

No 801008

## Suszarka elektryczna do żywności 350 W

- GB Food dryer 350 W
- D Lebensmittelrockner 350 W
- RUS Сушка для продуктов 350 Вт
- LT Maisto džiovintuvas 350 W
- LV Pārtikas žāvētājs 350 W
- EST Toidukuivati (elektriline) 350 W
- RO Uscător-deshidratator (electric) pentru alimente 350 W
- CZ Sušička potravin 350 W
- SK Susička ovocia 350 W
- F Déshydrateur (électrique) alimentaire 350 W
- UA Електричний волося їжа 350 W
- HU 350 W élelmiszerszáritó



PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI SUSZARKI DO ŻYWNOŚCI	2
GB	FOOD DRYER OPERATING MANUAL	4
D	BEDIENUNGSANLEITUNG DES TROCKERS FÜR LEBENSMITTEL	7
RUS	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СУШИЛКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	9
LT	MAISTO DŽIOVINTUVO APARNAVIMO INSTRUKCIJA	12
LV	PĀRTIKAS PRODUKTU ŽĀVĒJAMĀS IERĪCES LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	15
EST	TOIDUKUIVATI KASUTUSJUHEND	17
RO	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A USCĂTORULUI-DESHIDRATOR PENTRU ALIMENTE	19
CZ	NÁVOD K OBSLUZE SUŠIČKY POTRAVIN	21
SK	NÁVOD NA OBSLUHU SUŠIČKY POTRAVIN	23
F	MODE D'EMPLOI DU DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE	25
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ СУШАРКИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	27
HU	ASZALÓ KEZELÉSI ÚTMUTATÓJA	



## INSTRUKCJA OBSŁUGI SUSZARKI DO ŻYWNOŚCI

Szanowni Klienci,

Suszenie produktów spożywczych jest doskonałą metodą konserwacji przy zachowaniu ich naturalnych walorów. Ciepłe powietrze o ustalonej temperaturze swobodnie cyrkuluje wewnątrz urządzenia pomiędzy spiralą grzejną, a poszczególnymi warstwami ułożonych na sitach produktów. Dzięki tej metodzie warzywa, owoce, czy grzyby nie tracą cennych witamin i substancji odżywczych.

Suszarka pozwala przez cały rok przygotowywać zdrową żywność bez użycia szkodliwych substancji chemicznych. W niniejszym urządzeniu można również suszyć kwiaty, rośliny lecznicze oraz przygotowywać płatki zbożowe. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję prosimy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie w trakcie pracy należy stawiać na płaskich, odpornych na nagrzewanie, nie łatwopalnych powierzchniach. Aby wyeliminować możliwość zapalenia się powierzchni pod pracującą suszarką, zaleca się umieszczać ją na płytkach ceramicznych lub grubej desce. Po 40 godzinach ciągłej pracy urządzenia należy je wyłączyć i pozwolić, aby całkowicie wystygło.

- Suszarka przeznaczona jest tylko do użytku domowego
- Suszarkę podłączać jedynie do gniazdka sieci prądu zmiennego 220V-240V
- Nie uruchamiać suszarki, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa spirali grzejnej jest w sposób widoczny uszkodzona
- **Nie przykrywać urządzenia w trakcie pracy**

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy. Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek prosimy zwrócić się do biura obsługi klienta firmy BLOWIN.

- Nie pozostawiać włączonej suszarki bez nadzoru
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód
- Przed myciem suszarki wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka
- Uważać, aby nie zamoczyć wtyczki przewodu zasilającego
- Nie myć pod bieżącą wodą, ani nie zanurzać spirali grzejnej w wodzie podczas mycia
- Nie stawiać sit z ociekającymi wodą produktami nad spiralą grzejną
- W przypadku zalania wodą spirali grzejnej, przed ponownym włączeniem suszarki do sieci dokładnie ją wysuszyć.
- Do mycia obudowy spirali grzejnej nie używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

Z urządzenia mogą korzystać **wyłącznie osoby dorosłe**. Nie należy nigdy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dzieci i osób niepożądanych.

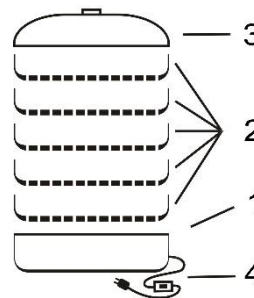
Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

**Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.**

### **SCHEMAT MONTAŻU SUSZARKI**

Suszarka składa się z:

1. Podstawy suszarki
2. Kompletu 5 sit
3. Pokrywy z rdzeniem zawierającym spiralę grzejną, włącznika oraz pokrętła umożliwiającego modyfikację temperatury grzania
4. Przewodu zasilającego z wtyczką



**Uwaga! Elementy suszarki należy montować zgodnie z powyższym rysunkiem.**

### **DZIAŁANIE I OBSŁUGA SUSZARKI**

**UWAGA!!! Produkty przeznaczone do suszenia umyć, osuszyć i ułożyć luźno na sitach, tak aby zapewnić swobodny przepływ powietrza między warstwami. Nie należy układać zbyt wielu produktów na poszczególnych sitach.**

- Rozpocząć układanie produktów od najniższego sita
- Napelnione produktami sita ustawić nad spiralą grzejną i przykryć pokrywą.
- Ustawić otwory wentylacyjne w pokrywie w zależności od pożądanego stopnia przewietrzania
- Włączyć suszarkę, urządzenie pracuje z mocą 350W
- Po wysuszeniu produktów wyłączyć suszarkę i odczekać aż produkty ostygną, następnie przełożyć do pojemnika, w którym będą przechowywane.

Podgrzane powietrze przechodząc przez sita powoduje odparowanie wody z suszonych produktów. Czas suszenia zależy od zawartości wody w produktach i stopnia ich rozdrobnienia, np. jabłka proponujemy suszyć w plastrach nie grubszych niż 5 mm.

W trakcie suszenia zalecamy, co pewien czas zamieniać sita miejscami dla uzyskania równomiernego suszenia produktów. Suszenie produktów wodnistych, takich jak: śliwki, winogrona, czy mokre grzyby wymaga znacznie dłuższego czasu.

### **PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW DO SUSZENIA**

Przed włożeniem do suszarki owoce, warzywa itp. należy dokładnie umyć, a następnie wytrzeć do sucha.

**UWAGA: Nie kłaść mokrych sit z produktami nad spiralą grzejną suszarki.**

Artykuły przeznaczone do suszenia podzielić na mniejsze części lub plasterki w taki sposób, aby móc ułożyć je swobodnie na sitach.

Czas suszenia składników zależy od grubości kawałków. Jeśli produkty na niektórych warstwach są mniej wysuszone można zamienić sita kolejnością, w ten sposób, aby sita z mniej wysuszonymi składnikami znalazły się na dole bliżej spirali grzejnej. Niektóre owoce posiadają naturalną warstwę ochronną, które spowalnia proces suszenia. W takim przypadku, aby skrócić czas suszenia zaleca się wrzucić je do gorącej wody i zagotować przez 1-2 minuty, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnie osuszyć.

Suszenie owoców:

- Umyć i osuszyć dokładnie owoce
- Usunąć pestki i odciąć zepsute części
- Pokroić na plasterki, które da się łatwo poukładać na sitach
- Skropić owoce sokiem z cytryny lub ananasa, aby owoce po wysuszeniu zachowały swój kolor

Suszenie warzyw:

- Umyć i osuszyć dokładnie warzywa
- Usunąć pestki i odciąć zepsute części
- Pokroić na plasterki, które da się łatwo poukładać na sitach
- Przed suszeniem zaleca się wrzucić warzywa do gorącej wody, zagotować przez 1-5 minut, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnie osuszyć

Suszenie roślin leczniczych:

- Zaleca się suszyć młode liście roślin
- Po wysuszeniu schować rośliny do papierowych torebek i przechowywać w suchym i ciemnym miejscu

Przechowywanie suszonej żywności:

- Pojemniki do przechowywania suszonej żywności powinny być czyste i suche

- Zaleca się przechowywanie suszonych produktów w szklanych pojemnikach z metalową pokrywą, w ciemnym, suchym miejscu, w temperaturze od 5°C do 20°C
- Po pierwszym tygodniu przechowywania należy sprawdzić, czy w pojemniku nie zebrała się wilgoć, jeśli tak, oznacza to, że produkty zostały niedokładnie wysuszone i należy powtórzyć proces suszenia

**UWAGA: Nie wkładać gorących produktów z suszarki do pojemników, w których będą przechowywane.**

## PRZEPISY

### ***Jabłkowe kółka w cynamonie***

2 kg jabłek i 5 łyżek cynamonu

Jabłka umyć, obrać i wydrążyć gniazda nasienne. Pokroić w krążki o grubości około 6mm. Obsypać z dwóch stron cynamonem. Rozłożyć na sitach, suszyć 4 do 15 godzin

### ***Suszone śliwki***

Do suszenia najlepiej nadają się śliwki węgierki. Owoce przeznaczone do suszenia powinny być bardzo dojrzałe – znakiem tego będzie lekko już pomarszczona skórka u nasady ogonka.

Śliwki należy lekko zblanszować – około 1 min we wrzątku. Można suszyć je z pestką lub bez pestki. Czas suszenia to 5 do 25 godzin

### ***Suszone cytrusy***

1,5 kg pomarańczy, 5 cytryn, 4 twarde grejpfruty

Owoce umyć, nie obierając ze skórki, pokroić w plastry o grubości około 5-6mm. Ułożyć na sitach i suszyć 8 do 24 godzin. Oprócz walorów smakowych z wysuszonych owoców cytrusowych można stworzyć przepiękne ozdoby świąteczne.

### ***Suszone pomidory***

2-3 kg bardzo dojrzałych pomidorów, 3 główki czosnku, łyżka suszonej bazylii, ½ łyżki suszonego tymianku, 2 szklanki oliwy, ½ łyżki grubo zmielonego pieprzu, łyżka gruboziarnistej soli

Pomidory umyć, przepołować, usunąć nasiona. Rozłożyć na sitach i suszyć około 8-24 godzin. Czosnek podzielić na ząbki, nie obierać i w połowie suszenia rozłożyć na sitach tuż obok pomidorów. Gotowe pomidory powinny być elastyczne i miękkie. Ułożyć kawałki suszonych pomidorów w słoikach, przekładając ząbkami czosnku, ziołami i solą. W trakcie układania zalewać kolejne warstwy oliwą, tak aby dostała się ona w każdy zakamarek. Pełnym słoikiem stuknąć kilka razy w stół, by pozbyć się pęcherzyków powietrza. Zakręcić słoik i wstawić do lodówki na około 2 tygodnie.

## KONSERWACJA

Sita myć w letniej wodzie z dodatkiem detergentu. Podstawę suszarki należy przetrzeć wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha. **UWAGA: podstawy suszarki ze spiralą grzejną nie myć pod bieżącą wodą, nie zanurzać!**

## DANE TECHNICZNE I OPIS URZĄDZENIA

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Suszarka do owoców i warzyw BLOWIN spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/WE
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) - 2004/108/WE
- Typ BY1101 - suszarka 5-sitowa; Pojemność: 13,5L.
- Moc urządzenia 350W
- Częstotliwość 50 Hz
- Napięcie 220-240 V
- Suszarka posiada atest dopuszczający do kontaktu z żywnością. Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.
- Typ BY1101 - suszarka 5-sitowa; Pojemność: 13,5L.



**Symbol ten, umieszczany na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych oznacza, że zakupiony produkt nie powinien być usuwany razem ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Pozbywanie się sprzętu we właściwy sposób i jego recykling pomogą zapobiec potencjalnie negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.**



## FOOD DRYER OPERATING MANUAL

Dear Customers,

Drying is a perfect method for preserving foods while maintaining their natural properties. Hot air at fixed temperature freely circulates inside the appliance between a heating element and layers of foods put on the trays. Vegetables, fruit and mushrooms lose little vitamins and nutritional substances that way and the dryer helps prepare healthy food without using harmful chemical substances. This machine can be used for drying flowers, medicinal plants and for preparing cereals.

Please read this operating manual carefully. Pay special attention to safety tips. Keep this manual for future reference.

### SAFETY TIPS

The appliance, while in operation, must be put on flat, heat resistant and fire retardant surfaces. To prevent the surface under the dryer against burning, it is recommended to put it on ceramic tiles or a thick board. After 40 hours of continuous operation, the machine must be switched off and let to cool down completely.

- The dryer is intended for home use only
- The dryer can only be connected to 220-240V AC source.
- Do not switch the dryer on if the power cord or the heating element casing is visibly damaged.
- **Do not cover the machine while in operation.**

If the power cord is damaged, it should be replaced by a specialized service. The appliance can be repaired by trained personnel only. Wrong repair can cause serious threat to the user. In case of any defect, please contact BIOWIN customer service office.

- Do not leave the working dryer unattended.
- Do not unplug the machine by pulling the cord.
- Before washing the dryer, disconnect the power cord from the socket.
- Make sure the power cord plug is not wet.
- Do not wash it under running water nor submerge the heating element in water while washing.
- Do not put trays with products dripping with water over the heating element.
- In case when the heating element is flooded with water, the dryer must be thoroughly dried before connecting it to power.
- Do not use aggressive detergents like emulsions, milks or pastes for washing the heating element casing. They can remove graphic symbols such as scale, marking, warning signs, etc.

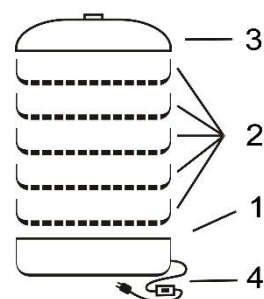
The appliance can be used by **adults only**. The working machine cannot be left unattended. Make sure that the place where it is stored is properly secured against reach of children or unauthorized persons. The manufacturer is not liable for any damage caused by using the appliance not in compliance with its intended purpose or by handling it improperly.

The manufacturer reserves the right to modify the product at any time without prior notice in order to comply with legal regulations, norms, directives or due to construction-related, commercial, esthetic or other reasons.

### DRYER CONSTRUCTION

The dryer is composed of:

1. Dryer bases
2. 5 sieves set
3. Cover with a core containing a heating coil, switch and heating temperature adjustment knob
4. Power cord with plug



**Note! Mount the dryer elements according to the drawing above.**

### DRYER OPERATION AND HANDLING

**CAUTION!!! Wash, dry and loosely put the products to be dried on the trays so that there is free flow of air between the layers. Do not put too many products on the layers.**

- Put the products starting from the lowest tray.
- Position the trays filled with products above the heating element and cover.
- Adjust the ventilating holes in the cover depending on a desirable degree of airing.
- Switch the dryer on, the appliance works with 350W power.
- After drying, switch the dryer off and wait until the products cool down. Then put them into the container where they will be stored.

Heated air that flows through the trays makes water vapor from products being dried.

Drying time depends on water content in products and their size. We recommend that apples be dried in slices not thicker than 5 mm.

While drying we recommend exchanging the trays to obtain uniform drying. Drying products with high water content such as plums, grapes or wet mushrooms requires much more time.

### **PREPARATION OF PRODUCTS FOR DRYING**

Before putting them into the dryer, wash the products and wipe them dry.

**CAUTION: Do not put the trays with products above the heating element if there is water on them.**

Break up the products into smaller pieces or slices so that they can be loosely put on the trays. Drying time depends on the thickness of pieces. If the products put on certain layers are less dried, the trays can be exchanged so that the trays with less dried products are located at the bottom near the heating element. Certain fruit have a natural protective layer that slows down the drying process. In order to reduce the drying time, it is recommended to put the products into hot water and boil them for 1 – 2 minutes, then to immerse them in cold water, strain and thoroughly wipe them dry.

Fruit drying:

- Wash and thoroughly wipe the fruit dry.
- Remove pits and cut spoiled parts off.
- Cut into pieces that can be easily put on the trays.
- Sprinkle the fruit with lemon or pineapple juice so that the fruit retain their color after drying.

Vegetable drying:

- Wash and wipe the vegetables dry
- Remove pits and cut spoiled parts off.
- Before drying it is recommended to put the vegetables into hot water, boil for 1 – 5 minutes, then immerse in cold water, strain and thoroughly wipe them dry

Medicinal plant drying:

- It is recommended to dry young leaves.
- After drying put the plants into paper bags and store them in a dry and dark place

Storing dried food:

- Containers for storing dried food should be clean and dry.
- It is recommended to keep dried food in glass containers with a metal lid in a dark and dry place at a temperature between 5°C do 20°C.
- After the first week of storing, check whether any moisture has gathered in the container. If yes, it means that the products had not been sufficiently dried and the drying process should be repeated

**CAUTION: Do not put hot products from the dryer into the containers where they will be stored.**

### **MAINTENANCE**

The trays must be washed in lukewarm water with added detergent. The base of the dryer must be wiped with moistened cloth and dried off. **CAUTION: The base of the dryer with encased heating element, engine and fan cannot be washed in running water, do not submerge it!**

### **TECHNICAL DATA AND DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

Technical parameters are provided on a data plate.

BIOWIN fruit and vegetable dryer meets the requirements of applicable standards.

The appliance complies with the requirements of the following directives:

- Low Voltage Directive (LVD) – 2006/95/EC
- Electromagnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC
- Type BY110 – 5-tray dryer: Capacity: 13. 5 l
- Power: 350 W
- Voltage: 220-240 V
- Frequency 50 Hz
- The dryer holds a food contact approval.
- The product bears the CE marking on its data plate.
- Type BY1101 - 5-sieve dryer; Capacity: 13,5 L.



This symbol placed on electrical and electronic devices means that the purchased product at the end of its working life should not be disposed together with other household waste. It should be passed to the appropriate centre dealing with collection and disposal of electronic and electrical devices. Appropriate disposal of the device will prevent possible negative effects in the environment and human health.



## BEDIENUNGSANLEITUNG DES TROCKERS FÜR LEBENSMITTEL

Liebe Kunden,

die Trocknung von Lebensmitteln ist eine hervorragende Konservierungsmethode, um ihre natürlichen Vorzüge zu erhalten. Warme Luft mit der eingestellten Temperatur rotiert frei innerhalb des Geräts zwischen der Heizspirale und den einzelnen Schichten, die auf den Sieben mit Produkten verlegt wurden. Dank dieser Methode Gemüse, Obst oder Pilze verlieren das Minimum an Vitaminen und Nährstoffen. Der Trockner erlaubt, über das ganze Jahr gesunde Lebensmittel ohne Verwendung von schädlichen chemischen Stoffen zuzubereiten. In diesem Gerät können auch Blumen und Heilpflanzen getrocknet und Corn Flakes zubereitet werden.

Lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam. Besondere Achtung ist den Sicherheitshinweisen zu schenken. Bewahren Sie bitte die Bedienungsanleitung auf, damit sie auch später beim Einsatz des Produktes verwendet werden kann.

### SICHERHEITSHINWEISE

**Das Gerät ist beim Einsatz auf flachen, beständigen gegen Erwärmung und nicht leicht brennenden Flächen zu stellen. Um die mögliche Zündung der Fläche unter dem betriebenen Trockner zu beseitigen, wird es empfohlen, den Trockner auf den Fliesen oder auf dickem Brett anzubringen. Nach 40 Stunden der kontinuierlichen Arbeit des Geräts, ist das Gerät auszuschalten und komplett abkühlen zu lassen.**

- Der Trockner ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Der Trockner ist nur an Wechselstrom 220V-240V anzuschalten.
- Der Trockner ist nicht in Betrieb zu setzen, wenn die Speiseleitung beschädigt ist oder wenn das Gehäuse der Heizspirale sichtbar beschädigt ist.
- **Das Gerät darf bei dem Betrieb nicht bedeckt werden.**

**Wird die Speiseleitung beschädigt, sollte sie durch ein Fachwerk erneuert werden. Das Gerät darf nur vom unterwiesenen Personal repariert werden.**

**Eine unrichtig durchgeführte Reparatur kann für den Betreiber ernsthafte Gefährdungen bewirken. Falls Fehler auftreten, wenden Sie sich an das Büro für die Kundenbedienung der Firma BIOWIN.**

- Den eingeschalteten Trockner nicht ohne Aufsicht laufen lassen.
- Den Stecker aus der Steckdose mit der Leitung nicht ziehen.
- Vor der Spülung des Trockners ist der Stecker der Speiseleitung aus der Steckdose zu ziehen.
- Vorsichtig vorgehen, damit der Stecker der Speiseleitung nicht nass wird.
- Nicht unter laufendem Wasser spülen; die Heizspirale darf bei der Spülung im Wasser nicht getaucht werden.
- Die Siebe mit den Produkten, von denen Wasser läuft, nicht über die Heizspirale stellen.
- Falls die Heizspirale mit Wasser übergossen wird, ist der Trockner vor der nächsten Anschaltung ans Netz genau zu trocknen.
- Zur Spülung des Gehäuses der Heizspirale sind keine aggressiven Detergenzien wie Emulsion, Scheuermilch, Pasten, usw. zu verwenden. Diese Mittel können unter anderem graphische Symbole, wie: Maßstäbe, Markierungen, Warnschilder, usw. entfernen.

**Das Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Das arbeitende Gerät darf nie ohne Aufsicht gelassen werden. Man sollte sich gewissern, dass die Aufbewahrungsstelle des Geräts angemessen vor Zugang der Kinder und unbefugten Personen abgesichert wird.**

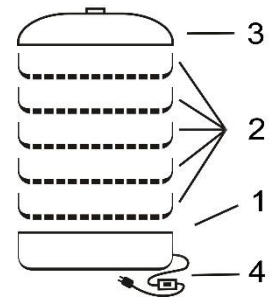
**Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch einen unsachgemäßen Einsatz des Geräts oder durch eine unrichtige Bedienung des Geräts verursacht wurden.**

**Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Ware zu jedem Zeitpunkt ohne frühere Mitteilung zwecks der Anpassung an die rechtlichen Vorschriften, Normen, Richtlinien oder aus den Konstruktions, Handels- und ästhetischen Gründen und anderer Gründen nachzubessern.**

## AUFBAU DES TROCKNERS

Der Trockner besteht aus:

1. Des Untergestells des Trockners
2. Des Sets von 5 Sieben
3. Der Abdeckung mit dem Kern, der eine Heizspirale, einen Schalter und einen Drehregler zum ändern der Heiztemperatur enthält
4. Des Netzkabels mit Stecker



**Achtung! Die Bestandteile des Trockners gemäß der obigen Zeichnung zusammenbauen.**

## FUNKTION UND BEDIENUNG DES TROCKNERS

**ACHTUNG!!! Die zum Trocknen bestimmten Produkte sind zu waschen, trocknen und locker auf die Siebe hinzulegen, damit die freie Luftdurchströmung zwischen den Schichten gewährt wird. Zu viele Produkte dürfen auf die einzelnen Siebe nicht hingelegt werden.**

- Es ist zu beginnen, die Produkte vom niedrigsten Sieb zu verlegen.
- Die mit den Produkten gefüllten Siebe sind über die Heizspirale zu stellen und mit der Abdeckung zu decken.
- Die Belüftungsöffnungen in der Abdeckhaube je nach dem gewünschten Lüftungsgrad einstellen.
- Den Trockner einschalten, das Gerät wird mit der Leistung von 350W betrieben.
- Nach der Trocknung ist der Trockner auszuschalten und es ist abzuwarten, bis die Produkte kühl werden; nachfolgend sind die Produkte in einen Behälter umzulegen, in dem sie aufbewahrt werden.

Die erwärmte Luft beim Durchgang durch die Siebe verursacht, dass das Wasser von den zu trocknenden Produkten verdunstet. Die Trocknungszeit hängt vom Wassergehalt an den Produkten und ihrer Zerkleinerung ab; zum Beispiel empfehlen wir Ihnen Äpfel in Scheiben zu trocknen, die nicht dicker als 5mm sind.

Bei der Trocknung empfehlen wir, ab und zu die Siebe zu wechseln, damit die Produkte gleichmäßig getrocknet werden. Die Trocknung von wässrigen Produkten, wie: Pflaumen, Trauben oder naße Pilze, bedarf längerer Zeitaufwands.

## VORBEREITUNG DER PRODUKTE ZUR TROCKNUNG

Bevor die Produkte in den Trockner eingelegt werden, sind sie zu waschen und dann abzuwischen.

**ACHTUNG: Die Siebe mit den Produkten über die Heizspirale nicht hinlegen, falls es drin Wasser gibt.**

Die Produkte sind in kleinere Teile oder in Scheiben einzuteilen, damit sie locker auf die Siebe gelegt werden können.

Die Trocknungszeit hängt von der Dicke der Stückchen ab. Falls die Produkte auf eigenen Schichten nicht richtig getrocknet wurden, kann die Reihenfolge der Siebe gewechselt werden, damit sich die Siebe mit weniger getrockneten Produkten näher der Heizspirale befinden. Manches Obst weist natürlichen Schutzschicht auf, die den Trocknungsvorgang verlangsamt. In diesem Fall, um die Zeit zu verkürzen, wird es empfohlen, die Produkte in heißes Wasser einzuwerfen und 1-2 Minuten kochen lassen; nachfolgend sind die Produkte im kalten Wasser einzutauchen, abzuseihen und genau zu trocknen.

Obsttrocknung:

- Obst waschen und genau trocknen
- Obststeine entfernen und die kaputten Teile abschneiden
- In Scheiben schneiden, die einfach auf die Siebe gelegt werden
- Mit Zitronen- oder Ananassaft bespritzen, damit das Obst nach der Trocknung seine Farbe erhält

Gemüsetrocknung:

- Gemüse waschen und genau trocknen
- Gemüsesteine entfernen und die kaputten Teile abschneiden
- In Scheiben schneiden, die einfach auf die Siebe gelegt werden
- Vor der Trocknung wird es empfohlen, das Gemüse in heißes Wasser einwerfen, 1-5 Minuten kochen lassen, danach ins kalte Wasser eintauchen, abseihen und genau trocknen

Trocknung von Heilpflanzen:

- Es wird empfohlen, junge Pflanzenblätter zu trocknen
- Nach der Trocknung die Pflanzen in die Papiertücher umlegen sowie trocken und dunkel aufbewahren

Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln:

- Die Behälter für die Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln sollten sauber und trocken sein.
- Es wird empfohlen, die getrocknete Lebensmittel in den Glasbehältern mit dem Metalldeckel dunkel, trocken und bei Temperatur von 5°C bis 20°C aufzubewahren.



- Nach der ersten Aufbewahrungswoche ist es zu prüfen, ob sich keine Feuchte im Behälter sammelt, und wenn ja, bedeutet es, dass die Produkte ungenau getrocknet wurden und die Trocknung zu wiederholen ist.

**ACHTUNG: Heiße Produkte aus dem Trockner in die Behälter nicht umlegen, in welchen sie aufbewahrt werden.**

### WARTUNG

Die Siebe sind im lauen Wasser mit zugegebenen Detergens zu spülen. Die Ständer des Trockners sind mit feuchter Lappe bis zum trockenen Zustand abzuwischen. **ACHTUNG: Die Ständer des Trockners mit der eingebauten Heizspirale, dem Motor und Lüfter nicht unter fließendem Wasser waschen und nicht eintauchen!**

### TECHNISCHE DATEN UND BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die technischen Parameter sind am Datenschild des Produktes angegeben.

Die Obst- und Gemüsetrockner der Firma BLOWIN erfüllen die Anforderungen der geltenden Normen.

Das Gerät stimmt mit den Anforderungen der Richtlinien überein:

- Niederspannungsgerät (LVD) – 2006/95/WE
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC) – 2004/108/WE
- Typ BY1101 - Trockner mit 5 Sieben; Volumen: 13,5 l
- Leistung des Geräts 350W.
- Spannung 220-240 V
- Frequenz 50 Hz
- Der Trockner besitzt den Prüfschein, auf Grund wessen der Trockner für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen wurde. Das Produkt wurde mit dem CE-Zeichen am Datenschild gekennzeichnet.
- Typ BY1101 - 5-Siebtrockner; Kapazität: 13,5 L.



**Das sich an elektrischen und elektronischen Geräten befindende Symbol bedeutet, dass das eingekaufte Produkt mit anderen üblichen Abfällen aus dem Haushalt nicht beseitigt werden darf. Das Produkt ist an eine entsprechende Stelle zu übergeben, die sich mit der Sammlung und dem Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten befasst. Eine richtige Beseitigung und richtiges Recycling des Gerätes tragen zur Vorbeugung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit bei.**



### **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СУШИЛКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

*Уважаемые Клиенты,*

*Сушка - это прекрасный метод обработки продуктов питания с сохранением их натуральных свойств. Теплый воздух, нагретый до определенной температуры, свободно циркулирует внутри устройства между нагревательной спиралью и отдельными слоями уложенных на ситах продуктов. Благодаря этому методу овощи и фрукты практически не теряют витаминов и питательных веществ. Сушилка позволит круглый год готовить здоровые блюда без использования вредных химических веществ. В данном устройстве можно также сушить цветы, лекарственные растения и готовить злаковые хлопья.*

*Просим Вас внимательно прочитать настоящее руководство по эксплуатации. Следует обратить особое внимание на рекомендации по технике безопасности. Сохраните руководство, чтобы воспользоваться им также в ходе дальнейшей эксплуатации изделия.*

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**Во время работы прибор должен стоять на ровной, не нагревающейся, не легковоспламеняющейся поверхности. Во избежание возгорания поверхности под работающей сушилкой рекомендуется размещать ее на керамической плитке или толстой доске. После непрерывной работы в течение 40 часов прибор следует выключить и дать ему полностью остыть.**

- Сушилка предназначена только для домашнего использования.
- Сушилку следует подключать только к розетке сети переменного тока 220В-240В
- Не включать сушилку, если кабель питания поврежден или если кожух нагревательной спирали имеет видимые повреждения.
- **Не прикрывать прибор во время работы**

**Если кабель питания поврежден, его замену должна выполнить специализированная ремонтная мастерская. Ремонт прибора может выполняться только обученным персоналом. Неправильно**

**произведенный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок обращайтесь в офис обслуживания клиента компании BLOWIN.**

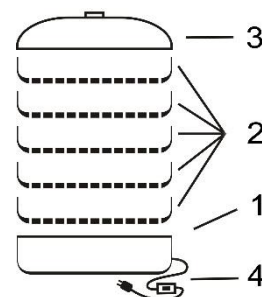
- Не оставляйте включенную сушилку без присмотра
- Не вытягивайте вилку из розетки сети, потянув за кабель
- Прежде чем мыть сушилку, вытащите вилку кабеля питания из розетки
- Будьте внимательны, чтобы не намочить вилку кабеля питания
- Не мыть под струей воды и не погружать нагревательную спираль в воду во время мытья
- Не ставить над нагревательной спиралью сита с продуктами, с которых капает во
- Если в нагревательную спираль попала вода, перед следующим подключением сушилки к сети необходимо ее тщательно высушить.
- Для мытья кожуха нагревательной спирали не использовать агрессивных моющих средств в виде эмульсии, молочка, пасты и т.д. Они могут, в частности, удалить нанесенные информационные графические символы, такие как деления, обозначения, предупреждающие знаки и т.д.

**Прибором могут пользоваться только взрослые. Ни в коем случае нельзя оставлять работающий прибор без присмотра. Следует убедиться, что прибор хранится в месте недоступном для детей и нежелательных лиц. Изготовитель не отвечает за возможный ущерб, причиненный использованием прибора не по назначению или его неправильной эксплуатацией. Изготовитель оставляет за собой право модификации изделия в любой момент, без предварительного извещения, в целях приведения его в соответствие с юридическими положениями, нормами, директивами или из конструкторских, коммерческих, эстетических и других соображений.**

### **КОНСТРУКЦИЯ СУШИЛКИ**

Сушилка состоит из:

1. Основания сушилки
2. Комплект 5 сит
3. Крышки с сердечником, в котором находится нагревательная спираль, выключатель и ручки для изменения температуры нагрева
4. Кабель питания с вилкой



**Внимание! Элементы сушилки следует собирать в соответствии с выше представленным рисунком.**

### **РАБОТА И ОБСЛУЖИВАНИЕ СУШИЛКИ**

**ВНИМАНИЕ! Продукты, предназначенные для сушки, следует вымыть, осушить и разложить на ситах таким образом, чтобы воздух свободно циркулировал между слоями. Не следует укладывать на отдельные сита слишком много продуктов.**

- Продукты раскладывать на ситах, начиная с нижнего.
- Заполненные продуктами сита установить над нагревательной спиралью и накрыть крышкой.
- Установить вентиляционные отверстия в крышке в зависимости от желаемой степени проветривания.
- Включить сушилку, прибор работает с мощностью 350 Вт.
- По окончании сушки выключить сушилку и подождать, пока продукты остынут, затем переложить их в емкость для хранения.

Подогретый воздух, проходя сквозь сита, способствует испарению воды из продуктов, подвергающихся сушке. Время сушки зависит от содержания воды в продуктах и степени их измельчения, напр. яблоки для сушки мы рекомендуем нарезать ломтиками толщиной не более 5 мм. Во время сушки рекомендуется время от времени менять сита местами для более равномерной сушки. Сушка водянистых продуктов, таких как сливы, виноград или влажные грибы, требует более продолжительного времени.

### **ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ ДЛЯ СУШКИ**

Продукты перед помещением в сушилку следует помыть, затем вытереть насухо.

**ВНИМАНИЕ: Не ставить сита с продуктами над нагревательной спиралью, если с них капает вода.**

Продукты поделить на части или нарезать ломтиками так, чтобы их можно было свободно разложить на ситах. Время сушки продуктов зависит от толщины ломтиков. Если некоторые слои продуктов менее сухие, можно заменить сита местами так, чтобы сита с менее высушенными продуктами находились внизу, ближе к нагревательной спирали. Некоторые фрукты обладают натуральным защитным слоем, замедляющим процесс сушки. В таком случае, чтобы сократить время сушки, рекомендуется бланшировать продукты в кипятке в течение 1-2 минут, затем погрузить в холодную воду, отцедить и тщательно осушить

Сушка фруктов:

- Фрукты тщательно вымыть и осушить.
- Удалить косточки и испорченные части.
- Нарезать ломтиками, так, чтобы они легко помещались на ситах.
- Сбрызнуть фрукты лимонным или ананасным соком, чтобы после сушки фрукты сохранили свой цвет.

Сушка овощей:

- Овощи вымыть и тщательно осушить.
- Удалить косточки и испорченные части.
- Нарезать ломтиками, так, чтобы они легко помещались на ситах.
- Перед сушкой рекомендуется бланшировать овощи в кипятке 1-5 мин., затем залить холодной водой, отцедить и тщательно осушить.

Сушка лекарственных растений:

- Рекомендуются сушить молодые листья растений.
- После сушки растения разложить в бумажные пакеты и хранить с сухом и темном месте.

Хранение сушеных продуктов питания:

- Емкости для хранения сушеных продуктов должны быть чистыми и сухими.
- Рекомендуется хранить сушеные продукты в стеклянных емкостях с металлической крышкой в темном, сухом месте, при температуре от 5°C до 20°C.
- Через неделю хранения следует проверить, нет ли влаги в емкости; появление влаги означает, что продукты были недостаточно высушены и следует повторить процесс сушки.

**ВНИМАНИЕ: Не помещать горячих продуктов из сушилки в емкости для хранения.**

### УХОД

Сита мыть в прохладной воде с добавлением моющего средства. Основание сушилки следует протирать влажной тканью и вытирать насухо. **ВНИМАНИЕ: Основание сушилки с закрытой нагревательной спиралью, двигателем и вентилятором не мыть под струей воды, не погружать в воду!**

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.

Сушилка для фруктов и овощей BLOWIN соответствует требованиям действующих норм.

Прибор соответствует требованиям директив:

- Электрический аппарат низкого напряжения (LVD) - 2006/95/WE
- Электромагнитная совместимость (EMC) - 2004/108/WE
- Тип BY1101 - сушилка с 5 ситами; Объем: 13,5 л.
- Мощность прибора 350 Вт.
- Напряжение 220-240 В.
- Частота 50 Гц.
- Сушилка имеет сертификат допуска к контакту с продуктами питания. Изделие обозначено символом CE на паспортной табличке.
- Тип BY1101 - 5-ситовая сушилка; Емкость: 13,5 л.



Этот символ, расположенный на электрическом и электронном оборудовании обозначает, что купленное изделие не должно утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Его следует передать в соответствующий пункт, который занимается сбором и утилизацией электрического и электронного оборудования. Сдача и утилизация оборудования в надлежащем порядке поможет предотвратить возможные негативные воздействия на окружающую среду и здоровье человека.



### MAISTO DŽIOVINTUVO APTARNAVIMO INSTRUKCIJA

*Gerbiamieji Klientai,*

*Maisto produktų džiovinimas, tai puikus jų konservavimo metodas norint išsaugoti natūralius maisto privalumus. Šiltas nustatytos temperatūros oras laisvai cirkuliuoja įrenginio viduje tarp šildymo spiralės ir paskirais ant sietelių išdėstytais produktų sluoksniais. Šio metodo dėka daržovės, vaisiai arba grybai praranda tik minimalų vitaminų ir maistingų medžiagų kiekį.*

*Džiovinuvus leidžia per ištikus metus ruošti sveiką maistą be kenksmingų cheminių medžiagų panaudojimo. Šiame įrenginyje galima taip pat džiovinti gėles, vaistinius augalus bei paruošti javų dribsnius.*

Prašome atidžiai perskaityti šią aptarnavimo instrukciją. Ypatingą dėmesį reikia atkreipti į saugos nurodymus. Instrukciją prašome išsaugoti, kad būtų galima ja pasinaudoti taip pat gaminio vėlesnio naudojimo metu.

## **SAUGOS NURODYMAI**

Įrenginį darbo metu reikia statyti ant plokščių, šildymui atsparių, lengvai neužsidegančių paviršių. Po dirbančiu džiovintuvu esančio paviršiaus užsidegimo galimybei pašalinti, rekomenduojama džiovintuvą statyti ant keraminių plytelių arba ant storos lentos. Po 40 valandų nuolatinio darbo, įrenginį reiki išjungti ir leisti jam visiškai ataušti.

- Džiovintuvas yra skirtas tik naminiam vartojimui.
- Džiovintuvą jungti tik su kintamosios srovės 220V-240V elektros tinklo rozete.
- Neįjungti džiovintuvo, jeigu maitinimo laidas yra pažeistas arba jeigu šildymo spirалės apvalkalas yra matomai pažeistas.
- **Darbo metu įrenginio neuždengti.**

Maitinimo laido pažeidimo atveju, jis turi būti pakeistas specializuotoje taisykloje. Taisymus gali atlikti tik apmokytas personalas. Netaisyklingai atliktas taisymas gali sukelti rimtą pavojų vartotojui. Atsiradus problemoms prašome kreiptis į firmos BLOWIN klientų aptarnavimo biurą.

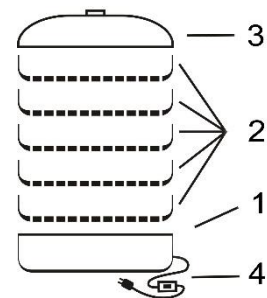
- Nepalikti įjungto džiovintuvo be priežiūros.
- Netraukti kištuko iš elektros tinklo rozetės tempiant už laido.
- Prieš plaunant džiovintuvą ištraukti maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo rozetės.
- Žiūrėti, kad maitinimo laido kištukas nesuslaptų.
- Šildymo spirалės neplauti po tekančiu vandeniu, nei plaunant nenardinti į vandenį.
- Nestatyti sietelių su produktais iš kurių laša vanduo, virš šildymo spirалės
- Šildymo spirалės apvalkalo plovimui nevertoti agresyvių detergentų, tokių kaip emulsijos, pieneliai, pastos ir kt. Jie gali tarp kita ko pašalinti originalius informacinius simbolius, tokius kaip: skalės, paženkliniai, įspėjamieji ženklai ir pan.

Įrenginį gali naudoti išskirtinai suaugę asmenys. Niekada negalima palikti dirbančio įrenginio be priežiūros. Reikia įsitikinti ar įrenginio laikymo vieta yra tinkamai apsaugota nuo vaikų ir pašalinių asmenų prieigos. Gamintojas neatsako už galimas žalas kilusias įrenginį vartojant ne pagal paskirtį arba netinkamai jį aptarnaujant. Gamintojas palieka sau teisę kiekvienu momentu, be ankstesnio pranešimo, siekiant prisitaikyti prie teisės taisyklių, normų, direktyvų arba dėl konstrukcinių, prekybinių, estetinių ir kitų priežasčių įrenginį modifikuoti.

### **DŽIOVINTUVO KONSTRUKCIJA**

Džiovintuvo sudėtyje yra:

1. Džiovyklos pagrindo
2. 5 sietelių rinkinio
3. Dangčio su šerdimi, kurioje įmontuota šildymo spirалė, jungiklis ir kaitinimo temperatūros reguliavimo rankena
4. Maitinimo laido su kištuku



**Dėmesio! Džiovintuvo elementus reikia montuoti sutinkamai su aukščiau pateiktu paveikslu.**

### **DŽIOVINTUVO FUNKCIONAVIMAS IR APTARNAVIMAS**

**DĖMESIO!!!** Džiovinimui skirtus produktus nuplauti, nusausinti ir laisvai išdėstyti ant sietelių, užtikrinant laisvą oro tekėjimą tarp sluoksnių. Nekrauti ant paskirų sietelių pernelyg daug produktų.

- Produktų išdėstymą pradėti nuo žemiausio sietelio
- Produktais užpildytus sietelius pastatyti virš šildymo spirалės ir uždengti dangčiu.
- Ventiliacines angas dangtyje nustatyti pagal pageidaujamo vėdinimo laipsnį
- Įjungti džiovintuvą, įrenginys dirba 350W galia
- Produktus išdžiovinus, išjungti džiovintuvą ir palaukti kol produktai atauš, po to pernešti juos į konteinerį, kuriame jie bus laikomi.

Pašildytas oras, tekėdamas per sietelius sukelia produktuose esančio vandens garavimą. Produktų džiovinimo laikas priklauso nuo esančio juose vandens kiekio ir jų susmulkinimo, pvz. obuolius rekomenduojame supjaustyti griežiniais ne storesniais negu 5 mm. Džiovinimo metu rekomenduojame kas kurį laiką keisti sietelius vietomis,

kad produktų džiovinimas būtų tolygus. Daug vandens turinčių produktų džiovinimas, tokių kaip slyvos, vynuogės arba šlapi grybai, reikalauja ženkliai ilgesnio laiko

### **PRODUKTŲ PARUOŠIMAS DŽIOVINIMUI**

Prieš įdedant gaminius į džiovintuvą reikia juos nuplauti ir ištrinti iki sauso.

**DĖMESIO: Nestatyti sietelių su produktais virš šildymo spiralės, jeigu juose yra vandens.**

Padalinti produktus į mažesnes dalis arba griežinius tokiu būdu, kad būtų galima juos laisvai išdėstyti ant sietelių. Produktų džiovinimo laikas priklauso nuo gabaliukų storio. Jeigu produktai kai kuriuose sluoksniuose yra mažiau išdžiūvę, galima pakeisti sietelių vietas tokiu būdu, kad sieteliai su mažiau išdžiovintais produktais atsirastų arčiau šildymo spiralės – žemesniame „aukšte“. Kai kurie vaisiai turi natūralų apsauginį sluoksnį, kuris sulėtina džiovinimo procesą. Tokiu atveju jų džiovinimo laikui sutrumpinti rekomenduojama įmesti produktus į karštą vandenį ir pavirinti per 1-2 minutes, po to panardinti juos į šaltą vandenį, nusunkti ir tiksliai nusausinti.

Vaisių džiovinimas:

- Vaisius nuplauti ir tiksliai nusausinti
- Pašalinti kauliukus ir atpjauti sugedusias vaisių dalis
- Supjaustyti griežinėliais, kuriuos bus lengva išdėstyti ant sietelių.
- Apšlakstyti vaisius citrinų arba ananasų sultimis, kad išdžiūvę vaisiai išsaugotų savo spalvą

Daržovių džiovinimas:

- Daržoves nuplauti ir tiksliai nusausinti.
- Pašalinti kauliukus ir atpjauti sugedusias daržovių dalis.
- Supjaustyti griežinėliais, kuriuos bus lengva išdėstyti ant sietelių.
- Prieš džiovinant rekomenduojama įmesti daržoves į karštą vandenį, pavirinti per 1-5 minutes, po to panardinti į šaltą vandenį, nusunkti ir tiksliai nusausinti.

Vaistinių augalų džiovinimas:

- Rekomenduojama džiovinti jaunus augalų lapelius.
- Išdžiovintus augalus sudėti į popierinius maišelius ir laikyti sausoje bei tamsioje vietoje.

Išdžiovinto maisto laikymas:

- Konteineriai skirti džiovinto maisto laikymui turi būti švarūs ir sausi.
- Rekomenduojama džiovintą maistą laikyti stikliniuose induose su metaliniais dangteliais, tamsioje, sausoje vietoje nuo 5°C iki 20°C temperatūroje.
- Po pirmos laikymo savaitės reikia patikrinti ar inde nesusikaupė drėgmė, jeigu taip, tai reiškia, kad produktai nebuvo visiškai išdžiovinti ir džiovinimo procesą reikia pakartoti.

**DĖMESIO: Nedėti karštų produktų iš džiovintuvo į konteinerį, kuriame jie bus laikomi.**

### **KONSERVACIJA**

Sietelius plauti drungname vandenyje su detergento priedu. Džiovintuvo pagrindą išvalyti drėgnu skudurėliu ir po to nusausinti sausa šluoste.

**DĖMESIO: Džiovintuvo pagrindo su įtaisyta šildymo spirale, varikliu ir ventiliatorium neplauti po tekančiu vandeniu, nenardinti į vandenį!**

### **TECHNINIAI DUOMENYS IR ĮRENGINIO APRAŠYMAS**

Techniniai parametrai yra pateikti gaminio nominalių duomenų skydelyje.

Džiovintuvą vaisiams ir daržovėms BLOWIN atitinka galiojančių normų reikalavimus.

Įrenginys atitinka direktyvų reikalavimus:

- Žemos įtampos elektrinis įrenginys (LVD) – 2006/95/EB
- Elektromagnetinis suderinamumas (EMC) – 2004/108/EB
- BY1101 tipo džiovintuvas su 5-sieteliais; Tūris: 13,5L.
- Įrenginio galia 350W.
- Įtampa 220-240
- Dažnis 50 Hz
- Džiovintuvas turi atestatą leidžiantį jam kontaktuoti su maisto produktais. Įrenginys nominalių duomenų skydelyje turi CE ženklą.
- Tipas BY1101 - 5 sietų džiovintuvas; Talpa: 13,5 L.



Šis simbols patalpintas ant elektrinių ir elektroninių įrengimų reiškia, kad nupirktas gaminy negali būti šalinamas kartu su kitomis įprastinėmis namų ūkio atliekomis. Reikia jį perduoti į atitinkamą punktą užsiimantį elektrinių ir elektroninių įrenginių surinkimu ir perdirbimu į antrines žaliavas. Taisyklingas įrengimų šalinimas ir jų antrinis perdirbimas padės užkirsti kelią potencialiai neigiamoms pasekmėms aplinkai ir žmogaus sveikatai.



## PĀRTIKAS PRODUKTU ŽĀVĒJAMĀS IERĪCES LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

*Cienījamie klienti!*

*Pārtikas produktu žāvēšana ir lieliska konservēšanas metode, kas saglabā produktu dabiskās īpašības. Siltais gaiss, kura temperatūru var regulēt, brīvi cirkulē ierīces iekšpusē starp apsildes spirālī un atsevišķās kārtās uz sietiem izvietotajiem produktiem. Tas nodrošina, ka dārzeņi, augļi vai sēnes zaudē minimālu vitamīnu un barības vielu daudzumu, turklāt netiek izmantotas kaitīgas ķīmiskās vielas. Šajā ierīcē var žāvēt arī ziedus, ārstniecības augus, kā arī pagatavot graudaugu pārslas.*

*Lūdzam rūpīgi izlasīt šo lietošanas instrukciju. Īpaša uzmanība jāpievērš drošības norādījumiem. Lūdzam saglabāt instrukciju, lai to varētu izmantot arī ierīces turpmākās lietošanas laikā.*

### NORĀDĪJUMI DROŠĪBAS IEVĒROŠANAI

Darba laikā ierīce jānovieto uz līdzenas, karstumizturīgas un ugunsdrošas virsmas. Lai novērstu virsmas aizdegšanās iespēju zem žāvējamās ierīces, ieteicams novietot to uz keramiskām plātnēm vai bieziem dēļiem. Pēc 40 stundu nepārtrauktas darbības ierīce ir jāizslēdz un tai jāļauj pilnībā atdzist.

- Žāvējamā ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājas apstākļos.
- Žāvējamo ierīci var pieslēgt tikai 220–240 V maiņstrāvas kontaktligzdai.
- Nelietojiet žāvējamo ierīci, ja ir bojāts barošanas vads vai acīmredzami bojāts apsildes spirāles korpuss.
- **Darbības laikā ierīci nedrīkst apklāt.**

Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina specializētā remonta uzņēmumā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai kvalificēts personāls. Nepareizi veikts remonts var radīt nopietnus draudus lietotājam. Ja ierīcei rodas darbības traucējumi, lūdzam sazināties ar uzņēmuma "BIOWIN" klientu atbalsta biroju.

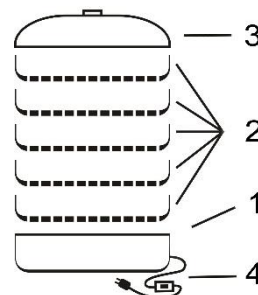
- Ieslēgtu žāvējamo ierīci nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Neatvienojiet kontaktdakšu, velkot aiz barošanas vada.
- Pirms žāvējamās ierīces mazgāšanas kontaktdakša ir jāizņem no kontaktligzdas.
- Barošanas vada kontaktdakšu nedrīkst samērcēt.
- Nemazgāt ierīci tekošā ūdenī un neiegremdēt ūdenī apsildes spirāli.
- Nenovietot sietu ar produktiem, kam notek ūdens, virs apsildes spirāles.
- Ja apsildes spirāle tomēr samirkst, pirms žāvējamās ierīces pieslēgšanas elektriskajam tīklam tā ir rūpīgi jānožāvē.
- Apsildes spirāles korpusu nedrīkst mazgāt ar agresīviem mazgāšanas līdzekļiem emulsiju, pastu vai līdzīgā veidā, jo tie var notīrīt arī informācijas simbolus, piemēram, iedaļas, atzīmes, brīdinājuma un citas zīmes.

Ierīci drīkst lietot tikai pieaugušie. Nekad neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības! Vienmēr pārliecinieties, ka ierīce glabājas bērniem un nepiederošām personām nepieejamā vietā. Ražotājs neatbild par iespējamajiem zaudējumiem, kas radušies neatbilstoša ierīces izmantošanas mērķa vai nepareizas lietošanas dēļ. Ražotājs patur tiesības mainīt izstrādājuma modifikāciju jebkurā laikā bez iepriekšēja brīdinājuma, lai tā atbilstu likumu, standartu, direktīvu prasībām vai arī konstrukcijas, tirdzniecības, estētisku vai citu iemeslu dēļ.

### ŽĀVĒJAMĀS IERĪCES UZBŪVE

Žāvējamajai ierīcei ir šādas daļas:

1. Žāvētāja paliktnis
2. 5 sietu komplekts
3. Vāki ar serdi, kurā ir apsildes spirāle, slēdzis un poga, kas ļauj mainīt apkures temperatūru
4. Strāvas vads ar spraudni



Uzmanību! Žāvētāja detaļas jāmontē atbilstoši iepriekš norādītajam attēlam.

### ŽĀVĒJAMĀS IERĪCES DARBĪBA UN APKALPOŠANA

**UZMANĪBU!** Žāvēšanai paredzētos produktus nomazgāt, nosusināt un brīvi izvietot uz sietiem, lai nodrošinātu brīvu gaisa plūsmu starp produktu kārtām. Nelieciet pārāk daudz produktu uz viena sietā.

- Vispirms izvieto jiet produktus uz zemākā sieta.
- Sieti ar produktiem jānovieto virs apsildes spirāles un jāuzliek vāks.
- Noregulējiet ventilācijas atveres atbilstoši vēlamajam ventilācijas stiprumam.
- Ieslēdziet žāvējamo ierīci, tā darbojas ar jaudu 350 W.
- Pēc produktu izžāvēšanas izslēdziet ierīci un pagaidiet, līdz produkti atdziest, pēc tam pārliciet tos traukā, kurā tie tiks uzglabāti.

Plūstot caur sietiem, sakarsētais gaiss liek ūdenim iztvaikot no produktiem. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no ūdens daudzuma produktos un to lieluma. Piemēram, ieteicams žāvēt ābolu šķēles, kas nav biezas par 5 mm. Žāvēšanas laikā sietus ieteicams ik pa laikam mainīt vietām, lai iegūtu vienmērīgi izžāvētu produktu. Ūdeņainu produktu, piemēram, plūmju, vīnogu vai mitru sēņu žāvēšanai nepieciešams daudz ilgāks laiks.

### **PRODUKTU SAGATAVOŠANA ŽĀVĒŠANAI**

Pirms ievietošanas žāvējamajā ierīcē produkti jānomazgā un jānoslauka sausi.

**UZMANĪBU! Nelieciet sietus ar produktiem virs apsildes spirāles, ja tajos ir ūdens.**

Sadaliet produktus mazākos gabalos vai šķēlēs, lai varētu tos brīvi sakārtot uz sietiem. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no gabalu biezuma. Ja produkti uz dažiem sietiem žūst lēnāk, sietus var mainīt vietām, lai mazāk apžuvošos produktus novietotu zemāk – tuvāk apsildes spirālei. Dažiem augļiem ir dabisks aizsargslānis, kas palēnina žāvēšanas procesu. Lai saīsinātu žāvēšanas laiku, ieteicams augļus ielikt karstā ūdenī un pavārit 1–2 minūtes, pēc tam ielikt aukstā ūdenī, atdzesēt un rūpīgi nosusināt.

Augļu žāvēšana

- Nomazgājiet un rūpīgi nosusiniet augļus.
- Izņemiet sēklas un izgrieziet bojātās augļu daļas.
- Sagrieziet augļus šķēlēs, kuras var ērti salikt uz sietiem.
- Apsmidziniet augļus ar citronu vai ananāsu sulu, lai augļi pēc žāvēšanas saglabātu krāsu.

Dārzeņu žāvēšana

- Nomazgājiet un rūpīgi nosusiniet dārzeņus.
- Izņemiet sēklas un izgrieziet bojātās dārzeņu daļas.
- Sagrieziet dārzeņus šķēlēs, kuras var ērti salikt uz sietiem.
- Pirms žāvēšanas ieteicams ielikt dārzeņus karstā ūdenī un pavārit 1–5 minūtes, pēc tam ielikt aukstā ūdenī, ūdeni noliet un dārzeņus rūpīgi nosusināt.

Ārstniecības augu žāvēšana

- Ieteicams žāvēt ārstniecības augu jaunās lapas.
- Pēc žāvēšanas sausie augi jāieliek papīra maisiņos, jāuzglabā sausā un tumšā vietā.

Sauso pārtikas produktu uzglabāšana

- Traukiem, kuros uzglabā sausus pārtikas produktus, jābūt tīriem un sausiem.
- Sausos pārtikas produktus ieteicams uzglabāt stikla burkā ar metāla vāku, tumšā, sausā vietā 5–20°C temperatūrā.
- Pēc pirmās uzglabāšanas nedēļas pārbaudiet, vai traukā nav radies mitrums, ja tā – produkti nav pilnīgi izžuvuši un žāvēšana jāatkārto.

**UZMANĪBU! Nelieciet karstus produktus traukos, kuros tie tiks uzglabāti.**

### **APKOPE**

Sietus var mazgāt remdenā ūdenī, kuram pievienots mazgāšanas līdzeklis. Žāvējamās ierīces pamatne jānotīra ar mitru drānu un jānoslauka sausa.

**UZMANĪBU! Žāvējamās ierīces pamatni ar iebūvētu apsildes spirāli, motoru un ventilatoru nedrīkst mazgāt tekošā ūdenī vai iegremdēt ūdenī.**

### **IERĪCES TEHNISKIE DATI UN APRAKSTS**

Tehniskie dati ir norādīti uz izstrādājuma tehniskā raksturojuma plāksnes.

Augļu un dārzeņu žāvējamā ierīce "BLOWIN" atbilst spēkā esošajām prasībām.

Iekārta atbilst šādu direktīvu prasībām:

- Zemsprieguma direktīva (LVD) Nr. 2006/95/EK;
- Elektromagnētiskās saderības (EMC) direktīva Nr. 2004/108/EK.
- Veids BY1101 – žāvējamā ierīce ar pieciem sietiem; tilpums: 13,5 l
- Ierīces jauda 350 W
- Spriegums 220–240 V

- Frekvence 50 Hz
- Žāvējamajai ierīcei ir piešķirts sertifikāts par pieļaujamību saskarei ar pārtiku. Izstrādājums ir marķēts ar CE zīmi uz tehniskā raksturojuma plāksnes.
- Tips BY1101 - 5 sietu žāvētājs; Jauda: 13,5 L.



Šis uz elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm novietotais simbols nozīmē to, ka iegādāto precī nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tā ir jānodod attiecīgajā punktā, kur tiek savāktas un pārstrādātas elektriskās un elektroniskās ierīces. Aprīkojuma likvidēšana atbilstošā veidā un tā pārstrādāšana palīdz izvairīties no potenciālas negatīvās ietekmes uz vidi un cilvēku veselību.



## TOIDUKUIVATI KASUTUSJUHEND

*Lugupeetud Kliendīd,*

*Toiduainete kuivatamine on suurepārane meetod toiduainete looduslike omaduste säilitamiseks. Soe õhk kindlaksmääratud temperatuuril liigub seadmes vabalt küttekeha ja sөлtele paigutatud üksikute toiduainetekihtidega vahel. Tänu selle meetodile ei kauta kõõgiviljad, puuviljad või seened vārtuslikku vitamīne ega toitaineid.*

*Kuivati võimaldab aastaringsest valmistada tervislikku toitu ilma kahjulike keemilise aineteta. Käesolevas seadmes saab samuti kuivatada õisi ja ravitaimi ning valmistada teraviljahelbed.*

*Palume lugeda hoolikalt kasutusjuhendit. Erilist tähelepanu tuleb pöörata ohutusnõuandetele. Palun säilitage kasutusjuhend tulevaseks kasutamiseks.*

### OHUTUSJUHISED

**Töötamise ajal tuleb seade panna tasasele, kuumakindlale ja raskesti süttivale pinnale. Pindade süttimise vältimiseks soovitatakse seade paigutada keraamilistele plaatidele või paksule lauale. 40 tunni pideva töötamise pärast tuleb seade välja lülitada ja lasta täielikult jahtuda.**

- Kuivati on ettenāhtud ainult majapidamises kasutamiseks
- Kuivati ühendatakse ainult sellise pistikupesaga, mis on vahelduvvoolu toitel 220V-240V
- Ärge käivitage kuivatit, kui toititorustik või küttekeha korpus on nähtavalt kahjustatud.
- **Kuivatit ei tohi kasutamise ajal kinni katta.**

**Toititorustiku rikke korral tuleb see asendada eritöökogas. Seadet tohib parandada ainult väljaõppinud personal. Valesti tehtud parandustöö võib tõsiselt ohustada kasutajat. Seadme rikke korral paume pöörduda BROWIN kõnekeskuse poole.**

- Ärge jätke sisselülitatud kuivatit järelevalveta
- Pistikühendusest eemaldades ära tõmba kaablist
- Enne kuivati pesemist eemalda see vooluvõrgust
- Ärge laske pistikühendusel sattuda vette
- Ärge peske kuivatit voolava vee all, ärge kastke küttekeha vette pesemise ajal
- Ärge pange sөлtele tooteid, millest tilgub vett küttekehale.
- Kui küttekeha on vette sattunud, siis enne kuivatisse taassisselülitamist tuleb seda põhjalikult kuivatada.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid emulsioonide kujul (piimad, pastad, jne) küttekeha korpuse pesemiseks. Selle tagajärjel võivad kaduda graafilised sümbolid nagu skaalanäidud, märgid, hoiatussildid jne

**Seadet võivad kasutada ainult täiskasvanud. Ärge jätke seadet kunagi järelevalveta. Veenduge, et seadme hoidmise koht oleks laste ja soovimatute isikute eest kaitstud.**

**Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on tekkinud seadme väärkäsitsemisest, kuritarvitamisest või kasutamisest viisil, mis ei ole kasutusjuhendis ettenāhtud.**

**Tootja jätab endale õiguse seadet muuta, ilma sellest eelnevalt teatamata.**

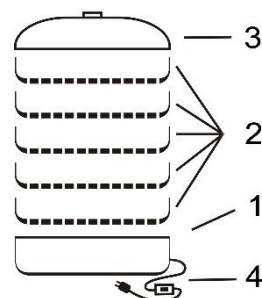
**Selliste muutmiste eesmärk võib olla õigusaktidega, direktiividega või standarditega kooskõlastamine, samuti võivad muutmiste eesmärgid olla struktuurilised, kaubanduslikud, puhtesteetilised või midagi muud.**



## KUIVATI PAIGALDAMISSKEEM

Kuivati sisaldab:

1. Kuivati alust
2. Viie sõelakomplekt
3. Kaas koos küttekeha südamikuga, lüliti ning nupp kuumutamistemperatuuri reguleerimiseks
4. Pistikühendus



**Tähelepanu! Kuivati osad tuleb paigaldada vastavalt eeltoodud joonisele.**

## KUIVATI JÕUDLUS

**TÄHELEPANU!!! Tooted kuivatamiseks peske, pühkige ja pange lahtiselt sõeladel niiviisi, et õhk liiguks vabalt toidekihtide vahel. Sõeladele ei tohi paigutada liiga palju tooted.**

- Alustame toodete paigutamist alates alumisest sõelast
- Toodetega sõelad pange küttekeha peale ja katke kaanega.
- Reguleerige kaanes olevad õhuavad vastavalt soovitud ventilatsioonistmele
- Lülitage kuivati sisse, seade töötab maksimaalselt võimsusega 350W
- Pärast toodete kuivatamist lülitage kuivati välja ja oodake, kuni tooted jahtuvad; seejärel pange seda mahutisse säilitamiseks.

Kuumutatud õhk voolab läbi sõelte ja seeläbi aurustub vesi. Kuivatamise kestus sõltub toodete veesisaldust ja nende peenestusastmest, näiteks õunu soovitame kuivatada mitte paksemates kui 5mm viiludes.

Kuivatamise ajal soovitame sõelte asukohti vahetada, et tooted kuivaksid ühtlaselt.

Mahlaste toiduainete (ploomid, viinamarjad, mürjad seemned) kuivatamine võtab palju rohkem aega.

## ETTEVALMISTUS TOODETE KUIVATAMISEKS

Enne puuviljade, köögiviljade ja muude toiduainete kuivatisse paigutamist tuleb neid põhjalikult pesta ja kuivatada.

**TÄHELEPANU: Kuivatamise ajalpeavad sõelad olema kuivad.**

Kuivatamist vajava toiduained jagage väiksemateks osadeks või viiludeks niiviisi, et need mahuks vabalt sõeltele. Kuivatamise kestus sõltub tükkide paksusest Kui ained on mõnes sõelakihis vähem kuivanud, võib nende kohta vahetada niiviisi, et vähem kuivanud toodetega sõelad pannakse allapoole küttekehale ligemale. Mõnel puuviljal on naturaalne kuivatamist aeglustav kaitsekiht Sellisel juhul soovitatakse neidpuuvilju asetada enne kuuma vette ning keeta 1-2 minutit, seejärel panna külma vette, sõeluda ja hoolikalt pühkida.

Puuviljade kuivatamine:

- Peske ja kuivatage puuviljad hoolikalt.
- Eemaldage puuviljadest kivid ja kõlbmatud osad.
- Lõigake puuviljad viiludeks, et neid oleks lihtsam sõeltele paigutada.
- Tilgutage puuviljadele paar tilka sidruni või ananassi mahla, et nad säilitaksid oma värvuse.

Köögiviljade kuivatamine:

- Peske ja pühkige köögiviljad hoolikalt.
- Eemaldage köögiviljadest kivid ja kõlbmatud osad.
- Lõigake köögiviljad viiludeks, et neid oleks lihtsam sõeltele paigutada.
- Enne kuivatamist soovitatakse köögiviljad asetada kuuma vette ning keeta 1-5 minutit, seejärel panna külma vette, sõeluda ja hoolikalt kuivatada

Ravitaime kuivatamine:

- Soovitatakse kuivatada noori taimlehti.
- Pärast kuivatamist pange taimed paberikottidesse ja säilitage kuivas ja jahedas kohas.

Kuivatatud toidu säilitamine:

- Säilitusmahutid kuivatatud toiduks peavad olema puhtad ja kuivad.
- Soovitatakse säilitada kuivatatud tooted metallkaanega klaasmahutites pimedas, kuivas kohas, temperatuurivahemikus alates 5 kraadist kuni 20 kraadini.
- Esimesel nädalal tuleb kontrollida, kas mahutis on niiskus. Kui jah, siis toiduained ei ole põhjalikult kuivanud ja need tuleb uuesti kuivatada.

**TÄHELEPANU: Kuivatist võetud kuumi toiduaineid ei tohi kohe mahutitesse paigutada.**

## RETSEPTID

### **Õunarõngad kaneeliga**

2 kg õunu ja 5 supilusikat kaneeli

Peske õunad, koorige ja eemaldage nende südamik. Lõigake need 6 mm paksusteks rõngadeks. Puistake mõlemale poole kaneeli.

### **Kuivatatud ploomid**

Kuivatamiseks kõlbavad kõige paremini sinised ploomid. Kuivatamiseks kõlbavad väga küpsed ploomid, küpsust näitab krobeline kest kannaosas.

Ploomid tuleb blanšeerida - umbes 1 minut keevas vees. Ploome võib kuivatada kividega või kivideta.

### **Kuivatatud tsitrusviljad**

1,5 kg apelsini, 5 kg sidruni, 4 kõva greipi

Peske puuviljad, ärge koorige ning lõigake need umbes 5-6 mm paksusteks viiludeks. Maitsvad hästi ja sellele lisaks on kuivatatud tsitrusviljadest võimalik luua imeilusaid jõuluehteid.

### **Kuivatatud tomatid**

2-3 kg väga küpseid tomateid, 3 küüslaugumugulat, 1 supilusikas kuivatatud basiilikut, ½ supilusikat kuivatatud tüümiani, 2 klaasi oliiviõli, ½ supilusikat jämedalt jahvatud pipart, 1 supilusikas jämesoola

Peske tomatid, poolitage, eemaldage seemned. Eraldage küüslaugu küüned (koorimata) ja kuivatamise keskel paigutage need sõeltele tomatide kõrvale. Valmis tomatid peavad olema venivad ja pehmed. Laotage kuivatatud tomatitükid purkidesse, pange nende peale küüslauguküüned, ürdid ja sool. Laotamise käigus kallake igale järgnevale kihile oliiviõli nii, et kõik oleks sellega kaotud. Öhumullidest lahtisaamiseks lööge purk vastu lauda. Sulgege purk ja pange umbes kaheks nädalaks külmkappi.

## HOOLDAMINE

Peske sõelad puhastusvahendiga leiges vees. Kuivati alus tuleb märja lapiga puhastada ja pärast kuivatada.

**TÄHELEPANU:** Kuvati kaanet koos küttekehaga ei tohi pesta ega veega üle valada!

## TEHNILISED ANDMED JA SEADME KIRJELDUS

Tehnilised näitajad esitatakse andmesildil.

Puuvilja ja köögivilja kuivati BROWIN vastab kehtivatele normidele.

Seade on kooskõlas järgmiste direktiivide ja nõuetega:

- Madalpingeline elektriseade (LVD) - 2006/95/WE
- Elektromagnetiline ühilduvus (EMC) - 2004/108/WE
- Seadme võimsus 350 W
- Sagedus: 50 Hz
- Pingeline 220-240 V
- Kuivatis on tõend, mille alusel on lubatud toiduga kokkupuutumine. Sildil on CE märgistus
- Tüüp BY1101 - 5-sõelaga kuivati; Mahutavus: 13,5 L.



See sümbol on esitatud elektrilistel ja elektroonilistel seadmetel ja tähendab, et ostetud tooted ei tohi kõrvaldada tavalise majapidamisjäätmena. Seadme tuleb viia asjaomase asutusse, mis tegeleb kogumise ja elektri- elektroonikaseadmete taaskasutamisega. Õige seadme kõrvaldamine ja taaskasutamine aitab ära hoida võimalikud keskkonnale ja inimeste tervisele kahjulikud tagajärjed.



## **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A USCĂTORULUI-DESHIDRATOR PENTRU ALIMENTE**

*Stimați Clienți,*

*Uscarea produselor alimentare este o metodă excelentă de conservare, menținând în același timp calitățile naturale ale acestora. Aerul cald la o temperatură stabilă circulă liber în interiorul dispozitivului între spirala de încălzire și straturile individuale ale produselor distribuite pe site. Datorită acestei metode, legumele, fructele și ciupercile nu pierd vitaminele și substanțele nutritive valoroase.*

*Uscătorul vă permite să preparați alimente sănătoase pe tot parcursul anului fără a utiliza substanțe chimice nocive. În acest dispozitiv puteți, de asemenea, să uscați flori, plante medicinale și să pregătiți cereale.*

*Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. O atenție deosebită ar trebui acordată instrucțiunilor de siguranță. Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni, pentru a le putea folosi, de asemenea, în timpul utilizării ulterioare a produsului.*

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

În timpul funcționării, dispozitivul trebuie așezat pe suprafețe plane, rezistente la căldură, neinflamabile. Pentru a elimina riscul de aprindere a suprafeței în timpul funcționării, se recomandă plasarea uscătorului pe plăci ceramice sau pe o placă groasă. După 40 de ore de funcționare continuă, dispozitivul trebuie oprit și lăsat să se răcească complet.

- Uscătorul-deshidratator este destinat numai pentru uz casnic
- Conectați uscătorul doar la o priză de alimentare AC 220V-240V
- Nu utilizați uscătorul dacă cablul de alimentare este deteriorat sau carcasa spiralei de încălzire este vizibil deteriorată
- **Nu acoperiți dispozitivul în timpul funcționării**

**Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un centru de reparații specializat. Reparațiile pot fi efectuate numai de către un personal instruit. Reparația necorespunzătoare poate duce la un pericol serios pentru utilizator. În cazul unor defecte, vă rugăm să contactați serviciul pentru clienți BROWIN.**

- Nu lăsați uscătorul pornit fără supraveghere
- Nu trageți ștecherul din priză trăgând de cablu
- Înainte de a spăla uscătorul, deconectați cablul de alimentare din priză
- Aveți grijă să nu udați ștecherul cablului de alimentare
- Nu spălați cu apă curentă și nu scufundați spirala de încălzire în apă în timpul spălării
- Nu introduceți sitele cu produse care picură peste spirala de încălzire
- Dacă spirala de încălzire va fi inundată cu apă, aceasta trebuie uscată bine înainte de repornirea dispozitivului.
- Pentru spălarea carcasei spiralei de încălzire nu folosiți detergenți agresivi, cum ar fi emulsii, creme, paste, etc. Acestea pot șterge, printre altele, simbolurile grafice de pe aparat, cum ar fi scalele, marcajele, semnele de avertizare, etc.

**Dispozitivul poate fi utilizat exclusiv de persoanele adulte. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării. Asigurați-vă că locul de depozitare a dispozitivului este protejat corespunzător împotriva accesului copiilor și persoanelor nedorite.**

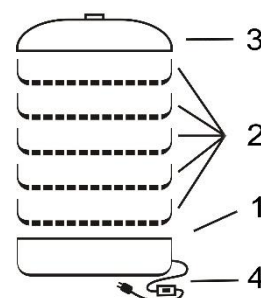
**Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea dispozitivului contrar utilizării prevăzute sau a manipulării necorespunzătoare.**

**Producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment, fără o notificare prealabilă, pentru a se conforma reglementărilor legale, standardelor, directivelor sau din motive structurale, comerciale, estetice și din alte motive.**

### SCHEMA DE INSTALARE A USCĂTORULUI-DESHIDRATOR

Uscătorul este format din:

5. Baza uscătorului
6. Set format din 5 site
7. Capace cu site care conțin spirale de încălzire, un comutator și un buton care permite modificarea temperaturii de încălzire
8. Cablu de alimentare cu ștecher



**Atenție! Elementele uscătorului trebuie instalate în conformitate cu desenul de mai sus.**

### FUNCȚIONAREA ȘI OPERAREA USCĂTORULUI-DESHIDRATOR

**ATENȚIE!!! Produsele destinate uscării trebuie spălate, uscate și plasate liber pe site în așa fel ca să se asigure o circulație liberă a aerului între straturi. Nu plasați prea multe produse pe site.**

- Începeți plasarea produselor de la sita inferioară
- Sitele umplute cu produse trebuie plasate deasupra spiralei de încălzire și acoperite cu capac.
- Stabiliți poziția orificiilor de ventilare în funcție de gradul de aerisire dorit
- Porniți uscătorul, dispozitivul funcționează la puterea maximă 350 W
- După uscarea produselor, opriți uscătorul și așteptați ca produsele să se răcească, apoi transferați-le în recipientul în care vor fi stocate.

Aerul încălzit care trece prin site evaporă apa din produsele care sunt uscate. Timpul de uscare depinde de conținutul de apă din produse și de gradul de fragmentare a acestora, de exemplu, vă propunem să uscați mere în

felii de o grosime care să nu depășească 5 mm.

În timpul uscării, se recomandă schimbarea periodică a sitelor cu locul pentru a obține uscarea uniformă a produselor. Uscarea produselor apoase, cum ar fi prunele, strugurii sau ciupercile ude, necesită mult mai mult timp.

## **PREGĂTIREA PRODUSELOR PENTRU USCARE**

Înainte de a pune fructele, legumele etc. în uscător, acestea trebuie spălate bine și apoi șterse.

**ATENȚIE: În timpul uscării sitele trebuie să fie uscate.**

Produsele care urmează să fie uscate trebuie divizate în bucăți mici sau felii în așa fel încât acestea să poată fi plasate liber pe site.

Timpul de uscare a ingredientelor depinde de grosimea bucăților. Dacă produsele din unele straturi sunt mai puțin uscate, puteți schimba sitele cu locul pentru ca ingredientele mai puțin uscate să fie amplasate mai aproape de spirala de încălzire. Unele fructe au un strat natural de protecție care încetinește procesul de uscare. În acest caz, pentru a scurta timpul de uscare este recomandat să le puneți în apă fierbinte și să le fierbeți timp de 1-2 minute, apoi să le scufundați în apă rece, să le scurgeți și uscați bine.

Uscarea fructelor:

- Spălați și uscați bine fructele
- Îndepărtați sămburii și părțile deteriorate
- Tăiați-le în felii care pot fi aranjate ușor pe site
- Stropiți fructele cu suc de lămâie sau ananas, atunci fructul își va păstra culoarea după uscare

Uscarea legumelor:

- Spălați și uscați bine legumele
- Îndepărtați sămburii și părțile deteriorate
- Tăiați-le în felii care pot fi aranjate ușor pe site
- Înainte de uscare se recomandă să le puneți în apă fierbinte și să le fierbeți timp de 1-5 minute, apoi să le scufundați în apă rece, să le scurgeți și uscați bine

Uscarea plantelor medicinale:

- Se recomandă uscarea frunzelor de plante tinere
- După uscare, puneți plantele în pungi de hârtie și păstrați-le într-un loc uscat și întunecat

Depozitarea alimentelor uscate:

- Containerele pentru depozitarea alimentelor uscate trebuie să fie curate și uscate
- Se recomandă depozitarea produselor uscate în recipiente de sticlă cu capac metalic într-un loc uscat și întunecos, la o temperatură cuprinsă între 5°C și 20°C
- După prima săptămână de depozitare, verificați dacă în recipient nu s-a acumulat umiditate, dacă acest lucru s-a întâmplat, înseamnă că produsele nu au fost uscate bine și că procesul de uscare trebuie repetat

**ATENȚIE: Nu puneți produsele fierbinți scoase din uscător în recipientele în care vor fi păstrate.**

## **REȚETE**

### ***Inele de mere în scorțișoară***

2 kg de mere și 5 linguri de scorțișoară

Merele trebuie spălate, curățate de coajă și semințe. Trebuie tăiate în inele cu o grosime de aprox. 6 mm. Presărați-le pe ambele părți cu scorțișoară.

### ***Prune uscate***

Pentru uscare cele mai potrivite sunt prunele din soiurile mai puțin apoase. Fructele care urmează să fie uscate ar trebui să fie foarte coapte - un semn al acestui fapt va fi pielea ușor încrețită la baza cozii.

Prunele ar trebui cufundate în apă clocotită - aproximativ 1 minut. Pot fi uscate cu sămbure sau fără.

### ***Citrice uscate***

1,5 kg de portocale, 5 lămâi, 4 grepfruturi tari

Spălați fructele fără să le decojiți, tăiați-le în felii de aproximativ 5-6 mm grosime. Pe lângă valorile gustative ale fructelor citrice uscate, puteți crea decorațiuni frumoase de Crăciun.

### ***Roșii uscate***

2-3 kg de roșii foarte coapte, 3 căței de usturoi, o lingură de busuioc uscat, ½ linguri de cimbru uscat, 2 pahare de ulei, ½ linguri de piper zdrobit, o lingură de sare grosieră.

Spălați roșiile, tăiați-le în jumătate, scoateți semințele. Usturoiul trebuie împărțit în căței, nu-l curățați de coajă, puneți-l la uscat pe site lângă roșii. Roșiile uscate ar trebuie să fie flexibile și moi. Puneți bucățile de roșii în borcane, între ele adăugați usturoiul, mirodeniile și sarea. În timpul plasării acestora în borcan, turnați pe ele

ulei de măsline, ca să acopere complet toate roșiile. Borcan plin trebuie lovit de masă de câteva ori, ca să iasă bulele de aer din acesta. Închideți borcanul și puneți-l în frigider pentru aproximativ 2 săptămâni.

## ÎNTREȚINEREA

Sitele trebuie spălate în apă caldă cu adaos de detergent. Baza uscătorului-deshidrotor trebuie ștersă cu o cârpă umedă, iar apoi cu o altă cârpă până la uscarea completă. **ATENȚIE: Capacele spiralei nu pot fi spălate sub jetul de apă de la robinet, nu cufundați în apă!**

## DATE TEHNICE ȘI DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

Parametrii tehnici sunt furnizați pe plăcuța de identificare a produsului. Uscătorul de fructe și legume BROWIN respectă standardele aplicabile.

Dispozitivul respectă cerințele directivelor:

- Echipamente electrice de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/CE
- Compatibilitate electromagnetă (EMC) - 2004/108/CE
- Puterea dispozitivului 350W
- Frecvență 50 Hz
- Tensiune 220-240 V
- Uscătorul-deshidrotor este aprobat pentru a intra în contact cu produsele alimentare. Produs este marcat cu simbolul CE pe plăcuța de identificare.
- Tip BY1101 - uscător cu 5 sită; Capacitate: 13,5 L.



**Acest simbol, plasat pe dispozitivele electrice și electronice, înseamnă că produsul achiziționat nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Acesta ar trebui să fie trimis la un punct corespunzător care colectează și reciclează echipamentele electrice și electronice. Eliminarea echipamentului în mod corect și reciclarea acestuia va ajuta la prevenirea consecințelor potențiale negative asupra mediului și sănătății umane.**



## **NÁVOD K OBSLUZE SUŠIČKY POTRAVIN**

*Vážení zákazníci,*

*Sušení potravin je dokonalou metodou konzervace, během které si zachovávají své původní vlastnosti. Teplý vzduch zvolené teploty nerušeně obíhá uvnitř zařízení mezi topnou spirálou a jednotlivými vrstvami potravin, uložených na sítech. Díky této metodě zelenina, ovoce nebo houby ztrácejí jen minimální množství vitamínů a živin. Sušička umožňuje přípravu zdravých potravin po celý rok bez používání škodlivých chemických látek. V tomto zařízení můžete sušit také květiny, léčivé rostliny a připravovat obilné vločky.*

*Přečtěte si prosím pozorně tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod uschovejte, abyste jej mohli použít během používání výrobku v budoucnu.*

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Zařízení provozujte na rovném, nehořlavém povrchu, odolném proti zahřívání. Abyste vyloučili možnost vznícení povrchu pod pracující sušičkou, doporučujeme ji umístit na keramických obkladech nebo silné desce. Po 40 hodinách nepřetržitého provozu zařízení vypněte a nechte je úplně vychladnout.**

- Sušička je určena pouze pro domácí použití
- Sušičku lze zapojit pouze do zásuvky se střídavým proudem 220V-240V
- Nezapínejte sušičku, pokud došlo k poškození přívodní šňůry nebo viditelnému poškození krytu topné spirály
- **Nezakrývejte spotřebič během provozu**

**Dojde-li k poškození přívodní šňůry, je nutno nechat ji vyměnit ve specializované opravě. Opravy zařízení smí provádět pouze vyškolený personál. Nesprávně provedená oprava může představovat pro uživatele vážnou hrozbu. Pokud se vyskytne závada, obraťte se prosím na středisko zákaznické služby firmy BROWIN.**

- Nenechávejte zapnutou sušičku bez dozoru
- Nevytahujte vidlici ze síťové zásuvky taháním za šňůru
- Před mytím sušičky vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze síťové zásuvky
- Pozor, aby nedošlo ke smáčení vidlice přívodní šňůry
- Nemyjte pod tekoucí vodou, neponořujte topnou spirálu do vody během mytí

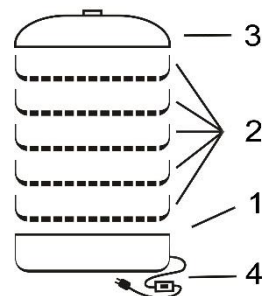
- Nepokládejte síta s potravinami, z kterých kape voda, nad topnou spirálou
- Pokud dojde ke smáčení topné spirály vodou, před opětovným zapojením sušičky do zásuvky ji důkladně vysušte
- K mytí krytu topné spirály nepoužívejte agresivní saponáty v podobě emulze, krému, pasty apod. Mohlo by dojít mimo jiné k odstranění nanesených informačních grafických symbolů, jako jsou: stupnice, označení, výstražné značky apod.

Zařízení smí používat pouze **dospělé osoby**. Nikdy nenechávejte pracující zařízení bez dozoru. Je nutno se ujistit, že místo skladování zařízení je vhodně zajištěno proti přístupu dětí a nepovolaných osob. Výrobce neodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo nesprávnou obsluhou. Výrobce si vyhrazuje právo kdykoliv výrobek modifikovat bez předcházejícího upozornění za účelem jeho přizpůsobení právním předpisům, normám, směrnícím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických a jiných důvodů.

### **KONSTRUKCE SUŠIČKY**

Sušička se skládá z:

1. Podstavce sušičky
2. Sady 5 sít
3. Víka s jádrem, které obsahuje topnou spirálu, vypínače a ovládacího knoflíku, který umožňuje nastavení teploty ohřevu
4. Napájecího kabelu se zástrčkou



**Pozor! Součásti sušičky montujte podle výše uvedeného obrázku.**

### **FUNKCE A OBSLUHA SUŠIČKY**

**POZOR!!! Potraviny určené k sušení umyjte, vysušte a volně uložte na sítích tak, aby byl zajištěn volný průtok vzduchu mezi vrstvami. Na jednotlivá síta nepokládejte příliš mnoho potravin.**

- Potraviny začněte ukládat od nejnižšího síta
- Síta s potravinami uložte nad topnou spirálou a zakryjte víkem.
- Větrací otvory ve víku rozmístěte podle požadované míry větrání
- Zapněte sušičku, přístroj pracuje na výkon 350W
- Po usušení potravin sušičku vypněte a počkejte, až potraviny vychladnou, pak je přemístěte do nádoby, ve které budou uloženy.

Ohřátý vzduch prochází sítí a způsobuje vypařování vody ze sušených potravin. Doba sušení závisí na obsahu vody v produktech a jejich rozdrobení, např. jablka doporučujeme sušit nakrájená na plátky, ne silnější než 5 mm. Během sušení doporučujeme v určitých intervalech měnit umístění sít, aby bylo dosaženo rovnoměrné sušení potravin. Usušení potravin, které obsahují hodně vody, jako jsou švestky, vinné hrozny nebo vlhké houby vyžaduje mnohem více času.

### **PŘÍPRAVA POTRAVIN K SUŠENÍ**

Před vložením do sušičky potraviny umyjte a pak je vytřete do sucha.

**POZOR: Nedávejte síta s potravinami nad topnou spirálu, pokud je v nich voda.**

Rozdělte potraviny na menší části nebo plátky tak, abyste je mohli pohodlně uložit na sítích. Doba sušení potravin závisí na tloušťce jednotlivých kousků. Pokud jsou potraviny v některých vrstvách usušeny méně, můžeme změnit pořadí sít tak, aby síta s méně usušenými potravinami byla dole, blíž topné spirály. Některé plody mají přirozenou ochrannou vrstvu, která proces sušení zpomaluje. V takovém případě se pro zkrácení doby sušení doporučuje vhodit potraviny do horké vody, 1-2 minuty je povařit a pak ponořit do studené vody, scedit a důkladně vysušit.

Sušení ovoce:

- Ovoce umyjte a důkladně vysušte
- Odstraňte pecky a odřízněte zkažené části
- Nakrájejte na plátky, které lze snadno uložit na sítích
- Pokropte ovoce citrónovou nebo ananasovou šťávou, aby si plody po usušení zachovaly svou barvu

Sušení zeleniny:

- Zeleninu umyjte a důkladně vysušte
- Odstraňte semena a odřízněte zkažené části
- Nakrájejte na plátky, které lze snadno uložit na sítích
- Před sušením se doporučuje vhodit zeleninu do horké vody, nechat 1-5 minut povařit, pak ponořit do studené vody, scedit a důkladně vysušit

Sušení léčivých rostlin:

- Doporučujeme sušit mladé listy rostlin
- Po usušení rostliny uložte do papírových sáčků a uložte je na suchém a tmavém místě

Uskladnění sušených potravin:

- Nádoby pro uskladnění sušených potravin musí být čisté a suché
- Sušené potraviny doporučujeme skladovat ve skleněných nádobách s kovovým víkem, na suchém a tmavém místě, v teplotě 5°C až 20°C. Po prvním týdnu skladování je nutno zkontrolovat, zda se v nádobě neshromáždila vlhkost.
- Pokud se tak stalo, znamená to, že potraviny byly usušeny nedostatečně a postup sušení je nutno opakovat

**POZOR: Nevkládejte horké potraviny ze sušičky do nádob, kde budou skladovány.**

### ÚDRŽBA

Síta myjte ve vlažné vodě s přídavkem saponátu. Podstavec sušičky otřete vlhkým hadříkem a vytřete do sucha.

**POZOR: Podstavec sušičky s vestavěnou topnou spirálou, motorkem a ventilátorem nemyjte pod tekoucí vodou ani nenamáčejte do tekutin! Zařízení nelze vyhazovat do domovního odpadu.**

### TECHNICKÉ ÚDAJE A POPIS ZAŘÍZENÍ

Technické parametry jsou uvedeny na továrním štítku výrobku.

Sušička ovoce a zeleniny BLOWIN splňuje požadavky platných norem.

Zařízení je shodné s požadavky směrnic:

- Nízkonapěťová zařízení (LVD) – 2006/95/ES
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/ES
- Typ BY1101 - 5-síťová sušička; Objem: 13,5L.
- Výkon zařízení 350W.
- Napětí 220-240 V
- Frekvence 50 Hz
- Sušička má atest, který povoluje styk s potravinami. Výrobek je označen značkou CE na továrním štítku.
- Typ BY1101 - 5-sieve sušička; Kapacita: 13,5 L.



Tento symbol umístěný na elektrospotřebičích informuje, že se **nesmí výrobek vyhazovat do kontejnerů pro běžný komunální odpad. Je nutné výrobek odevzdat ve sběrném dvoře použitých elektrospotřebičů. Likvidace elektrospotřebičů správným způsobem a následně jejich recyklace pomohou předejít případným negativním vlivům na životní prostředí.**



### NÁVOD NA OBSLUHU SUŠIČKY POTRAVIN

*Vážení zákazníci,*

*Sušenie potravínových výrobkov je dokonalou metódou konzervácie, ktorá zachováva ich prirodzené hodnoty. Teplý vzduch so stálou teplotou slobodne cirkuluje vo vnútri zariadenia medzi tepelnou špirálou a jednotlivými vrstvami potravín uloženými na plátoch. Vďaka tej metóde zelenina, ovocie či hríby tratia len minimum vitamínov a výživných látok. Sušička umožňuje behom celého roka pripravovať zdravé pokrmy bez použitia škodlivých chemických látok. V tomto zariadení je možné tiež sušiť kvety, liečivé rastliny a pripravovať obilné plátky.*

*Prosíme, aby ste si pozorne prečítali tento Návod na obsluhu. Zvláštnu pozornosť venujte pokynom týkajúcim sa bezpečnosti. Návod zachovajte, aby ho bolo možné použiť pri práci zariadenia v budúcnosti.*

### POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI

**Zariadenie je treba behom práce postaviť na plochom, odolnom proti nahrievaniu, nehorľavom povrchu. Aby sa eliminovala možnosť vznietenia povrchu pod pracujúcou sušičkou, odporúča sa umiestňovať ju na keramických platniach alebo hrubšej doske. Po 40 hodinách neprerušenej práce je treba zariadenie vypnúť a umožniť tým úplné vychladnutie.**

- Sušička je určená len pre domáce použitie
- Sušičku zapájať len do zástrčky siete striedavého prúdu 220V-240V
- Neuvádzať sušičku do prevádzky, ak napájajúci kábel je poškodený alebo plášť tepelnej špirály je viditeľným spôsobom poškodený
- **Neprikryvať zariadenie behom jeho práce**

**Ak sa poškodí napájajúci kábel, musí ho vymeniť špecializované opravárske stredisko. Zariadenie môže opravovať jedine preškolený personál. Nesprávne vykonaná oprava môže byť užívateľa vážnym ohrozením. V prípade, ak sa vyskytnú poruchy, obráťte sa prosím na Klientske oddelenie firmy BIOWIN.**

- Nenechávať zapnutú sušičku bez dozoru
- Nevyťahovať zástrčku za zásuvky za kábel
- Pred mytím sušičky vytiahnuť zástrčku napájajúceho kábla zo zásuvky
- Dávať pozor, aby sa nenamočila zástrčka napájajúceho kábla
- Nemyť pod tečúcou vodou, ani neponárať tepelnú špirálu vo vode behom mytia
- Neukladať nad špirálou sitá s potravinami, z ktorých splýva voda
- V prípade, ak by tepelná špirála bola zaliata vodou, treba ju pred opätovným zapojením sušičky do siete dôkladne vysušiť
- Pre mytie plášte a tepelnej špirály nepoužívať agresívne čistiace prostriedky ako sú emulzie, mlieka, pasty, a pod. Môžu, okrem iného, odstrániť informačné grafické symboly, ako napr.: stupnicu, označenia, výstražné znaky, apod.

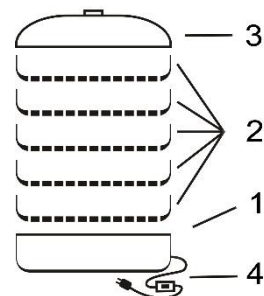
**Zariadenie môžu používať výlučne dospelé osoby. Nikdy nenechávajte pracujúce zariadenie bez dozoru. Je nutné sa uistiť, že miesto uchovávanía zariadenia je príslušne zaistené pred prístupom detí a nepovolaných osôb. Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené tým, že zariadenie nebolo použité v súlade so svojím určením alebo nesprávnou obsluhou. Výrobca si vyhradzuje právo modifikácie výrobku v ľubovoľnom okamihu, bez predchádzajúceho oznámenia, za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo kvôli konštrukčným, obchodným, estetickým či iným príčinám.**

### KONŠTRUKCIA SUŠIČKY

Sušička sa skladá zo:

1. Základ sušičky
2. Kompletu 5 sit
3. Veká s jadrom obsahujúcim vyhrievaciu špirálu, spínač a gombík, ktorý umožňuje úpravu teploty vyhrievania
4. Sieťový kábel so zástrčkou

**Pozor! Jednotlivé časti sušiča montujte v súlade s postupom znázorneným na vyššie uvedenom obrázku.**



### PREVÁDZKA A OBSLUHA SUŠIČKY

**POZOR!!! Produkty určené pre sušenie umyť, osušiť a uložiť voľne na plátoch tak, aby bol zaistený slobodný pohyb vzduchu medzi vrstvami. Neukladať príliš mnoho produktov na jednotlivých plátoch.**

- Ukladanie produktov začať od najnižšieho plátu
- Pláty naplnené produktmi položiť nad tepelnou špirálou a prikryť pokrývkou.
- Nastaviť ventilačné otvory v pokrývke podľa potrebného stupňa vetrania
- Zapnúť sušičku, zariadenie pracuje s výkonom 350W
- Po vysušení produktov sušičku vypnúť a počkať, až produkty vychladnú, následne preložiť do nádob, v ktorých budú uchovávané.

Ohriaty vzduch prechádzajúc cez pláty spôsobuje odparenie vody zo sušených produktov. Čas sušenia závisí tiež od obsahu vody v produktoch a ich rozdrobenia, napr. jablká treba sušiť v čiastkach s hrúbkou max. 5mm. V priebehu sušenia občas striedať miesta plátov tak, aby bolo zaistené rovnomerné sušenie produktov. Sušenie produktov obsahujúcich vodu, ako napr.: slivky, hrozno, či mokré hriby vyžaduje značne dlhší čas.

### PRIPRAVENIE PRODUKTOV NA SUŠENIE

Pred vložením potravín do sušičky je treba ich umyť a následne utrieť do sucha.

**POZOR: Nekladajte sitá s produktmi nad tepelnú špirálu, ak sú ešte mokré**

Potraviny rozdeliť na menšie čiastky alebo plátky tak, aby ich bolo možné na plátoch slobodne uložiť. Čas sušenia produktov závisí od hrúbky jednotlivých kúskov. Ak sú produkty na niektorých vrstvách menej vysušené, je možné zmeniť poradie plátov tak, aby sitá s menej vysušenými produktmi sa ocitli dole bližšie tepelnej špirále. Niektoré ovocie má prirodzenú ochrannú vrstvu, čo spomaľuje proces sušenia. V tom prípade, aby sa skrátil čas sušenia sa odporúča vložiť produkty do horúcej vody a ponechať ich v nej 1-2 minúty, následne ponoriť v studenej vode, odcediť a dôkladne osušiť

Sušenie ovocia:

- Ovocie umyť a dôkladne osušiť
- Odstrániť kôstky a odrezať skazené časti
- Pokrývať na plátky, ktoré sa dajú ľahko ukladať na plátoch



- Pokropiť ovocie citrónovou šťavou alebo šťavou z ananásu, aby ovocie po vysušení zachovalo svoju farbu

Sušenie zeleniny:

- Umyť a dôkladne osušiť zeleninu
- Odstrániť kôstky a odrezať skazené časti
- Pokrájať na plátky, ktoré sa dajú ľahko ukladať na plátoch
- Pred sušením sa odporúča vhodiť zeleninu do horúcej vody, ponechať 1-5 minút, následne ponoriť v studenej vode, odcediť a dôkladne osušiť

Sušenie liečivých rastlín:

- Odporúča sa sušiť mladé listy rastlín
- Po vysušení uložiť rastliny v papierových vreckách a uchovávať v suchom a tmavom mieste

Uchovávanie usušených potravín:

- Nádoby na uchovávanie sušených potravín musia byť čisté a suché
- Sušené potraviny uchovávať v sklenených nádobách s kovovou pokrývkou, v tmavom, suchom mieste, v teplote od 5°C do 20°C
- Po prvom týždni uchovávania je treba overiť, či v nádobe nie je vlhkosť, Ak je, znamená to, že produkty neboli dôkladne vysušené a proces sušenia je treba zopakovať

**POZOR: Nevkladať horúce potraviny zo sušičky do nádob, v ktorých budú uchovávané.**

### ÚDRŽBA

Pláty myť vo vlažnej vode s prísadou čistiaceho prostriedku. Základ sušičky pretrieť vlhkou handričkou a do sucha vytrieť.

**POZOR: Základ sušičky so zabudovanou tepelnou špirálou, motorom a ventilátorom neumývať pod tečúcou vodou, neponárať !**

### TECHNICKÉ ÚDAJE A POPIS ZARIADENIA

Technické parametre sú uvedené na popisnom štítku výrobku.

Sušička na ovocie a zeleninu BOWIN spĺňa požiadavky platných noriem.

Zariadenie je zhodné s požiadavkami Nariadení:

- Elektrické zariadenie s nízkym napätím (LVD) – 2006/95/WE
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/WE
- Typ BY1101 - sušička 5-plátová; Objem: 13,5L.
- Výkon zariadenia 350W.
- Napätie 220-240 V
- Frekvencia 50 Hz
- Sušička má atest, že zariadenie môže prísť do styku s potravinami . Výrobok je označený znakom CE na popisnom štítku.
- Typ BY1101 - 5-sietová sušička; Kapacita: 13,5 L.



**Symbol umiestňovaný na elektrických a elektronických zariadeniach znamená, že výrobok nesmie byť odstraňovaný spolu s bežným odpadom z domácností. Je treba ho odovzdať v určenej zberni, ktorá sa zaoberá zberom a recyklovaním elektrických a elektronických zariadení. Odovzdanie zariadení určeným spôsobom a jeho recyklovanie pomôžu zabrániť potenciálnymi negatívnym dôsledkom pre živ. prostredie a zdravie ľudí.**



### MODE D'EMPLOI DU DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

*Chers Clients,*

*Le séchage des produits alimentaires est une excellente technique de préservation des produits alimentaires permettant de conserver leurs qualités naturelles. L'air chaud d'une température convenable circule à l'intérieur de la machine entre la spirale de chauffage et toutes les couches des produits disposés sur les tamis. Cette technique permet de conserver les vitamines et les substances nutritives précieuses contenues dans les fruits, les légumes ou dans les champignons.*

*Dès lors, grâce au déshydrateur, la préparation des aliments sains sans substances chimiques nuisibles est possible. Cette machine permet également de faire sécher les fleurs ou les plantes médicinales ainsi que de conserver les céréales.*

*Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi. Il convient de tenir particulièrement compte des dispositions*

relatives à la sécurité. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir l'utiliser lors de la préparation des produits à un temps ultérieure.

### DISPOSITIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Positionner la machine fonctionnant sur des surfaces planes, résistantes à la chaleur et inflammables. Pour éviter l'inflammation de la surface au-dessous d'un déshydrateur fonctionnant, il est recommandé de l'implanter sur des plaques céramiques ou sur une planche épaisse. Après 40 heures de fonctionnement continu, débrancher la machine pour le laisser refroidir.

- Le déshydrateur est destiné à l'usage domestique.
- Brancher la machine uniquement sur l'unité d'alimentation en courant alternatif de 220 V - 240 V.
- Ne pas mettre en marche la machine en cas de l'endommagement de son câble d'alimentation ou bien de l'enveloppe de sa spirale de chauffage.
- **Ne pas couvrir la machine en cours de son fonctionnement**

Faire remplacer le câble d'alimentation endommagé dans un service de réparation. Tous les travaux de réparation relatifs au déshydrateur ne peuvent être effectués que par un personnel qualifié. Les travaux de réparation réalisés de manière inconvenable peuvent entraîner des conséquences graves pour l'utilisateur. En cas des défaillances, veuillez contacter le service clients BROWIN.

- Ne jamais laisser un déshydrateur en marche sans surveillance.
- Ne pas débrancher la machine en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Avant de laver le déshydrateur, retirer la fiche de la prise électrique.
- Ne pas mouiller la fiche de cordon d'alimentation.
- Ne pas laver sous l'eau courante. Éviter de plonger dans l'eau la spirale de chauffage.
- Ne pas poser au-dessus de la spirale de chauffage les tamis avec des produits mouillés.
- En cas de mouillage de la spirale de chauffage, faire sécher la machine avant de la brancher au courant.
- Ne pas nettoyer la spirale de chauffage à l'aide des nettoyants agressifs sous forme d'un lait, d'une émulsion ou d'une pâte etc. Ces produits risquent d'enlever les symboles graphiques d'information tels que : échelles, marquages, signes d'avertissement etc.

La machine ne peut être utilisée **que par les adultes**. Ne jamais laisser la machine fonctionnant sans surveillance. S'assurer si le lieu de stockage de la machine est hors de portée d'enfants et de personnes non autorisées.

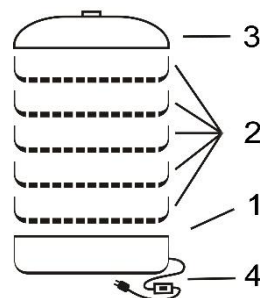
Le fabricant n'assume pas la responsabilité des dommages causés par une machine utilisée non conformément à sa destination ou bien par sa mauvaise utilisation.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications au produit à tout moment, sans en informer préalablement, pour l'adapter aux dispositions légales, aux normes, aux directives ou bien pour des raisons technologiques, commerciales, esthétiques ou d'autres.

### SCHÉMA D'INSTALLATION DU DÉSHYDRATEUR

Le déshydrateur se compose d'éléments suivants :

1. Base du déshydrateur
2. Jeu de 5 tamis
3. Couvercle avec noyau contenant la spirale de chauffage, interrupteur et bouton sélecteur permettant le réglage de la température de chauffage
4. Câble d'alimentation avec une fiche



**Attention !** Installer les éléments du déshydrateur conformément à la figure ci-dessus.

### FONCTIONNEMENT ET MANUTENTION DU DÉSHYDRATEUR

**ATTENTION !!!** Laver, faire sécher et disposer sur les tamis sans serrer les produits destinés au séchage de manière à faire circuler l'air librement entre toutes les couches. Ne pas disposer trop de produits sur les tamis.

- Commencer à disposer les produits sur le tamis inférieur
- Placer les tamis chargés au-dessus de la spirale de chauffage et couvrir à l'aide de la couvercle.
- Positionner les trous de ventilation dans la couvercle en fonction du degré de ventilation souhaité

- Brancher le déshydrateur, la puissance maximale de la machine est de 350 W.
- Après le séchage des produits, débrancher le déshydrateur et attendre le refroidissement des produits. Placer-les dans des boîtes de rangement alimentaires.

L'air chauffé passant à travers les tamis fait déshydrater les produits séchés. La durée de séchage dépend de la teneur en eau des produits et de la taille de leur morceaux, p.ex.nous recommandons de faire sécher les pommes découpées en tranches d'une épaisseur maximale de 5 mm.

Nous recommandons de changer la place des tamis en cours du processus de séchage pour un séchage uniforme des produits. Le processus de séchage des produits à forte teneur en eau tels que prunes, raisins ou champignons humides exige une durée plus longue.

### PRÉPARATION DES PRODUITS AU SÉCHAGE

Avant la mise des fruits et des légumes dans le déshydrateur, laver et sécher les produits.

**ATTENTION : Lors du séchage, il est obligatoire que les tamis soient secs.**

Découper les produits destinés au séchage en petits morceaux ou en tranches de manière à les disposer sans serrer sur les tamis.

La durée de séchage dépend de l'épaisseur des morceaux disposés. En cas où les produits disposés dans une couche sont moins déshydratés, changer l'ordre des tamis empilés, de manière à mettre les tamis contenant les produits moins déshydratés au niveau bas, près de la spirale de chauffage. Certains fruits comportent une couche de protection ralentissant le processus de déshydratation. Dans un cas pareil, pour raccourcir la durée du déshydratation, il est recommandé de plonger ces fruits dans une eau chaude et faire bouillir pendant 1-2 minutes, ensuite plonger dans une eau froide, tamiser et bien sécher.

Séchage des fruits :

- Laver et sécher bien les fruits
- Enlever les noyaux et des parties pourries
- Découper en tranches faciles à disposer sur les tamis
- Arroser les fruits avec du jus de citron ou d'ananas pour qu'ils préservent leur couleur après le séchage

Séchage des légumes :

- Laver et sécher bien les légumes
- Épépiner et enlever des parties pourries
- Découper en tranches faciles à disposer sur les tamis
- Avant le séchage, il est recommandé de plonger ces fruits dans une eau chaude et faire bouillir pendant 1-5 minutes, ensuite plonger dans une eau froide, tamiser et bien sécher.

Séchages des plantes médicinales :

- Il est recommandé de sécher les feuilles jeunes des plantes
- Après le séchage, ranger les feuilles dans des sacs en papier dans un endroit sec et à l'abri de la lumière

Stockage des aliments secs :

- Nettoyer et sécher les boîtes de stockage alimentaire
- Il es recommandé de stocker les produits secs dans des récipients en verre avec un couvercle en métal, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, dans une température de 5°C à 20°C
- Après la première semaine de stockage, vérifier si l'humidité ne s'accumule pas dans le récipient de stockage. La présence de l'humidité témoigne d'un séchage inconvenable des produits ce qui requiert de refaire le processus de séchage.

**ATTENTION : Ne jamais mettre des produits chauds du déshydrateur dans des boîtes de stockage.**

### RÉCIPIENTS

#### ***Rondelles de pomme à la cannelle***

2 kg de pommes et 5 cuillères de sucre

Laver les pommes, éplucher et retirer les centres. Couper en rondelles d'une épaisseur d'environ 6 mm. Saupoudrer de des côtés avec de la cannelle.

#### ***Prunes séchées***

La variété recommandée pour le séchage est la prune de Damas. Les fruits destinés au séchage doivent être mûrs ce qui indique la peau légèrement plissé au pédoncule.

Blanchir légèrement les prunes – environ 1 min dans l'eau bouillante. Elles peuvent être séchées avec ou sans noyau.

#### ***Agrumes séchés***

1,5 kg d'oranges, 5 citrons, 4 pamplemousses durs

Laver les fruits, ne pas éplucher, couper en tranches de 5-6 mm d'épaisseur. Les agrumes séchés, sauf leurs qualités gustatives, peuvent servir d'un élément décoratif.

### **Tomates séchées**

2-3 kg de tomates très mûres, 3 têtes d'ail, une cuillère de basilic séché, ½ cuillère de thym séché, 2 verres d'huile d'olive, ½ cuillère de poivre grossièrement moulu, une cuillère de gros sel

Laver les tomates, couper en deux et épépiner. Détacher les gousses d'ail, ne pas éplucher, disposer sur les tamis à côté des tomates, au milieu du processus de séchage. Les tomates séchées doivent être flexibles et douces. Disposer les morceaux des tomates séchées dans des pots en verre en superposant les couches d'ail, d'herbes et de sel. Verser de l'huile d'olive sur les couches empilées afin de couvrir tous les ingrédients. Frapper plusieurs fois le pot en verre rempli contre la table pour enlever les bulles d'air. Visser le pot et le mettre dans le frigo pour environ 2 semaines.

## **MANUTENTION**

Utiliser de l'eau avec du produit nettoyant pour laver les tamis. Passer à l'aide d'un chiffon humide la base du déshydrateur et l'essuyer. **ATTENTION : ne pas laver le couvercle du déshydrateur avec la spirale de chauffage dans l'eau courante, ne pas le plonger dans l'eau !**

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET DESCRIPTION DE LA MACHINE**

Les caractéristiques techniques sont indiquées sur la plaque signalétique du produit.

Le déshydrateur pour les fruits et les légumes BROWIN est conforme aux exigences des normes.

La machine est conforme aux exigences des directives suivantes :

- Matériel électrique basse tension (LVD) - 2006/95/CE
- Compatibilité électromagnétique (EMC) - 2004/108/CE
- Puissance de 350 W
- Fréquence de 50 Hz
- Tension de 220-240 V
- Le déshydrateur possède la déclaration de conformité concernant les matériels et équipements au contact des denrées alimentaires. Le produit possède le marquage CE sur la plaque signalétique.
- Type BY1101 - séchoir à 5 tamis; Capacité: 13,5 L.



**Ce symbole apposé sur le matériel électrique et électronique indique que le produit ne peut être éliminé avec les déchets ménagers. Il convient de le déposer dans les points de collecte et de recyclage du matériel électrique et électronique. L'élimination et le recyclage convenables du matériel permet d'éviter des conséquences néfastes pour l'environnement et la santé de l'homme.**



## **ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ СУШАРКИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

*Шановні Клієнти!*

*Сушіння харчових продуктів - це простий і зручний метод їх консервації зі збереженням поживних речовин в їх складі. Повітря, нагріте до заданої температури, проходячи рівномірним потоком крізь шари продуктів, укладених на ситах, висушує їх. Завдяки цьому методу овочі, фрукти, гриби не втрачають цінних вітамінів і поживних речовин.*

*Сушарка дозволяє на протязі року готувати здорові продукти харчування без використання шкідливих хімічних речовин. У цьому пристрої можна також сушити квіти, лікарські рослини, зернові пластівці. Просимо уважно прочитати інструкцію з експлуатації. Особливу увагу слід приділити правилам техніки безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб можна було нею скористатися пізніше.*

### **ВКАЗІВКИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

**Пристрій в процесі роботи ставити на рівній, стійкій до нагрівання, не легкозаймистій поверхні. Щоб запобігти займанню поверхні під працюючою сушаркою, рекомендуємо ставити її на керамічних плитках або товстій дошці. Після 40 годин безперервної роботи пристрій необхідно вимкнути і дозволити йому повністю остигнути.**

- Сушарка призначена тільки для домашнього користування.
- Сушарку включати виключно в розетку мережі змінного струму 220В-240В.
- Не включати сушарку, якщо провід пошкоджений або пошкоджена основа сушарки.
- **Не прикривати пристрій в процесі роботи !**

Якщо провід пошкоджений, його необхідно замінити в спеціалізованому ремонтному пункті. Ремонт пристрою може здійснювати тільки підготовлений персонал. Неграмотно виконаний ремонт створює загрозу для користувача. У разі виникнення неполадок просимо звертатися у бюро обслуговування клієнта фірми BROWIN.

- Не залишати ввімкнену сушарку без нагляду.
- Не тягнути за провід, витягуючи штепсель з розетки.
- Перед миттям сушарки вийняти штепсель проводу з розетки.
- Стежити за тим, щоб не замочити штепсель проводу під час миття пристрою.
- Не мити під проточною водою, не занурювати основу сушарки у воду під час миття.
- Не ставити над нагрівальною спіраллю сушарки сита з продуктами, з яких стікає вода.
- В разі залиття водою нагрівальної спіралі, перед повторним ввімкненням сушарки в мережу добре її висушити.
- Для миття основи сушарки не використовувати агресивні детергенти у формі емульсій, рідин, паст, і т. п. Можуть вони, зокрема, знищити нанесені інформаційні графічні символи, такі як: поділкі, позначення, застережні знаки, тощо.

Пристроєм можуть користуватися виключно дорослі особи. Не можна залишати працюючий пристрій без нагляду. Слід упевнитися, що місце зберігання пристрою надійно захищене від доступу дітей і сторонніх осіб.

Виробник не відповідає за збитки, викликані застосуванням пристрою всупереч з його призначенням або невластивим його обслуговуванням.

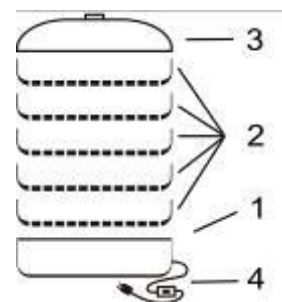
Виробник залишає за собою право модифікації виробу у будь-який момент, без попереднього сповіщення, з метою пристосування до законоположень, норм, директив, або у зв'язку з конструкційними, торговими, естетичними і іншими причинами.

#### СХЕМА МОНТАЖУ СУШАРКИ

Сушарка складається з:

1. Підставка сушарки
2. Набір із 5 сит
3. Кришки з осердям, що містить спіральний нагрівач, вимикач і регулятор, що дозволяє змінювати температуру нагрівання
4. Шнур живлення з вишкою

**Увага!** Елементи сушарки монтувати так, як показано на малюнку.



#### РОБОТА І ОБСЛУГОВУВАННЯ СУШАРКИ

**УВАГА!!!** Продукти, призначені для сушки, помити, осушити і розкласти на ситах, так, щоб забезпечити безперешкодне проходження повітря між шарами. Не розкладати надто багато продуктів на окремих ситах.

- Почати розкладання продуктів на найнижче розташованих ситах.
- Наповнені сита встановити над нагрівальною спіраллю і прикрити кришкою.
- Відкрити вентиляційні отвори в кришці в залежності від потрібного ступеня вентиляції.
- Включити сушарку, пристрій працює з потужністю 350Вт.
- Після завершення процесу сушіння, вимкнути сушарку і почекати аж продукти охолонуть, потім перекласти їх в контейнер, в якому вони зберігатимуться.

Підігріте повітря, проходячи через сита, викликає випаровування води з продуктів. Час сушки залежить від вмісту води в продуктах і ступеня їх подрібнення, напр. яблука ми пропонуємо сушити, заздалегідь нарізавши їх пластинками (кружечками), не товще 5мм.

В процесі сушки радимо час від часу замінювати сита місцями для рівномірного просушування продуктів. Сушіння водянистих продуктів, таких як: сливи, виноград, або мокрі гриби, вимагає значно більше часу.

#### ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ ДО СУШІННЯ

Перед вкладенням в сушарку фрукти, овочі, тощо необхідно ретельно вимити, а потім витерти досуха.

**УВАГА:** Не класти мокрих сит з продуктами на нагрівальну спіраль сушарки.

Продукти, призначені для сушки, розрізати на менші частини (скибочки, пластинки, кружечки), так, щоб їх можна було вільно розкласти на ситах.

Час сушіння залежить від товщини скибочок. Якщо продукти на деяких ситах менш сухі, можна поміняти черговість сит так, щоб сита з менш висушеними компонентами знаходились внизу - ближче до нагрівальної спіралі сушарки. Деякі фрукти мають натуральний захисний шар, який сповільнює процес сушки. У такому разі, щоб скоротити час сушки, рекомендуємо занурити їх в гарячу воду і кип'ятити 1-2 хвилини, після чого

занурити в холодну воду, відцідити і добре осушити.

Сушіння овочів :

- Ретельно промити і осушити овочі.
- Усунути насіння, кісточки і видалити підгнилі фрагменти.
- Порізати шматочками, які можна легко розкласти на ситах.
- Перед сушкою рекомендуємо засипати овочі в гарячу воду, кип'ятити 1-5 хвилин, потім занурити в холодну воду, зцідити і ретельно осушити.

Сушіння лікарських рослин :

- Рекомендуємо сушити молоде листя рослин.
- Після висушування сховати рослини в паперові пакетики і зберігати у сухому і темному місці.

Зберігання сушених продуктів :

- Посуд для зберігання сушених продуктів має бути чистий і сухий.
- Радимо зберігати сушені продукти в скляних баночках з металевими кришками, в темному, сухому місці, при температурі від 5°C до 20°C.
- Упродовж першого тижня зберігання слід перевірити, чи не зібралася у баночці волога, якщо зібралася, це означає, що продукти були погано висушені і треба повторити процес сушки.

**УВАГА: Не перекладати гарячих продуктів з сушарки у банки, в яких зберігатимуться.**

### ДОГЛЯД

Сита мити в літній воді з додаванням детергентів. Основу сушарки протирати вологою ганчіркою і витирати досуха. **УВАГА: Основу сушарки із нагрівальною спіраллю не мити під проточною водою, не занурювати у воду!**

### ТЕХНІЧНІ ДАНІ І ОПИС ПРИСТРОЮ

Технічні параметри вказані на щитку виробу.

Сушарка для фруктів і овочів BROWIN відповідає вимогам діючих норм.

Пристрій сумісний з вимогами директив.

- Електричний прилад низької напруги (LVD) - 2006/95/ WE
- Електромагнітна сумісність (EMC) - 2004/108/ WE
- Тип BY1102 - сушарка 5-секційна (5 сит); Місткість: 13,5л.
- Потужність 350Вт
- Частота 50 Гц
- Напруга 220-240 В
- Сушарка має сертифікат, який дозволяє тримати у ній харчові продукти. Виріб маркований знаком CE на щитку.
- Тип BY1101 - сушилка для 5-ситових; Ємність: 13,5 л.



Цей символ, який уміщують на електричних і електронних пристроях, означає, що придбаний продукт не можна викидати разом зі звичайними відходами домашнього господарства.

Необхідно його передати у відповідний пункт, який займається збором і рециклінгом

електричних і електронних пристроїв. Відповідна утилізація устаткування і його рециклінг допоможе запобігти потенційно негативним наслідкам для середовища і здоров'я людей.



### ASZALÓ KEZELÉSI ÚTMUTATÓJA

Tisztelt Vásárló,

Az élelmiszeripari termékek szárítása kiváló tartósító eljárást jelent a természetes értékek megőrzése mellett. A meghatározott hőmérsékletű meleg levegő szabadon áramlik a készülék belsejében a fűtő spirál és az egyes elválasztólapokon elhelyezett termékek között. Ennek a módszernek köszönhetően a zöldségek, gyümölcsök vagy pedig a gombák minimális mértékben veszítik el a vitamin- és tápanyag tartalmukat. Az aszaló segítségével egész évben egészséges élelmiszer készíthető káros vegyi anyagok használata nélkül. Ez a készülék alkalmas virágok, gyógynövények szárítására is valamint gabonapehely készítésére

Kérjük olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Fordítson különös figyelmet a biztonsági útmutatóra. A használati utasítást őrizze meg a későbbi használat során segítségnyújtás céljából.

### BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

**A készüléket használat során lapos, hőálló, nem gyúlékony felületre kell helyezni. A működésben lévő aszaló alatti felület meggyulladásának megakadályozása céljából célszerű azt kerámia mozaiklapra vagy vastag deszkára helyezni. 40 órás folyamatos működés után a készüléket ki kell kapcsolni és hagyni teljesen lehűlni.**

- Az aszaló csak házi használatra alkalmas.
- Az aszaló csak 220 V-240V változó áramú konnektorhoz csatlakoztatható.
- Ne kapcsoljuk be az aszalót sérül csatlakozó kábel esetén vagy amikor a fűtő spirál burkolata látható módon sérült.
- **Működés közben a készüléket ne takarjuk le.**

Amennyiben a csatlakozó kábel megsérül szakszervízben kell kicseréltetni. A készülék javítását csak képzett személyzet végezheti el. A szakszerűtlen javítás komoly veszélyhelyzetet jelenthet a használóra nézve. Meghibásodás esetén kérjük vegye fel a kapcsolatot a BLOWIN cég ügyfélszolgálati irodájával.

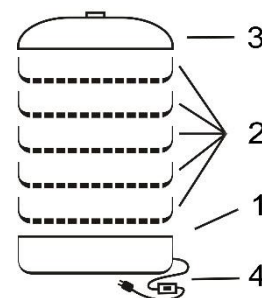
- Ne hadjuk felügyelet nélkül bekapcsolva az aszalót.
- Ne huzzuk ki a tápkábelt a konnektorból a kábel megrántásával.
- Mosás előtt a készüléket kapcsoljuk ki a konnektorból.
- Vigyázzunk, hogy ne vizesedjen be a tápkábel
- Ne mossuk folyóvíz alatt, a fűtőspirált mosogatás közben ne merítsük vízbe.
- Ne helyezük a vizes, csöpögős termékeket tartalmazó aszalópolcokat a fűtőspirál fölé.
- Amennyiben a fűtőspirál benedvesedik, az újraindítás előtt alaposan meg kell szárítani.
- A fűtőspirál burkolatának tisztításához ne használjunk agresszív tisztítószeret mint pl. súroló emulziót, folyékony súrolót, pasztát stb. Ezek eltávolíthatják a grafikai tájékoztató szimbólumokat, mint pl. skál, jelölések, figyelmeztető jelek, stb.

**A készüléket kizárólag felnőttek használhatják. Soha nem szabad a működésben lévő készüléket felügyelet nélkül hagyni. Meg kell győződni arról, hogy a készülék tárolási helye gyermekekkel és illetéktelen személyekkel szemben megfelelően van-e biztosítva. A gyártó nem vállal felelősséget a rendeltetésnek nem megfelelő használatból vagy a helytelen kezelésből eredő kárért. Gyártó fenntartja a termék módosításának jogát előzetes bejelentés nélkül, a jogszabályok, normák, irányelvek betartása végett vagy szerkezeti, kereskedelmi,esztétikus vagy egyéb okokból kofolyólag.**

### ASZALÓ FELÉPÍTÉSE

Alkotóelemei:

1. Beépített fűtőspirál
2. 5 elválasztólapból álló készlet
3. Fedő állítható szellőzőnyílásokkal
4. Csatlakozókábel dugóval és kapcsolóval



**Figyelem! Szárító elemeinek összeszerelése a fenti rajz szerint.**

### ASZALÓ MŰKÖDÉSE ÉS KEZELÉSE

**FIGYELEM !!! A szárításra szánt termékeket előzőleg meg kell mosni, szárítani és elhelyezni az aszalópolcokra biztosítva a levegő szabad áramlását a rétegek között. Nem szabad egyszerre túl sok terméket rakni az egyes aszalópolcokra.**

- A termékek elhelyezését a legelső aszalópolccal kell kezdeni.
- A megrakott elválasztólapokat ráhelyezni a fűtőspirálra és letakarni a fedővel.
- Beállítani a fedő szellőzőnyílásait a kívánt szellőzési mértékre
- Bekapcsolni az aszalót, a készülék teljesítménye 350W
- A termékek megszáradása után kikapcsolni az aszalót és megvárni kihűlésüket, ezután átrakni a tárolóedénybe.

A felmelegített levegő áramlása az elválasztólapok között a szárított termékek víz elpárolgását eredményezi. A szárítási idő függ a termékek víztartalmától és a darabolás mértékétől, pl. az almát 5 mm-nél vékonyabb szeletekben célszerű szárítani. Szárítás közben ajánlatos az aszalólapok időnkénti helycseréje az egyenletes szárítási mérték elérése érdekében. A magas víztartalmú termékek szárítása, mint pl. szilva, szőlő vagy vizes gomba sokkal hosszabb szárítási időt igényel.

### TERMÉKEK ELŐKÉSZÍTÉSE SZÁRÍTÁSRA

A terméket szárítás előtt meg kell mosni és szárazra törölni.

**FIGYELEM: tilos az aszalólapok ráhelyezése a fűtőspirálra, amennyiben víz található bennük.**

A termékek aprítása vagy szeletelése úgy történjék hogy szabadon rakhatók legyenek az aszalópolcra. A szárítási idő függ a szeletek vastagságától. Amennyiben a termékek némely rétege kevésbé száradt meg, meg lehet változtatni az aszalólapok sorrendjét úgy, hogy a kevésbé száradt termékekkel az aszalópolcot alulra kell helyezni a fűtőspirálhoz minél közelebb. Némely gyümölcs természetes védőréteggel rendelkezik, amely lassítja a szárítási folyamatot. Ebben az esetben, a szárítási idő csökkentése érdekében, célszerű a terméket forró vízbe dobni és 1-2 percig főzni, ezután hideg vízbe meríteni, leszűrni és alaposan megszáritani.

#### Gyümölcsök szárítása

- A gyümölcsöt megmosni és alaposan megszáritani
- Eltávolítani a magokat és a sérült részeket
- Szeletekre vágni úgy, hogy könnyedén rakhatók legyenek az aszalópolcra
- A gyümölcsöt benedvesíteni citromlével vagy ananász lével, hogy szárítás után is megtartsa természetes színét

#### Zöldségek szárítása:

- A zöldséget megmosni és alaposan megszáritani
- Kimagozni és eltávolítani a sérült részeket
- Szeletekre vágni úgy, hogy könnyedén rakhatók legyenek az aszalópolcra
- Szárítás előtt célszerű a zöldséget forró vízbe dobni, 1-5 percig főzni, ezek után hideg vízbe mártani, leszűrni és alaposan megszáritani

#### Gyógynövények szárítása:

- Ajánlott a fiatal levelek szárítása
- Szárítás után papírzacskóba tenni, száraz és sötét helyen tárolni

#### Száritott élelmiszeripari termékek tárolása:

- A szárított élelmiszer tárolóedények tiszták és szárazak legyenek
- Ajánlott a szárított élelmiszert fémtetővel záró üvegedényben, sötét, száraz helyen, 5-20 °C közötti hőmérsékleten tárolni
- Az első tárolási hét után ellenőrizni kell, hogy a tárolóedényben nem gyülemlt - e fel nedvesség, amennyiben igen, azt jelenti, hogy a termék nem lett rendesen megszáritva és a szárítási folyamatot meg kell ismételni

**FIGYELEM: A megszáritott forró terméket tilos közvetlenül az aszalóból a tárolóedénybe rakni.**

### KARBANTARTÁS

Az elválasztólapokat mosószeres vízben kell mosni. Az aszalókészülék testét nedves ruhával kell áttörölni és szárazra törölni.

**FIGYELEM: A készülék testét a beépített fűtő spirállal, a motorral és ventilátorral együtt nem szabad folyóvízben mosni sem pedig vízbe meríteni !**

### MŰSZAKI ADATOK ÉS A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

A műszaki adatok a termék adattábláján találhatóak.

A BLOWIN gyümölcs-és zöldségaszaló megfelel a vonatkozó szabványoknak.

A készülék megfelel az alábbi irányelvek követelményeinek:

- Kisfeszültségű elektromos készülék (LVD) – 2006/95/EK
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EK
- Típus BY1101 - öt elválasztólapos aszaló; Űrtartalom: 13,5 L
- Teljesítmény 350 W
- Feszültség 220-240 V
- Frekvenciája 50 Hz
- Az aszaló rendelkezik az élelmiszeripari termékekkel való érintkezés tanúsítványával. A termék a jelzőtáblán elhelyezett CE jelzéssel rendelkezik
- Típus BY1101 - 5 szita szárító; Kapacitás: 13,5 L.



Az elektromos és elektronikus berendezéseken elhelyezett ezen jel azt jelenti, hogy a megvásárolt terméket nem szabad az általános háztartási hulladékokkal együtt kidobni.

Be kell szolgáltatni az elektromos és elektronikus berendezések begyűjtésével és újrahasznosításával foglalkozó ponthoz.

A berendezések megfelelő módon történő eltávolítása és újrahasznosítása megelőzheti a potenciális negatív következményeket a környezetre és az emberi egészségre.



## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; PL 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru;
  - nazwę i model towaru;
  - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
  - podpis i pieczętę sprzedawcy.
7. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu
  - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczętka sprzedawcy

Niniejszą kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji. Należy przechowywać ją we własnym zakresie przez cały okres trwania gwarancji. Tylko czytelnie i dokładnie wypełniony dokument, posiadający pieczętę sklepu, datę zakupu oraz podpis sprzedawcy będzie uznany przy reklamacji. Należy również podać adres oraz telefon właściciela wyrobu.



BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.  
ul. Pryncypalna 129/141, PL 93-373 Łódź  
tel.: +48 42 2323200