder Feuchtigkeit aussetzen und nicht in Flüssigkeiten tauchen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, eines Waschbeckens oder anderer Behälter, die Wasser enthalten oder wenn es auf feuchten oder nassen Oberflächen aufgestellt wurde. Bewahren Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen auf.
- Halten Sie das Gerät von Orten mit hohen Temperaturen, Sonnenlicht und Feuchtigkeit fern.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Bitte schalten Sie die Stromversorgung in feuchten Umgebungen aus.
- Falls das Gerät in Wasser gefallen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker. **GREIFEN SIE NICHT IN DAS WASSER, UM ES HERAUSZUZIEHEN.**
- Es ist wichtig, dass das Gerät von einem qualifizierten Techniker kontrolliert werden muss, bevor Sie es erneut benutzen.
- **ACHTUNG! Lassen Sie das Gerät nicht länger als 20 Stunden ununterbrochen laufen. Stellen Sie nach 20 Stunden den Schalter in die Position „0“.** Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vor der erneuten Inbetriebnahme mindestens 2 Stunden abkühlen.
- Nicht in der Nähe von Gasflammen in Betrieb nehmen.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Netzkabel nicht mit schweren oder scharfen Gegenständen quetschen, andernfalls kann dies einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs sehr HOCH sein.

### FUNKTION DES DÖRRAUTOMATEN

Dieses Gerät verfügt über einen automatischen Lüfter, der die warme Luft zirkuliert und die Lebensmittel wunderbar gleichmäßig dörft! Gedörrte Lebensmittel sind als Snack ein großer Genuss, weil sie fast ihren gesamten Nährwert und Geschmack behalten.

- Eine perfekte Methode zum Konservieren von Obst, Snacks, Gemüse, Brot, Blumen und mehr.



- Höhenverstellbare Etagen: 3 (FA-5126-1)/ 5 (FA-5126-2) einfach zu stapelnde Etagen.
- Einfach zu reinigende Etagen.
- Ausgezeichnetes rundes Design.
- Transparente Etagen ermöglichen die Kontrolle des Dörrgutzustands.

## VOR GEBRAUCH

### Reinigung:

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie alle Teile gereinigt werden. Reinigen Sie die 3/5 Etagen mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie Reinigungsmittel, wenn erforderlich. Die GERÄTEBASIS nicht in einer Spülmaschine reinigen und sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen!!!

Nach der Reinigung muss das Gerät für 30 Minuten ohne Inhalt betrieben werden. Rauch oder leichter Geruch ist während dieses Vorgangs normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Reinigen nach der Einlaufzeit die Etagen mit Wasser und lassen Sie alle Teile trocknen. Dieser Schritt ist nur bei der ersten Inbetriebnahme nötig. (Nicht die Gerätebasis mit Wasser reinigen!!!)

Ziehen Sie den Netzstecker des Dörrautomaten aus der Steckdose und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Entfernen Sie anhaftendes Dörrgut mit einer weichen Bürste. Alle Teile vor der Aufbewahrung sorgfältig abtrocknen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

### Zusammenbau des Gerätes:

Achten Sie darauf, dass der Dörrautomat zuverlässig auf einer stabilen und ebenen Oberfläche aufgestellt wurde. Setzen Sie die Trocknungsetagen ein und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose. Die Höhe des Dörrautomaten kann von 308mm bis 395mm vergrößert werden, indem die oberen Etagen in die Clips der unteren gedreht werden. Dadurch können dickere Dörrgutstücke aufgenommen werden. Der Dörrautomat ist jetzt betriebsbereit.

## VERWENDUNG

1. Geben Sie das gesäuberte Dörrgut in die Etagen. – Die Etagen nicht überfüllen und das Dörrgut darf niemals übereinanderliegen. Schließen Sie den Deckel.

**Hinweis:** Füllen Sie stets zuerst die unterste Etage und machen Sie bis zur oberen Etage weiter.

2. Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an. Schalten Sie den Netzschalter ein und passen Sie dann die Temperatur an.

**Hinweis:** Stellen Sie bei dünnen/kleinen Dörrgutstücken oder bei einer kleinen Dörrgutmenge eine niedrige Temperatur ein. Stellen Sie zum Dörren dicker/großer Dörrgutstücke und bei einer großen Dörrgutmenge eine hohe Temperatur ein. Wenn der Dörrvorgang fast beendet ist, kann der Thermostat auch zum Verringern der Temperatur verwendet werden, um die Kontrolle des endgültigen Feuchtigkeitsgehalts des Dörrguts zu erleichtern.

3. Schließen Sie den Deckel. Setzen Sie den Deckel auf die oberste Etage und stellen Sie den Netzschalter in die Position „I“ - Die Anzeigelampe leuchtet rot auf.

**Hinweis:** Achten Sie bei der Inbetriebnahme des Dörrautomaten darauf, dass die Lüfterbasis richtig eingesetzt wurde. Wenn Sie das gesamte Dörrgut nicht an einem Tag dörren können, setzen Sie den Dörrvorgang am nächsten Tag fort. In diesem Fall können Sie das Dörrgut über Nacht in einem Behälter/ Polyethylenbeutel geben und diesen im Kühlschrank aufbewahren.

4. Wenn der Dörrvorgang beendet ist, schalten Sie das Gerät aus (stellen Sie den Netzschalter in die Position „O“). Lassen Sie das Dörrgut abkühlen. Geben das Dörrgut in Polyethylenbeutel oder Lebensmittelbehälter und bewahren Sie diesen im Gefrierschrank auf (siehe für weitere Informationen den Abschnitt „LAGERUNG“).
5. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

**Hinweis:** Es ist ratsam, mindestens 3 Etagen zu stapeln, unabhängig davon, ob sie Dörrgut enthalten oder nicht.

### Tipps:

- Der Dörrautomat umfasst 3/5 stapelbare transparente Etagen und einen Überhitzungsschutz. Die Gerätebasis enthält die Heizelemente, den Motor, den Lüfter und den Thermostat.
- Die Luft kann durch die Lüftungsschlitze an den Etagen zirkulieren.
- Durch die kontrollierte Temperatur zirkuliert die Luft von der Gerätebasis des

Dörrautomaten zu jeder der fünf Etagen und der Deckel lässt die Feuchtigkeit des Dörrguts austreten.

- Die Dörrzeit hängt von der Feuchtigkeit des Dörrguts selbst und der Luftfeuchtigkeit ab. Verwenden Sie den Dörrautomaten in einem staubfreien, gut belüfteten, warmen und trockenen Raum. Ein gute Belüftung ist ebenso wichtig.
- **Obst und Gemüse, das in Ihrem Dörrautomaten gedörrt wurde, unterscheidet sich im Aussehen von dem, das in Reformhäusern und Supermärkten verkauft wird. Dies liegt daran, dass der Dörrautomat keine Konservierungsstoffe und keine künstlichen Farbstoffe, sondern nur natürliche Zusatzstoffe verwendet.**
- Die Feuchtigkeitsaufzeichnung und das Produktgewicht vor und nach der Dörrzeit helfen Ihnen, Ihre zukünftigen Dörrmethoden zu verbessern.

## TIPPS ZUM DÖRREN

Die Dörrzeit für vorbehandeltes Obst hängt von folgenden Faktoren ab:

- 1) Dicke des Dörrguts oder der Dörrgutscheiben
- 2) Anzahl der Etagen mit Dörrgut
- 3) Dörrgutmenge
- 4) Feuchtigkeit der Raumluf
- 5) Ihren Vorlieben beim Dörren jeder Art von Dörrgut

### Es ist ratsam:

- Kontrollieren Sie das Dörrgut jede Stunde.
- Wenn Sie einen ungleichmäßigen Dörrvorgang bemerken, wechseln Sie Ihre Etagen bzw. ordnen Sie sie neu an.
- Notieren Sie vor dem Dörren das Dörrgut mit Inhalt, Datum und Gewicht. Außerdem ist es hilfreich, die Dörrzeit als zukünftige Referenz zu notieren.
- Vorbehandeltes Dörrgut liefert den besten Dörreffekt.
- Die richtige Lagerung des Dörrguts nach dem Dörren hilft auch, das Dörrgut bei guter Qualität aufzubewahren und die Nährstoffe zu erhalten.

## LAGERUNG

- Das Dörrgut vor dem Lagern gut abkühlen lassen.
- Das Dörrgut kann länger gelagert werden, wenn es an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt wird.

- Entfernen Sie möglichst alle Luft aus dem Behälter und verschließen Sie ihn luftdicht.
- Die optimale Lagerungstemperatur beträgt 15°C oder weniger.
- Lagern Sie Dörrgut niemals direkt in Metallbehältern.
- Verwenden Sie keine Behälter, die nicht luftdicht sind oder eine schlechte Abdichtung haben.
- Kontrollieren Sie in den folgenden Wochen nach dem Dörrvorgang den Feuchtigkeitsgehalt des Dörrguts. Falls das Dörrgut noch Wasser enthält, müssen Sie den Inhalt längere Zeit dörren, damit er nicht verdirbt.
- Zum Erhalten der besten Qualität dürfen getrocknete Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse und Brot nicht länger als 1 Jahr im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
- Getrocknetes Fleisch, Geflügel und Fisch dürfen nicht länger als 3 Monate im Kühlschrank oder nicht länger als ein Jahr im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

## WARTUNG/REINIGUNG

Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker des Dörrautomaten aus der Steckdose und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Entfernen Sie an den Etagen anhaftende Dörrgutreste mit einer weichen Bürste. Trocknen Sie vor der Aufbewahrung des Dörrautomaten alle Teile mit einem trockenen Tuch. Reinigen Sie die Gehäuseoberfläche mit einem feuchten Tuch.

Entfernen Sie überschüssige Marinade mit Papiertüchern.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

**BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF, DANKE!**



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt innerhalb der EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Zur Vermeidung von Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung muss das Gerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott abgegeben werden. Alternativ wenden Sie sich für eine sichere Entsorgung an Ihren Fachhändler.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПИЩЕВАЯ СУШИЛКА

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ  
ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:

220~240В, 50/60Гц

Номинальная мощность: 200~240Вт

Термостат: 35°C-70°C

Габариты изделия:

FA-5126-1: 310x310x245мм

FA-5126-2: 315x315x308мм

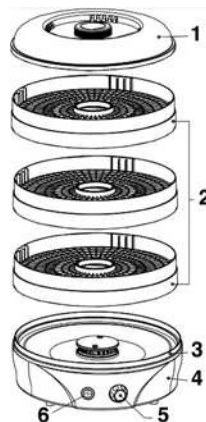
Максимальные габариты:

FA-5126-1: 310x310x285мм

FA-5126-2: 315x315x395мм

Вес нетто: FA-5126-1: 2,26кг

FA-5126-2: 2,85кг



1. Крышка
2. Лоток
3. Поддон
4. Базовая часть
5. Регулятор температуры
6. Выключатель питания со световым индикатором

### ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Извлеките изделие из упаковки. Поместите снятую упаковку в транспортировочный коробок для хранения или утилизации по необходимости.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ УСТРОЙСТВА И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Для уменьшения риска получения травмы или повреждения имущества

необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и схожих с ними целях, таких как:
  - Оснащение кухонных зон в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;
  - Загородные жилые дома;
  - Для клиентов гостиниц, мотелей и других помещений жилого типа;
  - Для помещений домашних гостиниц полупансионного типа;
2. Данная пищевая сушилка предназначена ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, и не подходит для коммерческого применения. Не используйте устройство вне помещений.
3. При использовании пищевой сушилки убедитесь, что она установлена на плоской, горизонтальной и прочной поверхности, и что отсутствует риск ее случайного падения. Поверхность должна выдерживать вес устройства в процессе использования.
4. Никогда не используйте нештатные принадлежности.
5. Убедитесь, что пищевая сушилка выключена и отключена от сети электропитания, когда не используется, перед ее очисткой или во время ремонта. При отключении от сети держитесь за корпус электровилки. Не тяните за шнур электропитания.
6. Для питания прибора всегда используйте сетевые розетки только переменного тока и типа, указанного на самом приборе.
7. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
8. Необходимо присматривать за маленькими детьми, чтобы они не играли с устройством, так как они не способны осознать опасности, связанные с неправильным обращением с электроприборами.
9. Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) или лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме тех случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы касательно

использования приборов человеком, отвечающим за их безопасность.

10. Убедитесь, что пищевая сушилка и ее шнур питания НЕ расположены вблизи горячих предметов и открытого огня, а шнур не перекинут через острые углы, в противном случае, пластик может расплавиться и привести к возгоранию.
11. Периодически проверяйте устройство и шнур электропитания, и прекращайте эксплуатацию в случае обнаружения каких-либо проблем с устройством или в случае его поломки. Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным персоналом.
12. Не используйте никакие электроприборы, если их шнур питания поврежден или после того, как прибор падал или был поврежден как-то иначе.
13. Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасности, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным лицом.
14. Не используйте данный прибор с сетевым удлинителем, если этот удлинитель не был проверен и испытан квалифицированным техником или мастером-ремонтником.
15. Ремонт пищевой сушилки должен производиться только квалифицированным электриком. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть пользователя риску.
16. Ни в коем случае не следует погружать базовую часть или сетевую вилку пищевой сушилки в воду или какую-либо другую жидкость. Не пользуйтесь прибором, когда ваши руки мокрые.
17. Если явным образом не указано иное, то только прозрачные лотки и верхняя крышка безопасны для мытья в посудомоечной машине.
18. Избегайте контакта с движущимися частями. В процессе работы аппарата держите подальше от него свои руки, волосы, одежду, кухонные лопатки и прочую утварь, чтобы снизить опасность получения травмы и/или повреждения самого аппарата.
19. Не используйте с прибором внешний таймер или устройство дистанционного управления.
20. Не направляйте вытяжное отверстие двигателя на других людей или на сухие легковоспламеняющиеся материалы.
21. Не держите прибор рядом с отопительными устройствами. Старайтесь не деформировать штепсель электровилки, иначе это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
22. Несоблюдение всех перечисленных инструкций может привести к поражению электрическим током, пожару или серьезным травмам. Предупреждения, рассмотренные в данном руководстве по эксплуатации, не могут охватить все возможные условия и ситуации, которые могут возникнуть в процессе пользования изделием.
23. При передаче данного прибора третьему лицу следует также передать вместе с ним настоящую инструкцию по эксплуатации.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- В целях снижения опасности поражения электрическим током, не погружайте и не подвергайте воздействию дождя, влаги или какой-либо другой жидкости сам прибор, его гибкий шнур питания или штепсель.
- Не пользуйтесь изделием вблизи ванн, бассейнов или других сосудов, содержащих воду или другие жидкости, а также не устанавливайте его на сырые или мокрые поверхности. Не храните устройство во влажной среде.
- Не храните устройство в местах с высокой температурой, прямыми солнечными лучами и высокой влажностью.
- Не работайте с прибором влажными руками.
- Отключайте электропитание прибора во влажной среде.
- При случайном падении прибора в воду незамедлительно отключите электропитание и извлеките штепсель из розетки. НЕ ДОСТАВАЙТЕ ЕГО ИЗ ВОДЫ, ЧТОБЫ ВЫКЛЮЧИТЬ.

- Очень важно, чтобы после этого устройство было проверено квалифицированным специалистом, перед дальнейшим использованием.
- **ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор на протяжении более 20 часов без перерыва. По прошествии 20 часов непрерывного использования переведите выключатель в положение „О“. Отключите устройство и дайте ему остыть в течение минимум 2 часов перед дальнейшим использованием.**
- Не используйте вблизи газовых аэрозольных баллонов.
- Неправильная эксплуатация или нарушение правил обращения может привести к неисправности прибора и причинить вред пользователю.
- Шнур питания нельзя сдавливать каким-либо тяжелым или острым предметом, иначе он может стать причиной пожара или поражения электрическим током.
- Температура внешней поверхности может быть высокой в процессе работы устройства.

## ФУНКЦИИ СУШИЛКИ

Данное устройство имеет автоматический вентилятор, который с помощью циркуляции теплого воздуха осуществляет отличное равномерное высушивание продуктов. Сушеные продукты являются великолепной закуской, так как они сохраняют практически всю свою питательную ценность и вкусовые качества.

- Это идеальный способ сохранять фрукты, закуски, овощи, хлеб, соцветия и многое другое.
- Регулируемые по высоте лотки: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) легко устанавливаются друг на друга лотков.
- Легкая очистка лотков.
- Изящный круглый дизайн.
- Прозрачные лотки позволяют проверять состояние готовности пищи со всех сторон.

## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Очистка:

Перед первым использованием протрите все части прибора. Протрите все 3/5 лотка чистой слегка влажной ветошью.

При необходимости, используйте моющее средство. Ни в коем случае не мойте базовую часть в посудомоечной машине или с помощью ее погружения в воду или иную жидкость!

После очистки аппарат должен поработать в течение 30 мин. без загрузки какой-либо пищи. Любой дым или запахи, производимые прибором на этой стадии, являются нормой. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции.

После пробного запуска, промойте лотки в воде и дайте просохнуть всем деталям устройства. Данное действие необходимо проделать только один раз. (НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ МОЙКЕ БАЗОВУЮ ЧАСТЬ!!!)

Отключите сушилку от электросети и дайте ей остыть перед очисткой. Используйте мягкую щетку для удаления прилипших остатков пищи. Высушите все детали перед помещением сушилки на хранение.

Не используйте для очистки устройства агрессивные химикаты или абразивные вещества во избежание повреждения поверхности.

### Сборка устройства:

Убедитесь, что сушилка установлена на твердую, ровную поверхность. Установите сушильные лотки и подключите устройство к сети питания. Высота сушилки может быть увеличена с 308 мм до 395 мм с помощью установки верхних лотков на фиксаторы нижних, что позволяет загружать более толстые куски пищи. Теперь сушилка готова к работе.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Поместите чистую пищу в лотки. – Не перегружайте лотки и не перекрывайте один слой пищи другим. Закройте крышку.

**Примечание:** Всегда начинайте загружать пищу, начиная с нижнего лотка и заканчивая верхним.

2. Подключите прибор к сети питания. Включите прибор и установите нужную температуру.

**Примечание:** Устанавливайте низкую температуру для тонких/маленьких кусков или для небольшого количества пищи. Устанавливайте высокую

температуру для толстых/больших кусков или при большой загрузке.

Термостат можно также использовать для снижения температуры перед окончанием цикла сушки, чтобы было легче контролировать конечный уровень остаточной влаги в пище.

3. Закройте крышку. Поместите крышку сверху на верхний лоток и переведите выключатель питания в положение „I“ – должен загореться красный индикатор.

**Примечание:** Убедитесь, чтобы базовая часть с вентилятором всегда оставались на месте при работе сушилки. Если вам не хватило времени, чтобы досушить пищу за один день, вы можете это доделать на следующий день. В таком случае, необходимо поместить пищу на хранение в пищевой контейнер или полиэтиленовый пакет и положить ее в холодильник.

4. По окончании сушки пищи, выключите прибор (переведите выключатель в положение „O“). Дайте пище остыть. Храните пищу в полиэтиленовых пакетах или пищевых контейнерах и кладите ее в холодильник (более подробно см. в разделе „Хранение“).
5. Отключите аппарат от сети питания.

**Примечание:** Рекомендуется устанавливать минимум 3 контейнера, вне зависимости от того, есть в них всех пища или нет.

### Советы:

- Данная сушилка включает в себя 3/5 съемных лотка и защиту от перегрева. В базовой части содержатся нагревательные элементы, двигатель, вентилятор и термостат.
- Вентиляционные отверстия в лотке делают возможной циркуляцию воздуха.
- При помощи регулируемого нагрева, воздух циркулирует от основания сушилки вверх через каждый из пяти лотков и крышку, и выводит влагу из пищи.
- В зависимости от содержания влаги в самой пище и влажности окружающего воздуха, время сушки может различаться. Используйте сушилку в не пыльном, хорошо проветриваемом, теплом и сухом

помещении. Хорошая вентиляция воздуха также важна.

- **Фрукты и овощи, высушенные в пищевой сушилке, будут отличаться по виду от продаваемых в магазинах здорового питания и супермаркетах. Это связано с тем, что в сушилке не используются никакие консерванты и искусственные красители, а только натуральные добавки.**
- Ведение записей о влажности, весе продуктов до и после сушки будет очень полезным для улучшения ваших навыков в будущем.

## СОВЕТЫ ПО СУШКЕ

Время высыхания для предварительной обработки фруктов будут различаться в соответствии со следующими факторами:

- 1) толщина кусков или ломтиков;
- 2) количество лотков с пищей для сушки;
- 3) объем пищи для сушки;
- 4) сырость или влажность окружающей среды;
- 5) ваши предпочтения по степени сухости для каждого типа пищи.

### Рекомендации:

- Проверяйте готовность пищи каждый час.
- Поворачивайте и/или меняйте лотки местами, если заметили неравномерное просушивание.
- Делайте отметки о типе содержимого, дате и весе пищи перед сушкой. Для дальнейшего использования будет также полезным отмечать время сушки.
- Предварительная подготовка пищи способствует наилучшим результатам при сушке.
- Правильное хранение пищи после сушки также поможет сохранить ее хорошее качество и питательные вещества.

## ХРАНЕНИЕ

- Помещайте пищу на хранение только после того, как она остыла.
- Пища будет сохраняться дольше в прохладном, сухом и темном месте.
- По возможности максимально удалите из контейнера воздух и плотно его закройте.
- Оптимальная температура хранения составляет 15°C и ниже.



- Никогда не храните пищу непосредственно в металлическом контейнере.
- Избегайте „дышащих“ контейнеров или имеющих неплотную крышку.
- Проверяйте содержимое в уже высушенной вами пище на предмет влаги в течение нескольких недель после сушки. Если появляется влага, то данный продукт следует сушить дольше во избежание его порчи.
- Для получения наилучшего качества, высушенные фрукты, овощи, травы, орехи и хлеб не следует хранить более 1 года при хранении в холодильнике или морозильной камере.
- Сушеное мясо, птица и рыба хранится не более 3 месяцев в холодильнике и не более 1 года в морозильной камере.

#### ОБСЛУЖИВАНИЕ/ОЧИСТКА


После использования, отключите сушилку от электросети и дайте ей остыть перед очисткой. Воспользуйтесь мягкой щеткой для удаления прилипших остатков пищи из лотков. Высушите все детали, протерев их сухой ветошью, перед помещением сушилки на хранение. Протрите корпус базовой части влажной тряпкой.

Используйте бумажные полотенца для удаления излишков маринада.

Не используйте для очистки устройства агрессивные химикаты или абразивные вещества во избежание повреждения поверхности.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ.

**СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.**

 Эта маркировка означает, что изделие не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного ущерба окружающей среде или здоровью он неконтролируемого выброса отходов, утилизируйте их. Это даст возможность повторного использования материальных ресурсов. Для утилизации вашего изделия, пожалуйста, свяжитесь с местными органами, отвечающими за утилизацию, или с поставщиком, от которого изделие было закуплено. Они могут принять это изделие для безопасной утилизации.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI ODWADNIACZ ŻYWNOŚCI

PRZED UŻYCIEM PROSZĘ PRZECZYTAĆ  
TE WSKAZÓWKI.

### SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe: 220-240V, 50/60Hz

Moc znamionowa: 200-240W

Termostat: 35°C-70°C

Wymiary produktu:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

Wymiary maksymalne:

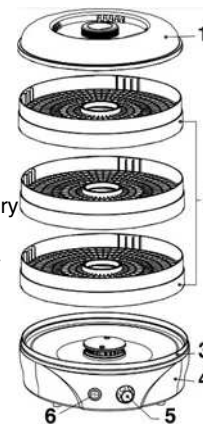
FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Ciężar netto: FA-5126-1: 2,26kg

FA-5126-2: 2,85kg

1. Pokrywka
2. Taca
3. Podpora tac
4. Podstawa
5. Pokrętko temperatury
6. Podświetlany wyłącznik zasilania



### PIERWSZE KROKI

Zdjąć wszelkie opakowania urządzenia. Opakowania schować do pudełka i albo je schować albo bezpiecznie zlikwidować.

### ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSZĘ UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ  
TĘ INSTRUKCJĘ I ZACHOWAĆ DO  
PRZYSZŁEGO UŻYTKU

Dla zminimalizowania ryzyka urazu i szkód materialnych, należy podjąć podstawowe środki ostrożności, włącznie z poniższymi:

1. Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i do zastosowań podobnych, takich jak:
  - Kucharki dla personelu sklepów, urzędów i innych środowisk pracy;
  - Gospodarstwach wiejskich;

- Gości hotelu, motelu i innych rezydencji tego typu;
  - Pensjonatów typu bed and breakfast.
2. Ten odwadniacz żywności jest zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie nadaje się do celów komercyjnych. Nie używać w obszarach otwartych.
  3. Zapewniając użytkowanie odwadniacza żywności na płaskiej, równej i mocnej powierzchni unika się ryzyka jego upadku. W czasie użytkowania należy uwzględnić jego ciężar.
  4. Nigdy nie używać wyposażenia nie zatwierdzonego.
  5. Przed czyszczeniem lub naprawą upewnić się, że odwadniacz żywności jest wyłączony a wtyczka jest odłączona od zasilania sieci. Odłączać zasilanie trzymając za wtyczkę. Nie ciągnąć za sznur.
  6. Urządzenie zasilać zawsze z gniazdka zasilania (tylko AC), oznaczono to na urządzeniu.
  7. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
  8. Małe dzieci powinny być pod nadzorem, nie są one świadome skutków niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi i nie powinny się nimi bawić.
  9. To urządzenie nie może być używane przez dzieci i osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo oraz osoby, którym brak doświadczenia i wiedzy. Osobom tym powinien być zapewniony nadzór i pouczenie o użytkowaniu urządzenia ze strony osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
  10. Upewnić się, że odwadniacz żywności i jego sznur zasilania NIE są zawieszane nad ostrymi krawędziami oraz są z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia, bo to grozi stopieniem się plastiku i pożarem.
  11. Sprawdzając okresowo urządzenie i przewód zasilania, po stwierdzeniu problemów z urządzeniem lub uszkodzenia zaprzestać używania. Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Urządzenie może być naprawiane tylko przez osoby wykwalifikowane.
  12. Nie używać urządzenia jeśli jest uszkodzony sznur, po upadku lub uszkodzenia w inny sposób.
  13. Jeśli uszkodzony jest sznur zasilający, to dla uniknięcia zagrożenia, musi być on



- wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
14. Nie używać urządzenia z przedłużaczem, o ile jego sznur nie został sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta.
  15. Naprawy odwadniacza żywności powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych elektryków. Niewłaściwie wykonywane naprawy stanowią zagrożenie użytkownika.
  16. Odwadniacz żywności, w żadnym przypadku nie może mieć PODSTAWY lub WTYKU zanurzanych w wodzie lub innej cieczy. Nie używać urządzenia, mając wilgotne ręce.
  17. Do zmywania w zmywarkach nadają się tylko przezroczyste tace i części górnej pokrywy, o ile nie podano wyraźnie inaczej.
  18. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory w trakcie pracy urządzenia, muszą być trzymane z dala, by uniknąć urazu i/lub uszkodzenia maszyny.
  19. Nie używać z zastosowaniem timera lub urządzeń zdalnego sterowania.
  20. Nie kierować powietrza z silnika na innych lub materiały łatwopalne.
  21. Proszę trzymać z dala od wszelkich źródeł ciepła. Wtyczkę chronić przed zgnieceniem, bo może to spowodować pożar lub porażenie elektryczne.
  22. Nie stosowanie się do wskazówek może spowodować porażenie elektryczne, pożar lub ciężkie urazy. Ostrzeżenia, przestrogi i wskazówki omówione w tym podręczniku nie obejmują wszystkich możliwych przypadków, mogących się wydarzyć w trakcie używania urządzenia.
  23. Przy przekazywaniu urządzenia innym, podręcznik obsługi musi być przekazany również.

#### UWAGA:

- Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia elektrycznego, nie zanurzać ani nie wystawiać urządzenia i przewodu na deszcz, zawilgocenie lub działanie innej cieczy.
- Nie używać produktu w pobliżu wanień, umywalek i innych naczyń zawierających wodę lub inne ciecz, lub gdy się stoi za zaporowanych lub wilgotnych powierzchniach. Nie przechowywać urządzenia w środowisku wilgotnym.
- Urządzenie trzymać z dala od wysokich temperatur, naświetlenia i wilgoci

- Nie korzystać z urządzenia mając mokre ręce.
- Wyłączyć zasilanie w środowisku wilgotnym.
- W przypadku upuszczenia urządzenia do wody, wyłączyć zasilanie wyjmując niezwłocznie wtyk z gniazdka. **NIE SIĘGAĆ DO WODY BY JE WYDOBYĆ.**
- Przed ponownym użyciem, urządzenie musi być sprawdzone przez wykwalifikowanego technika.
- **UWAGA! Urządzenie używać nie dłużej niż przez 20 godzin ciągłego użytku. Po 20-stu godzinach przełączyć wyłącznik w pozycję „O“ Wyjąć wtyczkę i ostudzić przez co najmniej 2 godziny, przed ponownym użyciem.**
- Nie używać w pobliżu puszek ze sprayem.
- Niewłaściwe użycie i obchodzenie się, może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia i urazy użytkownika.
- Sznur zasilania nie może być ściśnięty czymś ciężkim lub ostrym, w przeciwnym przypadku może spowodować pożar lub porażenie elektryczne.
- Temperatura dostępnych powierzchni w czasie pracy urządzenia może być WYSOKA.

#### WŁASNOŚCI ODWADNIACZA

To urządzenie ma automatyczny wentylator, wymuszający krążenie ciepłego powietrza, sprawia ono równomierne i skuteczne suszenie! Suszona żywność jest znakomita jako przekąska, bo posiadają prawie wszystkie jej wartości odżywcze i smak.

- Doskonały sposób na zachowanie owoców, przekąsek, chleba, kwiatów i innych.
- Tace z regulowaną wysokością: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) tac łatwo układanych w stos.
- Tace są łatwe do oczyszczenia.
- Znakomita okrągła konstrukcja.
- Przezroczystość tac umożliwia sprawdzanie stanu żywności.

#### PRZED UŻYCIEM

##### Czyszczenie:

Przed pierwszym użyciem, wytrzeć wszystkie części urządzenia. Oczyszczyć 3/5 tace lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby użyć detergentu. Nie myć PODSTAWY w zmywarce ani nie zanurzać w wodzie lub innej cieczy!!!

Po oczyszczeniu urządzenie powinno pracować przez 30 minut przed wstawieniem jakiegokolwiek żywności do suszenia. Jakiś dym lub zapachy w czasie tej procedury są normalne. Proszę zapewnić dostateczną wentylację.

Po tym czasie, opłukać stojak w wodzie i osuszyć wszystkie części. Należy to robić tylko przy pierwszym użyciu. (NIE MYĆ PODSTAWY!!!)

Odłączyć odwadniacz od zasilania i pozwolić mu ostygnąć przed przystąpieniem do czyszczenia. Do usuwania przylegającej żywności używać miękkiej szczotki. Osuszyć wszystkie części przed składowaniem odwadniacza.

By nie uszkodzić powierzchni nie stosować agresywnych chemikaliów i środków szorujących.

#### Montaż urządzenia:

Zapewnić odwadniaczowi osadzenie na pewnej, równej powierzchni. Ułożyć tace osuszania i włączyć wtyk do gniazdka. Wysokość odwadniacza może wzrosnąć od 308mm do 395mm, po włożeniu tac górnych w zaciski dolnych, to pozwala na włożenie grubszej żywności. Odwadniacz jest teraz gotowy do użytku.

#### SPOSÓB UŻYCIA

1. Umieścić czystą żywność na tacach. – Nie przeciążać tac i nie nakładać żywności. Zamknąć pokrywę.

**Uwaga:** Zawsze nakładać żywność poczynając od tacy dolnej do górnej.

2. Podłączyć do zasilania. Włączyć wyłącznik i ustawić temperaturę.

**Uwaga:** Ustawić niską temperaturę dla cienkich/małych kawałków żywności lub małego ładunku żywności. Ustawić wysoką temperaturę dla grubych/dużych kawałków żywności lub dużego ładunku żywności. Przystawienie termostatu może być też zastosowane do zmniejszenia temperatury pod koniec suszenia żywności, dla łatwiejszej regulacji końcowej wilgotności żywności.

3. Zamknąć pokrywę. Umieścić pokrywę na szczycie pierwszej używanej tacy i nacisnąć wyłącznik zasilania w pozycję „I“ - zaświeci się czerwony wskaźnik.

**Uwaga:** Przy posługiwaniu się odwadniaczem upewnić się, że podstawa wentylatora jest zawsze na miejscu. Jeśli brak jest czasu na zasuszenie całej żywności

w jednym dniu, to można ją suszyć w dniu następnym. W takim przypadku należy ją schować do pojemnika/torby polietylenowej i umieścić w zamrażalniku.

4. Wyłączyć urządzenie (nacisnąć wyłącznik zasilania w pozycję „O“), po zakończeniu suszenia żywności. Pozwolić żywności ostygnąć. Żywność przechowywać w torbach polietylenowych lub pojemnikach żywności i umieścić w lodówce (dalsze informacje, patrz rozdział „PRZECHOWYWANIE“).
5. Odłączyć urządzenie od zasilania wyjmując wtyczkę z gniazdka.

**Uwaga:** Zaleca się trzymanie na stosie co najmniej 3 tac z żywnością lub bez.

#### Wskazówka:

- Ten odwadniacz zawiera 3/5 przezroczyste tace do układania w stosie i zabezpieczenie przed przegrzaniem. Podstawa zawiera elementy grzejne, silnik, wentylator i termostat.
- Otwory wentylacyjne tacy umożliwiają cyrkulację powietrza.
- Powietrze z regulowaną temperaturą przepływa od podstawy odwadniacza do każdej z 5-ciu tac i pokrywy, zabierając wilgoć z pożywienia.
- Czas operacji suszenia jest zależny od wilgotności w pożywieniu i wilgotności powietrza. Odwadniacz stosować w pomieszczeniu wolnym od pyłu, dobrze wentylowanym, ciepłym i suchym. Dobra wentylacja powietrza jest również ważna.
- **Owoce i warzywa, suszone w posiadanym odwadniaczu żywności, będą się różniły wyglądem od tych sprzedawanych w sklepach ze zdrową żywnością i supermarketach. Wynika to z tego, że odwadniacz nie stosuje środków konserwujących, sztucznych barwników a tylko składniki naturalne.**
- Zapisywanie wilgotności, ciężaru produktu przed i po suszeniu, będzie pomocne w przyszłym ulepszeniu techniki suszenia.

#### WSKAZÓWKI SUSZENIA

Czas suszenia wstępnej obróbki owoców zależy od następujących czynników:

- 1) grubość kawałków lub warstw
- 2) ilości tac zapełnionych osuszaną żywnością
- 3) objętości suszonej żywności
- 4) wilgotności w środowisku
- 5) preferencji stopnia osuszania dla każdego typu suszonej żywności

**Zaleca się:**

- Sprawdzanie żywności co godzinę.
- Obracanie i/lub przestawianie tac w stosie, jeśli zauważa się nierówne suszenie.
- Etykietowanie wysuszonej zawartości, z datą i ciężarem przed osuszeniem. Będzie to także pomocne w zapisie czasu suszenia dla późniejszego użytku.
- Wstępne przygotowanie żywności daje w suszeniu najlepsze efekty.
- Właściwe przechowywanie, po suszeniu, będzie także pomocne w zachowaniu jakości żywności i jej składników odżywczych.

**PRZECHOWYWANIE**

- Żywność magazynować tylko po jej schłodzeniu.
- Żywność może być przechowywana dłużej, jeśli jest trzymana w miejscu chłodnym i suchym.
- Usunąć wszelkie możliwe powietrze z pojemnika przechowywania i szczelnie zamknąć.
- Optymalna temperatura przechowywania to 15°C lub mniej.
- Nigdy nie przechowywać produktu bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Unikać pojemników przewodzących lub ze słabym zamknięciem.
- Sprawdzać zawartość pojemników osuszonej żywności w tygodniach następujących po osuszeniu. Jeśli wewnątrz jest wilgoć, to zawartość należy osuszać dłużej, by uniknąć zepsucia.
- Najlepszą jakość osuszonych owoców, warzyw, ziół, orzechów, pieczywa, utrzymuje się jeśli nie są one przechowywane dłużej niż rok i trzymane są w lodówce lub zamrażalniku.
- Suszone mięso, drób i ryba, nie powinny być przechowywane dłużej niż 3 miesiące, jeśli trzymane w lodówce, lub rok jeśli w zamrażalniku.


**KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**

Po użyciu, odłączyć odwadniacz od zasilania i pozwolić mu ostygnąć przed przystąpieniem do czyszczenia. Do usuwania przylegającej żywności używać miękkiej szciotki. Osuszyć wszystkie części przed składowaniem odwadniacza. Oczyszczyć powierzchnię korpusu zwilżoną ściereczką.

Do usuwania nadmiaru marynatów stosować ręczniki papierowe.

By nie uszkodzić powierzchni nie stosować agresywnych chemikaliów i środków szorujących.

**PROSZĘ ZACHOWAĆ TE WSKAZÓWKI, DZIĘKUJEMY!**

 Symbol widoczny po lewej stronie, że – na terenie UE – niniejszy produkt nie może być utylizowany wraz z odpadami domowymi. Aby uniknąć zagrożeń dla środowiska lub zdrowia ludzkiego, wynikających z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj sprzęt recyklingowi, promując odpowiedzialne wykorzystywanie surowców. Aby zwrócić zużyty sprzęt, skorzystaj z sieci punktów odbioru elektrośmieci, lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawcy mają możliwość przekazania elektrośmieci do bezpiecznego recyklingu.

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU DEHIDRATOR NAMIRNICA**

MOLIMO DA PRE UPOTREBE PROČITATE OVO UPUTSTVO

**TEHNIČKE SPECIFIKACIJE**

Normalna voltaža: 220-240V, 50/60Hz

Normalna snaga: 200-240W

Termostat: 35°C-70°C

Dimenzije proizvoda:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

Maksimalne dimenzije:

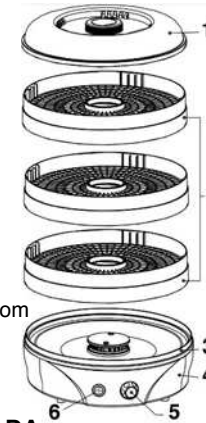
FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Neto težina: FA-5126-1: 2.26kg

FA-5126-2: 2.85kg

1. Poklopac
2. Podmetač
3. Donja posuda
4. Osnova
5. Dugme za regulisanje temperature
6. Prekidač za uključivanje sa indikatorskim svetlom

**PRE POČETKA RADA**

Uklonite pakovanje sa proizvoda.

Stavite pakovanje u kutiju i ili ih uskladište ili bacite u đubre.

**BEZBEDNOSNA UPUTSTVA**

MOLIMO DA PAŽLJIVO PROČITATE OVO UPUTSTVO PRE UPOTREBE I DA GA SAČUVATE ZA BUDUĆE POTREBE

Da biste smanjili rizik od zadobijanja povrede ili oštećenja imovine, morate imati u vidu osnovne mere opreza, uključujući i sledeće:

1. Ovaj uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične primene, kao što su:
  - Čajne kuhinje u radnjama, kancelarijama i drugim radnim oblastima;
  - Vikendice;
  - Klijenti u hotelima, motelima i drugim okruženjima u kojima se živi;
  - U pansionatima.

2. Ovaj dehidrator namirnica je konstruisan ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPOTREBU i nije podesan za komercijalnu upotrebu. Ne koristite na otvorenom.
3. Prilikom upotrebe dehidratora namirnica, vodite računa da bude na ravnoj, nivelisanoj i čvrstoj podlozi. Vodite računa da sprečite bilo koji rizik od pada uređaja. Vodite računa da podloga bude sposobna da izdrži težinu uređaja tokom upotrebe.
4. Nikada ne stavljajte neodobreni dodatak.
5. Vodite računa da je dehidrator namirnica isključen i da je njegov kabl izvučen iz naponske mreže kada se ne koristi, zatim pre čišćenja, kao i prilikom popravljanja. Kabl isključujte iz naponske mreže povlačenjem utikača. Nikad ne vucite kabl.
6. Uvek priključujte uređaj u naponsku mrežu (isključivo naizmenična struja) koja je označena na samom uređaju.
7. Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok ga koristite.
8. Mala deca moraju biti pod nadzorom da bi se osiguralo da se ne igraju sa uređajem, budući da nisu sposobna da sama prepoznaju rizike koje nosi pogrešno rukovanje električnim uređajima.
9. Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje osoba sa smanjenim fizičkim, osetnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedovoljno iskustva i znanja (uključujući i decu), osim ako im lice koje je odgovorno za njihovu bezbednost nije obezbedilo nadzor ili dalo uputstva u pogledu upotrebe uređaja.
10. Osigurajte da dehidrator namirnica i njegov strujni kabl NE vise preko oštih ivica i držite ih podalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena. U suprotnom, plastika će se otopiti i izazvati požar.
11. Molimo da povremeno proveravate sam uređaj kao i njegov strujni kabl i da prestanete da koristite uređaj ako primetite neke probleme u vezi uređaja ili ako je uređaj pokvaren. Ne popravljajte ovaj uređaj sami. Popravku treba da obavlja isključivo kvalifikovana osoba.
12. Ne uključujte uređaj ako je kabl oštećen ili ako je uređaj pao ili ako je oštećen na bilo koji način.
13. Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili ovlašćeni serviser ili slična kvalifikovana osoba da bi se izbegao rizik.
14. Ne uključujte uređaj u produžni kabl, osim ako produžni kabl nije proverio i testirao kvalifikovani tehničar ili serviser.

15. Popravku dehidratora namirnica bi trebalo da obavlja isključivo kvalifikovani električar. Nepropisne popravke mogu dovesti korisnika u opasnost.
16. Ni pod kojim uslovima OSNOVA ili UTIKAČ dehidratora namirnica smeju biti potopljeni u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Ne koristite ovaj uređaj mokrim rukama.
17. Samo providni podmetači i gornji poklopac se mogu prati u mašini za pranje sudova, osim ako drugačije nije posebno naglašeno.
18. Izbegavajte kontakt sa pokretnim delovima. Ruke, kosu, odeću, spatule i drugi pribor držite daleko od uređaja tokom njegovog rada, da biste smanjili rizik povređivanja osoba i/ili oštećenja uređaja.
19. Ne rukujte uređaj pomoću spoljnog tajmera ili daljinskog upravljača.
20. Molimo ne okrećite cediljku motora prema drugima ili prema kresivu.
21. Molimo da ne držite ni pored čega što greje. Molimo da vodite računa da ne spljeskate utikač. U suptornom on može izazvati požar ili strujni udar.
22. Ukoliko ne sledite sva navedena uputstva to može dovesti do strujnog udara, požara ili ozbiljne povrede. Upozorenja, mere opreza i uputstva koja se nalaze u ovom uputstvu ne mogu obuhvatiti sve moguće uslove i situacije koje se mogu dogoditi prilikom upotrebe proizvoda.
23. Ako uređaj prenosite trećem licu, morate mu predati i ovo uputstvo za upotrebu.

#### OPREZ:

- Da biste smanjili opasnost od izbijanja strujnog udara, nemojte potapati, niti izlagati proizvod, strujni kabl i utikač kiši, vlazi ili bilo kojoj tečnosti.
- Ne koristite proizvod blizu kada, umivaonika ili posuda u kojima se nalazi voda ili neka druga tečnost, niti ga stavljajte na ili blizu vlažnih ili mokrih površina. Ne čuvajte uređaj u vlažnom okruženju.
- Držite uređaj daleko od visokih temperatura, sunčanih zraka i vlage.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama.
- Molimo da isključite dovod napona u vlažnom okruženju.
- U slučaju da uređaj upadne u vodu, odmah izvucite strujni kabl iz naponske mreže. **NE POKUŠAVAJTE DA GA IZVUCETE IZ VODE.**

- Važno je voditi računa da uređaj mora da pregleda kvalifikovani serviser pre ponovne upotrebe.
- **PAŽNJA! Ne koristite uređaj duže od 20 sati u jednoj turi. Nakon 20 sati, prebacite prekidač na poziciju '0'. Izvucite utikač iz naponske mreže i ostavite ga da se ohladi najmanje 2 sata pre ponovnog uključivanja.**
- Ne uključujte uređaj u blizini boca pod pritiskom.
- Neispravan rad i nepropisno rukovanje mogu dovesti do kvara uređaja i povreda korisnika.
- Strujni kabl ne sme biti pritisnut teškim ili oštrim predmetima. U suprotnom može doći do požara ili strujnog udara.
- Temperatura spoljnih površina može biti VISOKA tokom rada uređaja.

#### KARAKTERISTIKE DEHIDRATORA

Uređaj je opremljen automatskim ventilatorom koji cirkuliše topli vazduh čime se proizvodi lepa i podjednako osušena namirnica. Osušene namirnice predstavlja odličnu hranu jer sadrže gotovo sve nutritivne vrednosti i ukuse.

- To je savršen način za očuvanje voća, grickalica, povrća, hleba, cveća i mnogo toga.
- Visina podesivih podloga: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) lako podesivih visina.
- Lako čišćenje podloga.
- Izuzetan zaobljeni dizajn.
- Providne podloge vam omogućavaju da proverite namirnice koje se suše.

#### PRE UPOTREBE

##### Čišćenje:

Pre prve upotrebe, obrišite sve delove uređaja. 3/5 podloge prebrišite ovlaženom krpom. Ukoliko je potrebno upotrebite tečnost za pranje. Ne perite OSNOVU u mašini za pranje sudova i ne potapajte je u vodu ili bilo koju drugu tečnost!!!

Nakon čišćenja, uređaj mora raditi 30 minuta na prazno pre postavljanja namirnica za sušenje. Pojava dima ili mirisa tokom ove procedure je noramlna. Molimo vas da obezbedite odgovarajuću ventilaciju.

Po isteku ovog perioda, isperite rešetke u vodi i osušite sve delove. Ovo je potrebno uraditi samo pre prve upotrebe. (NE PERITE OSNOVU!!!)

Isključite dehidrator iz naponske mreže i ostavite ga da se ohladi pre čišćenja. Koristite meku četku za uklanjanje ulepljenih namirnica. Osušite sve delove pre nego što uskladištite dehidrator.

Ne čistite uređaj agresivnim hemikalijama ili abrazivima da ne biste oštetili površinu.

#### Sastavljanje uređaja:

Vodite računa da dehidrator bude stabilno postavljen na čvrstoj i ravnoj podlozi. Postavite podloge za sušenje i uključite strujni kabl u naponsku mrežu. Visina dehidratora može varirati od 308mm do 395mm, postavljanjem gornjih podloga na žlebove donji, čime se omogućava sušenje debljih namirnica. Dehidrator je tako spreman za upotrebu.

#### NAČIN UPOTREBE

1. Stavite čiste namirnice na podloge. – Ne pretovarujte podloge i nikad ne stavljajte namirnice jednu preko druge. Vratite poklopac na mesto.

**Napomena:** Uvek počnite postavljanje namirnica od donje podloge ka gornjoj.

2. Uključite kabl u naponsku mrežu. Uključite prekidač i podesite temperaturu.

**Napomena:** Postavite nižu temperaturu za tanje/manje komade namirnica ili za manju količinu namirnica. Postavite višu temperaturu za sušenje debljih/veći komada namirnica i veću količinu namirnica. Termostat se može koristiti i za smanjivanje temperature kako se namirnice bliže kraju ciklusa sušenja da biste olakšali kontrolisanje konačne količine vlage u namirnicama.

3. Vratite poklopac na mesto. Stavite poklopac preko prve radne posude i prebacite prekidač na poziciju '1' – indikatorsko svetlo će zasvetleti crvenom bojom.

**Napomena:** Vodite računa da je osnova sa ventilatorom uvek na mestu kada uređaj radi. Ako nemate vremena da sve namirnice osušite tokom jednog dana, možete ih osušiti u sutradan. U tom slučaju, trebalo bi da uskladištite namirnice u plastičnu posudu ili plastičnu kesu i stavite ih u zamrzivač.

4. Isključite uređaj (prebacite prekidač za uključivanje na poziciju '0') pošto završite sa sušenjem namirnica. Sačekajte da se namirnice ohlade. Uskladištite namirnice u plastične kese ili posude i stavite ih u

zamrzivač (vidi odeljak „SKLADIŠTENJE“ za više informacija.)

5. Isključite uređaj iz naponske mreže.

**Napomena:** Preporučuje se da uvek postavite najmanje tri podloge, bez obzira da li se na njima nalaze namirnice ili ne.

#### Saveti:

- Ovaj dehidrator sadrži 3/5 transparentne podloge i zaštitu od pregrevanja. Osnova se sastoji od grejnih elemenata, motora, ventilatora i termostata.
- Vazdušni otvori na podlogama omogućavaju cirkulisanje vazduha.
- Koristeći kontrolisanu temperaturu, vazduh cirkuliše od osnove dehidratora ka svakoj od pet podloga, a poklopac uklanja vlagu iz namirnica.
- U zavisnosti od količine vlage u samim namirnicama, kao i od vlažnosti vazduha, trajanje operacije sušenja može varirati. Koristite uređaj u dobro provetravanoj, toploj i suvoj prostoriji bez prašine. Dobro provetranje je takođe važno.
- **Voće i povrće osušeno u vašem dehidratoru će izgledati drugačije od onog koje se prodaje u prodavnicama zdrave hrane i supermarketima. To je zato što u vašem dehidratoru vi ne koristite nikave prezervative, veštačku boju, već samo prirodne dodatke.**
- Beleženje podataka o vlažnosti i težini namirnica pre i posle sušenja će pomoći da unapredite vašu tehniku sušenja u budućnosti.

#### SAVETI ZA SUŠENJE

Vreme sušenja za unapred obađeno voće će se razlikovati u zavisnosti od sledećih činilaca:

- 1) debljina isečenih parčića
- 2) broj podloga na kojima se namirnice suše
- 3) zapremina namirnica koje se suše
- 4) vlažnost okruženja
- 5) vaš izbor koliko želite da bude suva koja vrsta namirnica.

#### Preporučuje se da:

- Proverite namirnice na svaki sat.
- Rotirate i/ili presložite podloge ako primetite da se namirnice neujednačeno suše.
- Označite osušene namirnice datumom i težinom pre sušenja. Takođe će vam biti od pomoći da zabeležite i trajanje sušenja za rad u budućnosti.



- Unapred obrađene namirnice će dati najbolje rezultate prilikom sušenja.
- Ispravno skladištenje namirnica nakon sušenja će takođe pomoći da hrana održi dobar kvalitet i sačuva sve hranljive vrednosti.

### SKLADIŠTENJE

- Skladištite namirnice tek pošto se one ohlade.
- Hrana se može duže čuvati ako se skladišti u hladnom, suvom i mračnom mestu.
- Izvucite sav vazduh koji možete iz plastične posude i čvrsto zatvorite.
- Optimalna skladišna temperatura je 15°C ili manja.
- Nikad ne skladište namirnice direktno u metalnu posudu.
- Izbegavajte posude koje „dišu“ ili imaju slabo zaptivne poklopce.
- Proveravajte sadržaj vlage vaših osušenih namirnica tokom nedelja nakon dehidracije. Ako postoji vlaga, trebalo bi da isušite sadržaj duže vreme, da biste izbegli kvarenje namirnica.
- Za najbolji kvalitet, sušeno voće, povrće, biljke, koštunjavi plodovi i hleb, ne bi trebalo da se čuvaju duže od jedne godine, ako se čuvaju u frižideru ili zamrzivaču.
- Sušeno meso, živinu i ribu ne bi trebalo čuvati duže od tri meseca ako se čuva u frižideru ili jednu godinu ukoliko se čuva u zamrzivaču.


### ODRŽAVANJE/ČIŠĆENJE

Nakon upotrebe, Isključite dehidrator iz naponske mreže i ostavite ga da se ohladi pre čišćenja. Upotrebite meku četku za uklanjanje ulepljenih namirnica. Osušite sve delove suvom krpom pre skladištenja dehidratora. Očistite spoljašnost vlažnom krpom.

Za uklanjanje viška marinade upotrebite papirne ubruse.

Ne čistite uređaj agresivnim hemikalijama ili abrazivima da ne biste oštetili površinu.

**MOLIMO DA SAČUVATE OVO UPUTSTVO. HVALA!**

 Ova oznaka ukazuje da se u Evropskoj uniji ovaj proizvod ne sme baciti u kantu za đubre sa ostalim otpadom. Da bi se sprečio eventualan štetan uticaj na okolinu ili ljudsko zdravlje od nekontrolisanog bacanja đubreta, reciklirajte ovaj proizvod da bi ste promovisali održivu ponovnu upotrebu izvora sirovina. Da vratite svoj iskorišćeni uređaj, molimo vas da upotrebite sabirne centre ili da kontaktirate prodavca kod kojeg ste kupili proizvod. Oni mogu odneti ovaj proizvod na bezbedno recikliranje

### LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA PĀRTIKAS PRODUKTU ŽĀVĒTĀJS

PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET ŠO ROKASGRĀMATU

### TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Spriegums: 220-240V, 50/60Hz

Jauda: 200-240W

Termostats: 35°C-70°C

Izstrādājuma izmēri:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

Maksimālie izmēri:

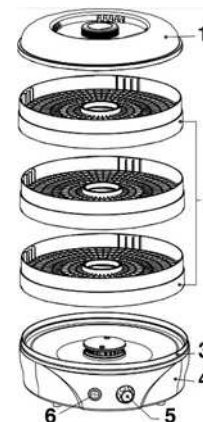
FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Neto svars: FA-5126-1: 2,26kg

FA-5126-2: 2,85kg

1. Vāks
2. Trauks
3. Apakšējā plāts
4. Pamatne
5. Temperatūras slēdzis
6. Strāvas slēdzis ar indikatora lampiņu



### LIETOŠANAS SĀKŠANA

Izpakojiet izstrādājumu.

Ievietojiet iepakojumu kastē, saglabājiet to vai atbrīvojieties no tā atbilstīgi.

### DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

PIRMS LIETOŠANAS UZMANĪGI IZLASIET ŠO ROKASGRĀMATU UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

Lai samazinātu traumu un īpašuma bojājumu risku, ievērojiet galvenos drošības norādījumus, tai skaitā zemāk minētos.

1. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un tamlīdzīgos apstākļos, piemēram, šādos:
  - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
  - dzīvojamās telpās fermā;

- klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamā tipa vidēs;

- „gultasvieta un brokastis” tipa vidēs.

2. Pārtikas produktu žāvētājs ir izstrādāts LIETOŠANAI TIKAI MĀJAS APSTĀKĻOS, un nav piemērots komerciālai lietošanai. Nelietojiet to ārpus telpām!
3. Izmantojot pārtikas produktu žāvētāju, pārliecinieties, ka tas ir novietots uz platas, līdzenas un izturīgas virsmas un nevar nokrist. Pārliecinieties arī par to, ka tā var izturēt ierīces svaru lietošanas laikā.
4. Nekad nelietojiet neatļautus piederumus.
5. Pārliecinieties, ka pārtikas produktu žāvētājs ir izslēgts un nav pieslēgts strāvai, kad tas netiek izmantots, pirms tīrīšanas, kā arī veicot labošanu. Atvienojiet ierīci no strāvas, izraujot kontaktdakšu no kontaktligzdas. Neraujiet aiz vada.
6. Lietojot ierīci, vienmēr izmantojiet kontaktlīdzi ar spriegumu (tikai maiņstrāvas), kāds norādīts uz ierīces.
7. Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
8. Uzraugiet, lai bērni nerotaļātos ar ierīci – viņi nespēj atpazīt briesmas, kas saistītas ar elektroierīču nepareizu lietošanu.
9. Ierīci nedrīkst lietot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem, kā arī personas, kurām trūkst zināšanu un pieredzes. Izņēmums ir gadījumi, kad tās uzrauga vai tām norādījumus par ierīces lietošanu devusi persona, kura atbild par viņu drošību.
10. Nodrošiniet, ka pārtikas produktu žāvētājs un strāvas vads NAV ciešā kontaktā ar asām malām, un neturiet to karstu priekšmetu un atklātas liesmas tuvumā – plastmasa var izkust un izraisīt ugunsgrēku.
11. Laiku pa laikam pārbaudiet ierīci un elektrības vadu. Nelietojiet ierīci, ja esat atklājis kādas problēmas tās darbībā vai tā ir bojāta. Neveiciet ierīces labošanu pats. Labošanu uzticiet tikai kvalificētām personām.
12. Nelietojiet nevienu elektroierīci, ja strāvas vads ir bojāts, kā arī pēc tam, kad ierīce ir nokritis vai jebkādā veidā bojāta.
13. Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu briesmas, tā nomaīņa jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdztīgi kvalificētām personām.



14. Nelietojiet ierīci ar pagarinātāju, ja vien to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists vai servisa darbinieks.
15. Pārtikas produktu žāvētāja labošanu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Nepareiza labošana var pakļaut lietotāju riskam.
16. Nekādā gadījumā nemērciet pārtikas produktu žāvētāja PAMATNI un KONTAKTDAKŠU ūdenī vai citā šķidrumā. Nelietojiet ierīci, ja jums ir slapjas rokas.
17. Trauku mazgājamajā mašīnā drīkst mazgāt tikai caurspīdīgus traukus un vāku, ja vien skaidri nav noteikts citādi.
18. Nepieskarieties kustīgajām daļām. Lietošanas laikā turiet rokas, matas, apģērbu, lāpstīņas un citus virtuves piederumus prēm no ierīces, tādējādi samazinot traumu un/vai ierīces sabojāšanas risku.
19. Nedarbini ierīci ar ārēju taimeru vai tālvadības pultī.
20. Nevērsiet motora vilkmi pret citiem.
21. Neturiet ierīci blakus karstuma avotiem. Nesaspiediet kontaktdakšu – pretējā gadījumā tā var izraisīt ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecienu.
22. Neievērojot šos drošības norādījumus, iespējams elektriskās strāvas trieciens, ugunsgrēks un nopietnas traumas. Šajā rokasgrāmatā sniegtie brīdinājumi un norādījumi nevar ietvert visus iespējamus apstākļus un situācijas, kas iespējamas, lietojot šo izstrādājumu.
23. Nododot ierīci kādai trešajai pusei, nododiet arī šo lietošanas rokasgrāmatu.

#### UZMANĪBU!

- Lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku, neiegremdējiet un nepakļaujiet izstrādājumu, lokano vadu un kontaktdakšu lietum, mitrumam un jebkuram citam šķidrumsam.
- Nelietojiet izstrādājumu vannas, izlietnes un citu ūdeni vai citus šķidrumus saturošu tvertnu tuvumā, kā arī stāvēt uz mitras vai slapjas virsmas. Neturiet ierīci ūdeņainā vidē.
- Neturiet ierīci vietās ar augstu temperatūru/Ķaules staros un mitrumā.
- Nelietojiet ierīci, ja jums ir slapjas rokas.
- Atrodieties ūdeņainā vidē, atslēdziet ierīci no strāvas.
- Gadījumā, ja ierīce iekritusi ūdenī, nekavējoties atslēdziet strāvu kontaktligzdas un izraujiet kontaktdakšu no

kontaktligzdas. **NEŅEMĪET IERĪCI ĀRĀ NO ŪDENS!**

- Ņemiet vērā, ka, lai turpmāk lietotu ierīci, tā būs jāpārbauda kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU! Nedarbini ierīci vairāk kā 20 stundas bez apstājas. Pēc 20 stundām pagrieziet slēdzi „O” pozīcijā. Izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 2 stundas, pirms darbināt to atkal.**
- Nelietojiet ierīci gāzes aerosolu baloniņu tuvumā.
- Nepareiza lietošana un apiešanās ar ierīci var radīt bojājumus ierīcei un traumas lietotājam.
- Strāvas vadu nedrīkst saspīest smagi vai asi priekšmeti. Pretējā gadījumā tas izraisīs ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecienu.
- Virsma var būt KARSTA ierīces darbības laikā.

#### ŽĀVĒŠANAS FUNKCIJA

Šai ierīcei ir automātisks ventilators, kas cirkulē siltu gaisu, nodrošinot labu un vienmērīgu žāvēšanu. Žāvēti pārtikas produkti ir lieliska uzskoda, jo tie gandrīz pilnībā saglabā savu uzturvērtību un garšu.

- Tas ir teicams veids, kā saglabāt augļus, uzskodas, dārzeņus, maizi, ziedus utt.
- Augstumu regulējoši trauki: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) viegli savietojami trauki.
- Trauki ir viegli tīrāmi.
- Izsmalcināts apaļas formas dizains.
- Causpīdīgie trauki ļauj pārbaudīt produktu stāvokli.

#### PIRMS LIETOŠANAS

##### Tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas noslaukiet visas ierīces daļas. Visus 3/5 traukus notīriet ar nedaudz samitrinātu drāni. Lietojiet trauku mazgāšanas līdzekli pēc vajadzības. Nemazgājiet PAMATNI trauku mazgājamajā mašīnā un nemērciet to ūdenī un citos šķidrumsos!!!

Pēc tīrīšanas ierīce jādarbina 30 minūtes, neievietojot tajā produktus žāvēšanai. Šajā posmā dūmi ir smakas ir normāla parādība. Nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu.

Pēc iemēģināšanas noskalojiet paliktņus ūdenī un nožāvējiet visas daļas. Šī darbība nepieciešama tikai pirmajā reizē. (NEMAZGĀJIET PAMATNI!!!)

Pirms tīrīšanas atslēdziet žāvētāju no strāvas un ļaujiet tam atdzist. Lai notīrītu pielipušos produktus, izmantojiet mitru birsti. Pirms žāvētāja novietošanas glabāšanai pārliecinieties, ka visas tā daļas ir sausas.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet spēcīgus ķīmiskus vai abrazīvus līdzekļus, lai nebojātu virsmu.

##### Ierīces uzstādīšana

Pārliecinieties, ka žāvētājs ir stabili novietots uz stingras un līdzenas virsmas. Salieciet žāvētāja traukus citu uz cita un iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā. Žāvētāja augstumu var palielināt no 308mm līdz 395mm, ievietojot augšējos traukus zemākajos, tādējādi ļaujot ievietot lielāka izmēra produktus. Tagad žāvētājs ir gatavs lietošanai.

#### LIETOŠANA

1. Salieciet tīrus produktus traukos. – Nepārlīvējiet traukus un nekad nelieciet produktus vairākās kārtās. Uzlieciet vāku.

**Piezīme:** Vienmēr vispirms lieciet produktus apakšējā traukā, virzoties uz augšējo trauku.

2. Pieslēdziet ierīci strāvai. Ieslēdziet ierīci un noregulējiet temperatūru.

**Piezīme:** Iestatiet zemu temperatūru plāniem/nelieliem produktu gabaliņiem vai nelielam produktu daudzumam. Iestatiet augstu temperatūru bieziem/lieliem produktu gabaliem vai lielam produktu daudzumam. Termostatu var izmantot arī, lai pazeminātu temperatūru, kad produktu žāvēšanas cikls tuvojas beigām. Tādējādi ir vieglāk kontrolēt produktu galējo mitruma līmeni.

3. Uzlieciet vāku. Uzlieciet vāku uz pirmā trauka un nospiediet strāvas slēdzi „I” pozīcijā – indikatora lampiņa iedegsies sarkana.

**Piezīme:** Pārliecinieties, ka ventilatora pamatne vienmēr ir savā vietā, darbinot ierīci. Ja jums nav laika izžāvēt visus produktus vienā dienā, varat turpināt žāvēšanu nākamajā dienā. Šajā gadījumā produktus vajadzētu uzglabāt trauciņā/polietilēna maisiņā un ievietot saldētavā.

4. Izslēdziet ierīci (nospiediet strāvas slēdzi „O” pozīcijā), kad esat beidzis žāvēt produktus. Ļaujiet produktiem atdzist. Uzglabājiet produktus polietilēna maisiņos vai pārtikas produktu trauciņos un ievietojot ledusskapī (sīkāku informāciju skatiet sadaļā „UZGLABĀŠANA”).

5. Izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

**Piezīme:** Ieteicams izmantot vismaz 3 traukus neatkarīgi no tā, vai uz tiem ir salikti produkti vai nē.

#### Norādījumi.

- Žāvētājs ietver 3/5 citu uz cita uzliekamus caurspīdīgus traukus un ir aprīkots ar aizsardzību pret pārkaršanu. Pamatne ietver karsēšanas elementus, motoru, ventilatoru un termostatu.
- Gaisa atveres traukā ļauj gaisam cirkulēt.
- Regulējot temperatūru, gaisms tiek cirkulēts no žāvētāja pamatnes uz katru no pieciem traukiem, un caur vāku tiek izvadīts mitrums no produktiem.
- Atkarībā no mitruma produktos un gaisā žāvēšanas laiks var mainīties. Lietojiet žāvētāju tīrā, labi vēdināmā, siltā un sausā telpā. Svarīga ir laba vēdināšana.
- **Augļi un dārzeņi, kas apstrādāti žāvētājā, pēc izskata atšķirsies no tiem, kuri tiek tirgoti veselīgas pārtikas veikalos un lielveikalos. Tas izskaidrojams ar to, ka žāvētājā netiek izmantoti konservanti, mākslīgas krāsvielas, bet tiek izmantotas tikai dabīgas piedevas.**
- Mitruma un svara reģistrēšana pirms un pēc žāvēšanas palīdzēs uzlabot jūsu žāvēšanas paņēmienus nākotnē.

#### ŽĀVĒŠANAS PADOMI

Augļu žāvēšanas laiks ir atkarīgs no šādiem faktoriem:

- 1) gabaliņu vai šķēļu biezums;
- 2) trauku skaits, kuros tiek žāvēti produkti;
- 3) žāvējamo produktu daudzums;
- 4) mitrums vidē;
- 5) jūsu vēlnes attiecībā uz žāvēšanu katra veida produktiem.

#### Ieteicams veikt zemāk minētās darbības.

- Reizi stundā pārbaudiet produktus.
- Rotējiet un/vai salieciet traukus no jauna, ja pamanāt nevienmērīgu žāvēšanu.
- Sagatavojiet etiķetes žāvētajiem produktiem, norādot datumu un svaru pirms žāvēšanas. Pierakstiet arī žāvēšanas laiku turpmākai uziņai.
- Iepriekš apstrādājot produktus, sasniegsiet labāko žāvēšanas efektu.
- Pēc žāvēšanas pareizi uzglabājot produktus, tie saglabās labu kvalitāti un uzturvērtību.

## UZGLABĀŠANA

- Produktus novietojiet uzglabāšanai tikai pēc tam, kad tie ir atdzisuši.
- Produktus var uzglabāt ilgāk, ja tos novieto vēsā, sausā un tumšā vietā.
- Cik vien iespējams, izlaidiet gaisu no uzglabāšanas trauciņiem un aiztaisiet tos cieši.
- Optimālā uzglabāšanas temperatūra ir līdz 15°C.
- Nekad nelieciet produktus tieši metāla traukos.
- Nelietojiet traukus, kuri „elpo” un kurus nav iespējams cieši noslēgt.
- Nākamajās nedēļās pēc žāvēšanas pārbaudiet mitrumu žāvēto produktu saturā. Ja konstatējat mitrumu, produkti jāžāvē ilgāk, lai novērstu to bojāšanos.
- Lai nodrošinātu labāko kvalitāti, žāvētos augļus, dārzeņus, garšaugus, riekstus un maizi neglabājiet ledusskapī vai saldētavā ilgāk kā 1 gadu.
- Kaltētu gaļu un zivis neglabājiet ledusskapī ilgāk kā 3 mēnešus un saldētavā ilgāk kā 1 gadu.

## APKOPE/TĪRĪŠANA

Pirms tīrīšanas atslēdziet žāvētāju no strāvas un ļaujiet tam atdzist. Lai notīrītu pielipušos produktus, izmantojiet mīkstu birsti. Pirms žāvētāja novietošanas glabāšanai nosusiniet visas tā daļas ar sausu drānu. Korpusa virsmu tīriet ar mitru drānu.

Lai notīrītu marinādes paliekas, izmantojiet papīra dvieļus.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet spēcīgus ķīmiskus vai abrazīvus līdzekļus, lai nebojātu virsmu.

**SAGLABĀJIET ŠO ROKASGRĀMATU!  
PALDIES!**

Šis simbols norāda, ka ierīci nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem visās ES valstīs. Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, nekontrolēti atbrīvojoties no atkritumiem, esiet atbildīgs un nododiet to otrreizējai pārstrādei, lai veicinātu resursu ilgtspējīgu atkārtotu izmantošanu. Lai nodotu lietoto ierīci, lūdzu, izmantojiet atkritumu nodošanas un savākšanas sistēmas vai sazinieties ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties šo ierīci. Tas var pieņemt šo ierīci videi drošas otrreizējās pārstrādes nolūkos.

## JRENGINIO EKSPLOATAVIMO VADOVAS MAISTO DŽIOVINTUVAS

PRIĒŠ NAUDOJIMĀ PERSKAITYTI ŠIAS  
INSTRUKCIJAS

### TECHNINIAI DUOMENYS

Nominali jātampa: 220-240V, 50/60Hz

Nominali galia: 200-240W

Termostats: 35°C-70°C

Gaminio dydis:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

Maksimalus dydis:

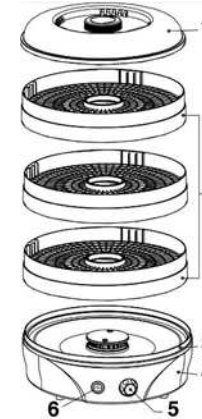
FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Grynasias svoris: FA-5126-1: 2,26kg

FA-5126-2: 2,85kg

1. Dangtis
2. Padēklas
3. Apatinis padēklas
4. Pagrindas
5. Temperatūros reguliavimo rankenėlė
6. Maitinimo jungiklis su signaline lempute



### DARBO PRADŽIA

Iš gaminio išimkite pakavimo medžiagas. Pakavimo medžiagas sudėkite į dėžę ir saugokite arba atsakingai jas išmeskite.

### SAUGOS INSTRUKCIJOS

PRIĒŠ NAUDODAMI JRENGINĮ, ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS IR SAUGOKITE, KAD ATEITYJE VĒL GALĒTUMĖTE PASKAITTYTI

Siekiant sumažinti asmens sužalojimo arba turto sugadinimo pavojų, reikia imtis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant šiuos nurodymus:

1. Šis įrenginys skirtas naudoti namų ūkyje ir tokiose patalpose, kaip antai:
  - parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse;
  - ūkiniuose pastatuose;

- viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo vietų klientų reikmėms;
  - „nakvynės ir pusryčių“ tipo apgyvendinimo įstaigose.
2. Šis maisto džiovintuvas skirtas naudoti TIK NAMUOSE ir netinkamas komerciniam naudojimui. Nenaudokite jo lauke.
  3. Maisto džiovintuvą naudokite pastatę ant lygaus ir stabilaus paviršiaus, pasirūpinkite, kad jis negalėtų nukristi, kad paviršius galėtų išlaikyti naudojamo įrenginio svorį.
  4. Niekada nenaudokite neleistinų priedų.
  5. Užtikrinkite, kad maisto džiovintuvas būtų išjungtas, o kištukas ištrauktas iš elektros lizdo, kai įrenginio nenaudojate, prieš šį valydami arba taisydami. Kištuką ištraukite jį suimdami. Netraukite už laido.
  6. Įrenginį visadajunkite į tokios elektros įtampos šaltinį (tik kintamosios elektros srovės), koks nurodytas ant įrenginio.
  7. Veikiančio įrenginio niekada nepalikite be priežiūros.
  8. Mažus vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su įrenginiu, nes jie nepajėgūs suprasti pavojaus, kylancio netinkamai elgiantis su elektros prietaisu.
  9. Šio įrenginio negali naudoti asmenys (ir vaikai), turintys fizinių, jutiminių ar protinių sutrikimų arba neturintys patirties ir žinių, nebent juos prižiūrėtų arba su įrenginio naudojimu supažindintų už jų saugumą atsakingas asmuo.
  10. Pasirūpinkite, kad maisto džiovintuvas ir maitinimo laidas NEPATEKTŲ ant aštrių kraštų, būtų atokiau nuo karštų objektų ir atviros ugnies, nes plastikinės dalys gali išvirti ir sukelti gaisrą.
  11. Nuolat tikrinkite įrenginį bei elektros laidą ir nebenaudokite, jei kyla įrenginio naudojimo sunkumų arba šis sugedo. Įrenginio netaisykite patys. Jį taisyti turi tik kvalifikuoti asmenys.
  12. Nenaudokite elektros įrenginio, jei pažeistas elektros laidas, jis buvo numestas arba kitaip sugadintas.
  13. Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, laidą pakeisti turi gamintojas, jo paslaugų agentas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
  14. Įrenginio nenaudokite su pailginimo laidu, nebent jį patikrino ir išbandė kvalifikuotas specialistas arba remonto įstaigos darbuotojas.
  15. Maisto džiovintuvą taisyti turi tik kvalifikuotas elektrikas. Netinkamai

- pataisytas įrenginys vartotojui gali kelti pavojų.
16. Jokiomis aplinkybėmis negalima maisto džiovintuvo PAGRINDO arba KIŠTUKO merkti į vandenį arba kitą skystį. Įrenginio nenaudokite drėgnomis dalimis.
  17. Indaplovėje galima plauti tik peršviečiamus padėklus ir viršutinio dangčio dalis, jei aiškiai nenurodyta kitaip.
  18. Venkite sąlyčio su judančiomis dalimis. Įrenginiui veikiant rankas, plaukus, drabužius, menteles ir kitus įrankius laikykite atokiai, kad nekiltų sužeidimo pavojus ir (arba) nebūtų sugadintas įrenginys.
  19. Įrenginio nevaldykite išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo pultu.
  20. Orą pučiančio variklio neatukite į kitus asmenis arba lengvai užsiliepsnojančias medžiagas
  21. Nelaikykite jo šalia šildytuvo. Kištuko negalima suspausti, nes gali kilti gaisras arba elektros smūgis.
  22. Nesilaikant išvardytų instrukcijų, gali kilti elektros smūgis, gaisras arba galima sunkiai susižaloti. Šiame eksploatacijos vadove aptarti įspėjimai, perspėjimai ir instrukcijos negali apimti visų galimų sąlygų ir situacijų, galinčių iškilti naudojant gaminį.
  23. Jei šį įrenginį perduosite trečiam vartotojui, eksploataavimo instrukcijos taip pat turi būti perduotos.

#### PERSPĖJIMAS:

- siekiant sumažinti elektros smūgio pavojų, gaminio, lanksčiojo laido arba kištuko nemerkite į vandenį ar kitą skystį, saugokite nuo lietaus ir drėgmės poveikio.
- Gaminio nenaudokite šalia vonios, baseino arba kitų vandenį arba kitą skystį laikančių indų, nestatykite ant drėgnų arba šlapių paviršių. Draudžiama laikyti įrenginį vandens aplinkoje.
- Įrenginį laikykite atokiai nuo aukštos temperatūros, spinduliuotės ir drėgmės šaltinių.
- Įrenginio nelieskite šlapiomis rankomis.
- Vandens aplinkoje išjunkite maitinimo tiekimą.
- Jei įrenginys įkrito į vandenį, maitinimo laido kištuką ištraukite iš elektros lizdo ir tuoj pat jį patraukite. NESISTENKITE JO TRAUKTI IŠ VANDENS.
- Svarbu atsiminti, kad įrenginį turi apžiūrėti kvalifikuotas specialistas, prieš jį vėl naudojant.

- **DĖMESIO! Įrenginio nenaudokite nepertraukiamai daugiau kaip 20 valandų. Po 20 valandų jungiklį nustatykite į padėtį „O“.** Prieš vėl naudodami, ištraukite kištuką iš lizdo ir leiskite įrenginiui vėsti mažiausiai 2 valandas.
- Įrenginio nenaudokite šalia dujų purškimo balionų.
- Netinkamai eksploatuojant ir neprižiūrint įrenginio, jis gali pradėti blogai veikti ir sužaloti naudotoją.
- Maitinimo laido negalima prispausti sunkiais arba aštriais daiktais, nes gali kilti gaisras arba trenkti elektros smūgis.
- Pasiekiamo paviršiaus temperatūra gali būti AUKŠTA, kai įrenginys veikia.

#### DŽIOVINTUVO SAVYBĖS

Šiame įrenginyje yra automatinis ventiliatorius, pučiantis šiltą orą, sudarantis įrenginyje puikaus ir tolygaus džiovimo sąlygas! Džiovinti produktai yra puikus užkandis, nes jie išlaiko beveik visą maistinę vertę ir skonį bei aromatą.

- Puikus būdas išlaikyti vaisius, užkandžius, daržoves, duoną, gėles ir kitus produktus.
- Reguluojamo aukščio padėklai: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) lengvai uždedami padėklai.
- Padėklus lengva valyti.
- Daili apvali forma.
- Permatomi padėklai suteikia galimybę patikrinti produktų būklę.

#### PRIEŠ NAUDOJIMĄ

##### Valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite visas įrenginio dalis. 3/5 padėklus nuvalykite truputį sudrėkinta šluoste. Jei reikia, naudokite ploviklį. PAGRINDO nedėkite į indaplovę ir nemerkite į vandenį ar kitą skystį!!!

Baigus valyti, įrenginys turi veikti 30 minučių be maisto produktų, kad išdžiūtų. Šios procedūros metu pasirodę dūmai ar pasklidęs kvapas yra normalu. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu.

Pasibaigus procedūrai, padėklus išskalaukite vandeniu ir išdžiovinkite visas dalis. Tai atlikti reikia tik pirmą kartą. (NEPLAUKITE PAGRINDO!!!)

Džiovintuvą atjunkite nuo tinklo ir leiskite jam atvėsti prieš valymą. Prikibusį maistą šalinkite minkštu šepetiu. Prieš padėdami džiovintuvą, išdžiovinkite visas dalis.

Įrenginio nevalykite stipriomis cheminėmis medžiagomis arba šveitikliais, kad nepažeistumėte paviršiaus.

#### Įrenginio surinkimas

Įsitikinkite, kad džiovintuvą stovi ant tvirtos, lygaus paviršiaus. Džiovinimo padėklus sudėkite vienus ant kitų, kištuką įkiškite į elektros lizdą. Džiovintuvo aukštį galima padidinti nuo 308mm iki 395mm, viršutinius padėklus įsukant į žemesnių padėklų spaustukus: taip galima sudėti storesnius produktų gabalėlius. Džiovintuvą paruoštas naudoti.

#### NAUDOJIMAS

1. Švairius produktus sudėkite ant padėklų. – Neperkraukite padėklų, o maisto gabalėlių nekraukite vienu ant kitų. Uždenkite dangtį.

**Pastaba:** produktus visada pradėkite krauti nuo apatinio padėklo iki viršutinio.

2. Įjunkite maitinimo tiekimą. Įjunkite jungiklį, paskui pareguliuokite temperatūrą.

**Pastaba:** ploniems/mažiems produktų gabalėliams, arba kai įdėta mažai produktų, nustatykite neaukštą temperatūrą. Kai produktų gabalėliai stori/dideli arba įdėta daug produktų – nustatykite aukštą temperatūrą. Termostatu taip pat galima sumažinti temperatūrą, kai produktai baigia džiovimo ciklą: taip lengviau kontroliuoti galutinį produkto drėgmės lygį.

3. Uždenkite dangtį. Dangtį uždėkite ant pirmo veikiančio padėklo, jungiklį nustatykite į padėtį „I“: signalinė lemputė dega raudonai.

**Pastaba:** džiovintuvui veikiant, ventiliatoriaus pagrindas visada turi būti jam skirtoje vietoje. Jei neturite laiko visus produktus išdžiovinti per vieną dieną, galite juos džiovinti kitą dieną. Šiuo atveju produktams reikia laikyti dėžutėje/polietyleniniame maišelyje šaldytuve.

4. Baigę džiovinti produktus, įrenginį išjunkite (maitinimo mygtuką paspauskite į „O“ padėtį). Leiskite produktams atvėsti. Produktus laikykite polietilenuose maišeliuose arba maistui skirtose dėžutėse šaldytuve (daugiau informacijos rasite skyriuje LAIKYMAS).
5. Įrenginį atjunkite nuo maitinimo lizdo.

**Pastaba:** rekomenduojam sukrauti bent tris padėklus, net jei ne visuose yra produktų.

#### Patarimai

- Šis džiovintuvą susideda iš 3/5 vienas ant kito uždedamų skaidrių padėklų ir apsaugos nuo perkaitimo. Pagrindė yra kaitintuvai, variklis, ventiliatorius ir termostatas.
- Angos padėkluose leidžia cirkuliuoti orui.
- Kaitinimo temperatūra kontroliuojama, oras cirkuliuoja iš džiovintuvo pagrindo per visus penkis padėklus, o per dangtį pašalinama drėgmė.
- Priklausomai nuo produkto ir oro drėgmės, džiovimo laikas gali keistis. Džiovintuvą naudokite švarioje, gerai vėdinamoje, šiltoje ir sausoje patalpoje. Geras vėdinimas taip pat svarbus.
- **Šiame produktų džiovintuve išdžiovintų vaisių ir daržovių išvaizda skirsis nuo parduodamųjų sveiko maisto parduotuvėse ir prekybos centruose. Taip yra todėl, kad šiame džiovintuve nenaudojami konservantai, dirbtiniai dažai, o tik natūralūs priedai.**
- Drėgmės, produktų svorio prieš džiovinimą ir po jo registravimas gali būti naudingas tobulinant džiovinimo techniką ateityje.

#### PATARIMAI, KAIP DŽIOVINTI

Iš anksto apdorotų vaisių džiovimo laikas priklauso nuo šių veiksnių:

- 1) gabalėlių arba skiltelių storio,
- 2) padėklų su džiovinamais produktais skaičiaus,
- 3) džiovinamų produktų apimties,
- 4) drėgmės ir aplinkos drėgnumo,
- 5) jūsų pageidavimų tam tikro tipo džiovintiems produktams.

#### Rekomendacijos

- Produktus tikrinkite kas valandą.
- Jei pastebite netolygų džiovimą, padėklus pasukite ir (arba) sukeiskite vietomis.
- Etiketėje užrašykite džiovintų produktų pagaminimo datą, svorį prieš džiovinimą. Taip pat labai naudinga užrašyti džiovinimo laiką, kad ateityje būtų galima jį numatyti.
- Iš anksto apdoroti produktai geriau išdžiūsta.
- Tinkamas džiovintų produktų laikymas taip pat padeda išsaugoti gerą produktų kokybę ir maistinę vertę.



**LAIKYMAS**

- Laikymui padėkite tik atvėsusių produktus.
- Produktai išsilauko ilgiau, jei laikomi vėsioje, sausoje ir tamsioje vietoje.
- Iš saugojimo indo ištraukite kaip galima daugiau oro ir sandariai uždarykite.
- Optimali laikymo temperatūra yra 15°C arba žemesnė.
- Produktų niekada nelaikykite metalinėse talpose.
- Venkite talpų, kurios „kvėpuoja“ arba nepakankamai sandarios.
- Po džiovinimo praėjus kelioms savaitėms, tikrinkite džiovintų produktų drėgnumą. Jei viduje yra drėgmės, produktus reikia perdžiovinti, kad laikomi nepradėtų gesti.
- Kad išliktų geriausias kokybės, džiovintų vaisių, daržovių, žolelių, riešutų, duonos nepatartina laikyti ilgiau kaip 1 metus, jei jie laikomi šaldytuve arba šaldiklyje.
- Džiovintos mėsos, paukštienos ir žuvies nepatartina laikyti ilgiau kaip 3 mėnesius, jei laikoma šaldytuve, arba 1 metus, jei laikoma šaldiklyje.

**TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS**

Baigę darbą, prieš valydami, džiovintuvą atjunkite nuo tinklo ir leiskite jam atvėsti. Prie padėklų prikibusius likučius šalinkite minkštu šepetėliu. Prieš padėdami džiovintuvą, šluoste sausai nušluostykite visas dalis. Pagrindo paviršių nuvalykite drėgna šluoste.

Popieriniu rankšluosčiu nuvalykite perteklinį marinadą.

Įrenginio nevalykite stipriomis cheminėmis medžiagomis arba šveitikliais, kad nepažeistumėte paviršiaus.

**SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. AČIŪ!**

Šis ženklas rodo, kad produktą draudžiama išmesti kartu su buitinėmis atliekomis visoje ES. Siekiant išvengti galimo poveikio aplinkai arba žmogaus sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų išmetimo, perdirbkite atliekas atsakingai tam, kad skatintumėte pakartotinį medžiagų panaudojimą. Jei norite grąžinti panaudotą prietaisą, grąžinkite jį į specialias surinkimo sistemas arba susisieki su pardavėju dėl konsultacijos. Pardavėjas gali perdirbti produktą aplinkai nekenksmingu būdu.

**MANUAL DE UTILIZARE  
DESHIDRATOR DE ALIMENTE**

CITIŲI ACESTE INSTRUCŲIONI ÎNAINTE DE UTILIZARE

**DATE TEHNICE**

Tensiune normală: 220-240V, 50/60Hz

Putere normală: 200-240W

Termostat: 35°C-70°C

Mărimea produsului:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

Mărimė maximă:

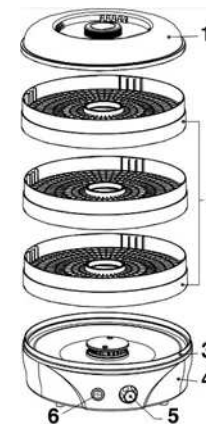
FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Greutate netă: FA-5126-1: 2,26kg

FA-5126-2: 2,85kg

1. Capac
2. Tavă
3. Colector
4. Suport
5. Buton temp
6. Comutator alimentare cu indicator luminos

**NOŲIUNI DE BAZĂ**

Îndepărtați orice ambalaje de pe produs.

Așezați ambalajele în cutie și depozitați-o sau eliminați-o responsabil.

**INSTRUCŲIONI DE SIGURANŲĂ**

CITIŲI ACESTE INSTRUCŲIONI CU ATENŲIE ÎNAINTE DE UTILIZARE ȘI PĂSTRAŲI-LE PENTRU CONSULTĂRI ULTERIOARE

Pentru a reduce riscurile de vătămare sau de daune materiale, trebuie să se respecte anumite măsuri de precauție de bază, printre care și următoarele:

1. Acest aparat este destinat utilizării în medii domestice și alte locuri similare precum:
  - Bucătării pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
  - Case de țară;

- De către clienți în hoteluri, moteluri și alte tipuri de unități de cazare;  
- Pensiuni

2. Deshidratorul de alimentate este destinat NUMAI UTILIZĂRII DOMESTICE și nu este adecvat utilizării comerciale. Nu îl utilizați în spații exterioare.
3. Când utilizați deshidratorul de alimente, asigurați-vă că se află pe o suprafață plată, plană și solidă, de unde să nu poată cădea. De asemenea, verificați dacă poate susține greutatea unității în timpul utilizării.
4. Nu utilizați niciodată accesorii neavizate.
5. Asigurați-vă că deshidratorul de alimente este închis și decuplat de la alimentarea electrică de rețea în timpul neutilizării, înainte de curățare sau în timpul reparării. Scoateți-l din priză trăgând de ștecăr. Nu trageți de cablu.
6. Utilizați întotdeauna aparatul cu o priză la tensiunea (numai c.a.) marcată pe aparat.
7. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
8. Copiii mici trebuie să fie supravegheați pentru a nu li se permite să se joace cu aparatul, deoarece ei nu pot recunoaște pericolele asociate cu manipularea incorectă a aparatelor electrice.
9. Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsiți de experiență și cunoștințe. Excepție face cazul în care sunt supravegheați sau au fost instruiți în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
10. Asigurați-vă că deshidratorul de alimente și cablul de alimentare NU sunt suspendate peste margini ascuțite și țineți-le la distanță de obiecte încinse și flăcări deschise; în caz contrar, plasticul se va topi și va provoca un incendiu.
11. Verificați dispozitivul și cablul electric în mod regulat și nu mai utilizați aparatul dacă observați probleme sau dacă este defect. Nu reparați aparatul pe cont propriu. Repararea dispozitivului se va efectua numai de către persoane calificate.
12. Nu acționați niciun aparat electric în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat sau după ce aparatul a suferit șocuri mecanice prin cădere ori a suferit deteriorări de orice natură.
13. În cazul în care cablul de alimentare a suferit deteriorări, este necesară



înlocuirea sa de către fabricant, de către reprezentantul de asistență tehnică al fabricantului sau de către persoane de competență echivalentă pentru a se evita pericolele.

14. Nu utilizați aparatul cu un cablu prelungitor decât dacă acesta din urmă a fost verificat și testat de către un tehnician sau un specialist de service.
15. Reparațiile asupra deshidratorului de alimente vor fi efectuate doar de către un electrician calificat. Reparațiile inadecvate îl pot expune pe utilizator anumitor pericole.
16. Nu scufundați sub nicio formă SOCLUL sau ȘTECĂRUL deshidratorului de alimente în apă sau în orice alte lichide. A nu se utiliza aparatul cu mâinile ude.
17. Numai tăvile transparente și componentele capacului superior pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care există specificații contrare clare în acest sens.
18. Evitați contactul cu piesele mobile. Țineți mâinile, părul, hainele, paletelile și alte ustensile la distanță în timpul funcționării pentru a reduce riscul de vătămare a persoanelor și/sau de deteriorare a aparatului.
19. A nu se utiliza cu un temporizator extern sau cu un dispozitiv de tip telecomandă.
20. Nu orientați curentul de aer produs de motor către alții sau către materiale inflamabile.
21. Nu țineți aparatul lângă obiecte care emană căldură. Nu permiteți apăsarea ștecărului; în caz contrar, se va produce un incendiu sau electrocutarea.
22. Nerespectarea tuturor instrucțiunilor indicate poate provoca electrocutarea, incendii sau vătămări grave. Avertismentele, măsurile de precauție și instrucțiunile discutate în acest manual de utilizare nu pot acoperi toate condițiile și situațiile care ar putea apărea când produsul este utilizat.
23. Dacă transferați aparatul unui terț, aparatul trebuie să fie însoțit de aceste instrucțiuni de utilizare.

#### ATENȚIE:

- Pentru a reduce pericolul de electrocutare, nu scufundați și nu expuneți produsul, cablul de alimentare sau ștecărul la ploaie, umezeală sau orice alte lichide.

- Nu utilizați produsul lângă căzi, chiuvete sau orice alte recipiente care conțin apă sau alte lichide, și nici atunci când vă aflați pe suprafețe umede sau ude. Nu țineți dispozitivul în medii cu apă;
- Țineți dispozitivul la distanță de locuri cu temperaturi înalte, umezeală sau spațiile aflate în bătaia soarelui.
- Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- Opriti alimentarea electrică atunci când vă aflați în medii umede.
- În cazul în care aparatul este scăpat în apă, decuplați alimentarea imediat din priza electrică și scoateți ștecărul de urgență. **NU VĂ ÎNTINDEȚI DUPĂ EL ÎN APĂ.**
- Rețineți că aparatul va trebui să fie examinat de un tehnician calificat înainte de a putea fi reutilizat.
- **ATENȚIE! Nu lăsați aparatul să funcționeze în reprize mai lungi de 20 de ore. După 20 de ore, rotiți comutatorul în poziția „O”. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore înainte de a-l repune în funcțiune.**
- Nu utilizați aparatul lângă spray-uri.
- O utilizare și o manipulare incorectă pot duce la defectarea aparatului și la rănirea utilizatorului.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie strâns de obiecte grele sau ascuțite; în caz contrar se va produce un incendiu sau electrocutarea.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi FOARTE MARE când aparatul funcționează.

#### FUNCȚIILE DESHIDRATORULUI

Această unitate dispune de un ventilator automat, care distribuie aerul cald, creând un rezultat uscat uniform! Alimentele uscate sunt excelente ca gustări, deoarece își păstrează aproape în întregime aportul nutrițional și aroma.

- Este modul ideal de a conserva fructe, gustări, legume, pâine, flori și multe altele.
- Tăvi cu posibilitate de reglare amplă: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) tăvi cu posibilitate de suprapunere.
- Tăvile se curăță ușor.
- Model rotund de excepție.
- Tăvile transparente vă permit să vedeți în întregime starea alimentelor.

#### ÎNAINTE DE UTILIZARE

##### Curățare:

Înainte de prima utilizare, ștergeți în întregime aparatul. Curățați cele 3/5 tăvi cu o cârpă ușor umezită. Utilizați detergent în funcție de situație. Nu spălați SUPORTUL în mașina de spălat vase și nu îl introduceți în apă și în nici un alt lichid!!!

După curățare, unitatea trebuie să fie rodată timp de 30 de minute fără a pune alimente la uscat în această perioadă. Fumul sau mirosurile care s-ar putea emana în timpul acestei proceduri sunt normale. Asigurați o ventilație suficientă.

După perioada de rodare, clătiți grilajele în apă și uscați toate piesele. Această acțiune este necesară doar pentru prima dată. (NU SPĂLAȚI SUPORTUL!!!)

Deconectați deshidratorul de la alimentarea electrică și lăsați-l să se răcească înainte de curățare. Utilizați o perie moale pentru a elimina resturile de mâncare depuse. Uscați toate componentele înainte de a depozita deshidratorul.

Nu curățați aparatul cu substanțe chimice agresive sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața.

##### Asamblarea aparatului:

Asigurați-vă că deshidratorul este plasat ferm pe o suprafață solidă și plană. Depozitați tăvile de uscare și conectați ștecărul la o priză de perete. Înălțimea deshidratorului poate fi crescută de la 308mm la 395mm prin rotirea tăvilor superioare în clemele celor inferioare, făcând astfel posibil încărcarea unor alimente mai groase. Deshidratorul este acum gata de utilizare.

#### METODĂ DE UTILIZARE

1. Introduceți alimentele curate în tăvi. – Nu supraîncărcați tăvile și nu suprapuneți alimentele. Închideți capacul.

**Notă:** Începeți întotdeauna să încărcăți alimentele din tava inferioară spre cea superioară.

2. Conectați sursa de alimentare. Rotiți comutatorul și apoi reglați temperatura.

**Notă:** Reglați la temperatură mai joasă pentru bucăți subțiri/mici de mâncare sau pentru un volum redus de alimente. Reglați la temperatură ridicată pentru a usca bucăți mari/groase de mâncare și un volum mare de alimente. Se poate utiliza și termostatul pentru a reduce temperatura pe măsură ce

alimentele se apropie de finalul ciclului de uscare, simplificând controlul asupra nivelului de umiditate final din alimente.

3. Închideți capacul. Puneți capacul deasupra primei tăvi și aduceți comutatorul de alimentare în poziția „I” - indicatorul luminos se va aprinde în roșu.

**Notă:** Asigurați-vă că suportul ventilatorului este mereu fixat când acționați deshidratorul. Dacă nu aveți destul timp să uscați toate alimentele într-o singură zi, puteți relua procesul a doua zi. În acest caz, puneți alimentele la păstrare într-un recipient/o pungă de polietilenă și băgați-le la congelator.

4. Opriti aparatul (aduceți comutatorul de alimentare în poziția „O”) când ați terminat de uscat alimentele. Lăsați alimentele să se răcească. Introduceți alimentele în pungi de polietilenă sau recipiente alimentare și puneți-le la congelator (consultați secțiunea „PĂSTRARE” pentru mai multe informații).
5. Deconectați unitatea de la alimentarea electrică.

**Notă:** Se recomandă să suprapuneți cel puțin 3 tăvi de lucru, fie că aveți alimente pe ele, fie că nu.

##### Recomandări:

- Acest deshidrator conține 3/5 tăvi transparente suprapozabile și o protecție contra supraîncălzirii. Suportul conține elementele de încălzire, motorul, ventilatorul și termostatul.
- Orificiile de aerisire din tavă permit distribuirea aerului.
- Cu ajutorul temperaturii de încălzire controlate, aerul este distribuit din suportul deshidratorului către fiecare dintre cele cinci tăvi, iar capacul recuperează umiditatea din alimente.
- În funcție de umiditatea din alimentele propriu-zise și de cea din aer, durata de deshidratare se poate modifica. Utilizați deshidratorul într-o cameră fără praful, bine aerisită, caldă și uscată. O aerisire corectă este de asemenea importantă.
- **Fructele și legumele uscate în deshidratorul de alimente vor avea un aspect diferit față de cele comercializate în magazinele naturiste și supermarketuri. Motivul este dat de faptul că deshidratorul nu utilizează conservanți și coloranți artificiali, ci numai aditivi naturali.**

- Dacă ținете evidența умидитатии и а greutateii legumelor și fructelor înainte și după uscare, veți putea să vă perfecționați tehnicile de uscare pe viitor.

### РЕКОМАНДАРИ ПЕНТРУ УСКАРЕ

Durata de uscare pentru fructele pre-tratate variaza в functie de urmatorii фактори:

- 1) grosimea bucăților sau feliilor
- 2) numărul de та̀ви cu alimente в курс de uscare
- 3) volumul de alimente в курс de uscare
- 4) умидитeата sau umezeала din mediul в care вa а̀ла̀ти
- 5) предпочитeте dvs. pentru fiecare тип de aliment uscat

#### Se recomandă сa:

- Verificati alimente от ora в ora.
- Rotiti и/или rearrанжати та̀виле dacа observati o uscare neuniforma.
- Etichetati alimente сa сoнținutul dehidratat, data и greutatea вainte de uscare. O алтa практикa ултa е сea de a consenна durata de uscare pentru consultari ulterioare.
- Alimente pretratate vor oferi rezultate optime la uscare.
- O пaстрare corecta a alimentelor dupa uscare va contribui и la menținerea alimentelor la o calitate optima и la conservarea substantelor nutritive din ele.

### ПAСТРАРЕ

- Puneți alimente la пaстрare numai dupa ce s-au racit.
- Alimente се пaстрeазa mai mult timp в locuri racoroase, uscate и втunecoase.
- Eliminati втr-o мaсурa cаt mai mare aerul din recipient de depozitare и вчидeтeтe ferm.
- Temperatura de пaстрare optima е de 15°C sau mai пу̀тin.
- Nu depozitati niciodata alimente direct втr-un recipient metalic.
- Evitati recipiente сa „scapari” sau сa вчидere slabita.
- Verificati dacа умидитeата a afectat alimente uscate в timpul са̀птaмaнилo care urmeазa dehidratarea. Dacа гaсити umezeалa в interior, trebuie сa dehidратати cонținutul mai mult timp pentru a evita scurgerile.
- Pentru a обтine o calitate optima, fructe, legume, condimente, nucile и па̀inea uscate nu trebuie сa fie пaстрate mai mult

de 1 an, в caz сa sunt пaстрate la frigider sau la congelator.

- Carnea uscata (roсie sau albа) nu trebuie сa fie тinuta mai mult de 3 luni la frigider sau mai mult de 1 an la congelator.


### МЕТОДА DE в̀ТРЕТИНЕРЕ/СURATARE

Dupа utilizare, deconectati dehidratorul de la alimentarea electrica и лaсaтe-l сa се raceасca вainte de curatare. Utilizati o perie moale pentru a elimina resturile de mancare depuse pe та̀ви. Uscati toate piesele сa o сaрпа uscata вainte de a depozita dehidratorul. Curatati suprafața corpului aparatului сa o сaрпа umeda.

Utilizati серветeле de hartie pentru a вдепaрта zeama rezultata.

Nu curatati aparatul сa substante chimice agresive sau abrazive, pentru a nu deteriora suprafața.

### ПAСТРАТИ ACESTE INSTRUCIIUNI. VА MULUMIM!

 Acest marcatj indicа faptul сa prezentul produs nu trebuie eliminat алaturi de alte reziduuri menajere pe втregul teritoriu al UE. Pentru a вдепедica posibila deteriorare a mediului sau sanatati umane provenita din eliminarea necontrolata a deeurilor, reciclati aparatul responsabil pentru a promova reutilizarea durabila a resurselor materiale. Pentru a вa returna dispozitivul uzat, вa rugam сa utilizati sistemele de returnare и colectare sau сa contactati magazinul de unde ati achizitionat produsul. Magazinele de acest тип pot prelua acest produs pentru reciclarea sa sigura pentru mediul вчonjurator.

### РЪКОВОДСТВО ДЕХИДРАТОР НА ХРАНИ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ УПОТРЕБА

### ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Номинално напрежение:

220-240V, 50/60Hz

Номинална мощност: 200-240W

Термостат: 35°C-70°C

Размер на продукта:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

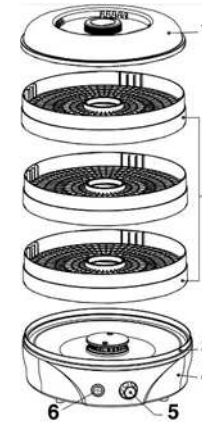
Максимален размер:

FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Нетно тегло: FA-5126-1: 2,26kg

FA-5126-2: 2,85kg



1. Капак
2. Тава
3. Подложка
4. Основа
5. Регулатор на температурата
6. Превключвател на мощност със светлинен индикатор

### ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

Отстранете опаковката от продукта. Поставете опаковката в кутията и я съхранете или изхвърлете.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ ПРЕДИ УПОТРЕБА И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ  
За да намалите риска от нараняване или щети, е необходимо да спазвате основните мерки за безопасност, които включват следното:

1. Уредът е предназначен за домакинско използване или други приложения, включващи:
  - Кухни в магазини, офиси и други работни среди;

- Ферми;
  - От клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
  - Заведения, предлагащи легло и закуска
2. Дехидраторът на храни е създаден САМО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ У ДОМА и не е подходящ за комерсиална употреба. Не използвайте навън.
  3. Когато използвате дехидратора на храни се уверете, че е поставен на равна, гладка и стабилна повърхност, без риск да падне. Освен това мястото трябва да издържи теглото на уреда по време на употреба.
  4. Никога не използвайте неупълномощени приставки.
  5. Уверете се, че дехидраторът на храни е изключен и с изваден щепсел от захранването, когато не го използвате; преди почистване или по време на ремонт. Изключвайте, като държите щепсела. Не дърпайте кабела.
  6. Винаги използвайте уреда със захранвания (само променливотокови) обозначени върху него.
  7. Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато го използвате.
  8. Наблюдавайте малките деца, за да сте уверени, че няма да играят с уреда, тъй като са неспособни да съобразят свързаните с неправилното използване на електрическите уреди опасности.
  9. Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или лица, които нямат опит и познания. Необходимо е да бъдат наблюдавани и инструктирани относно употребата от отговорните за тяхната безопасност лица.
  10. Уверете се, че дехидраторът на храни и захранващият кабел НЕ висят над остри ръбове и пазете от предмети и открит пламък; в противен случай пластмасата може да стопи и да доведе до пожар.
  11. Проверявайте навременно уреда и електрическия проводник. Спрете употребата, ако откриете неизправности в устройството или когато то е повредено. Не ремонтирайте сами уреда. Ремонтът на уреда се извършва само от квалифицирани лица.

12. Не работете с електрически уреди с повреден кабел или след като уредът е бил изпускан или повреден.
13. Ако има повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от производителя, негови сервизни агенти или други квалифицирани лица, за да се избегнат опасности.
14. Не използвайте уреда с удължителен кабел, освен ако последният не е проверен и тестван от квалифициран техник или сервизен агент.
15. Ремонти на дехидратора на храни трябва да се извършват само от квалифицирани електротехници. Не добре направените ремонти могат да доведат до риск за потребителя.
16. При никакви обстоятелства не потапяйте във вода или други течности ОСНОВАТА или ЩЕПСЕЛА. Не използвайте уреда с влажни ръце.
17. Ако не е посочено друго, само прозрачните тави и частите на горния капак могат да се почистват безопасно в съдомиялна машина.
18. Избягвайте контакт с движещите се части. Пазете ръцете, косите, дрехите, шпаклите и други прибори далеч по време на работа, за да избегнете риска от нараняване или повреди в уреда.
19. Не работете с външен таймер или устройство за дистанционно управление.
20. Не включвайте регулатора на въздуха на двигателя към други лица или запалими предмети.
21. Не дръжте продукта до други нагревателни уреди. Пазете щепсела от притискане; в противен случай е възможен пожар или токов удар.
22. Ако не следвате посочените инструкции, е възможен токов удар, пожар или сериозно нараняване. Предупрежденията знаците за внимание и инструкциите в настоящото ръководство не включват всички възможни условия и ситуации, които биха могли да възникнат при употреба на продукта.
23. Ако преотстъпите уреда на друго лице, е необходимо да му предадете и инструкциите за работа.

**ВНИМАНИЕ:**

- За да намалите риска от токов удар, не потапяйте и не излагайте продукта,

гъвкавия кабел или щепсела на дъжд, влага или други течности.

- Не използвайте продукта в близост до бани, басейни или други съдържачи вода или течности съдове и не поставяйте върху влажни или мокри повърхности. Не дръжте уреда в среда, в която присъства вода.
- Пазете уреда от места с висока температура, дъжд и влага.
- Не работете с уреда с влажни ръце.
- Изключвайте захранването на места, където има вода.
- В случай на изпускане на уреда във вода, изключете незабавно от контакта. **НЕПОСЯГАЙТЕ ВЪВ ВОДАТА, ЗА ДА ГО ИЗВАДИТЕ.**
- Важно е да се отбележи, че уредът трябва да бъде проверен от квалифициран техник преди следващото използване.
- **ВНИМАНИЕ: Не работете с уреда повече от 20 часа при еднократна употреба. След 20 часа, завъртете превключвателя на позиция „0“. Изключете и оставете да се охлади поне 2 часа преди следващото използване.**
- Не работете в близост догазови контейнери.
- Неправилната работа и употреба могат да доведат до неправилно функциониране на уреда и наранявания на потребителя.
- Захранващият кабел не трябва да се притиска от тежки или остри предмети. В противен случай е възможен пожар или токов удар.
- По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности е възможно да бъде ВИСОКА.

**ФУНКЦИЯ НА ДЕХИДРАТОРА**

Уредът използва автоматичен вентилатор, който циркулира топъл въздух за създаване на равномерно нагряване! Изсушените храни са особено ценни за лека закуска, тъй като запазват всички хранителни вещества и цвят.

- Перфектен начин да запазите плодове, закуски, зеленчуци, хляб, цветя и др.
- Регулируем по височина тави: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) тави за поставяне една върху друга.

- Лесно почистване на тавите.
- Изключителен заоблен дизайн.
- Прозрачните тави разрешават да проверявате състоянието на храните.

**ПРЕДИ УПОТРЕБА:****Почистване:**

Избършете частите на уреда преди първото използване. Почистете 3/5 тави с леко навлажнена кърпа. Използвайте почистващ препарат, ако е необходимо. Не мийте ОСНОВАТА в съдомиялна машина и не потапяйте във вода или други течности!!!

След почистване уредът трябва да работи 30 минути без храна, за да се изсуши. Миризмите и димът при тази процедура са нещо обикновено. Осигурете достатъчна вентилация.

След работа изплакнете лавиците във вода и подсушете всички части. Това е необходимо само при първото използване. (НЕ МИЙТЕ ОСНОВАТА!!!)

Изключете дехидратора от захранването и оставете да се охлади, преди да го почистите. За отстраняване на полепнала храна използвайте мека четка. Подсушете всички части преди да съхраните дехидратора.

Не почиствайте уреда с агресивни химикали или абразиви, за да не повредите повърхностите.

**Сглобяване на уреда:**

Уверете се, че дехидраторът стои стабилно върху плътна, равна повърхност. Поставете тавите за изсушаване и свържете щепсела към стенния контакт. Височината на дехидратора може да се увеличи от 308mm на 395mm чрез завъртане на горните тави в скобите на долните. Това позволява поставяне на по плътни храни. При това дехидраторът е готов за употреба.

**МЕТОД НА ИЗПОЛЗВАНЕ**

1. Поставете в тавите чиста храна. – Не претоварвайте тавите и никога не застъпвайте храната. Затворете капака.

**Забележка:** Винаги започвайте да поставяте храната от най-долната тава към най-горната.

2. Свържете към захранването. Включете и регулирайте температурата.

**Забележка:** Задавайте по-ниска температура за фини/малки парчета храна или когато сте заредили по-малко количество. Задавайте високи температури за изсушаване на плътни/големи парчета храна или при големи количества. Можете да използвате термостата за намаляване на температурата при приближаване на края на процеса на изсушаване на храната. Това улеснява управлението на остатъчните нива на влага в храната.

3. Затворете капака. Поставете капака върху първата работна тава и натиснете превключвателя на захранването на позиция „I“. При това действа червена индикаторна светлина.

**Забележка:** Уверете се, че основата на вентилатора винаги е на място по време на работа със сушилнята. Ако не разполагате с време за изсушаване на цялата храна в един ден, можете да продължите на следващия. В този случай е необходимо да съхраните храната в контейнер/полиетиленов плик и да я поставите във фризер.

4. Изключете уреда (придвигете превключвателя на захранването на позиция „0“) след като приключите с изсушаването на храната. Оставете храната да се охлади. Съхранете храната в полиетиленови пликове или контейнери за храна и поставете в хладилник (Вижте раздела „СЪХРАНЕНИЕ“ за повече информация).
5. Изключете уреда от захранването.

**Забележка:** Препоръчва се да използвате поне 3 работни тави, независимо дали са заредени с храна.

**Съвети:**

- Дехидраторът включва 3/5 прозрачни тави за поставяне една върху друга и защита срещу прегряване. Основата съдържа нагревателни елементи, двигател, вентилатор и термостат.
- Въздушните вентили в тавите разрешават циркулиране на въздуха.
- При използване на управлението на температурата въздухът циркулира от основата на дехидратора към всяка



от петте тави и капака, отстранявайки влагата от храната.

- В зависимост от влагата в самата храна и влажността на въздуха, времето за изсушаване може да бъде различно. Използвайте сушилнята в безпрашни, добре вентилирани, топли и сухи помещения. Добрата въздушна вентилация също оказва влияние.
- **Изушените в дехидратора плодове и зеленчуци имат различен вид от продаваните в магазините за здравословни храни и супермаркетите. Това се дължи на факта, че дехидраторът не използва нито консерванти, нито изкуствено оцветяване, а само природен начин на работа.**
- Следенето на влажността и теглото на продуктите преди и след изсушаването би било от помощ за подобряване на техниката на изсушаване в бъдеще.

### СЪВЕТИ ПРИ ИЗСУШАВАНЕ

Времето на изсушаване за предварително обработени плодове е различно, в зависимост от следните фактори:

- 1) дебелина на парчетата или резените
- 2) брой тави с храна за изсушаване
- 3) обем на изсушаваната храна
- 4) влага или влажност на средата
- 5) предпочитанията виза всяка от изсушаваните храни

### Препоръчва се да:

- Проверяват храната на всеки час.
- Завъртете и/или променете реда на тавите, ако забележите неравномерно изсушаване.
- Поставете етикети със съдържанието, датата и теглото преди изсушаването. Това ще бъде полезно, за да отбележите времето за изсушаване за бъдещи справки.
- Най-добър е ефектът върху предварително обработена храна.
- Правилното съхраняване на храната след изсушаването също спомага за поддържане на доброто и качество и запазване на хранителните съставки.

### СЪХРАНЕНИЕ

- Съхранявайте храната само след като се е охладила.

- Храната може да се съхранява за дълго на прохладно, сухо и тъмно място.
- Ако е възможно, отстранете въздуха от контейнера за съхранение и затворете плътно.
- Оптималната температура за съхранение е 15°C или по-ниска.
- Никога не съхранявайте храната директно в метален контейнер.
- Избягвайте „дишащи“ контейнери или контейнери със слабо уплътнение.
- Проверявайте съдържанието на изсушената храна за влага през следващите дехидратацията седмици. Ако в храната има влага, е необходимо да дехидратирате съдържанието за по-дълъг период, за да избегнете разваляне.
- Изсушените плодове, зеленчуци, билки, ядки, хляб и други имат най-добро качество 1 година след изсушаването, ако бъдат съхранявани в хладилник или фризер.
- Изсушените меса, пилета и риба трябва да се съхраняват за не повече от 3 месеца в хладилник или 1 година във фризер.


### МЕТОД ЗА ПОДДРЪЖКА/ПОЧИСТВАНЕ

След употреба изключете дехидратора от захранването и оставете да се охлади, преди да го почистите. За отстраняване на полепнала по тавите храна използвайте мека четка. Подсушете всички части с кърпа преди да съхраните дехидратора. Почистете повърхностите на тялото с влажна кърпа.

Използвайте подходящи кърпи за отстраняване на марината.

Не почиствайте уреда с агресивни химикали или абразиви, за да не повредите повърхностите

### ЗАПАЗЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ!

 Този знак показва, че продуктът не трябва да се изхвърля с домакинските отпадъци в ЕС. За да предотвратите възможни щети на околната среда или човешкото здраве, дължащи се на неконтролирано изхвърляне на отпадъци, е необходимо да ги рециклирате за използване на вложените в тях ценни материали. За да върнете използван уред, е необходимо да използвате системата за събиране на специални отпадъци или да се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. По този начин продуктът ще бъде предаден за безопасно за околната среда рециклиране.

## ИНСТРУКЦИЯ З ЕКСПЛУАТАЦИЯ СУШКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ УВАЖНО  
ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНИ ИНСТРУКЦИИ

### ТЕХНИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинална напруга: 220-240V, 50/60Гц  
Номинална потужність: 200-240Вт  
Діапазон температур: 35°C-70°C  
Розмір виробу:

FA-5126-1: 310x310x245мм

FA-5126-2: 315x315x308мм

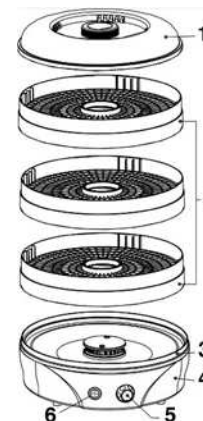
Максимальний розмір:

FA-5126-1: 310x310x285мм

FA-5126-2: 315x315x395мм

Вага нетто: FA-5126-1: 2,26кг

FA-5126-2: 2,85кг



1. Кришка
2. Лоток
3. Підставка
4. База
5. Регулятор температури
6. Вимикач живлення з індикатором

### ПОЧАТОК РОБОТИ

Зніміть з приладу усі пакувальні матеріали.

Покладіть пакувальні матеріали назад у коробку та збережіть їх, або належним чином утилізуйте.

### ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

ПЕРШ НІЖ КОРИСТУВАТИСЯ ПРИЛАДУ  
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАНЕ  
КЕРІВНИЦТВО ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО  
ДЛЯ ПОДАЛЬШИХ ДОВІДОК  
Щоб знизити ризик отримання травм та пошкодження майна, слід дотримуватись основних заходів безпеки, включаючи наступне:

1. Даний прилад призначено для використання в побутових цілях

та наближених до них умовах, наприклад:

- на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- в міні-готелях.

2. Ця сушка для харчових продуктів призначена ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ та не повинна використовуватися у комерційних цілях. Не користуйтеся приладом надворі.
3. При користуванні сушкою ставте її на пласку, рівну та стійку поверхню, та переконайтеся, що вона не впаде. Робоча поверхня має витримати вагу приладу під час роботи.
4. В жодному разі не використовуйте недозволене виробником додаткове устаткування.
5. Завжди перевіряйте, що сушка для харчових продуктів вимкнена та її штепсельна вилка витягнута з розетки, коли прилад не використовується, а також перед очищенням і ремонтом. Вимикаючи прилад з розетки, беріться за штепсельну вилку. Не тягніть за кабель живлення.
6. Вмикайте прилад в мережу (виключно змінного струму), напруга якої відповідає вказаному на приладі номінальному значенню.
7. Ніколи не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
8. Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом, через те, що вони не можуть повністю усвідомити небезпеку, пов'язану з несправильним поводженням з електричними приладами.
9. Даний прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки за ними не спостерігає або надає інструкції стосовно використання приладу людина, яка відповідає за їх безпеку.
10. Переконайтеся, що сушка для харчових продуктів та її кабель живлення НЕ ТОРКАЮТЬСЯ гострих



предметів; тримайте прилад подалі від джерел тепла та відкритого вогню; від високої температури пластикові деталі можуть розплавитися та спричинити пожежу.

11. Регулярно перевіряйте прилад та кабель живлення і негайно припиніть використання у випадку виявлення будь-яких несправностей та пошкоджень. Не намагайтесь самостійно відремонтувати прилад. Ремонт приладу має виконуватися кваліфікованими особами.
12. Не користуйтесь приладом з пошкодженим кабелем живлення, або якщо сам прилад падав чи був якимось чином пошкоджений.
13. Для запобігання виникнення небезпечних ситуацій заміна пошкодженого кабелю живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.
14. Не використовуйте з даним приладом подовжувачі, які не були перевірені та протестовані кваліфікованим спеціалістом або майстром.
15. Ремонт сушки для харчових продуктів має виконуватися кваліфікованим електриком. Неналежно виконаний ремонт може становити ризик для безпеки користувача.
16. За жодних обставин не занурюйте БАЗУ та ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ сушки у воду або іншу рідину. Не вмикайте прилад мокрими руками.
17. У посудомийній машині дозволяється мити виключно прозорі лотки та верхню кришку, якщо чітко не вказано інше.
18. Не торкайтесь рухомих частин. Тримайте руки, волосся, одяг, лопатки та інший посуд подалі від приладу, що працює, щоб уникнути ризику травмування людей та/або пошкодження приладу.
19. Не користуйтесь зовнішнім таймером та пристроєм дистанційного керування.
20. Не спрямовуйте вихлоп моторного блоку на людей та дерев'яні поверхні.
21. Не встановлюйте прилад поряд з нагрівальними пристроями. Слідкуйте, щоб штепсельна вилка приладу нічим не затискала, інакше можлива пожежа або ураження електричним струмом.

22. Недотримання викладених далі інструкцій може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або отримання тяжких тілесних ушкоджень. Застереження, попередження та правила використання, викладені у даному керівництві, не можуть охоплювати усі можливі умови та ситуації, що виникають в процесі використання приладу.

23. Передаючи цей прилад іншій особі, обов'язково надавайте дане керівництво з експлуатації.

#### ОБЕРЕЖНО!

- Щоб знизити ризик ураження електричним струмом, не занурюйте прилад, його кабель живлення та штепсельну вилку у воду та бережіть їх від дощу, вологи та потрапляння будь-яких рідин.
- Не користуйтесь приладом біля ванни, басейну або іншої ємності з водою чи рідиною, а також стоячи у воді чи на вологих поверхнях. Не зберігайте прилад у вологому місці.
- Захищайте прилад від впливу високої температури та сонячного проміння.
- Не працюйте з приладом мокрими руками.
- Вимикайте живлення приладу у місцях з високою вологістю.
- Якщо прилад потрапить у воду, негайно знеструмте його, витягнувши штепсельну вилку з розетки. В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЬ СПОЧАТКУ ВИТЯГТИ ВИРІБ З ВОДИ.
- Надзвичайно важливо, щоб кваліфікований електрик спочатку оглянув прилад, перш ніж користуватися ним знову.
- **УВАГА! Не використовуйте прилад більше 20 годин поспіль. Після 20 годин роботи, переведіть вимикач у положення «О». Витягніть штепсельну вилку з розетки та залиште прилад охолонути щонайменше на 2 години, перш ніж вмикати його знову.**
- Не розпилюйте поряд з приладом аерозольні балончики.
- Неналежна експлуатація та неправильне поводження з приладом можуть призвести до несправності та травмування користувача.
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не потрапляв під важкі чи гострі

предмети, бо це може спричинити пожежу та ураження електричним струмом.

- Під час роботи приладу доступні поверхні приладу можуть СИЛЬНО НАГРІВАТИСЯ.

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ СУШКИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Цей прилад оснащено автоматичним вентилятором, який рівномірно розповсюджує тепле повітря, забезпечуючи рівне висушування продуктів. Висушені продукти є чудовим варіантом легкої страви, оскільки зберігають майже всю поживну цінність та аромат свіжих продуктів.

- Це чудовий спосіб зберегти фрукти, легкі закуски, овочі, хліб, квіти тощо.
- Можливість регулювання висоти лотків: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) лотків, що легко встановлюються.
- Просте очищення лотків.
- Вишукана округла форма.
- Прозорі лотки дозволяють контролювати ступінь готовності продуктів.

#### ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

##### Чищення:

Перед першим використанням приладу протріть усі його частини. Очистіть 3/5 лотки приладу вологою ганчіркою. За необхідності використовуйте миючий засіб. Не мийте БАЗУ приладу у посудомийній машині та не занурюйте її у воду та інші рідини!!!

Після очистки увімкніть прилад та залиште його працювати на 30 хвилин без жодних продуктів. Виділення невеликої кількості диму та запаху в цей час є нормальним явищем. Будь ласка, забезпечте належне провітрювання.

Після цього промийте сита у воді та висушіть усі частини приладу. Ця процедура виконується тільки перед першим використанням приладу. (НЕ МИЙТЕ БАЗУ!!!)

Вимкніть прилад з розетки та залиште його охолонути, перш ніж очистити його. Видаліть залишки продуктів за допомогою м'якої щітки. Перед складанням приладу на зберігання добре витріть усі його частини.

Не використовуйте для очищення їдкі або абразивні хімічні речовини, які можуть пошкодити поверхню приладу.

##### Збирання приладу:

Переконайтесь, що сушка надійно стоїть на твердій та рівній поверхні. Розмістіть один над одним лотки для сушіння та увімкніть штепсельну вилку приладу в розетку. Висоту сушки для харчових продуктів можна регулювати від 308 до 395 мм, встановлюючи верхні лотки в затискачі нижніх, що дозволить завантажити більше продуктів. Після цього сушка готова до роботи.

#### ВИКОРИСТАННЯ

1. Покладіть очищені продукти в лотки. – Не перевантажуйте лотки та не кладіть одні продукти на інші. Закрийте кришку.

**Примітка:** Починайте заповнювати сушку з нижнього лотка.

2. Увімкніть прилад в розетку. Увімкніть вимикач живлення та налаштуйте температуру.

**Примітка:** Вибірайте невисоку температуру для тонких/дрібних продуктів або для невеликої їх кількості. Вибірайте високу температуру для сушки товстих/великих шматочків продуктів та у випадку щільного завантаження. Також можна використати термостат, щоб знизити температуру наприкінці приготування, що дозволить краще контролювати кількість вологи у готових продуктах.

3. Закрийте кришку. Встановіть кришку на останній лоток та переведіть вимикач у положення «I», при цьому індикатор засвітиться червоним.

**Примітка:** Перед роботою переконайтесь, що база з вентилятором добре зафіксована. Якщо у вас недостатньо часу для того, щоб висушити продукти за один раз, можна продовжити сушку наступного дня. У такому випадку викладіть продукти у контейнер чи пакет та покладіть у морозилку.

4. Вимкніть прилад (переведіть вимикач живлення у положення «O») після завершення роботи. Залиште продукти охолонути. Зберігайте продукти у поліетиленових пакетах чи контейнерах для харчових продуктів

у холодильнику (детальніше див. у розділі «ЗБЕРІГАННЯ»).

5. Вимкніть прилад з розетки.

**Примітка:** Рекомендується встановлювати щонайменш 3 лотка незалежно від того, розміщуються на них продукти чи ні.

#### Корисні поради.

- Дана модель сушки має 3/5 прозорі лотки, що встановлюються один на одного, та захист від перегрівання. В базі містяться нагрівальні елементи, моторний блок, вентилятор та термостат.
- Вентиляційні отвори на лотках забезпечують циркуляцію повітря.
- Повітря, нагріте до заданої температури, піднімається від бази до кожного з п'яти лотків, а кришка забезпечує виведення вологи з продуктів.
- В залежності від кількості вологи у продуктах та вологості повітря тривалість сушки може змінюватися. Використовуйте сушку у не запилених, добре провітрюваних, теплих та сухих приміщеннях. Належна вентиляція повітря також дуже важлива.
- **Фрукти та овочі, висушені у домашній сушці, ззовні будуть відрізнятися від тих, які можна придбати у продуктових магазинах та супермаркетах. Це пояснюється тим, що під час сушки використовуються виключно натуральні добавки без консервантів та штучних барвників.**
- Занотуйте вологість та вагу продуктів до та після сушки, бо це допоможе вам вдосконалити техніку приготування сухих продуктів у майбутньому.

#### ПОРАДИ ЩОДО СУШКИ

Час сушки попередньо оброблених фруктів залежить від наступних факторів:

- 1) товщина шматочків чи скибочок;
- 2) кількість лотків з продуктами, що сушаться;
- 3) об'єм продуктів, що сушаться;
- 4) рівень вологи чи вологість у приміщенні;
- 5) ваші вподобання щодо ступені висушування різних типів продуктів;

#### Рекомендуємо наступне:

- Перевіряти стан продуктів щогодини.
- Обертати та/або міняти лотки місцями у випадку нерівномірного висушування.
- Підписувати контейнери з висушеними продуктами, вказуючи вміст, дату та вагу перед сушкою. Також буде корисно записувати тривалість сушки для довідок у майбутньому.
- Попередньо оброблені продукти висушуються краще.
- Належне зберігання продуктів після сушки також допоможе зберегти їх якість та поживну цінність.

#### ЗБЕРІГАННЯ

- Складайте продукти на зберігання тільки після того, як вони повністю охолонуть.
- Продукти збережуться довше, якщо тримати їх у прохолодному, сухому та темному місці.
- Видаліть якомога більше повітря з контейнера для зберігання та щільно закрийте його.
- Оптимальна температура зберігання становить 15°C та нижче.
- Не зберігайте продукти безпосередньо у металевому контейнері.
- Уникайте контейнерів, які «дихають» або нещільно закриваються.
- Перевіряйте висушені продукти на наявність в них вологи через декілька тижнів після сушки. Якщо всередині утворився конденсат, подібні продукти слід висушувати довше, щоб попередити їх псування.
- Зберігання сухих фруктів, овочів, трав, горіхів та хлібу більше 1 року у холодильнику чи морозилці знижує їх якість.
- Сухе м'ясо, птицю та рибу слід зберігати не довше 3 місяців у холодильнику, або 1 року у морозилці.

#### ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ/ ОЧИЩЕННЯ


Після використання вимкніть прилад з розетки та залиште його охолонути, перш ніж чистити його. Видаліть залишки продуктів з лотків за допомогою м'якої щітки. Перед складанням приладу на зберігання добре витріть усі його частини сухою ганчіркою. Протріть поверхню корпусу вологою ганчіркою.

Видаліть залишки маринаду паперовим рушником.

Не використовуйте для очищення їдкі або абразивні хімічні речовини, які можуть пошкодити поверхню приладу.

**ОБОВ'ЯЗКОВО ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЕ  
КЕРІВНИЦТВО!**

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ  
ОБМЕЖЕНИЙ.**

 Даний значок означає, що даний виріб забороняється утилізувати разом із звичайним побутовим сміттям у країнах ЄС. Щоб уникнути ймовірної шкоди для навколишнього середовища від неконтрольованої утилізації відходів, здавайте їх на переробку, яка дозволяє заново використовувати відновлювані матеріали. Для повернення вашого апарата, скористайтесь системою повернення та накопичення, або зверніться за інформацією до продавця, у якого ви придбали даний виріб. Вони можуть прийняти даний виріб для його безпечної переробки.

## MANUAL DE INSTRUCCIONES DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión normal: 220-240V, 50/60Hz

Alimentación normal: 200-240W

Termostato: 35°C-70°C

Tamaño del producto:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

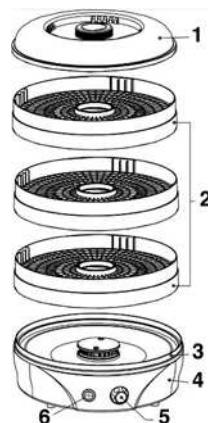
Tamaño máximo:

FA-5126-1: 310x310x285mm

FA-5126-2: 315x315x395mm

Peso neto: FA-5126-1: 2,26kg

FA-5126-2: 2,85kg



1. Tapa
2. Bandeja
3. Tamiz
4. Base
5. Botón de Temporalización
6. Indicador de alimentación con luz indicadora

### EMPEZANDO

Retire cualquier envase del producto. Coloque el envase dentro de la caja o bien guárdelo o deshágase de él de forma responsable.

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ROGAMOS LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DE USAR Y GUÁRDELAS COMO REFERENCIA FUTURA

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, se deben seguir precauciones de seguridad básicas que incluyen las siguientes:

1. Este aparato está diseñado para usarse en entornos domésticos y aplicaciones similares como:
  - Zonas de persona de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;

- Casas rurales;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Entornos de tipo desayuno y alojamiento
2. Este deshidratador de alimentos está diseñado ÚNICAMENTE para USO DOMÉSTICO y no es apto para su uso comercial. No lo use en el exterior.
  3. Cuando use el deshidratador de alimentos, asegúrese que está sobre una superficie plana, nivelada y robusta; asegúrese que no existen riesgos de caídas. Asimismo que puede soportar el peso de la unidad durante su uso.
  4. Nunca use un accesorio no autorizado.
  5. Asegúrese que el deshidratador de alimentos está apagado y desenchufado de la corriente eléctrica cuando no se esté usando, antes de limpiarlo o cuando vaya a repararse. Retírelo agarrando el enchufe. No tire del cable.
  6. Siempre use el aparato con una toma de corriente con la tensión (C. A. únicamente) que aparece marcada en el aparato.
  7. Nunca deje el aparato sin atender mientras se está usando.
  8. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato, ya que no son capaces de reconocer los peligros asociados con un manejo incorrecto de aparatos eléctricos.
  9. Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con capacidades mentales, físicas o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento. Salvo que se les haya supervisado o se les haya instruido respecto al uso de aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
  10. Asegúrese que el deshidratador de alimentos y el cable de alimentación NO cuelgan sobre bordes afilados y manténgalos alejados de objetos calientes y llamas vivas; en caso contrario, el plástico se fundirá y provocará un incendio.
  11. Por favor, compruebe que el aparato y el cable eléctrico con frecuencia y deje de usarlo si encuentra cualquier problema en el aparato o si está roto. No repare el aparato usted mismo. Repare el aparato solamente con personas calificadas.
  12. No ponga en funcionamiento ningún aparato eléctrico si el cable de alimentación presenta daños o después

de que el aparato se haya caído o presente cualquier tipo de daños.

13. En caso de que el cable de alimentación presente daños, el fabricante, su agente de servicio, o personas con una cualificación similar deben repararlo para evitar cualquier riesgo.
14. No use el aparato con un cable extensor salvo que este cable haya sido comprobado y probado por un técnico cualificado o una persona del servicio técnico.
15. Las reparaciones del deshidratador de alimentos debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación incorrecta puede poner en peligro al usuario.
16. Bajo ninguna circunstancia, se debe sumergir la BASE o el ENCHUFE del deshidratador de alimentos en agua o cualquier otro líquido. No use el aparato con las manos húmedas.
17. Sólo las bandejas transparentes u las piezas de la tapa superior son aptas para el lavavajillas, salvo que se especifique explícitamente lo contrario.
18. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, pelo, ropa, espátulas y otros utensilios alejados mientras está en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o daños al aparato.
19. No lo ponga en funcionamiento con un temporizador externo, o un dispositivo con mando a distancia.
20. Por favor, no gire el control de entrada de aire del motor hacia los demás o hacia yescas.
21. Por favor, no lo guarde al lado de cualquier tipo de calefacción. Por favor, mantenga el enchufe alejado de cualquier tipo de presión; en caso contrario, puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
22. En caso de no seguir todas las instrucciones que se enumeran se puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o lesiones personales graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que aparecen en este manual de instrucciones no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que se pueden producir mientras se usa este aparato.
23. En caso de que pase el aparato a una tercera persona, debe entregar también estas instrucciones.

### PRECAUCIÓN:

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja o exponga el

producto, el cable flexible o el enchufe a la lluvia, humedad o cualquier otro líquido.

- No use el producto cerca de baños, lavabos, o recipientes que contenga agua u otros líquidos, o cuando se encuentre en o sobre superficies húmedas o mojadas. No guarde el aparato en un entorno con agua;
- Mantenga el dispositivo alejado de lugares con altas temperaturas, luz solar directa o humedad.
- No ponga el aparato en funcionamiento con las manos húmedas.
- Por favor, apague la alimentación en un entorno con agua.
- En caso de que el aparato caiga al agua, apague la alimentación en la toma de alimentación y retire el enchufe inmediatamente. ¡NO SE META EN EL AGUA PARA RECUPERARLO!
- Es importante tender en cuenta que el aparato deberá ser inspeccionado por un técnico cualificado antes de volver a usarlo.
- ¡ATENCIÓN! No ponga en funcionamiento el aparato durante más de 20 horas en un único uso. Tras 20 horas, gire el interruptor a la posición 'O'. Desconéctelo y déjelo enfriar durante al menos 2 horas antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- No lo ponga en funcionamiento cerca de pulverizadores de gas.
- Un funcionamiento incorrecto o un manejo inadecuado puede provocar un mal funcionamiento del aparato y lesiones al usuario.
- El cable de alimentación no puede estar presionado por cualquier cosa que sea pesada o afilada; en caso contrario puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- La temperatura de la superficie accesible puede ser ALTA cuando el aparato está en funcionamiento.

### CARACTERÍSTICAS DEL DESHIDRATADOR

Esta unidad presenta un ventilador automático, que hace circular aire caliente produciendo un dispositivo de secado uniforme. Los alimentos secos son una gran oportunidad como aperitivos, ya que conservan casi todos sus valores nutricionales y sabor.



- Una forma perfecta de conservar frutas, aperitivos, verduras, pan, flores y mucho más.
- Bandejas con altura ajustable: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) bandejas fáciles de apilar.
- Fácil limpieza de las bandejas.
- Exquisito diseño redondo.
- Las bandejas transparentes le permiten comprobar el estado de los alimentos.

## ANTES DE USARLO

### Limpieza:

Antes de usarlo por primera vez, limpie todas las piezas del aparato. Limpie las 3/5 bandejas con un paño ligeramente húmedo. Use el detergente que sea necesario. ¡No lave la BASE en un lavavajillas o la sumerja en agua o cualquier otro líquido!

Tras su limpieza se debe poner en funcionamiento la unidad durante 30 minutos sin colocar ningún alimento para su secado durante este periodo. Cualquier humo u olor que se produzca durante este periodo son normales. Rogamos se asegure que existe suficiente ventilación.

Tras el periodo de funcionamiento, aclare las estanterías en agua y seque todas las piezas. Este acto sólo es necesario la primera vez. (¡NO LAVAR LA BASE!!!)

Desenchufe el deshidratador de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para retirar la comida que se haya quedado pegada. Seque todos los componentes antes de guardar el deshidratador.

No limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos para no dañar la superficie.

### Montaje del aparato:

Asegúrese que el deshidratador se asienta bien sobre una superficie sólida y nivelada. Guarde las bandejas de secado y conecte el enchufe a una toma de corriente. La altura del deshidratador puede incrementarse de 308mm hasta 395mm girando las bandejas superiores en las sujeciones de las inferiores, lo que posibilita cargar comida más gruesa. El deshidratador está ahora listo para su uso.

## MODO DE EMPLEO

1. Coloque los alimentos limpios en la bandeja. – No sobrecargue las bandejas y nunca solape los alimentos. Cierre la tapa.

**Nota:** Empiece siempre a cargar los alimentos desde la bandeja inferior a la bandeja superior.

2. Conecte la alimentación. Encienda el interruptor y posteriormente ajuste la temperatura.

**Nota:** Fije temperaturas bajas para trozos delgados/pequeños de alimentos o para pesos de alimentos pequeños. Fije una temperatura elevada para secar piezas gruesas/grandes de alimentos o pesos grandes. Asimismo se puede usar el termostato para bajar la temperatura cuando los alimentos se encuentren cerca del final del ciclo de secado lo que facilita controlar el nivel final de humedad de los alimentos.

3. Cierre la tapa. Coloque la tapa sobre la parte superior de la primera bandeja de trabajo y pulse el interruptor de alimentación a la posición 'I' – la luz del indicador se iluminará de color rojo.

**Nota:** Asegúrese que la base del ventilador siempre está en su lugar cuando ponga en funcionamiento el secador. Si no dispone de tiempo para secar todos los alimentos en un día, puede secarlos al día siguiente. En este caso, debe guardar los alimentos en un recipiente/bolsa de polietileno y colocarlos en el congelador.

4. Apague el aparato (pulse el interruptor de alimentación a la posición 'O') cuando haya acabado de secar los alimentos. Deje que los alimentos se enfríen. Guarde los alimentos en bolsas de polietileno o recipientes alimentarios y colóquelos en el frigorífico (Véase la sección "ALMACENAMIENTO" para obtener más información).
5. Desenchufe la unidad del punto de alimentación.

**Nota:** Se recomienda que apile al menos 3 bandejas de trabajo, tanto si tiene alimentos en las mismas como si no.

### Consejos:

- Este deshidratador contiene 3/5 bandejas transparentes apilables y protección frente al sobrecalentamiento. La base contiene elementos de calefacción, motor, ventilador y termostato.
- Las ventilaciones de aire de la bandeja permiten que el aire circule.
- Usando una temperatura con calor controlado, el aire circula desde la base del deshidratador a cada una de las cinco

bandejas y la tapa elimina la humedad de los alimentos.

- Dependiendo de la humedad en el mismo alimento, y la humedad en el aire, el tiempo de la operación de secado puede cambiar. Use el secador en una sala seca, sin polvo, bien ventilada y cálida. También es importante una buena ventilación de aire.
- **Las frutas y verduras secadas en el deshidratador de alimentos tendrán una apariencia diferente a aquellas que se venden en tiendas de alimentos sanos y supermercados. Esto se debe a que el deshidratador de alimentos no usa conservantes, colorantes artificiales y sólo emplea aditivos naturales.**
- Los registros de humedad, peso del producto antes y después de los tiempos de secado son útiles para mejorar sus técnicas de secado en el futuro.

## CONSEJOS DE SECADO

El tiempo de secado para el tratamiento previo de la fruta varían según los siguientes factores:

- 1) Grosor de las piezas o trozos
- 2) Número de bandejas con alimentos a secar
- 3) Volumen de los alimentos a secar
- 4) Humedad en su entorno
- 5) Sus preferencias de secado para cada tipo de alimento seco

### Se recomienda que:

- Compruebe los alimentos cada hora.
- Gire y/o vuelva a colocar las bandejas en caso de que aprecie un secado no uniforme.
- Etiquete los alimentos con los contenidos secados, fecha y peso antes de secarlos. Asimismo es útil anotar el tiempo de secado como referencia futura.
- Los alimentos tratados previamente ofrecen el mejor efecto al secarse.
- Un almacenamiento correcto de los alimentos tras su secado asimismo ayuda a mantener los alimentos en buena calidad y conservar los nutrientes.

## ALMACENAMIENTO

- Guarde los alimentos sólo después de que se hayan enfriado.
- Los alimentos se pueden guardar durante más tiempo si se guardan en un lugar fresco, seco y oscuro.

- Retire todo el aire que pueda del envase de almacenamiento y ciérrelo bien.
- La temperatura de almacenamiento óptima es de 15°C o inferior.
- Nunca guarde los alimentos directamente en un recipiente metálico.
- Evite recipientes que "respiren" o que presenten un sellado débil.
- Compruebe los contenidos de humedad de los alimentos deshidratados durante las semanas posteriores a la deshidratación. En caso de que haya humedad en el interior, debe deshidratar los contenidos durante más tiempo para evitar que se dañen.
- Para obtener la mejor calidad, las frutas secas, verduras, hierbas, frutos secos, o pan no deben guardarse más de 1 año, tanto en el frigorífico como en el congelador.
- Las carnes, aves y pescado seco deben guardarse un periodo no superior a 3 meses si se guarda en el frigorífico, o 1 año si se guarda en el congelador.

## MANTENIMIENTO/MÉTODO DE LIMPIEZA

Tras su uso, desenchufe el deshidratador de la alimentación y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para retirar los alimentos que se queden pegados en las bandejas. Seque todas las piezas con un paño seco antes de guardar el deshidratador. Limpie la superficie de la carcasa con un paño húmedo.

Use toallitas de papel para retirar cualquier exceso de marinaje.

No limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos para no dañar la superficie.

¡ROGAMOS GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES, GRACIAS!



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. A fin de prevenir un posible daño al medio ambiente o a la salud humana por el desecho no controlado de residuos, recíclelos en forma responsable para promover la reutilización sustentable de recursos materiales. Para devolver este aparato usado, tenga a bien usar los sistemas de devolución y de recolección, o póngase en contacto con el distribuidor de quién adquirió este producto. Ellos pueden tomar este producto con fines de reciclaje seguro para el ambiente.



## GUIDE D'UTILISATION DESHYDRATEUR D'ALIMENTS

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS  
AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension normale : 220-240V, 50/60Hz

Puissance normale : 200-240W

Thermostat : 35°C-70°C

Dimensions de l'appareil :

FA-5126-1 : 310x310x245mm

FA-5126-2 : 315x315x308mm

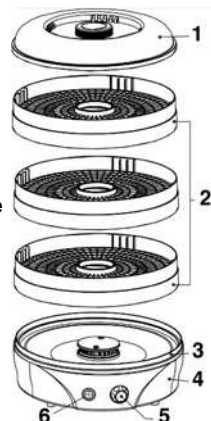
Dimensions maximales :

FA-5126-1 : 310x310x285mm

FA-5126-2 : 315x315x395mm

Poids net : FA-5126-1 : 2,26kg

FA-5126-2 : 2,85kg



1. Couvercle
2. Plateau
3. Paroi inférieure
4. Base
5. Bouton température
6. Interrupteur d'alimentation avec voyant

### MISE EN ROUTE

Enlevez tous les matériaux d'emballage du carton.

Remettez les matériaux d'emballage dans le carton et rangez ou jetez ce dernier de façon responsable.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL  
AVANT L'UTILISATION ET LE CONSERVER  
POUR CONSULTATION FUTURE

Pour réduire le risque de blessures et de dommages matériels, des précautions élémentaires doivent être respectées, notamment :

1. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et d'autres utilisations similaires, telles que :
  - Pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail

- Fermes
  - Par des clients dans des hôtels, motels et autres structures d'accueil
  - Gîtes touristiques
2. Ce déshydrateur d'aliments est conçu pour un usage domestique uniquement et n'est pas adapté à un usage commercial. Ne pas utiliser à l'extérieur.
  3. Veillez à utiliser le déshydrateur d'aliments sur une surface plane, solide et stable, afin d'éviter tout risque en cas de chute. Il faut également que la surface puisse supporter le poids de l'appareil en fonctionnement.
  4. N'utilisez jamais un accessoire non agréé.
  5. Assurez-vous que le déshydrateur d'aliments est éteint et débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou pendant sa réparation. Débranchez en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le cordon.
  6. Utilisez toujours l'appareil sur une prise secteur de tension (CA uniquement) égale à celle marquée sur l'appareil.
  7. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
  8. Les jeunes enfants, étant incapables de reconnaître les dangers associés à la manipulation des appareils électriques, doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires. A moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  10. Veillez à ce que le déshydrateur d'aliments et le cordon d'alimentation ne soient suspendus sur des bords tranchants et les éloigner des objets chauds et des flammes nues, autrement le plastique risque de fondre et provoquer un incendie.
  11. Inspectez de temps en temps l'appareil et le cordon électrique, et cessez l'utilisation si vous constatez des problèmes ou si l'appareil est cassé. Ne réparez pas l'appareil par vous-même. Ne faites réparer l'appareil que par des personnes qualifiées.
  12. N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé, s'il est tombé

ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre.

13. Pour éviter tout danger, faites remplacer le cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
14. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge à moins que ce cordon soit vérifié et testé par un technicien ou un agent d'entretien qualifié.
15. Toute réparation du déshydrateur d'aliments ne doit être effectuée que par un électricien qualifié. Toute réparation incorrecte peut mettre en danger l'utilisateur.
16. En aucun cas, la base ou la fiche du déshydrateur d'aliments ne doit être immergée dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
17. Seuls les plateaux transparents et le couvercle supérieur sont lavables au lave-vaisselle, sauf indication contraire explicite.
18. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Éloignez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles de l'appareil pendant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessures et/ou des dommages à la machine.
19. Ne contrôlez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un dispositif de contrôle à distance.
20. N'orientez pas le régulateur de tirage du moteur vers les autres.
21. Éloignez l'appareil de tout chauffage. Évitez d'exposer la fiche à une forte pression, autrement un incendie ou un choc électrique peut en résulter.
22. Le non respect des ces consignes peut causer une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves. Les mises en garde, précautions et consignes présentées dans ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire lors de l'utilisation du produit.
23. Si cet appareil passe à une autre personne, le présent mode d'emploi doit également lui être remis.

### ATTENTION :

- Afin de réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'appareil, cordon flexible et fiche à l'eau, humidité ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de baignoires, lavabos ou autres récipients

contenant de l'eau ou d'autres liquides, ou lorsque vous êtes debout/assis sur des surfaces humides ou mouillées. Ne laissez pas l'appareil dans un milieu aqueux

- Éloignez l'appareil de tout endroit de haute température, rayon de soleil et milieu aqueux.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec les mains mouillées.
- Coupez l'alimentation électrique dans tout environnement aqueux.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation à la prise secteur et retirez la fiche. **N'ESSAYEZ PAS DE LE RATTRAPER DANS L'EAU POUR LE RECUPERER.**
- Il convient de signaler que l'appareil doit être inspecté par un technicien qualifié avant de le réutiliser.
- **ATTENTION ! Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 20 heures d'affilée. Après 20 heures de fonctionnement continu, positionnez l'interrupteur sur « O ». Débranchez la prise secteur et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures avant de le réutiliser.**
- N'utilisez pas l'appareil près bombes aérosols.
- Une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil et entraîner des blessures à l'utilisateur.
- Ne mettez pas des objets lourds ou tranchants sur le cordon d'alimentation, cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

### CARACTÉRISTIQUE DU DESHYDRATEUR

Cet appareil est équipé d'un ventilateur automatique qui fait circuler l'air chaud réalisant un environnement uniformément sec ! Les aliments séchés sont un régal à grignoter parce qu'ils gardent la quasi-totalité de leur valeur nutritive et leur saveur.

- C'est un moyen idéal pour conserver fruits, grignotines, légumes, pain, fleurs etc.
- Plateaux réglables en hauteur : 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) plateaux facilement superposables.
- Plateaux faciles à nettoyer.
- Un design en rondeur très attrayant.

- Plateaux transparents vous permettant de contrôler l'état des aliments tout le temps.

## AVANT L'UTILISATION

### Nettoyage :

Essuyez toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. Nettoyez les 3/5 plateaux avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez un détergent si nécessaire. Ne lavez pas la base dans un lave-vaisselle et ne pas l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide !!!

Après le nettoyage, il faut faire fonctionner l'appareil à vide pendant 30 minutes. Toute fumée ou odeur produite au cours de cette phase est normale. Veillez à assurer une ventilation suffisante.

Après la période d'essai, rincez les plateaux à l'eau et séchez toutes les pièces. Cette opération n'est nécessaire qu'avant la première utilisation. (NE LAVEZ PAS LA BASE !!!)

Débranchez le déshydrateur du secteur et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments collés. Séchez toutes les pièces avant de ranger le déshydrateur.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

### Assemblage de l'appareil :

Veillez à ce que le déshydrateur soit toujours posé sur une surface plane et solide. Placez les plateaux de séchage et branchez la fiche dans une prise murale. La hauteur du déshydrateur peut être augmentée de 308mm à 395mm en retournant les plateaux supérieurs sur les plateaux inférieurs, cela permet de placer des aliments plus épais. Le déshydrateur est maintenant prêt à l'emploi.

## MÉTHODE D'UTILISATION

1. Placez les aliments propres dans les plateaux. – Ne surchargez pas les plateaux et ne faites jamais superposer les aliments. Refermez le couvercle.

**Remarque :** Commencez toujours par charger le plateau inférieur en allant vers le plateau supérieur.

2. Branchez l'alimentation Positionnez l'interrupteur sur marche puis réglez la température.

**Remarque :** Fixez une basse température pour les aliments minces/petits ou pour une petite charge. Fixez une température élevée pour le séchage d'aliments épais/grands ou pour des charges importantes. Le thermostat peut également être utilisé pour diminuer la température au fur et à mesure que les aliments s'approchent de leur fin de cycle de séchage, ce qui facilite le contrôle de leur niveau d'humidité final.

3. Refermez le couvercle. Mettez le couvercle au-dessus du premier plateau et positionnez l'interrupteur d'alimentation sur 'I' - le voyant s'allume en rouge.

**Remarque :** Assurez-vous que la base du ventilateur est toujours en place lors de l'utilisation du déshydrateur. Si vous n'arrivez pas à sécher tous les aliments en une journée, vous pouvez continuer le lendemain. Dans ce cas, vous devez mettre les aliments dans un récipient/sac en polyéthylène que vous mettez dans le congélateur.

4. Éteignez l'appareil (positionnez l'interrupteur d'alimentation sur « O ») quand vous aurez terminé de sécher les aliments. Laissez les aliments refroidir. Conservez les aliments dans des récipients/sacs en polyéthylène en polyéthylène et les mettre dans le réfrigérateur (Voir section « Stockage » pour plus d'informations).
5. Débranchez l'appareil du secteur.

**Remarque :** Il est recommandé d'empiler au moins 3 plateaux, qu'ils soient vides ou chargés d'aliments.

### Conseils :

- Ce déshydrateur comporte 3/5 plateaux empilables transparents et un dispositif de protection contre la surchauffe. La base contient les éléments chauffants, moteur, ventilateur et thermostat.
- Les prises d'air dans les plateaux permettent la circulation de l'air.
- En utilisant la température pour contrôler la chaleur, de l'air est mis en circulation à partir de la base du déshydrateur vers chacun des cinq plateaux et le couvercle sert à enlever la vapeur des aliments.
- La durée de séchage peut varier en fonction de l'humidité des aliments et de l'air. Utilisez le déshydrateur dans un endroit sans poussière, bien ventilé, sec et chaud. Une bonne ventilation est également importante.

- **Les fruits et légumes séchés dans votre déshydrateur d'aliments auront un aspect différent de ceux vendus dans les magasins et les supermarchés d'aliments naturels. Cela est dû au fait que votre déshydrateur d'aliments n'utilise pas de conservateurs ou de colorants artificiels mais uniquement des additifs naturels.**
- Notez l'humidité et le poids des produits avant et après le séchage, sera pourrait être utile pour améliorer vos méthodes futures de séchage.

## CONSEILS DE SECHAGE

La durée de séchage pour le prétraitement des fruits varie selon les facteurs suivants :

- 1) Epaisseur des morceaux ou des tranches
- 2) Le nombre de plateaux chargés d'aliments à sécher
- 3) Le volume des aliments à sécher
- 4) La vapeur d'eau et l'humidité de votre environnement
- 5) Vos préférences de séchage pour chaque type d'aliments

### Il est recommandé de :

- Vérifiez vos aliments chaque heure.
- Remuez et/ou réempilez vos plateaux si vous constatez un séchage incorrect.
- Libellez les récipients contenant les aliments séchés avec date et poids avant le séchage. Il sera également utile d'inscrire la durée de séchage pour toute référence future.
- Les aliments prétraités donnent un meilleur effet de séchage.
- La conservation correcte des aliments après séchage contribue également à les maintenir de bonne qualité et conserve les nutriments.

## STOCKAGE

- Ne stockez les aliments qu'une fois refroidis.
- Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sec et sombre.
- Videz autant que vous le pouvez l'air du récipient de stockage et le fermer hermétiquement.
- La température de stockage optimale est de 15°C max.
- Ne stockez jamais les aliments directement dans un récipient métallique.

- Evitez tout récipient « poreux » ou ayant un maillon faible.
- Vérifiez l'humidité de vos aliments séchés pendant les semaines qui suivent la déshydratation. En présence d'humidité interne, vous devez déshydrater les aliments plus long temps pour éviter tout périssabilité.
- Pour avoir une meilleure qualité, les fruits secs, légumes, herbes, noix et pain ne doivent pas être conservés plus d'un an dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Les viandes, volaille et poissons séchés doivent être conservé au réfrigérateur pendant 3 mois maximum, ou un an dans le congélateur.

## MÉTHODE D'ENTRETIEN/NETTOYAGE

Débranchez le déshydrateur du secteur et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Utilisez une brosse douce pour enlever les aliments collés sur les plateaux. Sécher toutes les pièces avec un chiffon sec avant de ranger le déshydrateur. Nettoyez la surface du corps avec un chiffon humide.

Utilisez des serviettes en papier pour enlever tout excès de marinade.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits chimiques agressifs ou abrasifs afin de ne pas endommager la surface.

CONSERVEZ CE MANUEL, MERCI !



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être jeté avec vos ordures ménagères, pour tous les pays de l'UE. La mise au rebut incontrôlée de certains matériaux est nuisible à l'environnement et à notre santé. Pour protéger notre environnement et notre santé, utilisez des ressources recyclables et pensez à les recycler. Pour vous débarrasser de votre appareil, déposez-le auprès d'un point de collecte pour recyclage ou demandez conseil auprès de votre revendeur. Il pourra, peut-être, le reprendre et assurer son recyclage.

## MANUALE DI ISTRUZIONI ESSICCATORE PER ALIMENTI

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI  
PRIMA DELL'USO

### SPECIFICHE TECNICHE

Tensione normale: 220-240V, 50/60Hz

Potenza normale: 200-240W

Termostato: 35°C-70°C

Dimensioni del prodotto:

FA-5126-1: 310x310x245mm

FA-5126-2: 315x315x308mm

Dimensioni massime:

FA-5126-1: 310x310x285mm

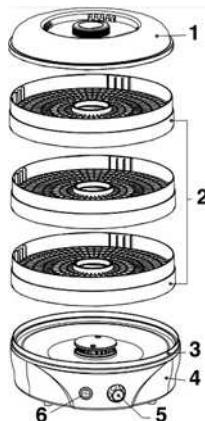
FA-5126-2: 315x315x395mm

Peso netto:

FA-5126-1: 2,26kg

FA-5126-2: 2,85kg

1. Coperchio
2. Vassoio
3. Sottocoppa
4. Base
5. Manopola temperatura
6. Indicatore di alimentazione con spia luminosa



### INTRODUZIONE

Rimuovere tutto il materiale di confezionamento del prodotto. Porre il materiale di confezionamento all'interno della scatola e conservarlo o smaltirlo in modo responsabile

### ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER FUTURA CONSULTAZIONE

Per ridurre il rischio di infortuni personali o danni materiali, devono essere osservate precauzioni di sicurezza di base, incluso quanto segue:

1. Questo apparecchio è stato concepito per uso in ambito domestico e in ambienti simili quali:

- aree adibite a cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- utilizzo da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

2. Il presente essiccatore per alimenti è inteso SOLO PER USO DOMESTICO e non è idoneo per uso commerciale. Non utilizzare all'aperto.
3. Quando si usa l'essiccatore per alimenti assicurarsi che sia su una superficie piana, stabile e resistente. Inoltre assicurarsi che non vi sia alcun rischio che possa cadere e che possa sostenere il peso dell'apparecchio durante l'uso.
4. Non utilizzare mai accessori non autorizzati.
5. Assicurarsi che l'essiccatore per alimenti sia spento e scollegato dalla rete elettrica quando non in uso, prima della pulizia o durante interventi di riparazione. Scollegare afferrando la spina. Non tirare il cavo.
6. Utilizzare sempre l'apparecchio con una presa di corrente della tensione (solo CA) indicata su di esso.
7. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio, in quanto non sono in grado di riconoscere i pericoli associati all'utilizzo errato di apparecchiature elettriche.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi bambini) con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, salvo in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
10. Assicurarsi che l'essiccatore per alimenti e il cavo di alimentazione NON pendano su bordi affilati e siano lontani da oggetti caldi e fiamme libere; altrimenti la plastica può fondere e provocare un incendio.
11. Verificare l'apparecchio e il filo elettrico tempestivamente, e sospendere l'utilizzo se si rilevano problemi al dispositivo o se è rotto. Non riparare l'apparecchio da soli. Far riparare l'apparecchio solo da personale qualificato.
12. Non utilizzare alcun apparecchio elettrico se il cavo di alimentazione è danneggiato,

dopo che l'apparecchio è caduto o si è danneggiato in qualche modo.

13. Se il cavo è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal servizio assistenza o altre persone analogamente qualificate per evitare pericoli.
14. Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga a meno che tale cavo non sia stato verificato e testato da parte di un tecnico qualificato o personale dell'assistenza.
15. Le riparazioni all'essiccatore per alimenti possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato. Riparazioni errate possono esporre l'utente a pericoli.
16. In nessun caso la BASE o la SPINA dell'essiccatore per alimenti devono essere immerse in acqua o qualsiasi altro liquido. Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
17. Solo i vassoi trasparenti e le parti del coperchio superiore possono essere lavati in lavastoviglie, se non diversamente specificato.
18. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole o altri utensili lontano durante il funzionamento per ridurre il rischio di infortunio a persone e/o danneggiamento dell'apparecchio.
19. Non utilizzare con un timer esterno o telecomando.
20. Non orientare il regolatore di tiraggio del motore verso gli altri o verso fonte infiammabile.
21. Non porre l'apparecchio accanto a fonti di calore. Tenere la spina lontana da pressione, altrimenti può verificarsi un incendio o scossa elettrica.
22. Il mancato rispetto di tutte le istruzioni elencate può provocare scosse elettriche, incendi o gravi ferimenti alle persone. Gli avvisi, le avvertenze e le istruzioni trattati in questo manuale di istruzioni non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi durante l'utilizzo del prodotto.
23. Se si cede questo apparecchio a terzi, devono essere fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.

### ATTENZIONE:

- Per ridurre il rischio di scossa elettrica, non immergere o esporre il prodotto, il cavo flessibile o la spina a pioggia, umidità o qualsiasi liquido.

- Non utilizzare il prodotto in prossimità di vasche da bagno, lavabi o altri recipienti contenenti acqua o altri liquidi o quando si trova all'interno di o sopra superfici umide o bagnate. Non porre l'apparecchio in un ambiente acquoso;
- Tenere l'apparecchio lontano da luoghi con alte temperature, esposti a raggi solari e umidità.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Staccare l'alimentazione in ambiente acquoso.
- Nel caso in cui l'apparecchio dovesse cadere in acqua, spegnere l'alimentazione sulla presa di uscita e rimuovere immediatamente la spina. **NON AVVICINARSI ALL'ACQUA PER RECUPERARLO.**
- È importante notare che l'apparecchio deve essere ispezionato da un tecnico qualificato prima del suo riutilizzo.
- **ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio per oltre 20 ore in un uso singolo. Dopo 20 ore, portare l'interruttore su ,O'. Scollegare e lasciar raffreddare per almeno 2 ore prima utilizzarlo nuovamente.**
- Non utilizzare in prossimità di bombolette spray con gas.
- Funzionamento errato e manipolazione impropria possono causare problemi all'apparecchio e infortuni per l'utente.
- Il cavo si alimentazione non può essere schiacciato da oggetti pesanti o affilati, altrimenti ciò causerà un incendio o scossa elettrica.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere ALTA quando l'apparecchio è in funzione.

### CARATTERISTICHE DELL'ESSICCATORE

Questo prodotto è caratterizzato da un ventola automatica, che fa circolare l'aria calda producendo un alimento essiccato in modo omogeneo! Alimenti essiccati sono ideali per uno snack in quanto mantengono quasi tutti i propri valori nutrizionali e sapori.

- Il modo perfetto per conservare frutta, snack, verdure, pane, fiori e tanto altro.
- Vassoi regolabili in altezza: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) vassoi facili da impilare,
- Vassoi facili da pulire.
- Eccezionale design arrotondato.
- I vassoi trasparenti consentono di controllare lo stato degli alimenti.



## PRIMA DELL'USO

### Pulizia:

Al primo utilizzo, pulire tutte le parti dell'apparecchio. Pulire i 3/5 vassoi con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare del detersivo.

Non lavare la BASE in lavastoviglie o immergerla in acqua o in qualsiasi altro liquido!!!

Dopo la pulizia far funzionare l'apparecchio per 30 minuti senza porre all'interno alcun alimento da essiccare. Durante questa procedura l'eventuale produzione di fumo od odori è normale. Garantire una ventilazione sufficiente.

Dopo questa fase di funzionamento, risciacquare i vassoi in acqua e asciugare tutte le parti. Ciò è necessario solo per la prima volta. (NON LAVARE LA BASE!!!)

Scollegare l'essiccatore dall'alimentazione e farlo raffreddare prima della pulizia. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di cibo. Asciugare tutte le parti prima di riporre l'essiccatore.

Non pulire l'apparecchio con agenti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.

### Montaggio dell'apparecchio:

Assicurarsi che l'essiccatore sia posto su una superficie piana e stabile. Rifirmare i vassoi di essiccazione e collegare la spina a una presa a muro. L'altezza dell'essiccatore può essere aumentata da 308mm a 395mm ruotando i vassoi superiori nelle graffe di quelli inferiori, permettendo quindi di caricare alimenti più spessi.

L'essiccatore è ora pronto per l'uso.

## METODI DI UTILIZZO

1. Porre gli alimenti puliti nei vassoi. - Non sovraccaricare i vassoi e non sovrapporre gli alimenti. Chiudere il coperchio.

**Nota:** Iniziare sempre a caricare gli alimenti dal vassoio inferiore a quello superiore.

2. Collegare l'alimentazione. Accendere l'interruttore, quindi regolare la temperatura.

**Nota:** Impostare una temperatura bassa per pezzi di alimenti sottili/piccoli o per un piccolo carico di alimenti. Impostare una temperatura alta per pezzi di alimenti da essiccare spessi/grandi e per carichi ampi. Il termostato può essere anche usato per ridurre la

temperatura quando gli alimenti sono quasi alla fine del loro ciclo di essiccazione prendendo più semplice il controllo del livello finale di umidità negli alimenti.

3. Chiudere il coperchio. Porre il coperchio sul primo vassoio in uso e portare l'interruttore in posizione T - la spia diventa rossa.

**Nota:** Assicurarsi che la base della ventola sia sempre in posizione quando si utilizza l'essiccatore. Se non si ha tempo per essiccare tutti gli alimenti in un solo giorno, è possibile continuare il giorno successivo. In questo caso, gli alimenti vanno conservati in un contenitore/sacchetto di polietilene e posti nel congelatore.

4. Spegnerne l'apparecchio (portare l'interruttore in posizione ,O'), quando si è finito di essiccare gli alimenti. Far raffreddare gli alimenti. Conservare gli alimenti in sacchetti di polietilene o contenitori idonei e porli in frigorifero (si veda la sezione „CONSERVAZIONE“ per maggiori informazioni).

5. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

**Nota:** Si raccomanda di impilare almeno 3 vassoi, anche se non si posizionano alimenti sui vassoi.

### Suggerimenti:

- Il presente essiccatore include 3/5 vassoi trasparenti impilabili e una protezione da surriscaldamento. La base contiene le termoresistenze, il motore, la ventola e il termostato.
- Le prese d'aria sul vassoio consentono la circolazione dell'aria.
- Utilizzando una temperatura di riscaldamento controllata, l'aria circola dalla base dell'essiccatore a ciascuno dei cinque vassoi e il coperchio rimuove l'umidità dagli alimenti.
- A seconda dell'umidità presente negli alimenti e quella presente nell'aria, il tempo di essiccazione può variare. Utilizzare l'essiccatore in un ambiente asciutto, caldo, ben ventilato e senza polvere. Anche una buona ventilazione è importante.
- **Frutta e verdura essiccate nell'essiccatore per alimenti avranno un aspetto diverso rispetto a quelle vendute in negozi di alimenti naturali e supermercati. Ciò è dovuto al fatto che l'essiccatore per alimenti non usa**

**conservanti, né coloranti artificiali, ma solo additivi naturali.**

- Regisztrazioni dell'umidità e del peso del prodotto prima e dopo i tempi di essiccazione aiuteranno in futuro a migliorare le tecniche di essiccazione.

## SUGGERIMENTI PER L'ESSICCAZIONE

Il tempo di essiccazione per il pre-trattamento della frutta varia in base ai seguenti fattori:

- 1) spessore dei pezzi o delle fette
- 2) numero dei vassoi con alimenti da essiccare
- 3) volume degli alimenti da essiccare
- 4) umidità nel proprio ambiente
- 5) le proprie preferenze di essiccazione per ogni tipo di alimento da essiccare

### Si raccomanda di:

- Controllare gli alimenti ogni ora.
- Ruotare e/o impilare nuovamente i propri vassoi se si nota un'essiccazione non uniforme.
- Etichettare gli alimenti con contenuti essiccati, data e peso prima dell'essiccazione. Sarà anche utile annotare il tempo di essiccazione per riferimento futuro.
- Gli alimenti pre-trattati consentiranno di ottenere il miglior effetto in essiccazione.
- Anche la corretta conservazione degli alimenti dopo l'essiccazione aiuterà a mantenere gli alimenti in buona qualità e a conservare le sostanze nutritive.

## CONSERVAZIONE

- Conservare gli alimenti solo dopo che si sono raffreddati.
- Gli alimenti possono essere tenuti più a lungo se conservati in un ambiente fresco, asciutto e buio.
- Rimuovere tutta l'aria possibile dal contenitore di conservazione e sigillare.
- La temperatura di conservazione è di 15°C o inferiore.
- Non conservare mai gli alimenti direttamente in un contenitore metallico.
- Evitare i contenitori che “respirano” o con tenuta debole.
- Controllare il contenuto degli alimenti essiccati per la presenza di umidità durante le settimane successive all'essiccazione. Se all'interno è presente umidità, si deve essiccare il contenuto per un tempo maggiore per evitare l'alterazione.

- Per la migliore qualità, frutta, verdura, erbe, noci e pane essiccati non devono essere conservati per più di 1 anno, se tenuti in frigorifero o congelatore.
- Carne, pollame e pesce essiccati non devono essere conservati per più di 3 mesi, se tenuti in frigorifero, o 1 anno se tenuti in congelatore.

## METODO DI MANUTENZIONE/ PULIZIA

Dopo l'uso, scollegare l'essiccatore dall'alimentazione e farlo raffreddare prima della pulizia. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di cibo dai vassoi. Asciugare tutte le parti con un panno asciutto prima di riporre l'essiccatore. Pulire la superficie del corpo con un panno umido.

Utilizzare tovaglioli di carta per rimuovere i condimenti della marinatura in eccesso.

Non pulire l'apparecchio con agenti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare la superficie.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI, GRAZIE!



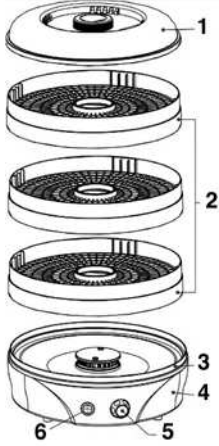
Questo marchio indica che il presente prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici nell'ambito dell'UE. Per prevenire un possibile pericolo per l'ambiente o per la salute umana a causa di uno smaltimento di rifiuti non controllato, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse. Per restituire il proprio dispositivo usato, usare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dove si è acquistato il prodotto. I rivenditori possono riprendersi questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

## دليل التعليمات مجفف الطعام

يرجى قراءة هذه التعليمات وذلك قبل استخدام الجهاز.

### المواصفات التقنية

الجهود الكهربائي العادي: 240 – 220 فولت، 50/60 هرتز.
القدرة الكهربائية العادية: 240 – 200 وات
الترموستات: 70 – 35 درجة مئوية
أبعاد الجهاز:
1-FA-5126: 310X310X245 مم
2-FA-5126: 315X315X308 مم
1-FA-5126: 310X310X285 مم
2-FA-5126: 315X315X395 مم
الوزن الصافي:
1-FA-5126: 2.26 كج
2-FA-5126: 2.85 كج



1. الغطاء	4. القاعدة
2. الصينية	5. زر درجة الحرارة
3. الوعاء السفلي	6. مفتاح توصيل التيار الكهربائي مزود بمصباح بيان

### بدء التشغيل

تخلص من أي مواد تغليف أو تعبئة موجودة في الجهاز.  
ضع مواد التغليف والتعبئة داخل الصندوق، ثم خزنها أو تخلص منه بطريقة صحيحة.

### تعليمات السلامة

الرجاء قراءة هذه التعليمات بعناية قبل التشغيل، مع الاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

يجب مراعاة احتياطات السلامة الأساسية التالية؛ وذلك للحد من خطر تعرض الأشخاص للإصابة أو تعرض الممتلكات للتلف:

1. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وللإستخدامات المشابهة مثل:
  - مناطق مطابخ العاملين في المحلات، والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
  - المنازل الموجودة بالمزارع؛
  - بواسطة العملاء في الفنادق، والموتلات وبيئات أماكن الإقامة الأخرى؛
  - بيئات الأسرة والقطور
2. مجفف الطعام مصمم للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الأماكن المفتوحة.
3. عند استخدام مجفف الطعام، تأكد من وضعه على سطح مستو وممتين، وتأكد كذلك من عدم تعرضه لخطر السقوط، ومن تحمل السطح لوزن الوحدة أثناء الاستخدام.
4. لا تستخدم أبداً ملحقات غير مرخصة.
5. تأكد من أن مفتاح تشغيل مجفف الطعام في وضع عدم التشغيل، وأنه قد تم فصله من مصدر التيار الكهربائي؛ وذلك في حالة عدم استخدامه، أو قبل تنظيفه أو عند إصلاحه. افصل القابس (الفيشة) عن طريق الأسلاك به، وليس عن طريق جذب سلك التوصيل.
6. صل دائماً الجهاز بمصدر القدرة الكهربائية (تيار متغير فقط) الذي له نفس الجهد الكهربائي المبين على الجهاز.
7. لا تترك هذا الجهاز بدون ملاحظة أثناء التشغيل.
8. يجب مراقبة الأطفال الصغار؛ لضمان عدم العبث بالجهاز، حيث أنه ليس بقدرتهم تمييز المخاطر المصاحبة للتعامل غير الصحيح مع الأجهزة الكهربائية.
9. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قِبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة؛ ذلك ما لم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذا الجهاز، وذلك بواسطة فرد مسؤول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
10. تأكد من عدم تعليق سلك التيار الكهربائي الخاص بمجفف الطعام فوق حواف حادة، كما يجب إبعاد السلك عن الأجسام الساخنة والنيرون المكشوفة؛ وإلا فقد يتعرض البلاستيك للانصهار؛ مما يتسبب في حدوث حريق.
11. رجاء فحص الجهاز وسلك التوصيل الكهربائي من وقت لآخر، وتوقف عن استخدام الجهاز في حالة وجود أي مشاكل به، أو عند حدوث كسر به. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك؛ حيث يجب إصلاح الجهاز بواسطة أشخاص مؤهلين فقط.
12. لا يجب تشغيل أي جهاز في حالة تلف سلك توصيل التيار الكهربائي، أو في حالة سقوط الجهاز أو تلفه بأي شكل من الأشكال.

13. يجب استبدال كابل التوصيل بمصدر التيار الكهربائي في حالة تلفه، على أن يتم الاستبدال عن طريق جهة التصنيع، أو عن طريق وكيل الصيانة التابع لها، أو عن طريق شخص مؤهل بطريقة مماثلة، وذلك لتجنب التعرض للخطر.
14. لا تستخدم الجهاز الخاص بك عن طريق توصيله بسلك امتداد؛ وذلك ما لم يتم فحص واختبار هذا السلك بواسطة تقني مؤهل أو الشخص المسؤول عن الصيانة.
15. يجب أن تتم أعمال الإصلاح الخاصة بمجفف الطعام، من قبل كهربائي مؤهل فقط. قد يتعرض المستخدم للخطر، وذلك نتيجة لأعمال الإصلاح غير السليمة.
16. لا يجب، تحت أي ظرف من الظروف، غمر قاعدة أو قابس (فيشة) مجفف الطعام في الماء أو في أي سائل آخر؛ كما يجب عدم استخدام الجهاز في حالة ابتلال الأيدي.
17. الأجزاء القابلة للغسيل الآمن في غسالة الأطباق هي فقط الصواني الشفافة، وأجزاء الغطاء العلوي؛ ما لم يحدد خلاف ذلك صراحة.
18. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة بالجهاز، واحتفظ بالأيدي، والشعر، والملابس، والملاعق والأواني الأخرى بعيدة عن الجهاز أثناء التشغيل؛ وذلك للحد من خطر تعرض الأشخاص للإصابة و/أو تعريض الجهاز للتلف.
19. لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد.
20. رجاء عدم توجيه سحب الماكينة تجاه الآخرين أو تجاه المواد سريعة الالتهاب.
21. رجاء عدم ترك الجهاز بجوار أي شيء منتج للحرارة. رجاء الحفاظ على القابس (الفيشة) بعيداً عن التعرض لأي ضغط؛ وإلا فقد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.
22. قد يتسبب الإخفاق في اتباع جميع التعليمات المدرجة، في التعرض لصدمة كهربائية، أو حدوث حريق، أو إصابات خطيرة للأشخاص؛ كما أنه ليس بإمكان التحذيرات والتعليمات التي تمت مناقشتها في هذا الدليل تغطية جميع الظروف الممكنة والحالات التي قد تحدث أثناء استعمال الجهاز.
23. في حالة إعطائك هذا الجهاز لشخص ثالث، فإنه يجب أيضاً تسليمه تعليمات التشغيل هذه.

تنبيه:

- لا تغمر أو تعرض هذا الجهاز، أو السلك المرئي، أو القابس للأمطار أو الرطوبة، أو أي سائل؛ وذلك للحد من خطر التعرض للصدمة الكهربائية.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الحمامات، أو الأحواض أو أية أوعية بها ماء أو سوائل أخرى، أو عند الوقوف في أو على أسطح مبللة أو رطبة؛ وكذلك لا تضع الجهاز في بيئة مائية.
- ضع الجهاز في مكان بعيد عن درجات الحرارة العالية، أو أشعة الشمس المباشرة.
- لا تشغل الجهاز ويديك مبللة.
- رجاء وضع مفتاح التشغيل في وضع عدم التشغيل، وذلك عند وضع الجهاز في بيئة مائية.
- ضع مفتاح التشغيل في وضع عدم التشغيل، وافصل القابس (الفيشة) فوراً؛ وذلك في حالة سقوط الجهاز في الماء؛ ولا تحاول إخراج الجهاز من الماء.
- يعتبر من المهم ملاحظة أنه يجب فحص الجهاز بواسطة تقني مؤهل، وذلك قبل استخدام الجهاز مرة أخرى.
- تنبيه! لا يجب تشغيل الجهاز لأكثر من عشرين ساعة في كل مرة استخدام؛ كما يجب وضع مفتاح التشغيل على وضع 'O' ، بعد تشغيل الجهاز لمدة عشرين ساعة. افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي واركبه لمدة ساعتين على الأقل حتى يبرد، وذلك قبل تشغيله مرة أخرى.
- لا تشغل الجهاز بالقرب من علب رش الغاز.
- يمكن أن يؤدي التشغيل بطريقة خاطئة والتعامل مع الجهاز بشكل غير صحيح، إلى حدوث أعطال بالجهاز وإصابات للمستخدم.
- لا يجب الضغط على سلك توصيل التيار الكهربائي بواسطة أي جسم ثقيل أو حاد، وإلا فقد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو التعرض لصدمة كهربائية.
- أسطح الجهاز التي يمكن الوصول إليها، قد تكون ذات درجة حرارة عالية، أثناء تشغيل الجهاز.

### مميزات مجفف الطعام

- يتميز هذا الجهاز بوجود مروحة أو توماتيكية، تقوم بتدوير الهواء الدافئ، مما ينتج عنه تجفيف متساو وبشكل جيد للجهاز. يمثل تجفيف الأطعمة معالجة ذات قيمة عظيمة للوجبات الخفيفة؛ وذلك لأن عملية التجفيف تحتفظ في الغالب بكامل القيمة الغذائية والمذاق.
- طريقة مثالية لحفظ الفاكهة، والوجبات الخفيفة، والخضروات، والخبز، والزهور بالإضافة إلى أصناف أخرى.
- الصواني قابلة لضبط الارتفاع: 3 (FA-5126-1) / 5 (FA-5126-2) رسات من الصواني سهلة الضبط.
- سهولة تنظيف الصواني.
- يتمتع بتصميم مستدير أنيق.
- مزود بصواني شفافة تسمح لك بمتابعة حالة الطعام.

### قبل الاستعمال

التنظيف:

امسح جميع أجزاء الجهاز؛ وذلك قبل الاستخدام لأول مرة. نظف الصواني 5/3 باستخدام قطعة من القماش المناداة بالماء. استخدم منظف وفقاً للحاجة. لا تغسل قاعدة الجهاز في غسالة الأطباق، ولا تغمرها في الماء أو في أي سائل آخر!!!



(4) درجة النداء أو الرطوبة في البيئة المحيطة.

(5) درجة التجفيف التي تفضلها لكل نوع من الطعام المجفف.

ومن الأمور التي يوصى بها:

- فحص الطعام الذي يجري تجفيفه بمعدل كل ساعة.
- تدوير و/أو إعادة تركيب الصواني؛ وذلك إذا لاحظت عدم تساوي درجة التجفيف.
- وضع ماصق على الطعام مابين به المحتوى المجفف، والتاريخ والوزن قبل التجفيف، وسوف يكون من الأمور المفيدة أيضاً ملاحظة الوقت المستهلك في التجفيف، وذلك للرغوع إليه في المستقبل.
- سوف تعطي الأطعمة سابقة المعالجة أفضل التأثير عند التجفيف.
- سوف يساعد التخزين الصحيح للطعام بعد التجفيف، على حفظ الطعام في حالة جيدة، وكذلك الحفاظ على المواد الغذائية.

### التخزين

- خزن الطعام بعد أن يتم تبريده فقط.
- يمكن الحفاظ على الطعام لفترة أطول؛ وذلك إذا تم تخزينه في مكان بارد، وجاف ومظلم.
- تخلص من الهواء الموجود داخل وعاء التخزين على قدر الإمكان؛ ثم أغلق الوعاء بإحكام.
- درجة الحرارة المثالية للتخزين من 15 درجة مئوية أو أقل.
- لا تخزن الطعام بشكل مباشر أبداً في وعاء معدني.
- تجنب استخدام الأوعية التي تسرب الهواء، أو الأوعية غير محكمة الغلق.
- افحص محتويات الطعام المجفف بالنسبة للرطوبة؛ وذلك خلال الأسابيع التالية لعملية التجفيف. يجب تجفيف المحتويات لفترة أطول؛ وذلك في حالة وجود رطوبة بالمحتويات، وتجنب تلف الطعام.
- يجب عدم الاحتفاظ بالفاكهة المجففة، أو الأعشاب، أو الخبز لمدة تزيد عن عام واحد؛ وذلك للحصول على أفضل جودة.
- لا يجب الاحتفاظ باللحوم المجففة، أو الدواجن، أو الأسماك لمدة تزيد على ثلاثة شهور، وذلك في حالة حفظها في الثلاجة؛ ولدة لزيادة عن عام واحد، وذلك في حالة حفظها في الفريزر.

### طريقة التنظيف والصيانة

افصل قابس (فيشة) مجفف الطعام من مصدر التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد؛ وذلك بعد الاستخدام، وقبل التنظيف. استخدم فرشاة ناعمة لإزالة الطعام الملتصق على الصواني. جفف جميع الأجزاء باستخدام قطعة من القماش الجاف؛ وذلك قبل تخزين مجفف الطعام. نظف سطح الجهاز باستخدام قطعة من القماش الملبل.

استخدم المناشف الورقية للتخلص من أي بقايا للمياه.

لانتظف الجهاز باستخدام مواد كيميائية قوية أو كاشطة؛ وذلك بغرض عدم إتلاف سطح الجهاز.

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات ، شكراً.

تشير هذه المعلومات أن هذا المنتج لا يجب أن يتم التخلص منه مع مخلفات الأسرة الأخرى في دول الاتحاد الأوروبي. لمنع الأضرار الممكنة على البيئة أو صحة الإنسان من التخلص غير المراقب من النفايات قم بإعادة تدوير المخلفات لتعزيز الاستخدام المستدام للموارد. إعادة جهازك المستخدم يرجى استخدام أنظمة إعادة والتجميع أو اتصل بموزع التجزئة الذي اشترت منه الجهاز. فبإمكانه الاهتمام بالمنتج وإعادة تدويره بشكل آمن على البيئة.

يجب تشغيل الجهاز لمدة 30 دقيقة، دون وضع أية أطعمة للتجفيف أثناء هذه المدة؛ وذلك بعد عملية تنظيف الوحدة. تصاعد أية أدخنة أو روائح أثناء هذه المدة يعتبر أمراً عادياً. رجاء التأكد من توافر قدر كافي من التهوية.

بعد مرور فترة التشغيل، اشطف الأرفف بالماء ثم جفف جميع الأجزاء. تعتبر هذه العملية أمراً هاماً عند الاستخدام لأول مرة فقط. (لاتغسل قاعدة الجهاز!!!)

افصل قابس (فيشة) مجفف الطعام من مصدر التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد؛ وذلك قبل التنظيف. استخدم فرشاة ناعمة لإزالة الطعام الملتصق . جفف جميع الأجزاء؛ وذلك قبل تخزين مجفف الطعام.

لانتظف الجهاز باستخدام مواد كيميائية قوية أو كاشطة؛ وذلك بغرض عدم إتلاف سطح الجهاز.

### تجميع الجهاز:

تأكد من وضع المجفف بشكل ثابت على سطح صلب ومستوي. ثبت صواني التجفيف وصل القابس (الفيشة) بمصدر التيار الكهربائي. يمكن زيادة ارتفاع المجفف من 395 – 308 مم، وذلك عن طريق تدوير الصواني العلوية إلى المشابك الخاصة بالصواني السفلية؛ وهو مايجعل من الممكن تحميل سمك أكبر من الطعام.

المجفف جاهز الآن للاستخدام.

### طريقة الاستخدام

1- ضع الطعام النظيف في الصواني. - لاحتحمل الصواني تحميلاً زائداً، ولاتجعل الطعام متركباً فوق بعضه البعض. أغلق الغطاء.

ملاحظة: ابدأ دائماً بتحميل الطعام في الصينية السفلية متجهاً إلى الصينية العلوية.

2- صل مصدر التيار الكهربية، وضع مفتاح التشغيل على وضع التشغيل، ثم اضبط درجة الحرارة.

ملاحظة: اضبط درجة الحرارة على وضع درجة الحرارة المنخفضة، وذلك في حالة قطع الطعام الرقيقة أو الصغيرة، أو في حالة الحمولات الصغيرة من الطعام؛ واضبط درجة الحرارة على وضع درجة الحرارة المرتفعة وذلك في حالة قطع الطعام السمكة أو الكبيرة، أو في حالة الحمولات الكبيرة من الطعام. يمكن أيضاً استخدام الترموستات لخفض درجة الحرارة؛ وذلك عندما يصل الطعام إلى قرب نهاية دورة التجفيف، مما يجعل عملية التحكم في مستوى الرطوبة النهائية للطعام أسهل.

3- أغلق الغطاء. ضع الغطاء أعلى صينية التشغيل الأولى، وضع مفتاح التشغيل على الوضع 'T'؛ سوف يضيئ مصباح البيان الأحمر.

ملاحظة: تأكد دائماً من وضع قاعدة مروحة في مكانها؛ وذلك عند تشغيل المجفف. إذا لم يكن لديك الوقت لتجفيف كل كمية الطعام في يوم واحد؛ فإنه يمكنك تجفيفها في اليوم التالي. وفي هذه الحالة، يجب عليك تخزين الطعام في وعاء / كيس من البولي إيثيلين وضعه في الفريزر.

4- ضع مفتاح تشغيل الجهاز على وضع عدم التشغيل (ضع مفتاح توصيل التيار على الوضع 'O') وذلك عند الانتهاء من تجفيف الطعام. اترك الطعام حتى يبرد. خزن أصناف الطعام في أكياس من البولي إيثيلين أو في أوعية الطعام وضعها في الثلاجة (راجع قسم "التخزين" للمزيد من المعلومات).

5- افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

ملاحظة: يوصى بتثبيت ثلاث صواني تشغيل على الأقل؛ وذلك سواء تم وضع طعام عليهم أم لا.

### تنبيهات:

- يشتمل هذا المجفف على ثلاث صواني شفافة قابلة للتركيب، كما يشتمل على حماية ضد التسخين المفرط. تشتمل قاعدة الجهاز على عناصر التسخين، والمحرك، والمروحة والترموستات.
- تسمح فتحات تسريب الهواء الموجودة بالصينية، بإتمام عملية تدوير الهواء.
- يتم استخدام درجة حرارة تسخين تحت السيطرة، كما يتم تدوير الهواء من قاعدة الجهاز إلى كل صينية من الصواني الخمسة، ويقوم الغطاء بتخليص الطعام من الرطوبة.
- يمكن أن يتغير زمن عملية التجفيف؛ حيث يتوقف ذلك على درجة الرطوبة في الطعام نفسه، وعلى درجة الرطوبة في الهواء. استخدم المجفف في حجرة خالية من الأتربة، وجيدة التهوية وجافة. وتعتبر التهوية الجيدة أمراً مهماً أيضاً.
- سوف يختلف مظهر الفواكه والخضروات التي تقوم بتجفيفها في مجفف الطعام الخاص بك، عن تلك التي تباع في محلات الأغذية الصحية والسوبر ماركيت؛ وذلك نتيجة لأن مجفف الطعام الخاص بك لا يستخدم أية مواد حافظة، أو مواد تلوين صناعية، ولأنه يستخدم إضافات طبيعية فقط.
- يعتبر تسجيل درجات الرطوبة، ووزن المنتجات قبل وبعد وقت التجفيف، من الأمور التي تساعد على تطوير تقنيات التجفيف الخاصة بك في المستقبل.

### نصائح للتجفيف

سوف يختلف زمن التجفيف بالنسبة للفواكه سابقة المعالجة، وذلك وفقاً للعوامل التالية:

- (1) سمك القطع أو الشرائح.
- (2) عدد الصواني المحملة بالطعام الجاري تجفيفه.
- (3) حجم الطعام الجاري تجفيفه.