

– INSTRUKCJA OBSŁUGI –  
SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI  
Z REGULACJA TEMPERATURY 240 W, BIAŁA



No 801021

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL, 93-373 Łódź  
tel: +48 42 232 32 00  
[www.browin.pl](http://www.browin.pl)

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*

# JĘZYKI

	Instrukcja obsługi – Suszarka do żywności z regulacją temperatury 240 W, biała  <b>PL - 3</b>	Operation manual - Food dryer with temperature adjustment 240 W, white  <b>GB - 6</b>
	Bedienungsanleitung - Dörrgerät mit Temperaturregelung 240 W, weiß  <b>DE - 10</b>	Руководство по эксплуатации - Сушилка для пищевых продуктов с регуляцией температуры 240 Вт, белая  <b>RU - 14</b>
Naudojimo instrukcija - Baltas 240 W reguliuojamos temperatūros maisto džiovinimas  <b>LT - 18</b>	Apkalpošanas rokasgrāmata - Termoregulējams pārtikas produkta žāvētājs 240 W, balts  <b>LV - 21</b>	Kasutusjuhend - Reguleeritava temperatuuriga toidukuivati 240 W, valge  <b>EE - 25</b>
Návod k obsluze - Sušička potravin s nastavením teploty 240 W, bílá  <b>CZ - 28</b>	Návod na použitie - Sušička potravín s reguláciou teploty 240 W, biela  <b>SK - 32</b>	Інструкція експлуатації - Сушарка для харчових продуктів з регулюванням температури 240 Вт, біла  <b>UA - 35</b>

## WARUNKI GWARANCJI

- Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
- Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
- Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
- Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
- Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
- Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
- Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
- Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
  - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
  - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
- Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
- W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

**BROWIN**  
Spółka z ograniczoną  
odpowiedzialnością Sp. k.  
ul. Pryncypalna 129/141  
PL 93-373 Łódź  
tel. +48 42 23 23 230  
www.browin.pl

щоб сита з менш висушеними інгредієнтами знаходилися внизу, ближче до модуля нагріву. Деякі фрукти мають природний захисний шар, який уповільнює процес сушіння. У цьому випадку, щоб скоротити час сушіння, рекомендується кинути їх у гарячу воду і кип'ятити протягом 1-2 хвилин, після чого занурити у холодну воду, процідити, осушити і піддати сушінню у пристрої.

Сушіння фруктів:

- Плоди ретельно вимийте і осушіть.
- Видаліть кісточки і відріжте зіпсовані частини.
- Наріжте скибочками, які легко розкласти на ситах.
- Збризкайте фрукти лимонним або ананасовим соком, щоб вони після висушення зберегли свій колір.

Сушіння овочів:

- Овочі ретельно вимийте і осушіть.
- Перед сушінням рекомендується кинути їх у гарячу воду, прокип'ятити протягом 1-5 хвилин, після чого занурити у холодну воду, процідити і ретельно осушити.
- Видаліть кісточки і відріжте зіпсовані частини.
- Наріжте скибочками, які легко розкласти на ситах.

Сушіння лікарських рослин:

- Рекомендується сушити молоде листя рослини.
- Після висушення розкладіть рослини у паперові пакети і зберігайте в сухому й темному місці.

Зберігання сушених продуктів:

- Контейнери для зберігання сушених продуктів повинні бути чистими та сухими.
- Сушені продукти рекомендується зберігати у скляній тарі з металевою кришкою, у темному сухому місці за температури від 5°C до 20°C.
- Після першого тижня зберігання перевірте на наявність вологи в контейнері, і якщо вона є, це означає, що продукти не було висушено належним чином, і процес сушіння потрібно повторити.

**УВАГА: Не кладіть гарячі продукти з сушарки в ємності, в яких вони будуть зберігатися.**

#### ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Промийте сита в теплій воді з додаванням мийного засобу. Основу сушарки протріть вологою ганчіркою і витріть насухо. **УВАГА: не мити основу сушарки з системою нагріву під проточною водою, не занурювати!**

#### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА ОПИС ПРИСТРОЮ

Технічні параметри вказані на заводській табличці виробу. Сушарка для фруктів і овочів BROWIN відповідає вимогам чинних стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:

- Низьковольтне обладнання (LVD) – 2006/95/ЄС
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/ЄС
- Сушарка з 5 ситами
- Потужність пристрою 240 Вт
- Частота 50-60 Гц
- Напруга 220-240 В
- Сушарка має допуск для контакту з харчовими продуктами. Виріб позначено символом CE на заводській табличці.



#### **Увага!**

У кожному домогосподарстві використовуються електричні та електронні прилади, які є потенційним джерелом відходів, небезпечних для людини та навколишнього середовища через наявність небезпечних речовин, сумішей та компонентів у такому обладнанні. З іншого боку відпрацьоване обладнання є цінним ресурсом, з якого можна отримати такі види сировини, як мідь, олово, скло, залізо та інше.

Символ перекресленої корзини для сміття, розміщений на обладнанні, пакуванні або документації, означає, що продукт не слід утилізувати разом з іншими відходами. Водночас таке позначення означає, що обладнання було виведене на ринок після 13 серпня 2005 року.

Користувач зобов'язаний передати використане обладнання до призначеного пункту збору для відповідної переробки. Інформацію про систему збору електротехнічного обладнання можна отримати в магазині та в міських органах управління. Правильне поводження з відпрацьованим обладнанням запобігає негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей!



#### **INSTRUKCJA OBSŁUGI SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI 240 W**

*Szanowni Klienci,*

*Suszenie produktów spożywczych jest doskonałą metodą konserwacji przy zachowaniu ich naturalnych walorów. Ciepłe powietrze o ustalonej temperaturze swobodnie cyrkuluje wewnątrz urządzenia pomiędzy podstawą z systemem grzejnym, 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, niełatwopalnych powierzchniach. Aby wyeliminować możliwość zapalenia się powierzchni pod pracującą suszarką, zaleca się umieszczać ją na płytkach ceramicznych lub grubej desce. Po 72 godzinach ciągłej pracy urządzenia, należy je wyłączyć i pozwolić, aby całkowicie wystygło.**

- Suszarka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego.
- Suszarkę podłączać należy jedynie do gniazdka sieci prądu zmiennego 220-240V.
- Nie uruchamiać suszarki, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa z systemem grzejnym 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 BROWIN.**

- 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 podstawy z systemem grzejnym w wodzie podczas mycia.
- Produkty na sitach należy rozmieszczać umożliwiając swobodną cyrkulację powietrza.
- Nie stawiać sit z ociekającymi wodą produktami nad podstawą z systemem grzejnym.
- Po wyczyszczeniu suszarki należy dokładnie ją wysuszyć.
- W czasie spoczynku urządzenie powinno być odłączone z prądu.
- Nie stawiać urządzenia w zasięgu źródła ciepła lub wentylacji.
- W przypadku pożaru nie gasić wodą a gaśnicą.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- Do mycia obudowy 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.

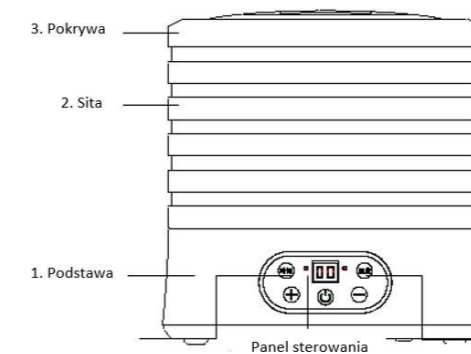
**Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Nie należy nigdy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dzieci i osób niepożądanych.**

**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 lub z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.**

**Elementy suszarki:**

- 1) Podstawa**
- 2) Sita**
- 3) Pokrywa**
- 4) Panel sterowania**



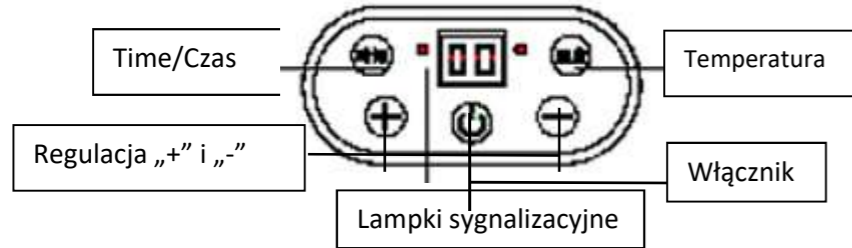
Sita z możliwością regulacji wysokości, wystarczy podczas montażu obrócić sito o 180°.

**Uwaga!** Elementy suszarki należy montować zgodnie z przedstawionym schematem.

#### 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.

- Ułóż produkty swobodnie na sitach zaczynając od najniższego.
- Napelnione produktami sita ustaw nad podstawą z systemem grzejnym i przykryć pokrywą.
- Włóż wtyczkę przewodu zasilającego i naciśnij przycisk zasilania.
- Ustaw parametry suszenia na panelu sterującym.



- Jeśli chcesz ustawić czas, naciśnij przycisk „Time”, a następnie naciśnij przycisk + lub – w celu regulacji. Czas suszenia ustawiany jest w godzinach w zakresie od 1h do 72h.
- Jeśli chcesz ustawić temperaturę, naciśnij przycisk „Temp”, a następnie naciśnij przycisk + lub - w celu regulacji. Temperatura regulowana jest w odstępach 5°C w zakresie od 35°C do 70°C.
- Po wysuszeniu produktów wyłączyć suszarkę, wyciągnąć wtyczkę z kontaktu i odczekać, aż produkty ostygną, następnie przełożyć je 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 plasterkach nie grubszych niż 5 mm. W trakcie suszenia zalecamy, co pewien czas zamieniać sita miejscami dla uzyskania równomiernego wysuszenia produktów. Suszenie produktów wodnistych, takich jak: śliwki, winogrona, czy wilgotne grzyby wymagają więcej czasu.

#### PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW DO SUSZENIA

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

**UWAGA:** Nie kłaść ociekających wodą sit z produktami nad podstawą z systemem grzejnym suszarki.

Artykuły przeznaczone do suszenia podzielić na mniejsze części lub plastry 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 modułu grzewczego. Niektóre owoce posiadają naturalną warstwę ochronną, która 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, osuszyć i poddać właściwemu suszeniu w urządzeniu.

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

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 proces suszenia powtórzyć.

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

#### KONSERWACJA

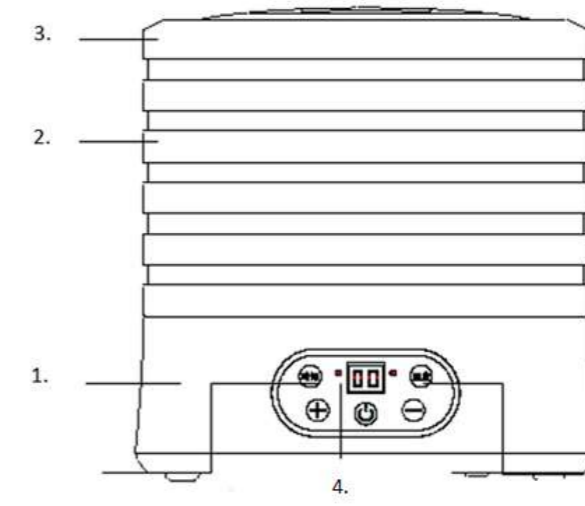
Sita myć w letniej wodzie z dodatkiem detergentu. Podstawę suszarki należy przetrzeć wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha. **UWAGA:** podstawy suszarki z systemem grzewczym nie myć pod bieżącą wodą, nie zanurzać!

#### DANE TECHNICZNE I OPIS URZADZENIA

Виробник залишає за собою право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, з метою його адаптування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційними, комерційними, естетичними та іншими причинами.

**Елементи сушарки:**

- 1) Основа
- 2) Сита
- 3) Захисна кришка
- 4) Панель керування



Сита з можливістю регулювання висоти: просто поверніть сито під час складання.

**Увага!** Елементи сушарки слід встановлювати згідно з представленою схемою.

#### РОБОТА ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ СУШАРКИ

**УВАГА!!!** Продукти, призначені для сушіння, вимити, обсушити і вільно розкласти на ситах, так щоб забезпечити вільне проходження повітря між шарами. Не кладіть надто багато продуктів на окремі сита.

- Розкладіть продукти вільно на ситах, починаючи з найнижчого.
- Помістіть сита, заповнені продуктами, над основою з системою нагріву та накрийте кришкою.
- Вставте вилку шнура живлення у розетку і натисніть кнопку живлення.
- Налаштуйте параметри сушіння на панелі керування.



- Якщо ви хочете встановити час, натисніть кнопку "Time", потім кнопку + або - для налаштування. Час сушіння встановлюється у годинах в межах від 1 до 72 год.
- Якщо ви хочете встановити температуру, натисніть кнопку "Temp", потім кнопку + або - для налаштування. Регулювання температури здійснюється з кроком 5°C у діапазоні від 35°C до 70°C.
- Після висусення продуктів вимкніть сушарку, витягніть вилку з розетки і почекайте, поки продукти охолонуть, а потім перекладіть їх у тару, в якій вони будуть зберігатися.

Нагріте повітря, що проходить через сита, викликає випаровування води з висушених продуктів. Час сушіння залежить від вмісту води в продукції та ступеню подрібнення, наприклад, яблука ми пропонуємо сушити скибочками завтовшки не більше 5 мм. Під час сушіння рекомендуємо час від часу змінювати сита місцями, щоб досягти рівномірного висусування продуктів. Сушіння водянистих продуктів, таких як сливи, виноград або вологі гриби, вимагає більше часу.

#### ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ ДО СУШІННЯ

Перед тим як помістити фрукти, овочі тощо в сушарку, ретельно вимийте їх, а потім витріть насухо.

**УВАГА:** Не кладіть сита з продуктами, з яких крапає вода, над основою сушарки з системою нагріву.

Поділіть продукти, що підлягають сушінню, на дрібніші частини або скибочки таким чином, щоб їх можна було вільно розкласти на ситах. Тривалість сушіння інгредієнтів залежить від товщини шматочків. Якщо продукти на деяких ситах менш висушені, останні можна місцями,

Сита умывайте в летней воде с добавлением чистящего pripravku. Подстavec сушičки preтрите vlhkou utierkou a vyтрите dosucha. **UPOZORNENIE: podstavec сушičки s vѳhrevnѳm systѳmom neumѳvajte pod tečѳcou vodou, ani ho doѳ neponarajte!**

### **TECHNICKѳ UDAJE A OPIS ZARIADENIA**

Technickѳ udae sѳ uvedenѳ na vѳrobnom шtїtku zariadenia. Сушičка ovocia a zeleniny BROWIN splѳna poжiadavky platnѳch noriem.

Zariadenie je vyrobenѳ v sѳlade s platnѳmi normami:

- Nїzkonapѳtѳvѳ elektrickѳ zariadenie (LVD) – 2006/95/ES
- Elektromagnetickѳ kompatibilita (EMC) - 2004/108/ES
- Сушičка s 5 sitami
- Prikon zariadenia 240W
- Frekvencia 50-60 Hz
- Napѳtie 220-240 V
- Сушičка je certifikovanѳ pre kontakt s potravunami. Vѳrobok je označѳnѳ označѳnїm CE na vѳrobnom шtїtku.

### **Vѳstraha!**

Každѳ domѳcnѳst' pouжiva elektrickѳ a elektronickѳ zariadenia a je preto potenciѳlnѳm zdrojom odpadu, ktorѳ je nebezpečnѳ pre lѳdi a жivotnѳ prostredie kvѳli prїtomnosti nebezpečnѳch lѳtok, zmesї a komponentov v danom zariadenї. Na druhej strane vyradenѳ zariadenia sѳ cennѳm zdrojom, z ktorѳho moжno zїskať suroviny ako meď, cїn, sklo, жеleзо a inѳ.

Symbol preчiarknutѳho koша, umiestnenѳ na zariadenї, obale alebo dokumentѳcii, ktorѳ je k nemu pripojenѳ, znamenѳ, же vѳrobok sa nesmie likvidovať spolu s inѳm odpadom. Toto označѳnie sѳčasne znamenѳ, же zariadenie bolo uvedѳnѳ na trh po dѳtume 13. augusta 2005.

Je povinnѳstѳou pouжivatѳla likvidovať pouжitѳ zariadenie na určѳenom zbernom mieste pre sprѳvnu recyklѳciu. Informѳcie o dostupnom zbernom bode pre elektrickѳ zariadenia vѳm mѳžu poskytnѳť v predajni a na obecnom ѳrade. Sprѳvne zaobchѳdzanie s vyradenѳm zariadenїm zabraѳuje negatїvnѳm nѳsledkom pre жivotnѳ prostredie a lѳdskѳ zdravїe!



### **їНСТРУКЦїЯ ЕКСПЛУАТАЦїї СУШАРКА ДЛѳ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТїВ 240 Вт**

*Шановнї покупцї,*

*Сушїння харчових продуктїв – це вїдмїннїй метод консервування при збереженнї їхньої природної цїнності. Тепле повїтря за заданої температури вїльно циркулюѳ всерединї пристрою мїж основою з системою нагрїву та окремими шарами продуктїв, розташованих на ситах. Завдяки цѳму методу овочї, фрукти або гриби не втрачають цїнних вїтамїнїв та поживних речовин.*

*Сушарка дозволяє готувати здорову їжу цїлий рїк без використання шкїдливих хїмїкатїв. У цѳму пристрої також можна сушити квіти, лїкарськї рослини та готувати зерновї пластївцї.*

*Уважно прочитайте цю їнструкцїю з експлуатацїї. Особливу увагу слїд звернути на вказївки з технїки безпеки. Збережїть їнструкцїю длѳ її використання у процесї подальшої експлуатацїї виробу.*

### **ВКАЗїВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦїї**

Пристрїй пїд час роботи слїд ставити на плоску, теплостїйку, незаймисту поверхню. Щоб виключити можливїсть загоряння поверхнї пїд працюючою сушаркою, рекомендуѳться помїстити її на керамїчну плитку або товсту дошку. Через 72 години безперервної роботи вимкнїть пристрїй і дайте йому повнїстю охолонути.

- Сушарку призначено виключно длѳ користування в домашнїх умовах.
- Вмикайте сушарку тїльки до мережї змїнного струму 220-240 В.
- Не вмикайте пристрїй, якщо шнур живлення пошкоджено або на корпусї з системою нагрїву наявнї видимї ознаки пошкодження.
- **Не закривайте пристрїй пїд час роботи.**

Якщо шнур живлення буде пошкоджено, його необхідно замїнити у спеціалїзованому сервісному центрі. Ремонт пристрою повиннї здїйснювати виключно квалїфїкованї спеціалїсти. Неправильно виконаний ремонт може стати причиною серїозної загрози здоров'ю користувача. У разї виявлення несправностей, будь ласка, звернїться до вїддїлу обслуговування клїєнтїв компанї BROWIN.

- Не залишайте увїмкнену сушарку без нагляду.
- Не витягайте вилку з розетки, тягнути за провїд.
- Перед миттям сушарки вїд'єднайте шнур живлення вїд розетки.
- Зважайте на те, щоб не намочити вилку шнура живлення.
- Пїд час очищення не мийте пїд проточною водою та не занурюйте основу з системою нагрїву у воду.
- Продукти на ситах маѳ бути розташовані так, щоб забезпечити вїльну циркуляцїю повїтря.
- Не кладїть сита з продуктами, з яких крапаѳ вода, над основою з системою нагрїву.
- Пїсля очищення сушарки ретельно висушїть її.
- Коли пристрїй не використовуѳться, його слїд вимкнути з мережї.
- Не ставте пристрїй поблизу джерел тепла або вентиляцїї.
- У разї пожежї не гасити водою, а вогнегасником.
- Не перемїщуйте пристрїй пїд час використання.
- Не використовуйте длѳ миття корпусу агресивнї мийнї засоби у виглядї емулсїї, молочка, паст тощо. Вони можуть, зокрема, знищити нанесенї їнформацїйнї графїчнї символи, такї як шкали, позначення, попереджувальнї знаки та їн.

Пристроєм можуть користуватись **виключно дорослї особи**. Нїколи не залишати пристрїй без нагляду. Слїд переконатись, що мїсце зберїгання пристрою вїдповїдно захищене вїд доступу дїтей та стороннїх осїб. Виробник не несе вїдповїдальностї за можливї збитки, що виникли внаслїдок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного поводження з ним.

Parametry techniczne podane sѳ na tabliczce znamionowej wyrobu. Suszarka do owocѳw i warzyw BROWIN speľnia wymagania obowїzujѳcych norm.

Urzѳdzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urzѳdzenie elektryczne niskonapiѳciowe (LVD) – 2006/95/WE
- Kompatybilnoћ elektromagnetyczna (EMC) - 2004/108/WE
- Suszarka 5-sitowa
- Moc urzѳdzenia 240W
- Czѳstotliwoћ 50-60 Hz
- Napiѳcie 220-240 V
- Suszarka posiada atest dopuszczajѳcy do kontaktu z жywnoћciѳ. Wyrѳb oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

### **Uwaga!**

Každѳ gospodarstwo jest uжytkownikiem sprzѳtu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwѳrcѳ niebezpiecznego dla ludzi i шrodowiska odpadu, z tytułu obecnoћi w sprzѳcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz czѳsci składowych. Z drugiej strony zuжyty sprzѳt to cenny materiał, z ktorѳego moжemy odzyskać surowce takie jak miedz, cyna, szkło, желазо i inne.

Symbol przekreћonego kosza na шmieci umieszczany na sprzѳcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołaczonych oznacza, же produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednoczeћnie, же sprzѳt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005



r. Obowїzkiem uжytkownika jest przekazanie zuжytego sprzѳtu do wyznaczonego punktu zbiѳrki w celu własciwego jego przetworzenia. Informacje o dostѳpnym systemie zbierania zuжytego sprzѳtu elektrycznego moжna znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzѳdzie miasta/gminy. Odpowiednie postѳpowanie ze zuжyтым sprzѳtem zapobiega negatywnѳm konsekwencjom dla шrodowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!



### **OPERATION MANUAL FOOD DRYER 240 W**

*Dear Customers,*

*Food drying is an excellent method of preserving it while retaining its natural values. Hot air with set temperature circulates freely inside the device between the base featuring a heating system and the individual layers of products arranged on trays. Thanks to using this method, vegetables, fruit, or mushrooms do not lose valuable vitamins and nutrients.*

*The dryer will help you prepare healthy food all year long without using any harmful chemical substances. This device can also be used for drying flowers and healing herbs and for preparation of cereal flakes.*

*Please read this user manual carefully. Pay particular attention to safety tips. Please retain this manual in order to enable taking advantage of it also during later use of the product.*

### **SAFETY TIPS**

**When operating the device should be placed on flat non-flammable surfaces resistant to heating. In order to remove the possibility of the surface igniting under the operating dryer, it is recommended to place the device on ceramic tiles or on a thick wooden board. After 72 hours of device operation it is necessary to turn it off and allow it to cool down completely.**

- The dryer is intended for home use only.
- The dryer should be connected only to a 220-240V alternating current mains socket.
- Do not start the dryer if the power supply cable is damaged or if the heating system housing is visibly damaged.
- **The device should not be covered while it is working.**

**If the power supply cable is damaged, it should be replaced by a specialist repair establishment. The device can be repaired only by trained personnel. Repairs carried out incorrectly may cause major hazards to the user. In case of appearance of any defects please contact the customer service office of the BROWIN company.**

- Do not leave a working dryer unattended.
- Do not remove the plug from the mains socket by pulling the cable.
- Before washing the dryer remove the power supply cable from the mains socket.
- Be careful not to wet the plug of the power supply cable.
- Do not wash the device under running water and do not immerse the base featuring the heating system in water when washing.
- The products on tray should be distributed in a manner that enables free air circulation.
- Do not put trays with dripping wet products over the base featuring the heating system.
- After washing the dryer it should be dried thoroughly.
- When not in use the device should be disconnected from power supply.
- Do not place the device near a source of heat or ventilation.
- In case of fire, do not use water for extinguishing, only a fire extinguisher.
- Do not move the device when it is being used.
- Do not use aggressive detergents in the form of emulsions, milks, pastes, etc. for washing the housing. They may, among other things, remove the informative graphical symbols applied, such as: graduated scales, markings, warning signs, etc.

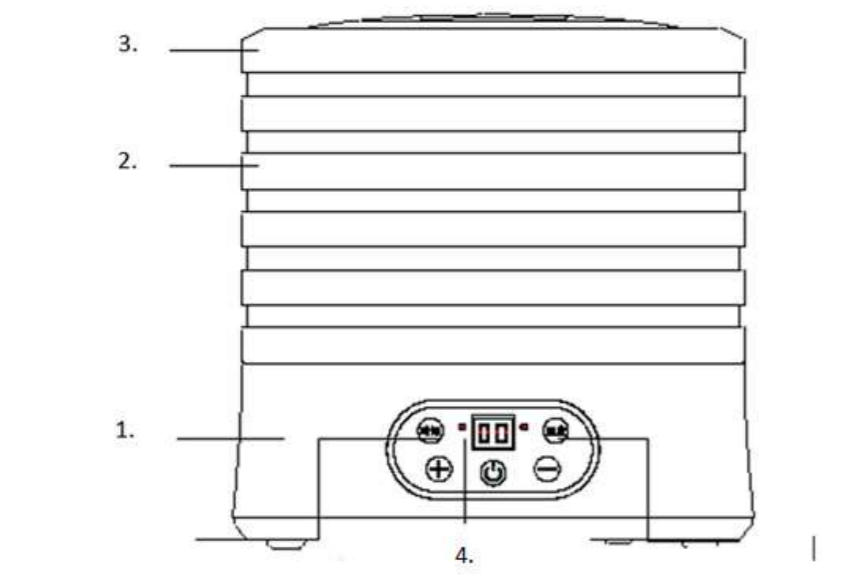
**Only adults are allowed to use the device. Never leave the device unattended when it is working. It is necessary to make sure that the device storage location is properly secured against access of children and unauthorised persons.**

**The manufacturer is not liable for any presumptive damage resulting from using the device in a manner that is not consistent with its intended use or using it improperly.**

**The manufacturer reserves the right to modify the product at any moment, without prior notification, in order to adjust it to provision of the law, standards or directives, or because of design, commercial, aesthetic or other reasons.**

### **Dryer parts:**

- 1) Base
- 2) Trays
- 3) Lid
- 4) Control panel



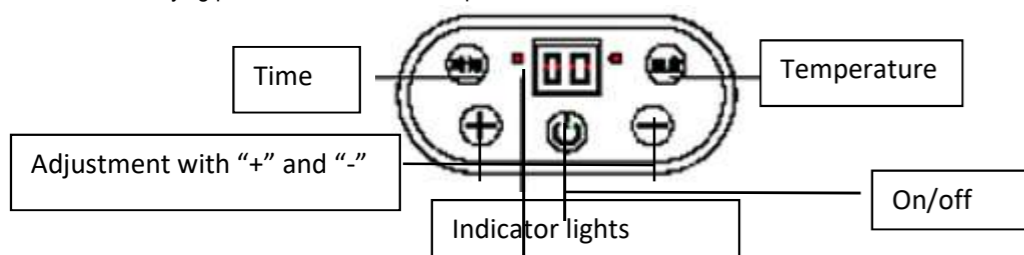
Trays with possibility of height adjustment through turning the tray during installation.

Caution! Dryer parts should be installed according to the diagram presented.

#### FUNCTIONING AND OPERATION OF THE DRYER

**NOTE!!!** The products intended for drying should be washed, dried, and arranged loosely on the trays in such a manner that ensures free air flow between the layers. Do not put too many products on individual trays.

- Arrange the products freely on the trays, starting from the lowest one.
- Place the trays filled with products over the base with the heating system and place the lid on.
- Insert the power supply cable plug and push the power button.
- Set the drying parameters on the control panel.



- If you want to set the time, push the "Time" button and then use the "+" and "-" buttons for adjustment. The drying time is set in hours within the range from 1h to 72h.
- If you want to set the temperature, push the "Temp" button and then use the "+" and "-" buttons for adjustment. The temperature is set in 5°C steps within the range from 35°C to 70°C.
- After drying the products, turn the dryer off, remove the plug from the socket and wait for the products to cool down. Then move the products to the container in which they will be stored.

When moving through the trays, heated air causes evaporation of water from the products dried. The drying time depends on the water content in products and the degree of their fragmentation. For example, we recommended drying apples in slices not thicker than 5 mm. During drying we recommend changing the positions of trays in order to obtain uniformly dried products. Drying products that contain a lot of water, such as plums, grapes, or moist mushrooms, requires more time.

#### PREPARATION OF PRODUCTS FOR DRYING

Before being put into the dryer, the fruits, vegetables, etc. have to be washed thoroughly and the wiped dry.

**CAUTION:** Do not put dripping wet trays with products over the base featuring the dryer's heating system.

The articles intended for drying should be fragmented into smaller parts or slices in such a manner as to enable arranging them freely on the trays. The drying time of products depends on the thickness of pieces. If the products on certain levels are less dry, the trays can be swapped in such a manner as to locate those with less dry products on the bottom - closer to the heating module. Some fruits feature a natural protective layer that slows down the drying process. In case of such fruit, in order to reduce the drying time it is recommended to put them into hot water and cook them for 1-2



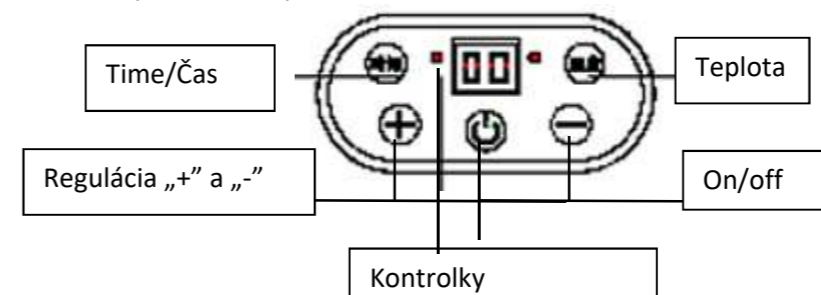
Sitá s možnosťou regulácie výšky, stačí otočiť sito.

Pozor! Jednotlivé časti sušičky montujte v súlade s touto schémou.

#### FUNGOVANIE A OBSLUHA SUŠIČKY

**POZOR!!!** Potraviny určené na sušenie umyte, osušte a uložte voľne na sitách, aby ste zaistili voľný prietok vzduchu medzi jednotlivými vrstvami. Jednotlivé sitá príliš nezahusťujte.

- Suroviny určené na sušenie uložte voľne na sitá, pričom začnite tým najnižším.
- Naplnené sitá položte nad podstavec s výhrevným systémom a prikryte vekom.
- Pripojte prívodný kábel a stlačte tlačidlo on/off.
- Na ovládacom paneli nastavte parametre sušenia.



- Ak chcete nastaviť dĺžku sušenia, stlačte tlačidlo „Time“, následne pre nastavenie tlačidlo + alebo –. Dĺžka sušenia sa nastavuje v hodinách v rozsahu od 1h do 72h.
- Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo „Temp“, následne pre nastavenie + alebo -. Teplota sa reguluje v 5°C intervaloch v rozsahu od 35°C do 70°C.
- Po skončení sušenia vypnite sušičku, vyťahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým sušené potraviny nevychladnú, následne ich preložte do nádoby určenej na ich uskladnenie.

Zohriaty vzduch prechádzaním cez sitá odparuje vodu zo sušených potravín. Dĺžka sušenia závisí od objemu vody v sušených surovinách, od ich veľkosti a hrúbky. Plátky jablka odporúčame krájať na hrúbku maximálne 5 mm. Počas sušenia odporúčame priebežne meniť poradie síť pre dosiahnutie rovnomerného vysušenia potravín. Na sušenie vodnatých potravín, napr. sliviek, hrozna, mokrych húb, je potrebný výrazne dlhší čas.

#### PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW DO SUSZENIA

Pred vložením do sušičky je potrebné ovocie, zeleninu a pod. dôkladne umyť a následne dosucha utrieť.

**UPOZORNENIE:** Mokré sitá, z ktorých kvapká voda, neukladajte nad podstavec s výhrevným systémom sušičky.

Potraviny určené na sušenie rozdeľte na menšie časti alebo plátky takým spôsobom, aby ste ich mohli voľne poukladať na sitá. Dĺžka sušenia závisí od hrúbky jednotlivých kusov. Ak sú potraviny na niektorých vrstvách menej vysušené, môžete vymeniť poradie síť tak, že sitá s menej vysušenými potravinami uložte dole, bližšie k výhrevnému modulu. Niektoré druhy ovocia majú prirodzenú ochrannú vrstvu, ktorá proces sušenia spomaľuje. V takom prípade, pre skrátenie dĺžky sušenia odporúčame dať ich horúcej vody a nechať variť 1-2 minúty, následne ponoriť do studenej vody, scediť, dôkladne vysušiť a následne ich sušiť v sušičke.

Sušenie ovocia:

- Ovocie umyte a dôkladne vysušte
- Odstráňte kôstky a skazené časti
- Pokrájajte na plátky, ktoré sa dajú ľahko poukladať na sitá
- Ovocie pokropte citrónovou alebo ananásovou šťavou, aby si ovocie zachovalo svoju farbu aj po vysušení.

Sušenie zeleniny:

- Zeleninu umyte a dôkladne vysušte
- Pred sušením odporúčame zeleninu dať do horúcej vody, povariť 1-5 minút, následne ponoriť do studenej vody, scediť, dôkladne vysušiť
- Odstráňte kôstky a skazené časti
- Pokrájajte na plátky, ktoré sa dajú ľahko poukladať na sitá.

Sušenie liečivých rastlín:

- Odporúčame sušiť mladé listy rastlín
- Po vysušení dajte rastliny do papierových vrecúšok a skladujte na suchom a tmavom mieste.

Skladovanie sušených potravín:

- Nádoby na skladovanie sušených potravín musia byť čisté a suché
- Sušené potraviny odporúčame skladovať v sklenených nádobách s kovovým vekom, na tmavom, suchom mieste pri teplote od 5°C do 20°C
- Po prvom týždni skladovania je potrebné skontrolovať, či sa v nádobe na uskladnenie nezhrádza vlhkosť, ak áno, znamená to, že potraviny neboli dostatočne vysušené a proces sušenia je potrebné zopakovať.

**POZOR:** Horúce potraviny nekladajte zo sušičky do nádob, v ktorých majú byť uskladnené.

#### ÚDRŽBA

Elektrická a elektronická zařízení používaná v domácnostech po jejich dosloužení představují nebezpečný odpad, protože obsahují některé nebezpečné látky, směsi anebo součásti. Na druhé straně takový odpad slouží jako zdroj druhotných surovin, ze kterého získává např. měď, cín, sklo, železo a další suroviny.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na zařízení, obalu nebo v návodu znamená, že tento výrobek poté, co doslouží, nesmí být vyhozen do běžného odpadu. Toto označení zároveň znamená, že takové zařízení bylo uvedeno na trh po 13. srpnu 2005.

Uživatel odpovídá za předání tohoto zařízení na určené sběrné místo pro recyklaci. Informace o sběrném systému elektrických zařízení lze zjistit v obchodě nebo na obecním úřadě.

Správné třídění odpadů chrání životní prostředí a lidské zdraví před negativními dopady!



## NÁVOD NA POUŽITIE SUŠIČKA POTRAVIN 240 W

*Vážení zákazníci,*

*Sušenie potravinových produktov je dokonalou metódou konzervácie, pri ktorej sa zároveň zachovávajú ich prirodzené výživové hodnoty. Teplý vzduch so stabilnou teplotou voľne cirkuluje vo vnútornom priestore zariadenia medzi podstavcom s výhrevným systémom a jednotlivými vrstvami potravín uložených na sitách. Vďaka tejto metóde nestráca zelenina, ovocie či huby cenné vitamíny a výživové látky.*

*Sušička umožňuje celoročne pripravovať zdravé jedlá bez použitia škodlivých chemických látok. V tejto sušičke môžete sušiť aj kvety, liečivé rastliny a pripravovať obilné vločky.*

*Žiadame Vás, aby ste si pozorne preštudovali tento návod. Osobitnú pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod uschovajte, aby ste ho mohli použiť aj v budúcnosti.*

### **BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

Zariadenie počas prevádzky musí stáť na rovnej nehorľavej ploche odolnej proti nahrievaniu. Pre elimináciu možnosti vznietenia plochy pod prevádzkovanou sušičkou ju odporúčame ukladať na keramický obklad alebo hrubú dosku. Po 72 hodinách nepretržitej prevádzky zariadenie vypnite a nechajte úplne vychladnúť.

- Sušička je určená len na domáce použitie.
- Sušičku pripájajte len do zásuvky so striedavým prúdom 220-240V.
- Nezapínajte sušičku, ak je prívodný kábel poškodený alebo ak je viditeľne poškodené telo s výhrevným systémom.
- **Zariadenie počas prevádzky nezakrývajte.**

**Ak sa prívodný kábel poškodí, je potrebné, aby ho vymenila kvalifikovaná servisná firma. Zariadenie môže opravovať výhradne zaškolený personál. Nesprávne uskutočnená oprava môže vážne ohroziť užívateľa. V prípade poškodenia zariadenia sa obráťte na zákaznické centrum spoločnosti BROWIN.**

- Nenechávajte zapnutú sušičku bez dozoru.
- Nevyťahujte zástrčku zo siete potiahnutím za kábel.
- Pred umývaním sušičky vyťahnite konektor prívodného kábla zo zásuvky.
- Dávajte pozor, aby ste nenamočili napájací kábel.
- Neumývajte pod tečúcou vodou a podstavec s výhrevným systémom neponárajte do vody počas umývania.
- Potraviny na sitách rozložte tak, aby mal teplý vzduch možnosť cirkulovať.
- Nenechávajte odkvapkávať mokré potraviny zo sít na podstavec s výhrevným systémom.
- Po vyčistení sušičky ju dôkladne vysušte.
- Ak zariadenie nepoužívate, odpojte ho z el. siete.
- Nenechávajte zariadenie v blízkosti zdrojov tepla alebo ventilácie.
- V prípade požiaru nehaste vodou, ale hasiacim prístrojom.
- Zariadenie neprenášajte počas jeho prevádzky.
- Na umývanie korpusu zariadenia nepoužívajte agresívne čistiace prípravky v podobe gélov, mliek, pást a pod. Tie môžu okrem iného odstrániť grafickú potlač ako označenia, výstražné značky a pod.

Zariadenie môžu používať **výlučne dospelé osoby**. Nikdy nenechávajte zariadenie v prevádzke bez dozoru. Skontrolujte, či je miesto uskladnenia zariadenia mimo dosahu detí a nepovolných osôb.

Výrobca nie je zodpovedný za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia v rozpore s jeho určením alebo jeho nesprávnym používaním. Výrobca si vyhradzuje právo kedykoľvek modifikovať výrobok bez predošlého upozornenia za účelom splnenia právnych predpisov, noriem, smerníc alebo z dôvodu konštrukčných zmien, obchodných, dizajnových a iných dôvodov.

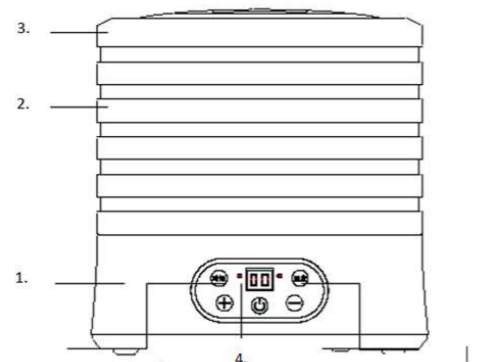
### **Konštrukcia sušičky:**

**1) Podstavec**

**2) Síta**

**3) Veko**

**4) Ovládací panel**



minutes, then immerse them in cold water, drain them, dry them, and subject them to the target drying in the dryer.

Fruit drying:

- Wash the fruits and dry them thoroughly.
- Remove the stones and cut off any rotten parts.
- Cut fruit into slices that can be easily arranged on the trays.
- Sprinkle the fruits with lemon or pineapple juice so that they retain their colour after they are dried.

Vegetable drying:

- Wash the vegetables and dry them thoroughly.
- Before drying, it is recommended to put vegetables into hot water and cook them for 1-5 minutes, then immerse them in cold water, drain them, and dry them thoroughly.
- Remove the stones and cut off any rotten parts.
- Cut fruit into slices that can be easily arranged on the trays.

Drying of healing herbs:

- It is recommended to dry young leaves of herbs.
- After drying, the herbs should be put into paper bags and stored in a dry and dark place.

Storage of dried food:

- The containers used for storing dried food should be clean and dry.
- It is recommended to store dried products in glass containers with a metal lid, in a dark and dry place, in the temperature from 5°C to 20°C.
- After the first week of storage it is necessary to check whether there is any humidity accumulated inside the container. If so, it means that the products have been dried insufficiently and the drying process has to be repeated.

**CAUTION: Do not put hot products from the dryer into the containers intended for their storage.**



Wash the trays in lukewarm water with added detergent. Wipe the dryer base with a wet cloth and then wipe it dry. **CAUTION: do not wash the device base featuring the heating system in running water and do not immerse it!**

### **MAINTENANCE**

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

The technical parameters are provided on the product's rating plate. The BROWIN dryer for fruits and vegetables meets the requirements of all the binding standards.

The device complies with requirements of the following directives:

- Low Voltage Directive (LVD) – 2006/95/EC
- Electromagnetic Compatibility (EMC) - 2004/108/EC
- 5- trays dryer
- Device power: 240W
- Frequency: 50-60 Hz
- Voltage: 220-240 V
- The dryer is certified for contact with food. The product has been designated with a CE mark on the rating plate.

### **Caution!**

Every household uses electrical and electronic appliances, and thus is a potential source of waste, hazardous to humans and the environment, due to the presence of hazardous substances, mixtures, and components in the equipment. On the other hand, discarded equipment is a valuable resource from which raw materials like copper, tin, glass, iron, and others can be recovered.

The symbol of the crossed out wheelee bin placed on the equipment, packaging, or documentation attached to it, means that the product must not be disposed of together with other waste. The labelling simultaneously means that the equipment was introduced to the market after the date of August 13th, 2005.

It is the responsibility of the user to transfer the used equipment to a designated collection point for proper recycling. Information on the available collection system for electrical equipment can be found in the shop's information and at the municipal office. Proper handling of discarded equipment prevents negative consequences for the environment and human health!



## BEDIENUNGSANLEITUNG DÖRRGERÄT 240 W

*Sehr geehrte Kunden,*

*Das Trocknen von Lebensmitteln ist eine hervorragende Konservierungsmethode, bei der die natürlichen Nährwerte erhalten bleiben. Warme Luft mit einer eingestellten Temperatur zirkuliert ungehindert im Inneren des Geräts zwischen dem Sockel mit dem Heizsystem und den einzelnen Produktschichten, die auf den Sieben liegen. Dank dieser Methode verlieren Gemüse, Obst und Pilze keine wertvollen Vitamine und Nährstoffe.*

*Mit diesem Dörrgerät können Sie das ganze Jahr über gesundes Essen ohne schädliche Chemikalien zubereiten. Mit diesem Gerät können Sie auch Blumen und Heilpflanzen trocknen und Getreideflocken zubereiten.*

*Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Besondere Aufmerksamkeit sollte den Sicherheitshinweisen gewidmet werden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung für eine spätere Verwendung auf.*

### **SICHERHEITSHINWEISE**

**Das Gerät sollte während des Betriebs auf ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberflächen aufgestellt werden. Um die Möglichkeit einer Oberflächenentzündung unter dem Dörrgerät im Betrieb auszuschließen, wird empfohlen, das Gerät auf Keramikfliesen oder auf eine dicke Platte zu legen. Schalten Sie das Gerät nach 72 Stunden Dauerbetrieb aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.**

- Das Dörrgerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Das Dörrgerät soll nur an eine 220-240 V Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.
- Betreiben Sie das Dörrgerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder das Gehäuse mit dem Heizsystem sichtbar beschädigt ist.
- **Während des Betriebs decken Sie das Gerät nicht ab.**

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, ist es von einer Fachwerkstatt auszutauschen. Das Gerät darf nur von geschultem Personal repariert werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Risiken für den Benutzer entstehen. Bei Mängeln wenden Sie sich bitte an den BROWIN-Kundendienst.

- Lassen Sie das Dörrgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Dörrgerät waschen.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht nass wird.
- Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie den Sockel während des Waschens nicht im Wasser.
- Die Produkte sollten auf den Sieben so verteilt werden, dass eine freie Luftzirkulation ermöglicht wird.
- Stellen Sie die Siebe mit tropfenden Produkten über den Sockel mit dem Heizsystem nicht.
- Nach der Reinigung trocknen sie das Dörrgerät gründlich ab.
- Das Gerät sollte nur im Ruhezustand vom Stromnetz getrennt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle oder einer Lüftung.
- Im Brandfall nicht mit Wasser und Feuerlöscher löschen.
- Das Gerät sollte nicht bewegt werden, wenn es im Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel in Form von Emulsionen, Lotionen, Pasten usw. zum Reinigen des Gehäuses. Sie können unter anderem grafische Informationssymbole wie Teilstriche, Markierungen, Warnschilder usw. entfernen.

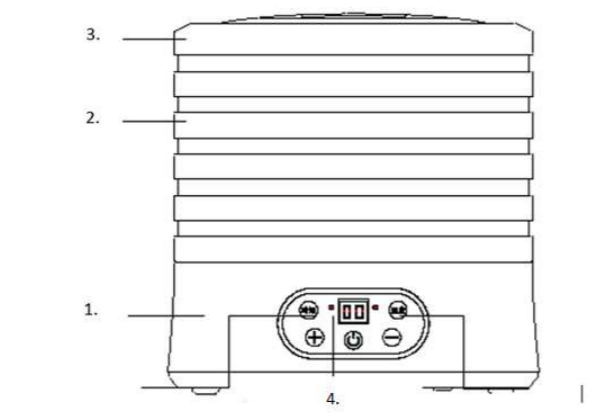
Das Gerät kann nur von Erwachsenen benutzt werden. Lassen Sie das arbeitende Gerät niemals unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass der Lagerort vor dem Zugriff durch Kinder und Unbefugten ordnungsgemäß gesichert ist.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine oder mangelhafte Bedienung verursacht werden.

Der Hersteller behält sich das Recht, das Produkt jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern, um es den gesetzlichen Vorschriften, Normen, Richtlinien anzupassen oder dies aus Konstruktions-, Handelsgründen oder ästhetischen Gründen sowie anderen zu tun.

#### Dörrgerät-Komponente:

- 1) Socket
- 2) Siebe
- 3) Deckel
- 4) Bedienfeld



Die Siebe sind höhenverstellbar, es reicht aus, das Sieb bei der Montage zu drehen.

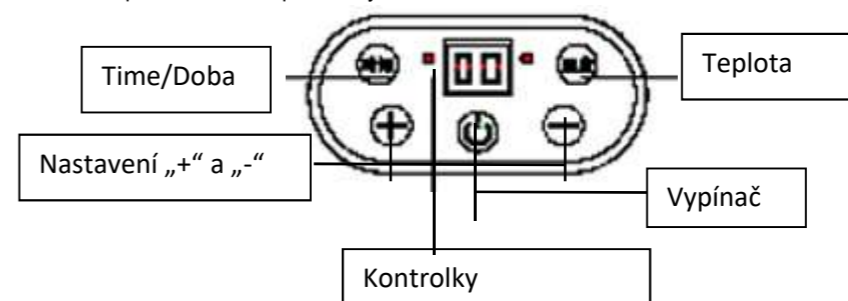
**Achtung!** Die Elemente des Dörrgerätes sind gemäß der dargestellten Abbildung zu montieren.

#### FUNKTIONSWEISE UND BEDIENUNG DES DÖRRGERÄTS

**ACHTUNG!!!** Produkte zum Trocknen waschen, abtrocknen und locker auf Sieben legen, um einen freien Luftstrom zwischen den Schichten zu gewährleisten. Stapeln Sie nicht zu viele Produkte auf einzelnen Sieben.

- Ordnen Sie die Produkte frei auf den Sieben an, beginnen Sie mit dem niedrigsten Sieb.
- Stellen Sie die Siebe mit Produkten über den Sockel mit dem Heizsystem und decken Sie das Gerät mit dem Deckel ab.
- Stecken Sie den Netzstecker ein und drücken Sie den Netzschalter.
- Stellen Sie die Trocknungsparameter auf dem Bedienfeld ein.

- Vidlici napájecího kabelu zasuňte do elektrické zásuvky a stiskněte vypínač.
- Na ovládacím panelu nastavte parametry sušení.



- Pokud chcete nastavit dobu sušení, stiskněte tlačítko „Time“ a následně ji nastavte tlačítkem + nebo -. Doba sušení nastavte v délce od 1 do 72 hodin.
- Pokud chcete nastavit teplotu sušení, stiskněte tlačítko „Temp“ a následně ji nastavte tlačítkem + nebo -. Teplotu sušení můžete nastavit v násobcích 5 °C v rozsahu od 35 do 70 °C.
- Sušičku po usušení plodů vypněte, vytáhněte vidlici napájecího kabelu z elektrické zásuvky a počkejte, až kousky potravin vychladnou. Potom je vložte do nádoby, ve které je budete skladovat.

Ohřátý vzduch prochází přes síta a vede k odpaření vody ze sušených potravin. Doba sušení závisí na obsahu vody v potravinách a tloušťce jednotlivých kousků. Doporučuje vám, abyste například jablka sušili v plátcích, které nebudou silnější než 5 mm. Během sušení jednou za čas prohodte místa jednotlivých sít. Tím zajistíte, že se celá várka potravin usuší rovnoměrně najednou. Sušení plodů s vysokým obsahem vody, například švestek, hroznového vína, vlhkých hub, vyžaduje více času.

#### PŘÍPRAVA POTRAVIN PŘED SUŠENÍM

Dříve než ovoce, zeleninu nebo další potraviny vložíte do sušičky, musíte je nejdříve pečlivě umýt a utřít dosucha.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud z potravin stéká voda nebo šťáva, nastavte síta na základu s topným systémem.

Potraviny, které chcete usušit, rozdělte na menší díly nebo nakrájejte na plátky tak, abyste je mohli rovnoměrně rozložit na sítěch. Doba sušení plodů závisí na tloušťce jednotlivých kousků. Jestliže jsou potraviny na některých sítěch méně usušené, změňte jejich místo. Síta s méně usušenými plody přesuňte dolů směrem k základně s topným systémem. Některé potraviny mají přirozenou ochrannou vrstvu, která zpomaluje proces jejich sušení. V takovém případě dobu jejich sušení zkrátíte tak, že je vložíte do vařící vody a povaříte 1–2 minuty. Potom je hned zchladte ve studené vodě, přecedte, nechejte pečlivě oschnout a teprve potom je vložte do sušičky.

Sušení ovoce:

- Ovoce pečlivě umyjte a nechejte oschnout.
- Odstraňte pecky a odkrojte zkažené části.
- Nakrájejte ovoce na plátky, které bude možné snadno rozložit na síta.
- Pokapejte plátky ovoce citronovou nebo ananasovou šťávou, aby si ovoce během sušení zachovalo svou barvu.

Sušení zeleniny:

- Zeleninu pečlivě umyjte a nechejte oschnout.
- Před sušením se doporučuje vložit zeleninu do vařící vody a povařit 1–5 minut. Potom ji ihned zchladte ve studené vodě, přecedte a nechejte pečlivě oschnout.
- Odstraňte pecky a odkrojte zkažené části.
- Nakrájejte ji na plátky, které bude možné snadno rozložit na síta.

Sušení léčivých bylin:

- U bylin doporučujeme sušit jejich mladé listy.
- Usušené byliny skladujte v papírových sáčcích na suchém a tmavém místě.

Skladování sušených potravin:

- Sušené potraviny skladujte v suchých a čistých nádobách.
- Doporučujeme je skladovat ve skleněných nádobách s kovovým víkem, na tmavém, suchém místě, při teplotě od 5 do 20 °C.
- Po prvním týdnu skladování zkontrolujte, zda v nádobě není přítomná vlhkost. Pokud ano, znamená to, že potraviny nebyly řádně usušené a musíte sušení zopakovat.

**UPOZORNĚNÍ:** Horké potraviny nekládejte ze sušičky přímo do nádob pro uskladnění.

#### ÚDRŽBA

Síta umývejte ve vlažné vodě s přídavkem čistícího prostředku. Základnu sušičky utřete vlhkou utěrkou a vytřete dosucha. **UPOZORNĚNÍ:** základnu sušičky s topným systémem nemyjte pod tekoucí vodou ani neponořujte do vody!

#### TECHNICKÉ ÚDAJE A POPIS ZAŘÍZENÍ

Technické údaje jsou uvedené na výrobním štítku spotřebiče. Sušička potravin BROWIN splňuje požadavky příslušných platných norem.

Zařízení je shodné s požadavky evropských směrnic:

- Zařízení nízkého napětí (LVD) – 2006/95/ES,
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/ES
- Sušička s 5 sítí
- Příkon spotřebiče 240 W
- Frekvence 50–60 Hz
- Napětí 220–240 V
- Sušička obdržela atest pro styk s potravinami. Spotřebič je na výrobním štítku označený značkou CE.

**Pozor!**



- Sušička je určena pouze k domácímu použití.
- Sušička se zapojuje pouze do elektrické zásuvky se střídavým proudem 220–240 V.
- Nepoužívejte sušičku, pokud je napájecí kabel poškozený nebo pokud je viditelně poškozená základna s topným systémem.
- **Nezakrývejte spotřebič, je-li v provozu.**

Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musíte ho nechat vyměnit v odborném servisu. Opravu spotřebiče může provést pouze odborný personál. Nesprávné provedená oprava může být pro uživatele nebezpečná. Pokud na spotřebiči vznikne závada, obraťte se na zákaznické oddělení společnosti BROWIN.

- Je-li sušička v provozu, nenechávejte ji bez dohledu.
- Nevytahujte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky tažením za kabel.
- Před čištěním sušičky vytáhněte z elektrické zásuvky vidlici napájecího kabelu.
- Dbejte na to, abyste vidlici napájecího kabelu nenamočili.
- Sušičku nemyjte pod tekoucí vodou. Neponořujte její základnu s topným systémem pod vodu.
- Kousky potravin rozmístěte na sítěch tak, aby vzduch mohl mezi nimi neomezeně proudit.
- Pokud z potravin kape voda nebo šťáva, nastavte síta na základnu s topným systémem.
- Sušičku po vyčištění pečlivě vysušte.
- Pokud sušičku nepoužíváte, vytáhněte napájecí kabel z elektrické zásuvky.
- Spotřebič neumísťujte v blízkosti tepelných zdrojů nebo ventilace.
- Pokud dojde k požáru, nehaste sušičku vodou.
- Nepřenášejte sušičku, pokud je právě v provozu.
- K mytí jejího povrchu nepoužívejte agresivní čisticí prostředky v podobě emulzí, past atd. Jejich použitím můžete odstranit vyznačené grafické symboly, např. stupnice, značky, výstražné symboly atd.

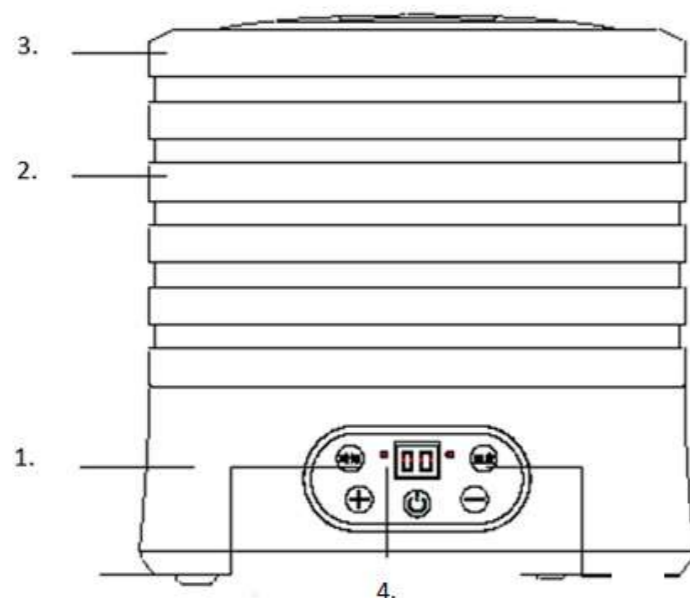
Spotřebič mohou používat **výhradně dospělé osoby**. Nikdy nenechávejte spotřebič bez dohledu, pokud je v provozu. Ujistěte se, že místo, kde budete mít spotřebič uskladněný, je dostatečně chráněno proti přístupu dětí a nepovolaných osob.

Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené použitím, které je v rozporu s určením spotřebiče, nebo jeho nesprávnou obsluhou.

Výrobce si vyhrazuje právo provést kdykoliv úpravy výrobku bez předchozího oznámení, pokud bude potřeba ho přizpůsobit z důvodů právních předpisů, norem, směrnic nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

#### Díly sušičky:

- 1) Základna
- 2) Síta
- 3) Víko
- 4) Ovládací panel



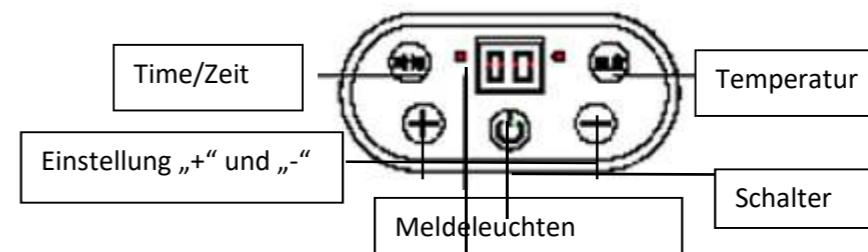
Síta lze podle potřeby s ohledem na výšku kousků sušených potravin postavit na sušičku dvojnásobným způsobem, to jest buď normálně, nebo vzhůru nohama.

**Upozornění!** Díly sušičky složte podle uvedeného obrázku.

#### FUNKCE A OVLÁDÁNÍ SUŠIČKY

**UPOZORNĚNÍ!!!** Potraviny, které chcete usušit, umyjte, vysušte a rozložte na sítěch rovnoměrně s mezerami tak, abyste zajistili svobodné proudění vzduchu mezi vrstvami. Na sítěch nesmí být příliš mnoho kousků potravin.

- Potraviny rozkládejte od nejnižšího síta, nepokládejte je na sebe a dodržujte mezi nimi mezery.
- Síta s rozloženými kousky potravin položte na základnu s topným systémem a přikryjte je víkem.



- Wenn Sie die Uhrzeit einstellen möchten, drücken Sie die Taste „Time“ und anschließend die Taste + oder -, um die Einstellung vorzunehmen. Die Dörzeit lässt sich im Bereich von 1 h bis 72 h einstellen.
- Wenn Sie die Temperatur einstellen möchten, drücken Sie die Taste „Time“ und anschließend die Taste + oder -, um die Einstellung vorzunehmen. Die Temperatur lässt sich in 5 °C Schritten im Bereich von 35 °C bis 70 °C regulieren.
- Schalten Sie nach dem Trocknen der Produkte das Dörrgerät aus, ziehen Sie den Stecker heraus und warten Sie, bis die Produkte abgekühlt sind. Legen Sie dann die Produkte in den Behälter, in dem sie aufbewahrt werden.

Die erhitzte Luft, die durch die Siebe strömt, bewirkt eine Verdunstung des Wassers aus den getrockneten Produkten. Die Trocknungszeit hängt vom Wassergehalt der Produkte und von Ihrem Zerkleinerungsgrad ab. Wir empfehlen beispielsweise, die Äpfel in Scheiben zu trocknen, die nicht dicker als 5 mm sind. Während des Trocknens empfehlen wir, die Positionierung der Siebe (Schichten) von Zeit zu Zeit zu wechseln, um eine gleichmäßige Trocknung der Produkte zu erreichen. Das Trocknen wässriger Produkte wie Pflaumen, Trauben oder feuchte Pilze erfordert deutlich mehr Zeit.

#### PRODUKTE ZUM TROCKNEN VORBEREITEN

Waschen Sie das Obst, Gemüse usw. gründlich und wischen Sie es anschließend trocken.

**ACHTUNG: Stellen Sie die Siebe mit tropfenden Produkten über den Sockel mit dem Heizsystem nicht.**

Teilen Sie die zu trocknenden Artikel so in kleinere Teile oder Scheiben, sodass sie frei auf die Siebe gelegt werden können. Die Trocknungszeit der Produkte hängt von der Dicke der Stücke ab. Wenn die Produkte in einigen Schichten weniger getrocknet sind, können Sie die Reihenfolge der Siebe wechseln, sodass sich die Siebe mit den weniger getrockneten Produkten unten befinden – in der Nähe des Heizmoduls. Einige Früchte haben eine natürliche Schutzschicht, die den Trocknungsprozess verlangsamt. Im solchen Fall wird zur Verkürzung der Trocknungszeit empfohlen, die Produkte in heißes Wasser zu werfen und 1-2 Minuten lang zu kochen, dann in kaltes Wasser eintauchen, abseihen, genau abtrocknen und in das Dörrgerät legen, um sie weiter trocknen zu lassen.

Dörren von Früchten:

- Die Früchte gründlich waschen und abtrocknen.
- Steine entfernen und verfaulte Teile abschneiden.
- In Scheiben schneiden, die sich leicht auf Sieben anordnen lassen.
- Die Früchte mit Zitronen- oder Ananassaft bestreuen, damit die Früchte nach dem Trocknen ihre Farbe behalten.

Dörren von Gemüse:

- Das Gemüse gründlich waschen und abtrocknen..
- Vor dem Dörrovorgang wird empfohlen, die Produkte in heißes Wasser zu werfen und 1-5 Minuten lang zu kochen, dann in kaltes Wasser eintauchen, abseihen und genau abtrocknen.
- Steine entfernen und verfaulte Teile abschneiden.
- In Scheiben schneiden, die sich leicht auf Sieben anordnen lassen.

Dörren von Heilpflanzen:

- Es wird empfohlen, junge Pflanzenblätter zu trocknen.
- Lagern Sie die Pflanzen nach dem Dörrovorgang in Papiertüten und an einem trockenen und dunklen Ort.

Lagerung von getrockneten Lebensmitteln.

- Vorratsbehälter für getrocknete Lebensmittel sollten sauber und trocken sein.
- Es wird empfohlen, getrocknete Produkte in Glasbehältern mit Metalldeckel an einem dunklen, trockenen Ort bei einer Temperatur von 5°C bis 20°C zu lagern.
- Überprüfen Sie nach der ersten Woche der Lagerung den Behälter auf Feuchtigkeit. Wenn Sie Anzeichen von Feuchtigkeit merken, wurden die Produkte nicht richtig getrocknet und der Trocknungsvorgang muss wiederholt werden.

**ACHTUNG: Legen Sie keine heißen Produkte aus dem Dörrgerät in die Behälter, in denen sie gelagert werden.**

#### WARTUNG

Waschen Sie die Siebe in lauwarmem Wasser mit einem Waschmittelzusatz. Wischen Sie den Boden des Geräts mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn ab. **ACHTUNG: Waschen Sie den Sockel mit dem Heizsystem nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie ihn während des Waschens nicht im Wasser!**

#### TECHNISCHE DATEN UND BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die technischen Parameter sind auf dem Typenschild des Produkts angegeben. Das BROWIN Obst- und Gemüsedörrgerät erfüllt die Anforderungen der geltenden Normen.

Das Gerät entspricht den Anforderungen der Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie (LVD) 2006/95/EG
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) – 2004/108/EG
- 5 Schichten Dörrgerät
- Leistung 240W

- Frekuensi 50-60 Hz
- Tegangan 220-240 V
- Das Dörrgerät wurde für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Das Produkt ist auf dem Typenschild mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet.

#### Achtung!

Jedes Haushalt ist Benutzer der elektrischen und elektronischen Geräte, und was danach folgt der potenzielle Erzeuger der gefährlichen für die Menschen und die Umwelt Abfälle, aus dem Titel des Anwesenheit in den Geräten der gefährlichen Substanzen, Mischungen und Bestandteile. Von der zweiten Seite ist das verbrauchte Gerät das wertvolle Material, aus dem wir solche Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere Rohstoffe gewinnen können.



Dieses Symbol, das auf dem Gerät, Verpackung oder den beigefügten Unterlagen untergebracht wird, bedeutet, dass das gekaufte Produkt nicht zusammen mit den gewöhnlichen Abfällen aus dem Haushalt beseitigt sein soll. Die Kennzeichnung bedeutet gleichzeitig, dass das Gerät zum Umsatz nach dem 13. August 2005 eingeführt worden ist.

Die Pflicht des Benutzers ist, es in die entsprechende Stelle abgeben, die sich mit der Sammlung und Recycling der elektrischen und elektronischen Geräten beschäftigt. Informationen über das zugängliche System der Sammlung der verbrauchten elektrischen Geräte kann man im Informationspunkt des Geschäfts und im Amt der Stadt/der Gemeinde finden. Die Beseitigung der Geräte auf die richtige Weise und ihr Recycling helfen gegenüber den potentiell negativen Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit.



### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 240 Вт

#### Уважаемые Клиенты!

Сушение пищевых продуктов является идеальным методом консервации при одновременном сохранении их натуральных свойств. Теплый воздух определенной температуры свободно циркулирует внутри прибора между основой с нагревательной системой и отдельными слоями уложенных на ситах продуктов. Благодаря этому методу, овощи, фрукты или грибы не теряют ценных витаминов и питательных веществ.

Сушилка позволяет круглый год готовить полезную еду без добавления вредных химических веществ. В данном приборе можно также сушить цветы, лекарственные растения, а также готовить злаковые хлопья.

Пожалуйста, ознакомьтесь внимательно с данной инструкцией по эксплуатации. Особое внимание обратите на указания по безопасности. Сохраните инструкцию, чтобы можно было ею воспользоваться также в процессе дальнейшей эксплуатации прибора.

#### УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**Во время работы прибор следует устанавливать на ровной поверхности, устойчивой к нагреванию, не легковоспламеняющейся. Во избежание опасности возгорания поверхности под работающей сушилкой рекомендуется устанавливать ее на керамической плитке или толстой доске. Через 72 часа непрерывной работы прибор следует отключить и дать ему полностью остыть.**

- Сушилка предназначена только для домашнего применения
- Сушилку можно подключать только к сети переменного тока 220-240 В
- Не включайте сушилку, если кабель питания или корпус с нагревательной системой повреждены
- **Не накрывайте прибор в процессе его работы.**

Если кабель питания будет поврежден, его следует заменить в специализированном сервисном центре. Ремонт прибора может осуществлять только специально обученный персонал. Неправильно произведенный ремонт может повлечь серьезную опасность для пользователя. В случае обнаружения неполадок просим обратиться в отдел обслуживания клиентов фирмы «BROWIN».

- Не оставляйте работающую сушилку без надзора
- Не доставайте вилку из электрической розетки, потянув за кабель
- Перед мытьем сушилки достаньте вилку из розетки
- Следите за тем, чтобы не намочить электрическую вилку
- Не мойте под проточной водой и не погружайте в воду основу с нагревательной системой
- Продукты на ситах размещайте так, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха
- Не ставьте сита с продуктами, с которых стекает вода, на основу с нагревательной системой
- После очищения сушилку следует тщательно вымыть
- Не работающий прибор должен быть отсоединен от источника электричества
- Не ставьте прибор рядом с источником тепла или вентиляцией
- При возгорании не гасите огонь водой, используйте огнетушитель
- Не переносите прибор во время его работы
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсии, пены, пасты и т.п. Они могут удалить нанесенные информационные графические символы, такие как: деления, маркировку, предупредительные знаки и т.п.

Прибором могут пользоваться **исключительно взрослые**. Никогда не оставляйте работающий прибор без надзора. Убедитесь, что место хранения прибора недоступно для детей и посторонних лиц.

Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный использованием прибора не по назначению или неправильной его эксплуатацией.

Производитель оставляет за собой право модификации изделия в любой момент, без предварительного уведомления, с целью адаптации его к требованиям правовых норм, директив, а также по конструктивным, торговым, эстетическим и иным причинам.

#### Элементы сушилки:

- 1) Основа
- 2) Сита
- 3) Крышка

#### TÄHELEPANU: Ärge pange toiduainetega resti, millelt tilgub vett, küttesüsteemiga alusele.

Tükeldage kuivatamiseks mõeldud toiduained väikesteks tükkideks või viiludeks, et need saaks restile vabalt paigutada. Kuivatamisaeg sõltub tükkide paksusest. Kui toiduainete mõned kihid on vähem kuivanud, siis võib restide asukohti vahetada, nii et vähem kuivanud toiduained oleksid kõige alumisel restil – küttemoodulile lähemal. Mõnedel puuviljadel on loomulik kaitsekiht, mis aeglustab kuivatamisprotsessi. Sellisel juhul tuleb protsessi kiirendamiseks visata need 1-2 minutiks keeva vette, seejärel kasta külma vette, nõrutada, hoolikalt kuivatada ja panna kuivatamiseks seadmesse.

#### Puuviljade kuivatamine:

- Peske ja kuivatage puuviljad hoolikalt.
- Eemaldage seemned ja riknenud osad.
- Lõigake viiludeks, et oleks kergem restile panna.
- Piserdage puuvilju sidruni- või ananassimahлага, et puuviljad säilitaksid pärast kuivamist oma värvuse.

#### Aedviljade kuivatamine:

- Peske ja kuivatage aedviljad hoolikalt.
- Enne kuivatamist on soovitatav panna aedviljad kuuma vette, keeta 1-5 minutit, seejärel kasta külma vette, nõrutada ja kuivatada hoolikalt.
- Eemaldage seemned ja riknenud osad.
- Lõigake viiludeks, et oleks kergem restile panna.

#### Ravimtaimede kuivatamine:

- Soovitatav on kuivatada taimede noori lehti.
- Pange ravimtaimed pärast kuivatamist paberkotikestesse ning hoidke kuivas ja pimedas kohas.

#### Kuivatatud toiduainete säilitamine:

- Kuivatatud toiduainete säilituskonteinerid peavad olema puhtad ja kuivad.
- Soovitame hoida kuivatatud toiduaineid metallkaanega klaasnõudes pimedas ja kuivas kohas, temperatuuril 5°C kuni 20°C.
  - Pärast esimest säilitamisnädalat tuleb kontrollida, kas konteinerisse pole niiskust kogunenud. Kui niiskust on, siis tähendab see seda, et toiduaineid ei kuivatatud piisavalt ja kuivatamisprotsessi tuleb korrata.



**TÄHELEPANU: Ärge pange kuivatist võetud kuumi toiduaineid otse konteineritesse, kus neid hakatakse säilitama.**

#### HOOLDUS

Reste tuleb pesta jaheda veega, millele on lisatud pesemisvahendit. Kuivati alust tuleb hõõruda niiske salväratikuga ning seejärel kuivaks hõõruda. **TÄHELEPANU: kuivati küttelemendiga alust ei tohi voolava vee all pesta, samuti ei tohi seda vette kasta!**

#### TEHNILISED ANDMED JA SEADME KIRJELDUS

Tehnilised parameetrid on esitatud toote näitajate tabelis. Aed- ja puuviljade kuivati BROWIN on vastavuses kehtivate normide nõuetega.

Seade vastab järgmiste direktiivide nõuetele:

- Madalpinge elektriseade (LVD) – 2006/95/WE
- Elektromagnetiline ühilduvus (EMC) - 2004/108/ WE
- 5 restiga kuivati
- Seadme võimsus 240 W
- Sagedus 50-60 Hz
- Pinge 220-240 V
- Kuivati kokkupuutumine toiduainetega on lubatud. Toode on tähistatud tabelis CE-märgisega.

#### Hoiatus!

Iga majapidamine kasutab elektrilisi ja elektroonilisi masinaid ja seega on potentsiaalne inimestele ja keskkonnale kahjulike jäätmete allikas, seda tänu ohtlike ainete, segude ja komponentide olemasolule seademetes. Teisalt on kasutusest kõrvaldatud seadmed väärtuslik allikas, millest võib taaskasutada toomaterjale nagu vask, tina, klaas, raud ja muu.

Läbikriipsutatud jäätmekonteineri sümbol, kui see on märgitud seadmele, pakendile, sellega kaasas olevale dokumentatsioonile, tähendab, et toodet ei tohi jäätmatega koos ära visata. Samal ajal tähendab märgistus ka seda, et seade toodi turule peale 2005. aasta 13. augustit.

Kasutaja vastutab seadme transportimise eest kindlaksmääratud kogumispunkti, kus see õigesti ümber töödeldakse. Elektriseadmete kogumissüsteemi kohta võib infot leida poe info hulgast ja omavalitsusest. Kasutusest kõrvaldatud seadmete korrektne käitlemine hoiab ära negatiivsed tagajärjed keskkonnale ja inimeste tervisele!



### NÁVOD K OBSLUZE SUŠIČKA POTRAVIN 240 W

#### Vážení zákazníci,

sušení je jednou z osvědčených metod konzervace potravin, která zajišťuje uchování jejich přirozených vlastností. Teplý vzduch uvnitř sušičky proudí neomezeně mezi základnou s topným systémem a jednotlivými vrstvami surovin, které jsou rozloženy na sítěch. Ovoce, zelenina nebo houby si takto uchovávají cenné vitamíny a živiny.

Sušička umožňuje po celý konzervovat přírodní suroviny bez použití škodlivých chemických látek. Můžete ji použít také k sušení květů, léčivých bylin nebo v ní připravovat obilné vločky.

Přečtěte si pozorně tento návod k obsluze. Velkou pozornost věnujte bezpečnostním instrukcím. Návod uchvejte pro budoucí použití.

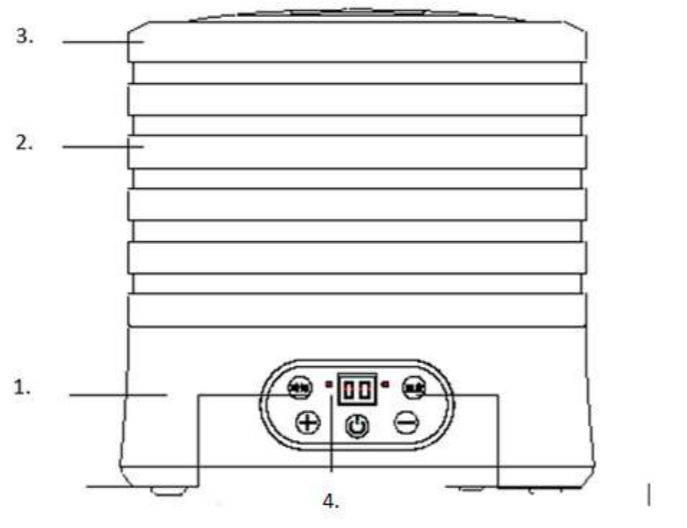
#### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Spotřebič používejte na rovné, nehořlavé ploše, která je odolná proti zahřívání. Doporučujeme sušičku postavit na keramickou plochu nebo tlustou desku. Vyhněte se tak riziku vznícení povrchu pod spotřebičem. Sušičku musíte vypnout a nechat zcela vychladnout po 72 hodinách nepřetržitého provozu.

Tootja jätab endale õiguse modifitseerida seadet mistahes ajahetkel, sellest eelnevalt teavitamata, et viia see vastavusse õigusnormide ja direktiivide nõuetega, samuti konstruktsioonilistel, kaubanduslikel, esteetilistel ja muudel põhjustel.

**Kuivati elemendid:**

- 1) Alus
- 2) Rest
- 3) Kaas
- 4) Juhtpaneel



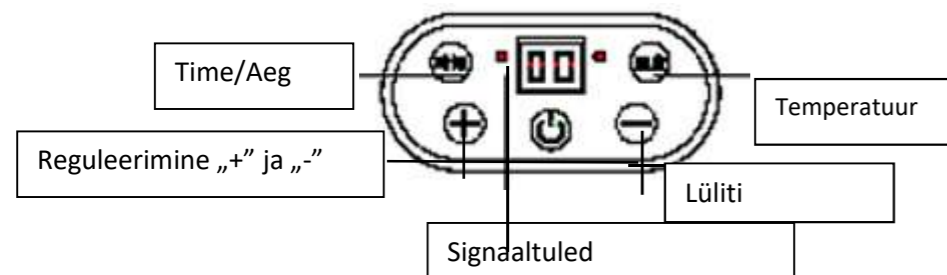
Resti kõrgust saab reguleerida, monteerimisel tuleb rest lihtsalt ringi keerata.

Tähelepanu! Kuivati elemendid tuleb kokku panna esitatud skeemi järgi.

**KUIVATI TÖÖPROTSESS JA KASUTAMINE**

**TÄHELEPANU!!!** Kuivatamiseks mõeldud toiduained tuleb pesta, kuivatada ja paigutada vabalt restidele, et õhk saaks kihtide vahel vabalt liikuda. Ärge pange restidele liiga palju toiduaineid.

- Pange toiduained vabalt restidele, alustades altpoolt.
- Pange toiduainetega täidetud restid küttesüsteemiga aluse kohale ja katke kaanega.
- Pange pistik pistikupesasse ja vajutage toitenupule.
- Seadistage juhtpaneelil kuivatamise parameetrid.



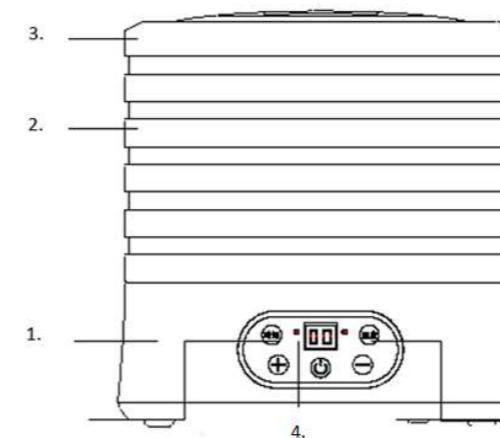
- Kui soovite aega seadistada, siis vajutage nupule „Time“, seejärel vajutage reguleerimiseks nupule + või -. Kuivatamise aega saab seadistada vahemikus 1 h kuni 72 h.
- Kui soovite temperatuuri seadistada, siis vajutage nupule „Temp“, seejärel vajutage reguleerimiseks nupule + või -. Temperatuuri saab reguleerida sammuga 5°C vahemikus 35°C kuni 70°C.
- Lülitage pärast toiduainete kuivatamist kuivati välja, eemaldage pistik pistikupesast ja oodake, kuni toiduained jahtuvad. Seejärel tõstke need säilituskonteinerisse.

Reste läbiv kuum õhk aurustab kuivatatavates toiduainetes oleva vee. Kuivatamiseks kuluv aeg sõltub toiduainetes sisalduvast veest ja nende peenestamise määrast. Nii näiteks soovitame me kuivatada õunu viiludena, mille paksus ei ületa 5 mm. Kuivatamisprotsessi ajal on soovitatav restide asukohti aeg-ajalt vahetada, et toiduained kuivaksid ühtlaselt. Vesiste toiduainete kuivatamine, selliste nagu: ploomid, viinamarjad või niisked seemned, võtab rohkem aega.

**TOIDUAINETE ETTEVALMISTAMINE KUIVATAMISEKS**

Enne seda, kui panna aed- või puuviljad kuivatisse, tuleb need hoolikalt puhtaks pesta ja kuivaks hõõruda.

**4) Панель управления**



Сита с возможностью регулировки высоты - при монтаже достаточно просто повернуть сито.

**Внимание!** Элементы сушилки следует монтировать по представленной схеме.

**РАБОТА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ СУШИЛКИ**

**ВНИМАНИЕ!!!** Продукты, предназначенные для сушения, следует вымыть, осушить и свободно уложить на ситах, чтобы обеспечить свободный поток воздуха между слоями. Не накладывайте слишком много продуктов на каждое сито.

- Уложите продукты свободно на ситах, начиная снизу.
- Наполненные продуктами сита установите над основой с нагревательной системой и накройте крышкой.
- Вставьте вилку в розетку и нажмите кнопку питания.
- Установите параметры сушения на панели управления.



- Если Вы хотите установить время, нажмите кнопку «Time», а затем нажмите кнопку + или - для регулировки. Время сушения настраивается в часах в диапазоне от 1 ч до 72 ч.
- Если Вы хотите установить температуру, нажмите кнопку «Temp», а затем нажмите кнопку + или - для регулировки. Температура регулируется шагом 5°C в диапазоне от 35°C до 70°C.
- После высушивания продуктов выключите сушилку, достаньте вилку из розетки и подождите, пока продукты остынут. Затем переложите их в контейнер для хранения.

Подогретый воздух, проходя через сита, испаряет воду из сушащихся продуктов. Время сушения зависит от содержания воды в продуктах и степени их измельчения. Например, яблоки мы рекомендуем сушить ломтиками не толще 5 мм. В процессе сушения стоит время от времени менять местами сита, чтобы добиться равномерного высушивания продуктов. Сушение слишком сочных продуктов, таких как: сливы, виноград или влажные грибы требует большего количества времени.

**ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ К СУШЕНИЮ**

Перед тем, как положить фрукты или овощи в сушилку, их следует тщательно вымыть и вытереть насухо.

**ВНИМАНИЕ:** Не устанавливайте сита с продуктами, с которых стекает вода, на основу сушилки с нагревательной системой. Продукты для сушения разделите на небольшие части или ломтики, чтобы можно было уложить их свободно на сите. Время сушения ингредиентов зависит от толщины кусков. Если некоторые слои продуктов меньше просушились, можно поменять сита местами, чтобы сита с менее высушенными продуктами оказались внизу - ближе к нагревательному модулю. Некоторые фрукты имеют естественный защитный слой, который замедляет процесс сушения. В этом случае для сокращения процесса сушения следует бросить их в кипящую воду на 1-2 минуты, затем погрузить в холодную воду, процедить, тщательно осушить и положить для сушения в прибор.

Сушение фруктов:

- Помойте и тщательно осушите фрукты
- Удалите семечки и испортившиеся части
- Порежьте на ломтики, чтобы можно было легко уложить на сите
- Брызните на фрукты лимонным или ананасовым соком, чтобы после высыхания фрукты сохранили свой цвет

Сушение овощей:

- Помойте и тщательно осушите овощи
- Перед сушением рекомендуется опустить овощи в горячую воду, поварить 1-5 минут затем погрузить в холодную воду, процедить и тщательно осушить
- Удалите семечки и испортившиеся части
- Порежьте на ломтики, чтобы можно было легко уложить на сите

Сушение лекарственных растений:

- Рекомендуется сушить молодые листья растения
- После высыхания положите растения в бумажные пакеты и храните в сухом и темном месте

Хранение сушеных пищевых продуктов:

- Контейнеры для хранения сушеных пищевых продуктов должны быть чистыми и сухими
- Рекомендуется хранить сушеные пищевые продукты в стеклянных контейнерах с металлической крышкой в темном и сухом месте при температуре от 5°C до 20°C
- После первой недели хранения следует проверить, не собралась ли влага в контейнере. Если да - это означает, что продукты были высушены недостаточно, следует повторить процесс сушения

**ВНИМАНИЕ: Не укладывайте горячие продукты из сушилки в контейнеры, в которых они будут храниться.**

#### УХОД

Сита следует мыть прохладной водой с добавлением моющего средства. Основу сушилки протирать влажной салфеткой и затем вытирать насухо. **ВНИМАНИЕ: основу сушилки с нагревательным элементом нельзя мыть под проточной водой, а также погружать ее в воду!**

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Технические параметры указаны в номинальной таблице изделия. Сушилка для фруктов и овощей BROWIN соответствует требованиям действующих норм.

Прибор соответствует требованиям директив:

- Электрический прибор низкого напряжения (LVD) – 2006/95/WE
- Электромагнитная компатибельность (EMC) - 2004/108/ WE
- Сушилка на 5 сит
- Мощность прибора 240 Вт
- Частота 50-60 Гц
- Напряжение 220-240 В
- Сушилка разрешена для контакта с пищевыми продуктами. Изделие маркировано знаком CE на номинальной таблице.

#### **Внимание!**

В каждом хозяйстве используются электрические и электронные приборы, и из-за наличия в оборудовании опасных веществ, смесей и компонентов они являются потенциальным источником опасных для людей и окружающей среды отходов. С другой стороны выброшенное оборудование является ценным ресурсом, из которого можно извлечь сырье, такое как медь, олово, стекло, железо и др.

Символ перечеркнутого передвижного мусорного контейнера на оборудовании, упаковке или прилагаемой к ним документации означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с другими отходами. Эта маркировка одновременно означает, что оборудование было выведено на рынок после 13 августа 2005 года.

Пользователь обязан передать использованное оборудование в специальный пункт сбора для правильной утилизации. Информацию об имеющейся системе сбора электрического оборудования можно найти в магазине и муниципальных органах. Правильное обращение с выброшенным оборудованием предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека!



#### **NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 240 W MAISTO DŽIOVINTUVAS**

*Gerbiami vartotojai,*

*maisto produktų džiovinimas yra puikus konservavimo būdas išsaugoti natūralias savybes. Nustatytos temperatūros šiltas oras leis jums laisvai judėti įrenginio viduje tarp pagrindo su kaitinimo sistema ir produktų, kurie sluoksniškai sudėti ant sietų. Šiuo būdu konservuojamos daržovės, vaisiai ar grybai nepraranda vertingų vitaminų ir maistinių medžiagų.*

*Džiovinuve galima ištisus metus gaminti sveiką maistą ir nenaudoti kenksmingų cheminių medžiagų. Šiame įrenginyje galima džiovinti ir gėles, gydomąsias žoleles ar gaminti grūdų dribsnius.*

*Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją. Ypač būtina atkreipti dėmesį į saugos nurodymus. Prašome instrukciją išsaugoti, kad būtų galima ja pasinaudoti ir vėliau naudojant įrenginį.*

#### **SAUGOS NURODYMAI**

**Naudojamą įrenginį statyti ant plokščio, temperatūrai atsparaus, nedegaus paviršiaus. Kad po veikiančiu džiovintuvu neužsidegtų paviršius, rekomenduojama džiovintuvą statyti ant keraminių plytelių ar storos lentos. Po 72 valandų, kai įrenginys veikia nepertraukiamai, būtina jį išjungti ir leisti visiškai atvėsti.**



- Džiovinuvą skirtas naudoti tik buityje.
- Džiovinuvą jungti tik į 220–240 V kintamosios srovės tinklo lizdą.
- Nejungti džiovintuvo, jeigu maitinimo laidas yra pažeistas ar korpusas su kaitinimo sistema yra pastebimai pažeistas.
- **Neuždenkti veikiančio įrenginio.**

Jeigu pažeidžiamas maitinimo laidas, jį turėtų pakeisti specializuotoje remonto dirbtuvėje. Įrenginį remontuoti gali tik apmokytas

#### **APKOPE**

Sieti ir jāmazgā auksta ūdenī, pievienojot mazgāšanas līdzekli. Žāvētavas pamatne ir jānolīta ar mitru salveti, tad jānoslauka sausa. **UZMANĪBU: žāvētavas pamatni ar sildelementu nedrīkst mazgāt tekošā ūdenī, kā arī nedrīkst to iegremdēt ūdenī!**

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

Tehniskie parametri ir norādīti nominālajā izstrādājuma tabulā. Augļu un dārzeņu žāvētājs BROWIN atbilst spēkā esošu normu prasībām.

Ierīce atbilst šādu direktīvu prasībām:

- Zemsprieguma direktīva (LVD) – 2006/95/EEK
- Elektromagnētiskā komptabilitāte, direktīva EMC - 2004/108/ EK
- Žāvētājs ar 5 sietiem
- Ierīces jauda 240 W
- Frekvence 50-60 Hz
- Spriegums 220-240 V
- Žāvētājs ir paredzēts saskarsmei ar pārtikas produktiem. Izstrādājums ir marķēts ar CE zīmi uz nominālās tabulas.

#### **Uzmanību!**

Ikviena mājsaimniecība izmanto elektriskās un elektroniskās ierīces un tādējādi ir potenciāls atkritumu avots, kas ir bīstams cilvēkiem un videi bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu klātbūtnes dēļ iekārtā. No otras puses, nolietotās iekārtas ir vērtīgs resurss, no kura var atgūt izejvielas, piemēram, varu, alvu, stiklu, dzelzi un citus.



Pārsvītrots atkrituma konteinera simbols, kas novietots uz iekārtām, iepakojumiem vai dokumentācijas, nozīmē, ka produktu nedrīkst iznīcināt kopā ar citiem atkritumiem. Vienlaikus marķējums nozīmē, ka iekārta tika ieviesta tirgū pēc 2005. gada 13. augusta.

Lietotāja pienākums ir nodot lietoto aprīkojumu noteiktajam savākšanas punktam pareizai otrreizējai pārstrādei. Informācija par pieejamo elektroiekārtu savākšanas sistēmu atrodama veikala informācijā un pašvaldības birojā. Nolietotās iekārtas pienācīga apstrāde novērš negatīvas sekas videi un cilvēku veselībai!



#### **KASUTUSJUHEND TOIDUKUIVATI 240 W**

*Lugupeetud kliendid,*

*Toiduainete kuivatamine on suurepäraseks konserveerimismeetodiks, millega säilitatakse nende naturaalsed omadused. Kindla temperatuuriga soe õhk ringleb vabalt seadme sees küttesüsteemiga aluse ja restidele pandud toiduainete kihtide vahel. Tänu sellele meetodile ei kaota aed- ja puuviljad ning seened väärtuslikke vitamiine ega toitaineid.*

*Kuivati võimaldab valmistada kasulikke toitu aastaringelt ja seda kahjulikke keemilisi aineid kasutamata. Samuti saab antud seadmes kuivatada liili, ravimtaimi ning samuti valmistada teraviljahelbeid.*

*Palun tutvuge antud kasutusjuhendiga tähelepanelikult. Pöörake erilist tähelepanu ohutusjuhistele. Hoidke kasutusjuhend alles, et saaksite seda ka seadme edasise kasutamise käigus kasutada.*

#### **OHUTUSJUHISED**

**Töötamise ajaks tuleb seade paigutada kuumus- ja tulekindlale siledale pinnale. Töötava kuivati all asuva pinna süttimisohu vältimiseks on soovitatav panna see keraamilisele plaadile või paksule lauale. Seade tuleb pärast 72 tundi kestnud tööd välja lülitada ja lasta sellel täielikult jahtuda.**

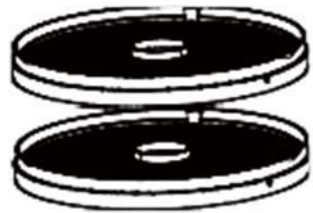
- Kuivati on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Kuivati võib ühendada ainult vahelduvvooluvõrku, mille pinge on 220-240 V.
- Ärge lülitage kuivatit sisse, kui toitekaabel või küttesüsteemiga korpus on kahjustatud.
- **Ärge katke seadet selle töötamise ajal.**

**Kui toitekaabel on kahjustatud, siis tuleb see spetsialiseeritud teeninduskeskuses välja vahetada. Seadet tohib remontida ainult selleks spetsiaalselt koolitatud personal. Valesti teostatud remont võib seadme kasutajat tõsiselt ohustada. Rikete avastamise korral palume pöörduda firma BROWIN klienditeeninduse osakonna poole.**

- Ärge jätke töötavat kuivatit järelevalveta.
- Ärge tõmmake pistikut pistikupesast välja seda kaablist tirides.
- Enne kuivati pesemist tuleb pistik pistikupesast välja võtta.
- Jälgige, et pistik ei saaks märjaks.
- Ärge peske voolava vee all ega kastke vette alust koos küttesüsteemiga.
- Pange toiduained restidele selliselt, et oleks tagatud vaba õhuringlus.
- Ärge pange toiduainetega resti, millelt tilgub vett, küttesüsteemiga alusele.
- Kuivati tuleb pärast puhastamist hoolikalt puhtaks pesta.
- Puhkeolekus seade tuleb elektriliikest lahti ühendada.
- Ärge pange seadet soojusallika või ventilatsiooni kõrvale.
- Tulekahju korral ärge kustutage tuld veega, vaid kasutage tulekustutit.
- Ärge teisaldage seadet selle töötamise ajal.
- Ärge kasutage seadme korpuse pesemiseks agressiivse toimega pesemisvahendeid emulsioonide, puhastuspiima, pasta jms kujul. Need võivad eemaldada korpusele kantud informatiivsed graafilised sümbolid, nagu näiteks: jaotised, märgistus, hoiausmärgid jms.

**Seadet tohivad kasutada ainult täiskasvanud. Mitte kunagi ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Veenduge selles, kas seadme hoiukoht on lastele ja ebasoovitavatele isikutele kättesaamatu.**

**Tootja ei vastuta võimaliku kahju eest, mis on tekkinud seadme mittesihipärase või vale kasutamise tõttu.**



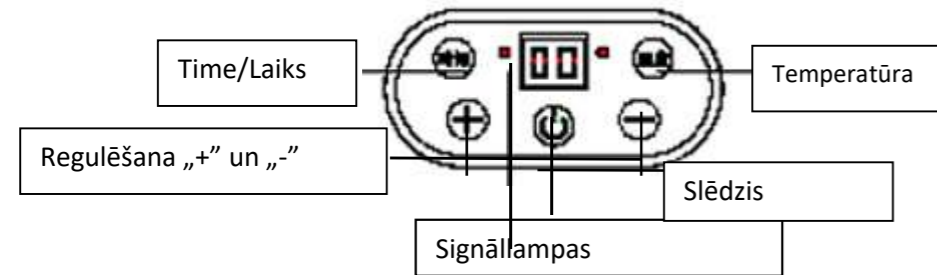
Sieti ir ar augstuma regulēšanas iespēju, montējot pietiek vien vienkārši pagriezt sietu.

**Uzmanību!** Žāvētāja elementi ir jāmontē pēc parādītās shēmas.

### ŽĀVĒTĀJA DARBĪBA UN EKSPLUATĀCIJA

**UZMANĪBU!!!** Žāvēšanai paredzētie produkti ir jānomazgā, jānosusina un brīvi jāizvieto uz sietiem, lai nodrošinātu brīvu gaisa plūsmu starp kārtām. Neievietojiet pārāk daudz produktu katrā sietā.

- Sākot no apakšas, brīvi ievietojiet produktus sietos.
- Ar produktiem piepildītos sietos novietojiet virs pamatnes ar sildīšanas sistēmu un aplājiet ar vāku.
- Ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā un nospiediet barošanas pogu.
- Vadības panelī iestatiet žāvēšanas parametrus.



- Ja vēlaties iestatīt laiku, piespiediet pogu «Time», tad regulēšanai piespiediet pogu + vai –. Žāvēšanas laiks tiek iestatīts stundās, diapazonā no 1 h līdz 72 h.
- Ja vēlaties iestatīt temperatūru, piespiediet pogu «Temp», tad regulēšanai piespiediet pogu + vai –. Temperatūra tiek regulēta ar 5°C soli diapazonā no 35°C līdz 70°C.
- Pēc produktu izžāvēšanas, izslēdziet žāvētāju, izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un uzgaidiet līdz produkti atdzīšs. Tad pārvietojiet tos glabāšanai konteinerī.

Caur sietiem plūstošais sasildītais gaiss, iztvaicē ūdeni no žāvējamiem produktiem. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no ūdens satura produktos un to sasmalcināšanas pakāpes. Piemēram, ābolus mēs iesakām žāvēt ne biežākās par 5 mm šķēlītēs. Žāvēšanas procesā ir vērts laiku pa laikam samainīt vietām sietus, lai panāktu vienmērīgu produktu izžūšanu. Ūdeņainu produktu žāvēšana, tādu kā: plūmes, vīnogas vai mitras sēnes, prasa lielāku laika daudzumu.

### PRODUKTU SAGATAVOŠANA ŽĀVĒŠANAI

Pirms likt augļus un dārzeņus žāvētāja, ir rūpīgi tie jānomazgā un jānosusina.

**UZMANĪBU: Nelieciet sietus ar produktiem no kuriem tek ūdens uz žāvētāja pamatnes ar sildīšanas sistēmu.**

Žāvējamās produktus sadaliet nelielās daļās vai šķēlītēs, lai tos varētu brīvi izvietot uz sietā. Ingredientu žāvēšanas laiks ir atkarīgs no gabalu biezuma. Ja dažas produktu kārtas ir mazāk izžuvušas, sietus var apmainīt vietām, lai sieti ar mazāk izžuvušajiem produktiem atrastos lejā – tuvāk sildīšanas moduļim. Dažiem augļiem ir dabīgs aizsargslānis, kas palēnina žāvēšanas procesu. Šajā gadījumā, žāvēšanas procesa saīsināšanai, tie uz 1-2 minūtēm ir jāiemet verdošā ūdenī, tad jāiegremdē aukstā ūdenī, jāizkās, rūpīgi jānosusina un jāieliek izžūšanai ierīcē.

Augļu žāvēšana:

- Nomazgājiet un rūpīgi nosusiniet augļus.
- Izņemiet sēkliņas un bojātās daļas.
- Sagrieziet šķēlītēs, lai varētu viegli ievietot sietā.
- Apslakiet augļus ar citronu vai ananāsu sulu, lai pēc izžūšanas augļi saglabātu savu krāsu.

Dārzeņu žāvēšana:

- Nomazgājiet un rūpīgi nosusiniet dārzeņus.
- Pirms žāvēšanas ir ieteicams iegremdēt dārzeņus karstā ūdenī, apvārt 1-5 minūtes, tad iegremdēt aukstā ūdenī, nokāst un rūpīgi nosusināt.
- Izņemiet sēkliņas un bojātās daļas.
- Sagrieziet šķēlītēs, lai varētu viegli ievietot sietā.

Ārstniecības augu žāvēšana:

- Ir ieteicams žāvēt augu jaunās lapas.
- Pēc izžūšanas ielieciet augus papīra maisiņos un uzglabājiet sausā un tumšā vietā.

Žāvētu pārtikas produktu glabāšana:

- Konteineriem žāvēto pārtikas produktu glabāšanai ir jābūt tīriem un sausiem.
- Ir ieteicams uzglabāt žāvētos pārtikas produktus konteineros ar metāla vāciņu tumšā un sausā vietā pie temperatūras no 5°C līdz 20°C.
- Pēc pirmās glabāšanas nedēļas ir jāpārbauda konteinerī neuzkrājas mitrums. Ja jā – tas nozīmē, ka produkti ir nepietiekami izžāvēti, žāvēšanas process ir jāatkārto.

**UZMANĪBU: Neievietojiet karstus produktus no žāvētavas konteineros, kuros tie tiks uzglabāti.**

**personālas. Neteisingai atliktais remonts gali kelti rimtā pavoju vartotojui. Gedimū atveju prašome kreiptis j jmonēs „BROWIN“ klientu aptarnavimo biurā.**

- Nepalikti jjungto džiovintuvo be priežiūros.
- Netraukti kištuko iš lizdo tempiant už laido.
- Prieš plaunant džiovintuvą iš lizdo ištraukti maitinimo laido kištuką.
- Atsargiai, kad nesudrėktų maitinimo laido kištukas.
- Neplauti tekančiu vandeniu ir plaunant nenardinti pagrindo su kaitinimo sistema j vandenį.
- Produktus ant sietų dėti taip, kad oras galėtų laisvai judėti.
- Nedėti sietų su produktais, nuo kurių varva vanduo, virš pagrindo su kaitinimo sistema.
- Išvalytą džiovintuvą būtina gerai išdžiovinti.
- Nenaudojamą džiovintuvą būtina išjungti iš tinklo.
- Nestatyti įrenginio arti šilumos šaltinių ar vėdinimo įrangos.
- Gaisro atveju gesinti gesintuvu, o ne vandeniu.
- Nenešioti veikiančio įrenginio.
- Korpusui plauti nenaudoti agresyvių ploviklių, pvz., emulsijos, pienelio, pastos ir pan. Plovikliai gali pašalinti informacinius grafinius simbolius, pvz.: mastelius, žymenis, įspėjamuosius ženklus ir pan.

Įrenginį gali naudoti tik suaugę asmenys. Niekada negalima veikiančio įrenginio palikti be priežiūros. Būtina įsitikinti, kad įrenginio laikymo vieta yra tinkamai apsaugota, kad jos nepasiektų vaikai ir nepageidaujami asmenys.

Gamintojas neatsako už galimą žalą dėl įrenginio naudojimo ne pagal jo paskirtį ar netinkamo naudojimo.

Gamintojas pasilieka teisę bet kada keisti gaminį, iš anksto apie tai nepranešęs, kad atitiktų teisės aktų, standartų, direktyvų reikalavimus ar dėl konstrukcinių, prekybos, estetinių ir kitų priežasčių.

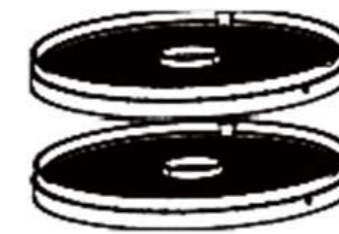
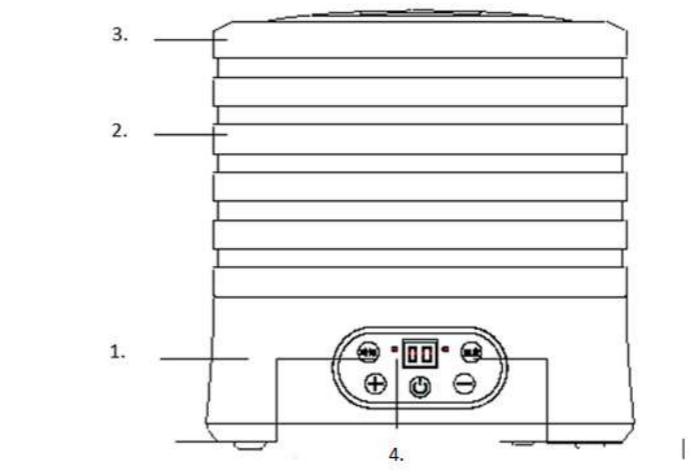
Džiovintuvo elementai:

1) Pagrindas

2) Sietai

3) Dangtis

4) Valdymo skydas



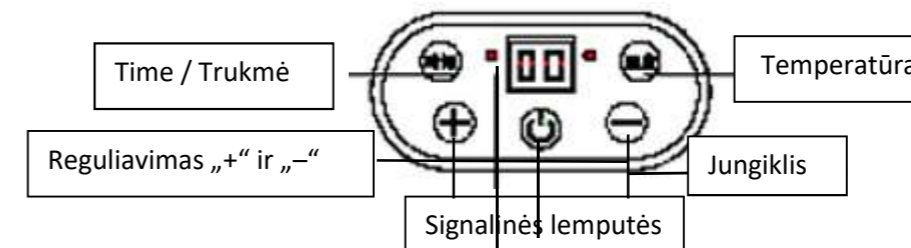
Galima reguliuoti sietų aukštį – užtenka surenkant apsukti sietą.

**Dėmesio!** Džiovintuvo elementus surinkti, kaip nurodyta pateikiamoje schemeje.

### DŽIOVINTUVO VEIKIMAS IR NAUDOJIMAS

**DĖMESIO!!!** Džiovintinius produktus nuplauti, nusausinti ir laisvai sudėti ant sietų, kad oras galėtų laisvai judėti tarp sluoksnių. Ant atskirų sietų nekrauti per daug produktų.

- Sudėti produktus laisvai ant sietų, pradedant nuo apatinio.
- Sietus su sukrautais produktais padėti ant pagrindo su kaitinimo sistema ir uždengti dangčiu.
- Įkišti maitinimo laido kištuką į lizdą ir paspausti maitinimo mygtuką.
- Valdymo skyde nustatyti džiovintuvo parametrus.



- Jeigu norima nustatyti džiovimo trukmę, spausti mygtuką „Time“, paskiau spausti mygtuką + arba – sureguliuoti. Džiovimo trukmė nustatoma valandomis nuo 1 val. iki 72 val.
- Jeigu norima nustatyti temperatūrą, spausti mygtuką „Temp“, paskiau spausti mygtuką + arba – sureguliuoti. Temperatūra reguliuojama kas 5 °C nuo 35 °C iki 70 °C.
- Baigus džiovinti produktus, išjungti džiovintuvą, ištraukti kištuką iš lizdo ir palaukti, kol produktai atauš, paskiau perdėti juos į indą, kuriame bus laikomi.

Pašildytas oras, skverbdamasis per sietus, išgarina vandenį iš džiovinamų produktų. Džiovimo trukmė priklauso nuo vandens kiekio produktuose ir kiek produktai susmulkinti, pvz., obuolius siūloma džiovinti iki 5 mm storio griežinėliais. Džiovinant rekomenduojama kas kiek laiko sukeisti sietus vietomis, kad visi produktai tolygiai išdžiūtų. Vandeningus produktus, pvz., slyvas, vynuoges ar drėgnus grybus, būtina džiovinti ilgiau.

### DŽIOVINTINŲ PRODUKTŲ PARUOŠIMAS

Prieš dedant į džiovintuvą vaisius, daržoves ir pan. būtina juos gerai nuplauti ir paskiau nusausinti.

**DĖMESIO: Nedėti sietų su produktais, nuo kurių varva vanduo, virš pagrindo su kaitinimo sistema.**

Džiovinti skirtus produktus susmulkinti arba supjaustyti griežinėliais, kad būtų galima juos laisvai sudėti ant sietų. Džiovimo trukmė priklauso nuo gabaliukų dydžio. Jeigu ant kurių nors sietų esantys produktai yra silpniau išdžiūvę, galima sietus sukeisti vietomis, kad sietai su prasčiau išdžiūvusiais produktais atsidurtų apačioje – arčiau kaitinimo modulio. Kai kurie vaisiai turi natūralų apsauginį sluoksnį, kuris lėtina džiovimo procesą. Tokiu atveju, norint sutrumpinti džiovimo trukmę, būtina tokius vaisius sumesti į karštą vandenį ir pavirti 1–2 minutes, paskiau panardinti šaltame vandenyje, nukošti, nusausinti ir džiovinti džiovintuve.

Vaisių džiovinimas:

- Vaisius nuplauti ir gerai nusausinti.
- Pašalinti kauliukus ir nupjauti sugedusias dalis.
- Supjaustyti griežinėliais, kuriuos būtų galima lengvai sudėti ant sietų.
- Vaisius apšlakstyti citrinų ar ananasų sultimis, kad išdžiūvę vaisiai išlaikytų savo spalvą.

Daržovių džiovinimas:

- Daržoves nuplauti ir gerai nusausinti.
- Prieš džiovinant rekomenduojama daržovės sumesti į karštą vandenį ir pavirti 1–2 minutes, paskiau panardinti šaltame vandenyje, nukošti ir gerai nusausinti.
- Pašalinti kauliukus ir nupjauti sugedusias dalis.
- Supjaustyti griežinėliais, kuriuos būtų galima lengvai sudėti ant sietų.



Gydomųjų žolelių džiovinimas:

- Rekomenduojama džiovinti jaunus augalų lapus.
- Išdžiovintus augalus laikyti popieriniuose maišeliuose sausoje ir tamsioje vietoje.

Džiovinto maisto laikymas:

- Indai, kuriuose laikomas džiovintas maistas, turi būti švarūs ir sausi.
- Džiovintus produktus rekomenduojama laikyti stikliniuose induose su metaliniu dangčiu tamsioje, sausoje vietoje, nuo 5 °C iki 20 °C temperatūroje.
- Palaikius vieną savaitę, būtina patikrinti, ar inde neatsirado drėgmės. Jeigu taip, vadinasi, produktai nebuvo kaip reikiant išdžiovinti ir būtina juos pakartotinai džiovinti.

**DĖMESIO: Nedėti karštų produktų iš džiovintuvo į indus, kuriuose bus laikomi.**

### PRIEŽIŪRA

Sietus plauti drungnu vandeniu su trupučiu ploviklio. Džiovintuvo pagrindą nuvalyti drėgnu skudurėliu ir nusausinti. **DĖMESIO: džiovintuvo su kaitinimo sistema neplauti tekančiu vandeniu, nenardinti į vandenį!**

### IRENGINIO TECHNINIAI DUOMENYS IR APRAŠYMAS

Techniniai parametrai pateikiami gaminio vardinėje lentelėje. Vaisių ir daržovių džiovintuvus „BROWIN“ atitinka galiojančių standartų reikalavimus.

Įrenginys atitinka šių direktyvų reikalavimus:

- Žemos įtampos elektros įrenginys (LVD) – 2006/95/EB
- Elektromagnetinis suderinamumas (EMC) – 2004/108/EB
- 5 sietų džiovintuvus
- Įrenginio galia 240 W
- Dažnis 50–60 Hz
- Įtampa 220–240 V
- Džiovintuvui išduotas pažymėjimas, kad tinka liestis su maistu. Gaminys paženklintas CE ženklu vardinėje lentelėje.

### **Atsargiai!**

Kiekvienas namų ūkis naudoja elektros ir elektroninius prietaisus, ir tai yra potencialus eikvojimo šaltinis, pavojingas žmonėms ir aplinkai dėl pavojingų medžiagų, mišinių ir įrangos sudedamųjų dalių. Kita vertus, įrangoje yra vertingi išteklių, iš kurio galima gauti žaliavas, tokias kaip varis, alavas, stiklas, geležis ir kt.

Simbolis, kuriame pavaizduotas užbraukta šiukšliadėžė reiškia, kad produktas negali būti šalinamas kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Etiketė reiškia, kad įranga buvo pateikta į rinką po 2005 m. rugpjūčio 13 d.

Naudotojo atsakomybė yra perduoti panaudotą įrangą į nurodytą surinkimo punktą tinkamam perdirbimui. Informacija apie galimą elektros įrangos surinkimo sistemą pateikiama parduotuvės informacijoje ir savivaldybės biure. Tinkamai išmesta įranga pašalina neigiamas pasekmes aplinkai ir žmonių sveikatai!



## APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA TERMOREGULĒJAMS PĀRTIKAS PRODUKTU ŽĀVĒTĀJS 240 W

*Cienījamie Klienti,*

*Pārtikas produktu žāvēšana ir ideāla konservēšanas metode, vienlaikus saglabājot to dabīgās īpašības. Noteiktas temperatūras silts gaiss brīvi cirkulē ierīces iekšienē starp pamatni ar sildīšanas sistēmu un atsevišķām uz sietiem novietotām produktu kārtām. Pateicoties šai metodei, dārzeņi, augļi vai sēnes nezaudē vērtīgos vitamīnus un barības vielas.*

*Žāvētājs ļauj visu gadu gatavot veselīgu ēdienu, nepievienojot kaitīgas ķīmiskas vielas. Šajā ierīcē ir iespējams arī žāvēt ziedus, ārstnieciskus augus, kā arī pagatavot graudzāļu pārslas.*

*Lūdzu uzmanīgi iepazīstīties ar šo lietošanas pamācību. Īpašu vērību piegrieziet drošības norādījumiem. Saglabājiet instrukciju, lai to būtu iespējams lietot turpmākas ekspluatācijas procesā.*

### DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

**Darbības laikā ierīce ir jāuzstāda uz līdzenas, noturīgas pret sakaršanu, viegli neuzliesmojošas virsmas. Lai izvairītos no virsmas zem darbojošās žāvētāja aizdegšanās briesmām ir ieteicams to uzstādīt uz keramikas flīzēm vai bieza dēļa. Pēc 72 stundām nepārtrauktas darbības, ierīce ir jāizslēdz un ir jāļauj tai pilnībā atdzist.**

- Žāvētājs ir paredzēts lietošanai tikai mājāsaimniecībā.
- Žāvētāju var pieslēgt tikai maiņstrāvas tīklam 220-240 V.
- Neieslēdziet žāvētāju, ja barošanas kabelis vai korpuss vai sildīšanas sistēmu ir bojāti.
- **Neapklājiet ierīci tās darba procesa laikā.**

**Ja barošanas kabelis tiek bojāts, tas ir jānomaina speciālā servisa centrā. Ierīces remontu var veikt tikai speciāli apmācīts personāls. Nepareizi veikts remonts var izraisīt nopietnu apdraudējumu lietotājam. Traucējumu atklāšanas gadījumā, lūdzam griezties firmas “BROWIN” klientu apkalpošanas centrā.**

- Neatstājiet darbojošos žāvētāju bez uzraudzības.
- Neizņemiet kontaktdakšu no elektriskās kontaktligzdas velkot aiz kabeli.
- Pirms žāvētāja mazgāšanas izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Sekojiet tam, lai elektriskā kontaktdakša netiktu samērcēta.
- Nemazgājiet zem tekoša ūdens un neiegremdējiet ūdenī pamatni ar sildīšanas sistēmu.
- Produktus uz sietiem novietojiet tā, lai nodrošinātu brīvu gaisa cirkulēšanu.
- Nelieciet sietus ar produktiem, no kuriem tek ūdens, uz pamatnes ar sildīšanas sistēmu.
- Pēc attīrīšanas žāvētājs ir rūpīgi jānomazgā.
- Atpūtas stāvoklī ierīce ir jāatvieno no elektrības avota.
- Nenovietojiet ierīci līdžās siltuma avotam vai ventilācijai.
- Ugunsgrēka gadījumā neslāpējiet uguni ar ūdeni, lietojiet ugunsdzēsamo aparātu.
- Nepārvietojiet ierīci tās darbošanās laikā.
- Korpusa mazgāšanai neizmantojiet agresīvus mazgājamus līdzekļus emulsijas, pieniņa, pastas utml. veidā. Tie var nodzēst uzklātos informatīvos grafisko simbolus, tādus kā: iedaļas, marķējumu, brīdinājuma zīmes utml.

**Ierīci var lietot tikai pieaugušie. Nekad neatstājiet darbojošos ierīci bez uzraudzības. Pārlicinieties, ka ierīces glabāšanas vieta nav pieejama bērniem un nevēlamām personām.**

**Ražotājs nav atbildīgs par iespējamo kaitējumu, ko var radīt ierīces lietošana neparedzētiem mērķiem vai tās nepareiza lietošana.**

**Ražotājs atstāj sev tiesības jebkurā laikā modificēt izstrādājumu, iepriekš par to nepaziņojot, nolūkā to adaptēt ar tiesisko normu, direktīvu prasībām, kā arī konstruktīvu, tirdzniecības, estētisku un citu iemeslu dēļ.**

**Žāvētāja elementi:**

- 1) Pamatne**
- 2) Sieti**
- 3) Vāks**
- 4) Vadības panelis**

