

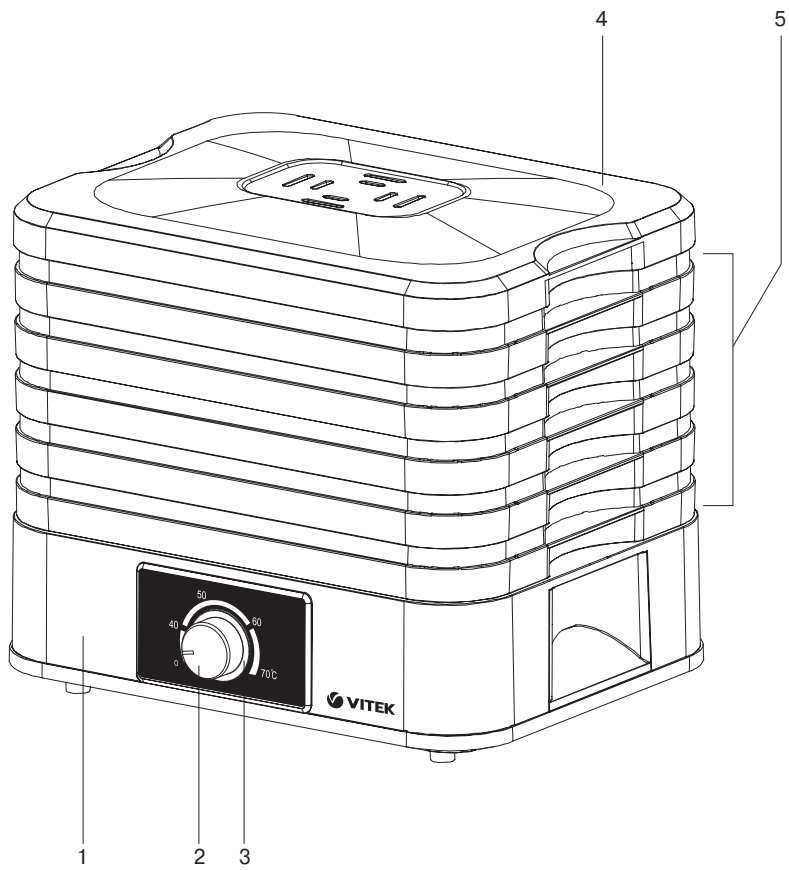
**VT-5067**

Food dehydrator

Сушилка  
для овощей  
и фруктов

# Инструкция по эксплуатации

<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>3</b>
<b>GB</b> Manual instruction	<b>9</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>14</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>19</b>
<b>KG</b> Пайдалануу боюнча нускама	<b>25</b>
<b>RO</b> Instrucțiune de exploatare	<b>30</b>



## СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

### VT-5067

Используя электрическую сушилку, Вы можете заготавливать овощи, фрукты, вялить мясо, рыбу, сушить лекарственные или пряные травы, засушивать разнообразные цветы и т.п.

### ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Выключатель питания «0» / регулятор температуры 40-70 °C
3. Световой индикатор включения
4. Крышка
5. Секции для сушки

### ВНИМАНИЕ!

*Для дополнительной защиты целесообразно в цепи питания установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; для установки следует обратиться к специалисту.*

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните её для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте прибор только по его прямому назначению, применяйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Устанавливайте устройство на теплостойкой ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и прямого солнечного света.
- Не включайте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не используйте прибор вне помещений.
- При эксплуатации прибора рекомендуется размотать сетевой шнур на всю его длину.

- Сетевой шнур не должен:
  - соприкасаться с горячими предметами,
  - протягиваться через острые кромки.
- Вынимая вилку сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Время непрерывной работы не должно превышать 40 часов. По истечении 40 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть.
- Не используйте и не храните устройство в местах, где оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой, не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать прибор из воды.
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

**Внимание!** *Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!*

- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к сетевому шнуру или к вилке сетевого шнура во время работы устройства.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии

# РУССКИЙ

у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Запрещается использовать сушилку без верхней крышки, во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время.
- Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не располагайте лицо или другие открытые участки тела над секциями для сушки.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- Не вставляйте посторонние предметы в любые отверстия корпуса прибора.
- Всякий раз после использования или перед чисткой отключайте прибор от электрической сети.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите прибор от электросети и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

**ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.**

- Удалите любые элементы упаковки и наклейки, мешающие работе устройства.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Промойте секции для сушки (5) и крышку (4) тёплой водой с нейтральным моющим средством, тщательно просушите.
- Корпус прибора (1) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Убедитесь, что все детали установлены правильно и находятся в рабочем состоянии.

**Внимание!** Запрещается погружать корпус прибора в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса прибора.

## Использование устройства

**Примечание:** При первом использовании возможно появление постороннего запаха при работе нагревательного элемента, это допустимо.

- Продукты перед сушкой необходимо промыть, высушить и порезать на небольшие кусочки.
- Разложите продукты на секциях для сушки (5) так, чтобы обеспечить свободный проход горячего воздуха между кусочками.
- Мы рекомендуем, чтобы расстояние между каждым кусочком пищи было примерно 0,5 см.
- Помните, что горячий воздух должен свободно циркулировать в секциях (5).
- Установите секции (5) друг на друга. Устанавливайте все 5 секций, даже если некоторые из них не заполнены.

**Примечание:** Если вы используете совсем тонкие кусочки продуктов, то ставьте секции (5) друг на друга;

- При сушке более толстых кусочков продуктов, поверните верхнюю секцию (5) относительно нижней секции (5) на 180 градусов.
- Накройте секции (5) крышкой (4).
- Установите прибор на гладкой ровной поверхности. Убедитесь, что шнур питания прибора находится на достаточном расстоянии для подключения в электрическую сеть.

- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, повернув выключатель питания/выбор температуры (2) по часовой стрелке до отметки «40». При этом загорится светодиодный индикатор (3).
- Установите температуру нагрева регулятором (2). Установите низкую температуру, если кусочки тонкие и маленькие или если некоторые секции (5) пустые. Для толстых и больших кусочков установите высокую температуру (см. раздел «Температура и продолжительность приготовления»).

**Примечание:** Сушилка работает по принципу принудительной конвекции воздуха, поэтому ингредиенты, расположенные на нижних секциях, подвержены воздействию более горячего и сухого воздуха и высыхают быстрее. Для обеспечения наилучших результатов сушки рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние секции и периодически менять нижние и верхние секции местами. Перед тем как поменять секции местами, выключите устройство, повернув выключатель питания (2) в положение «0».

- По окончании сушки продуктов, выключите устройство, повернув выключатель питания (2) в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки.

#### **Примечания:**

- Каждый час проверяйте продукты на готовность. Если продукты сушатся неравномерно, вы можете перевернуть ингредиенты или менять местами секции (5) для более равномерной сушки.
- Время сушки каждого ингредиента подбирается индивидуально и зависит от качества, размера, температуры и относительной влажности в помещении. Более подробную информацию смотрите в разделе «Температура и продолжительность приготовления».
- Дайте устройству и высушенным ингредиентам остыть.
- Расфасуйте готовые ингредиенты в пакеты или банки и уберите их на хранение (см. раздел «Хранение продуктов»).

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ**

Во избежание пищевых отравлений или кишечных заболеваний строго соблюдайте нижеследующие рекомендации.

- Тщательно вымойте руки перед подготовкой продуктов к сушке.
- Соблюдайте чистоту рабочих поверхностей. После каждого использования сушилки промывайте секции (5) и крышку (4) тёплой водой с нейтральным моющим средством. Если у вас на руках имеются порезы, язвы, или если вы страдаете кожными заболеваниями, не касайтесь продуктов руками.
- Проверяя, готовы ли продукты, не касайтесь их руками, а используйте для этого вилку, кухонную лопатку или другие приспособления.
- Не допускайте домашних животных на кухню во время использования сушилки.

#### **Выбор овощей и фруктов для сушки**

- Используйте только свежие фрукты или овощи.
- Используйте только спелые фрукты, пригодные для сушки, незрелые плоды могут приобрести посторонний привкус.
- Перезрелые фрукты могут изменить свой цвет после сушки.
- Вырезайте любые подпорченные места.
- Не все овощи пригодны для сушки, так как в отличие от фруктов они содержат меньшее количество сахаров и кислот. Некоторые овощи, например, брокколи или спаржу, рекомендуется не сушить, а замораживать.
- Овощи готовы, если они стали сухими и твёрдыми.

#### **Подготовка продуктов**

- Тщательно промойте продукты.
- Удалите у фруктов косточки и повреждённые части.
- При необходимости удалите с овощей толстую кожицу. Обязательно срезайте кожицу, если овощи покрыты воском.
- Удалите плодоножки у фруктов.
- Порежьте овощи или фрукты ломтиками или кубиками.
- Ягоды или виноград сушите целиком.
- Зелень или пряные травы сушите вместе со стеблями.
- Чтобы улучшить вкусовые качества продуктов и увеличить их срок хранения, предварительно обработайте их перед сушкой. Данный шаг не является обязательным.
- Попробуйте сушить продукты с предварительной обработкой и без неё и решите,

# РУССКИЙ

какой способ приготовления подходит именно для вас.

## Предварительная обработка фруктов

- Для сохранения естественного цвета фруктов используйте сок ананаса, лимона, апельсина или лайма. Опустите кусочки фруктов в сок на 2 минуты, затем дайте им обсохнуть и выложите на секции (5) для сушки.
- Для усиления вкуса фруктов используйте натуральный сок из тех фруктов, которые подвергаются сушке (например, яблочный сок для яблок). Четверть стакана сока разведите в двух стаканах воды, замочите фрукты в растворе на 2 часа.
- Некоторые фрукты покрыты слоем натурального воска (финики, виноград, клюква, сливы и т.п.). Чтобы удалить воск и ускорить процесс сушки, опустите продукты в кипящую воду на 1-2 минуты.

## Предварительная обработка овощей

Предварительная обработка овощей разрушает ферменты, которые вызывают изменение вкуса в процессе сушки и хранения.

Обработка овощей паром или в микроволновой печи предпочтительнее обработки кипятком.

- Положите овощи на верхний лоток пароварки и прогрейте их в течение 2-3 минут. Сразу переложите овощи на секции (5).
- Положите овощи в подходящую ёмкость для использования в СВЧ-печах и добавьте в неё небольшое количество воды. Закройте ёмкость крышкой и поместите её в микроволновую печь. Установите время, которое составляет 1/4 от времени варки, указанного в инструкции к вашей СВЧ-печи. Готовые овощи переложите на секции (5).
- Опустите порезанные овощи в кипящую воду, через 3-4 минуты достаньте их, обсушите бумажным полотенцем, затем разложите на секциях (5).

## Температура и продолжительность сушки

Приведённые ниже данные о температуре и продолжительности приготовления носят рекомендательный характер, поскольку время сушки каждого ингредиента подбирается индивидуально и зависит от качества и размера продуктов, а также от температуры и относительной влажности в помещении.

По мере освоения сушилки для овощей и фруктов вы сами сможете подобрать желаемое время сушки.

Готовые фрукты должны быть мягкими, без влаги. Пересушенные фрукты хуже хранятся и содержат меньше питательных веществ.

Высушенные овощи должны быть твёрдыми и ломкими.

## Рекомендуемая температура приготовления

Продукты	Температура (°C)
Травы, зелень	40-45
Сухарики из хлеба	40-55
Овощи	40-55
Фрукты	55-60
Мясо, рыба	55-70

**Примечание:** Если вы не успели высушить продукты за один приём, вы можете продолжить сушку в удобное для вас время. В этом случае остудите продукты в секциях сушилки (5) до комнатной температуры, переложите продукты в полиэтиленовые пакеты или пищевые контейнеры и поместите их в морозильную камеру холодильника.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### Травы, цветы, пряности

- Практически любые травы пригодны для сушки.
- Сушите пряные травы вместе со стеблями, после сушки отделите листья от стеблей.
- Убедитесь в том, что травы хорошо высушены, в противном случае может начаться процесс гниения.
- Высушенные цветы можно использовать для составления ароматных саше.

### Сушка мяса и рыбы

- Сушите сырое или приготовленное мясо или рыбу. Предварительная подготовка мяса или рыбы сохраняет ваше здоровье и является обязательной.
- Вяленое мясо или рыбу можно использовать для приготовления первых или вторых блюд. Перед употреблением замочите их в воде или в бульоне на 1 час.
- Выбирайте для сушки только постное мясо без жира (например, говядину, птицу) и только свежую рыбу.
- Рыбу и мясо предварительно замаринуйте или отварите.

## Рецепт маринада:

0,5 стакана соевого соуса  
1 чайная ложка нарезанного чеснока  
2 столовые ложки томатной пасты  
1,25 чайной ложки соли  
0,5 чайной ложки молотого перца  
Все ингредиенты следует тщательно перемешать.

## Приготовления вяленого мяса

Говядину порежьте поперёк волокон на небольшие кусочки. Положите ломтики мяса в маринад на 3 часа, затем извлеките и обсушите. Разложите кусочки на секции для сушки, сушите в течение 8-15 часов. Вяленое мясо храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

## Приготовление вяленой рыбы

Для приготовления вяленой рыбы не используйте замороженную рыбу. Удалите кости, порежьте рыбу на кусочки. Поместите рыбу в раствор соли (полстакана соли на 1 литр воды) и на 30 минут поставьте в холодильник, извлеките кусочки рыбы и обсушите. Положите кусочки рыбы на блюдо и посыпьте солью с приправами (1 чайная ложка соли на 1 кг рыбы). Закройте блюдо и поставьте в холодильник на 6 часов. Кусочки рыбы выложите в секции для сушки (4) и сушите до тех пор, пока не перестанет выделяться сок. Храните рыбу в холодильнике не более 3 месяцев.

## Сушка готовой рыбы или мяса

Заранее отварите рыбу или мясо. Удалите жир, порежьте кубиками. Сушите до готовности. Храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

## Хранение продуктов

Правильная упаковка сушёных продуктов увеличивает срок хранения.

- Дайте продуктам полностью остыть после сушки, затем поместите их в герметичные пластиковые пакеты. Наилучший результат даёт хранение продуктов в вакуумной упаковке.

**ВНИМАНИЕ!** Не помещайте горячие или даже теплые продукты в контейнеры для хранения.

- На пищевых контейнерах или пакетах, в которых будут храниться высушенные продукты, сделайте отметку о наименовании продукта и проставьте дату сушки.
- Чтобы предупредить порчу продуктов, периодически проверяйте, не образовалась ли влага в упаковках с сушеными продуктами. Обнаружив влагу, повторно высушите продукты.
- Храните продукты в темном прохладном месте. Оптимальная температура для хранения сухих продуктов должна быть не выше 15 °С. Для хранения сушёных продуктов используйте холодильное или морозильное отделение холодильника.
- По сравнению с овощами, фрукты содержат больше сахара и кислот, поэтому более пригодны для сушки и хранения. Регулярно проверяйте состояние сушёных фруктов.
- Храните сушёные фрукты, овощи, зелень, лечебные травы, орехи и сухари в холодильнике/морозильнике не более 1 года.

## ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство выключателем (2) и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, дайте устройству остыть.
- Вымойте секции (5) и крышку (4) тёплой водой с нейтральным моющим средством, просушите.
- Запрещается использовать для чистки корпуса (1) или секций (5) абразивные моющие средства или растворители.
- Корпус сушилки (1) протрите мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Не погружайте корпус (1) в воду и в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса (1).

## ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать устройство на хранение, произведите чистку устройства.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Сушилка – 1 шт.  
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.  
Гарантийный талон – 1 шт.

# РУССКИЙ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 245 Вт

Объём: 10 л

## УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие*

*несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) для получения обновленной версии инструкции.*

**Срок службы устройства – 3 года**



*Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД  
(STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС  
ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ,  
КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЁНГ ИП РОУД,  
ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ  
ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ВИТЕК.РУС»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС  
ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА,  
ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1,  
ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 1.

Тел.: +7 (499) 685-48-18, e-mail: [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru)

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

[www.vitek.ru](http://www.vitek.ru)

**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК:** 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР



## FOOD DEHYDRATOR VT-5067

Use the electric dehydrator to preserve fruit and vegetables, dry-cure meat and fish, dry medicinal or flavoring herbs, dry various flowers, etc.

### DESCRIPTION

1. Body
2. Power switch «0» / temperature control knob 40-70 °C
3. Light power indicator
4. Lid
5. Trays for dehydration

### ATTENTION!

*For additional protection, you can install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact a specialist for installation.*

### SAFETY PRECAUTIONS

Before using the unit, thoroughly read this instruction manual and keep it for future reference.

Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- Use the unit only for the intended purposes, use only the attachments supplied with the unit.
- This unit is not intended for usage with an external switch timer or a separate remote control system.
- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from heat sources, moisture and direct sunlight.
- Do not switch the unit on in places where aerosols are sprayed or inflammable liquids are used.
- Do not use the unit outdoors.
- When using the unit we recommend unwinding the power cord to its full length.
- The power cord must not:
  - touch hot objects,
  - run over sharp edges.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Never leave an operating unit unattended.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 40 hours. After 40 hours of operation switch the unit off, unplug it and let it cool down.

- Do not use and do not keep the unit in places, where it can fall into a bath or a sink filled with water, do not immerse the unit into water or other liquids.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then take it out of the water.
- Never let water get into the ventilation openings of the unit body.
- For the reasons of children's safety, do not leave polyethylene bags used as a packaging unattended.

**Attention!** *Do not let children play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!***

- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Do not leave children unattended in order to prevent them from using the unit as a toy.
- Close supervision is necessary when children or people with disabilities are near the operating unit.
- This unit is not intended for usage by children.
- During the operation and between usages, keep the unit in places unreachable by children.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not use the dehydrator without upper lid, do not remove the lid for a long time during the unit operation.
- If you removed the lid to check dehydration process, be careful and do not place your face or other open parts of your body above the trays for dehydration.
- Do not touch hot surfaces of the unit.
- Trays for dehydration are getting hot during the operation of the unit. Allow them to cool down before removal.
- Never insert any foreign objects into any unit body openings.
- Unplug the unit after every usage and before cleaning.
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit works improperly or after it dropped.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a service center

# ENGLISH

or similar qualified personnel in order to avoid danger.

- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- In order to avoid damages, transport the unit in original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

*THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES ARE PROHIBITED.*

## BEFORE THE FIRST USE

**After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.**

- Remove all stickers and packaging elements that can prevent unit operation.
- Make sure that the unit's operating voltage corresponds to the voltage of your mains.
- Wash the trays for dehydration (5) and the lid (4) with warm water and a neutral detergent, dry them thoroughly.
- Wipe the unit body (1) with a damp cloth and then wipe dry.
- Make sure that all parts are properly installed and are in working condition.

**Attention!** *Never immerse the unit body into water or other liquids. Do not let water get into the ventilation openings of the unit body.*

## Using the unit

**Notes:** *Foreign smell could appear from the heating element during the first operation, which is OK.*

- Before dehydration, be sure to wash the foodstuff, dry them and cut into small pieces.
- Put the foodstuff on the trays for dehydration (5) leaving a space for hot air circulation between the pieces.
- We recommend that the distance between each piece of food be approximately 0.5 cm.
- Remember that hot air should circulate freely in the trays (5).
- Install the trays (5) on each other. Install all the 5 trays even if any of them are empty.

**Note:** *If you use very thin slices of products, install the trays (5) on each other.*

- When dehydrating thicker slices rotate the upper tray (5) to 180° relative to the bottom tray (5).
- Cover the trays (5) with the lid (4).
- Place the unit on a flat stable surface. Make sure that the power cord of the unit is located at a sufficient distance to connect to the mains.
- Insert the power plug into electrical outlet.
- Switch the unit on by turning the power switch/temperature control knob (2) clockwise till the «40» mark. The LED indicator (3) will light up.
- Set the required heating temperature using the knob (2). Set low temperature if the pieces are thin and small or if any trays (5) are empty. Set high temperature for thick and big pieces (see chapter «Temperature and duration of dehydration»).

**Notes:** *This dehydrator operates on the principle of forced air convection, so the ingredients located on the lower trays are exposed to hotter and drier air, so they are dried faster. For the best results of dehydration, we recommend placing moister food on the lower trays and interchange the lower and upper trays periodically. Before transposing the trays switch the unit off by turning the power switch (2) to the position «0».*

- After the dehydration is finished, switch the unit off by turning the power switch (2) to the position «0» and unplug the unit.

## Notes:

- *Check food readiness every hour. If products are dried unevenly, you can turn them around or interchange the trays (5) for more even dehydration.*
- *Time of drying for every type of product is set individually and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room. For further information see chapter «Temperature and duration of dehydration».*
- *Let the unit and dried foodstuff cool down.*
- *Put the ready products into packages or jars, and put them away for storage (see chapter «Storage of food»).*

## RECOMMENDATIONS

In order to avoid food intoxication and intestinal diseases strictly follow the recommendations below.

- Wash your hands carefully before preparing products for dehydration.
- Keep operating surfaces clean. Wash the trays (5) and the lid (6) with warm water and neutral detergent after every use. Do not touch the products with bare hands if you have cuts

or ulcers on your hands or if you have any skin diseases.

- When checking the food readiness, do not touch the products with your hands, use a fork, a spatula or other kitchen tools.
- Do not allow pets to enter the kitchen during food dehydration.

### Choosing vegetables and fruits for drying

- Use only fresh fruits or vegetables.
- Use only ripe fruits for drying, green fruit may acquire a foreign flavor.
- Overripe fruits may change their color after drying.
- Cut off any rotted parts.
- Not all vegetables are suitable for drying because, unlike fruits, vegetables contain less sugar and acid. It is better to freeze some vegetables, for instance broccoli or asparagus, rather than to dry.
- Vegetables are ready if they have become hard and dry.

### Preparation of food products

- Wash the products carefully.
- Remove the stones and rotted parts of fruits.
- If necessary, peel off the vegetables skin. Always peel off the skin if the vegetables are covered with wax.
- Remove the fruit stalks.
- Cut the vegetables or fruits in slices or cubes.
- Berries or grapes should be dried whole.
- Dry the greens or spice herbs whole with stems.
- If you want to improve the taste and to extend the storage life of the products, preprocess them. This is not obligatory.
- Try drying preprocessed products and not processed products and decide, which way of cooking is better for you.

### Preprocessing of fruits

- You can use pineapple, lemon, orange or lime juice to keep natural color of fruit. Dip the fruit pieces into the juice for 2 minutes, then let them dry and put them on the trays for dehydration (5).
- Use natural juice made of the same type of fruit that are intended for drying (for instance, apple juice for apples) to enhance the natural taste of fruit. Dilute 1/4 glass of juice with two glasses of water, soak the fruit in the solution for 2 hours.
- Some fruits are covered with layer of natural wax (dates, grapes, cranberry, plums, etc.).

To remove the wax and speed up the drying of products put them into boiling water for 1-2 minutes.

### Preprocessing of vegetables

Preprocessing of vegetables destroys ferments that cause the change of taste of products during the storage.

Steam treatment or microwave oven treatment of vegetables is more preferable than boiling water.

- Put the vegetables on the upper tray of a food steamer and warm them up for 2-3 minutes. Right after that put vegetables on the trays (5).
- Put the vegetables into a container suitable for microwave oven, and add some water. Cover the container with a lid and put it into a microwave oven. Set the time, which makes 1/4 of the time of cooking, specified in the instruction manual for your microwave oven. Put ready vegetables on the trays (5).
- Put the pieces of vegetables into boiling water for 3-4 minutes, then take them out, dry them with paper towel and then put on the trays for dehydration (5).

### Temperature and duration of dehydration

Food dehydration time indicated in the tables may be used for reference only, because the time of drying is set individually for every ingredient and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room.

After learning the food dehydrator better, you will be able to set the desired time of dehydration by yourself.

Ready fruit should be soft, without moisture. Overdried fruits are stored worse and contain fewer nutrients.

Dried vegetables should be hard and brittle.

### Recommended temperature of dehydration

Products	Temperature (°C)
Herbs, greens	40-45
Baked breads	40-55
Vegetables	40-55
Fruits	55-60
Meat, fish	55-70

**Note:** If you didn't dry all products at a time, you can continue drying at any appropriate time. In this case, let the products in the trays (5) cool down to room temperature, put them into polyeth-

# ENGLISH

ylene bags or food containers and place them in a freezer.

## ADDITIONAL FUNCTIONS

### Herbs, flowers, spices

- Any herbs are suitable for drying.
- Dry spice herbs together with stems, separate leaves from stems after drying.
- Make sure that the herbs are well dried, otherwise they may start to rot.
- You can use dried flowers for making fragrant sachets.

### Drying of meat and fish

- You can dry raw or cooked meat or fish. Preprocessing of meat or fish keeps you healthy and is obligatory.
- Dried meat or fish can be used for cooking first or second courses. Soak them in water or broth for 1 hour before eating.
- Dry only lean meat without fat (for instance, beef or poultry meat) and only fresh fish.
- Keep fish and meat in the marinade or boil before cooking.

### Recipe of the marinade:

0,5 glass of soy sauce  
1 tea spoon of cut garlic  
2 table spoons of tomato paste  
1,25 tea spoon of salt  
0,5 tea spoon of ground pepper  
All ingredients should be thoroughly mixed.

### Cooking of jerked beef

Cut beef into small pieces across fibers. Put the pieces of meat into the marinade for 3 hours, then remove and dry. Put pieces on the trays for dehydration, dry for 8-15 hours. Keep jerked beef in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in a fridge – no longer than 3 months.

### Cooking dried fish

Do not use frozen fish for drying. Remove the bones, cut the fish into pieces. Put fish into salt solution (half a glass of salt with 1L of water) and put the container into the fridge for 30 minutes, then remove fish pieces and dry. Put fish pieces on the plate, add salt and spice (1 tea spoon of salt for 1 kg fish). Cover the plate and put it into the fridge for 6 hours.

Put the pieces of fish on the trays for dehydration (4) and dry until the juice stops dripping. Keep

the prepared fish in the fridge for no longer than 3 months.

### Drying of cooked fish or meat

Boil the fish or meat before cooking. Remove the fat, cut the products into cubes. Dry until ready. Keep in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in the fridge – no longer than 3 months.

### Storage of food

Proper package prolongs storage life of dried food.

- Let the products cool down completely after drying, then pack them into hermetic plastic packages. For the best result keep the food in vacuum packages.

**ATTENTION!** Do not place hot or even warm products in storage containers.

- Mark the containers or packages for dried food with the name of the product and sign the date of drying.
- In order to prevent the food spoiling, regularly check the packages for moisture. If there is moisture, dry the products again.
- Keep the products in a dark cool place. Optimal storage temperature for dried products should not exceed 15°C. Keep the dried food in a fridge or a freezer.
- Compared to vegetables fruits contain more sugar and acid so they are more suitable for drying and storage. Check the dried fruits regularly.
- Keep dried fruits, vegetables, greens, medicinal herbs, nuts and baked bread in a fridge/freezer for no longer than 1 year.

## CLEANING AND CARE

- Switch the unit off using the power switch (2), unplug it and let the unit cool down.
- Wash the trays (5) and the lid (4) with warm water and a neutral detergent, dry them.
- Do not use abrasives and solvents to clean the unit body (1) or trays (5).
- Wipe the dehydrator body (1) with a slightly damp soft cloth and then wipe dry.
- Do not immerse the unit body (1) into water or other liquids. Do not let water get into the ventilation openings of the unit body (1).

## STORAGE

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

## DELIVERY SET

Food dehydrator – 1 pc.  
Instruction manual – 1 pc.  
Warranty certificate – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz  
Rated input power: 245 W  
Capacity: 10 L

## RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a dis-

posal service or to the shop where you purchased this product.

*The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) for receipt of an updated manual.*

## Unit operating life is 3 years

### Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.*

# ҚАЗАҚША

## КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРГЕ АРНАЛҒАН КЕЛПІРГІШ VT-5067

Электрлік келпіргішті пайдаланып, Сіз көкөністерді, жемістерді дайындап, етті, балықты сүрлеп, дәрілік немесе татымдық өсімдіктерді, әртүрлі гүлдерді және т.б. келтіре аласыз.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Қуаттандыру сәндіргіші «0» / температура реттегіші 40-70 °С
3. Қосудың жарық индикаторы
4. Қақпақ
5. Келтіруге арналған секция

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

*Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегінде 30 МА аспайтын номиналды іске қосылу тоғы бар қорғаныс сөну құрылғысын (ҚСҚ) орнату жөн; орнату үшін маманға хабарласу керек.*

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланар алдында осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және оны анықтағыш материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны тікелей міндеті бойынша ғана, берілген нұсқаулықта көзделгендей пайдаланыңыз. Приборды дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

- Құрылғыны іске қосу алдында, құрылғының жұмыс істеу кернеуі Сіздің үйіңіздің электр желісіндегі кернеуге сәйкес болуына көз жеткізіңіз.
- Аспапты тек оның тікелей міндет бойынша ғана пайдаланыңыз, Жеткізілім жинағына кіретін жабдықтарды ғана қолданыңыз.
- Аспап сыртқы таймерден немесе дистанционный басқарудың жеке жүйесінен жұмыс жасауға арналмаған.
- Құрылғыны жылуға тәзімді түзу тұрақты бетке, жылу, ылғал және тікелей күн сәулелері көздерінен алшақ орнатыңыз.
- Аспапты сепкіштер себілетін немесе тез тұтанатын сұйықтықтар пайдаланылатын жерлерде іске қоспаңыз.
- Аспапты үй-жайлардан тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Аспапты пайдаланғанда желілік бауды оның толық ұзындығына тарқату ұсынылады.
- Желілік бау:
  - ыстық беттермен жанаспауы,
  - үшкір қырлар арқылы тартылмауы керек.
- Желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан шығарғанда баудан тартпаңыз, ал айыртетіктен ұстаңыз.

- Желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 40 сағаттан аспауы керек. 40 сағат өткеннен кейін құрылғыны сәндіріңіз, оны электр желісінен ажыратыңыз және құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.
- Құрылғыны суға толы ваннаға немесе қолжұғышқа түсіп кете алатын жерде пайдаланбаңыз және сақтамаңыз, құрылғыны суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Егер құрылғы суға түсіп кетсе, дереу желілік айыртетікті электрлік ашалықтан шығарыңыз, және содан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады.
- Аспаптың желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

*Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе орама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тұншығу қаупі!*

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балаларға құрылғы корпусына, желі бауына немесе желі бауыны ашасына қолдарын тигізуге рұқсат етпеңіз.
- Аспаппен ойнауларына жол бермеу үшін балаларды қадағалау керек.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғы маңында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, аса сақ болыңыз.
- Осы құрылғы балалардың қолдануына арналмаған.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге орналастырыңыз.
- Дене, сенсорлық немесе ақыл-сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына немесе олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілмесе, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Келтіргішті жоғарғы қақпақсыз пайдалануға тыйым салынады, аспап жұмыс істегенде қақпақты ұзақ уақытқа шешпеңіз.
- Егер сіз келтіру процесін бақылау үшін қақпақты шешсеңіз, онда сақ болыңыз және бетіңіз бен дененің басқа ашық бөліктерін келтіруге арналған секциялардың үстіне таямаңыз.
- Құрылғының ыстық беттеріне қолыңызды тигізбеңіз.



- Кептіруге арналған секциялар жұмыс істегенде қызады. Шешу алдында оларға салқындауға уақыт беріңіз.
- Аспап корпусының кез-келген саңылауларына бөтен заттарды салмаңыз.
- Әр пайдаланған сайын немесе тазалау алдында аспапты электрлік желіден ажыратыңыз.
- Желілік айыртетіктің немесе желілік баудың бүлінулері болса, егер құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, және ол құлағаннан кейін құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Қуаттандыру бауы зақымданған жағдайда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті персонал ауыстыруы тиіс.
- Аспапты өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өздігіңізден бөлшектемеңіз, кез-келген бұзылыс пайда болғанда, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда аспапты электр желісінен ажыратыңыз және кепілдік талонында және [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтына көрсетілген байланыс мекен-жайлары бойынша кез-келген авторландырылған (уәкілетті) сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Ақаулардың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

**ОСЫ АСПАПТЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙЛАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН. ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНДА АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

## **АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА**

**Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін, оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт бойы ұстау керек.**

- Құрылғының жұмыс істеуіне кедергі болатын кез-келген орау элементтерін және жапсырмаларды жойыңыз.
- Құрылғының жұмыс істеу кернеуі сіздің үйіңіздегі электржелісі кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Кептіруге арналған секцияларды (5) және қақпақты (4) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, жақсылап құрғатыңыз.
- Аспап корпусын (1) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық бөліктердің дұрыс орнатылғанына және жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

**Назар аударыңыз!** Аспап корпусын суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға салуға тыйым салынады. Аспап корпусының желдеткіш саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.

## **Құрылғыны пайдалану**

**Ескертпе:** Алғашқы пайдаланған кезде қыздырғыш элемент жұмыс істегенде бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс.

- Тағамдарды кептіру алдында, жуу, кептіру және шағын бөліктерге турау керек.
- Өнімдерді кептіруге арналған секцияларға (5) бөліктер арасынан ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ететіндей етіп орналастырыңыз.
- Әрбір тағам бөлшегінің арасындағы қашықтық шамамен 0,5 см болуы ұсынамыз.
- Ыстық ауаның секцияларда (5) еркін қозғалуы керек екенін есте сақтаңыз.
- Секцияларды (5) бір-біріне орнатыңыз. Барлық 5 секцияны да орнатыңыз, олардың барлығы толы болмаса да.

**Ескертпе:** Егер сіз тағамдардың мүлдем жұқа бөліктерін пайдалансаңыз, онда секцияларды (5) бір-бірінің үстіне қойыңыз.

- Анағұрлым қалың тағам бөліктерін кептірген кезде жоғарғы секцияны (5) төменгі секцияға (5) қатысты 180 градусқа бұрып қойыңыз.
- Секцияларды (5) қақпақпен (4) жабыңыз.
- Құрылғыны тегіс, түзу бетке қойыңыз. Құрылғының қуаттандыру бауы электр желісіне қосылу үшін жеткілікті қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.
- Желі ашасын электр розеткасына тығыңыз.
- Қуаттандыру сөндіргішін/температураны таңдауды (2) сағат тілі бағытымен «40» белгісіне бұру арқылы құрылғыны қосыңыз. Осы ретте жарық диодты индикатор (3) жанады.
- Қыздыру температурасын реттегішпен (3) белгілеңіз. Егер бөліктер жұқа және кішкентай болса немесе кейбір секциялар (5) бос болса, төмен температураны белгілеңіз. Қалың және үлкен бөліктер үшін жоғары температураны белгілеңіз («Дайындау температурасы және ұзақтығы» тарауын қар.).

**Ескертпе:** Кептіргіш ауаның мәжбүрлі конвекциясы қағидасы бойынша жұмыс істейді, сондықтан төменгі секцияларда орналасқан ингредиенттерге барынша ыстық және құрғақ ауа әсер етеді және олар тезірек кебеді. Кептірудің ең жақсы нәтижелерін қамтамасыз ету үшін анағұрлым дымқыл құрамдас бөліктерді төменгі секцияларға салу және жоғарғы және төменгі секциялардың орнын үнемі ауыстыру ұсынылады. Секцияларды орындарымен ауыстырар алдында қуаттандыру сөндіргішін (2) «0» күйіне бұрап, құрылғыны өшіріңіз.

- Өнімдерді кептіруді аяқтағаннан кейін қуаттандыру сөндіргішін (2) «0» күйіне бұрап, құрылғыны өшіріңіз және желілік баудың ашасын розеткадан шығарыңыз.

# ҚАЗАҚША

## Ескертпелер:

- Әр сағат сайын тағамдардың дайындығын тексеріңіз. Егер өнімдер біркелкі кептірілмей жатса, сіз анағұрлым біркелкі кептіру үшін ингредиенттерді аударып аласыз немесе секциялардың (5) орнын ауыстыруыңызға болады.
- Әрбір ингредиенттің кептіру уақыты жеке таңдалады және сапасына, көлеміне, бөлмедегі температура мен ылғалдылық қатысымына байланысты болады. Нақтырақ тарқатылған ақпаратты «Дайынау температурасы және ұзақтығы» тарауынан қараңыз.
- Құрылғыға және құрамдас бөліктерге салқындауға уақыт беріңіз.
- Дайын құрамдас бөліктерді қаптарға немесе банкаларға салыңыз және оларды сақтауға салып қойыңыз («Тағамдарды сақтау» тарауын қар.).

## ҰСЫНЫСТАР

Тағамдық улануға және ішек ауруларына жол бермеу үшін төменде келтірілген ұсыныстарды қатаң сақтаңыз.

- Тағамдарды кептіруге дайындау алдында қолыңызды жақсылап жуыңыз.
- Жұмыс беттерін таза ұстаңыз; Кептіргішті әр пайдаланған сайын секциялары (5) мен қақпақты (4) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз. Егер сіздің қолыңызда кесілулер, жаралар болса, немесе сіз тері ауруларымен ауырсаңыз, тағамдарға қолыңызды тигізбеңіз.
- Тағамдардың дайындығын тексергенде, оларға қолыңызды тигізбеңіз, ал шанышқыны, асханалық қапақты немесе басқа құралдарды пайдаланыңыз.
- Кептіргішті пайдаланған уақытта үй жануарларын асханаға жібермеңіз.

## Кептіруге арналған көкөністер мен жемістерді таңдау

- Жаңа жұлынған жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Кептіруге келетін, тек піскен жемістерді ғана пайдаланыңыз, піспеген жемістерден бөтен дәм пайда болуы мүмкін.
- Пісіп кеткен жемістер кептіргеннен кейін өзінің түсін өзгертуі мүмкін.
- Барлық бүлінген жерлерін кесіп тастаңыз.
- Барлық көкөністер кептіруге жарамды емес, себебі жемістерге қарағанда олардың құрамында қант пен қышқылдар аз. Кейбір көкөністерді, мысалы, брокколи немесе спаржаны, кептіру емес, мұздату ұсынылады.
- Көкөністер құрғақ және қатты болғанда, дайын болады.

## Тағамдарды дайындау

- Тағамдарды жақсылап жуыңыз.
- Жемістерден сүйектерді және бүлінген бөліктерді жойыңыз.
- Қажет болғанда көкөністердің қалың қабығын жойыңыз. Егер көкөністерге балауыз жағылған болса, қабығын міндетті жойыңыз.
- Жемістердің сабақтарын жойыңыз.
- Көкөністерді немесе жемістерді тілімдерге немесе текшелерге тураңыз.
- Жидектерді немесе жүзімді тұтас кепітіріңіз.
- Жасыл-көкті немесе хош иісті шөптерді сабақтарымен бірге кептіріңіз.
- Өнімдердің дәмдік қасиеттерін жақсарту үшін және сақталу мерзімін ұзарту үшін, оларды алдын-ала өңдеңіз. Берілген қадам міндетті болып есептелмейді.
- Тағамдарды алдын-ала өңдеп және өндемей кепітіріп көріңіз, сізге жарамды әдісті таңдаңыз.

## Жемістерді алдын-ала өңдеу

- Жемістердің табиғи түсін сақтау үшін ананастың, лимонның, апельсиннің немесе лаймның шырынын пайдаланыңыз. Жеміс бөліктерін шырынға 2 минутқа салыңыз, содан кейін оларға кебуге уақыт беріңіз және секцияларға (5) кептіру үшін салыңыз.
- Жемістердің дәмін күшейту үшін кептіріліп жатқан жемістердің шырынын пайдаланыңыз (мысалы, алма үшін алма шырынын). Шырынның төрттен бір бөлігін екі стакан суға езіңіз, жемістерді ерітіндіге 2 сағатқа сілпалып қойыңыз.
- Кейбір жемістер (құрма, жүзім, мүкжидек, алхоры) табиғи балауызбен қапталған. Балауызды жою үшін және кептіру процесін тездету үшін өнімдерді қайнап жатқан суға 1-2 минутқа салыңыз.

## Көкөністерді алдын-ала өңдеу

Көкөністерді алдын-ала өңдеу кептіру және сақтау процесінде дәмнің өзгеруіне әкелетін ферменттерді жояды.

Көкөністерді бумен немесе микротолқынды пеште өңдеу қайнаған сумен өңделгеннен тиімдірек.

- Көкөністерді бұға пісіргіштің жрғағы табағына салыңыз және 2-3 минут жылқытыңыз. Көкөністерді секцияларға (5) бірден салыңыз.
- Көкөністерді АЖЖ-пештерінде пайдалануға жарамды ыдысқа салыңыз және оған шамалы су қосыңыз. Ыдысты қақпақты жабыңыз және оны микротолқынды пешке салыңыз. Сіздің АЖЖ-пешіңіздің нұсқаулығында көрсетілген пісіру уақытының 1/4 бөлігін белгілеңіз. Дайын тағамдарды секцияларға (5) салыңыз.
- Туралған көкөністерді қайнап жатқан суға салыңыз, 3-4 минуттан кейін оларды шығарыңыз,



қағаз сүлгімен құрғатыңыз, содан кейін секцияларға (5) салыңыз.

## Кептіру температурасы және ұзақтығы

Төменде келтірілген дайындау температурасы және ұзақтығы туралы мәліметер ұсыныстық сипатта болады, себебі әрбір ингредиенттің кептіру уақыты жеке таңдалады және өнімнің сапасы мен көлеміне, сонымен қатар бөлмедегі температура мен салыстырмалы ылғалдылыққа байланысты болады. Көкөністер мен жемістерге арналған кептіргішті игеру барысында сіз өзіңіз кептіру уақытын таңдай аласыз. Дайын жемістер жұмсақ, ылғалсыз болуы керек. Қатты кептірілген жемістер жаман сақталады және пайдалы заттары аз болады. Кептірілген көкөністер қатты және снғыш болуы керек.

## Дайындаудың ұсынылатын температурасы

Өнімдер	Температурасы, °C
Шөптер, көкшөптер	40-45
Нан қытырлақтары	40-55
Көкөністер	40-55
Жемістер	55-60
Ет, Балық	55-70

**Ескерту:** Егер сіз бір ретте тағамдарды кептіруге үлгермесеңіз, сіз кептіруді сізге ыңғайлы уақытта жалғастыра аласыз. Бұл жағдайда кептіруге арналған секциялардағы (5) тағамдарды бөлме температурасына дейін салқындатыңыз, тағамдарды полиэтилен қаптарға немесе тағамдық контейнерлерге салыңыз және оларды тоңазытқыштың мұздату камерасына салыңыз.

## ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР

### Шөптер, гүлдер, хош иістер

- Тәжірибеде барлық шөптер кептіруге жарамды.
- Хош иісті шөптерді сабақтарымен бірге кептіріңіз, кептіргеннен кейін жапырақтарды сабақтарынан бөліңіз.
- Шөптердің жақсы кептірілгеніне көз жеткізіңіз, кері жағдайда шіру процесі бастала алады.
- Кептірілген гүлдерді хош иісті сашеларды құрау үшін пайдалануға болады.

### Ет пен балықты кептіру

- Шикі немесе піскен ет немесе балықты кептіріңіз. Ет немесе балықты алдын-ала дайындау сіздің денсаулығыңызды сақтайды және міндетті болып есептеледі.
- Қақталған етті немесе балықты бірінші немесе екінші тағамдарды дайындау үшін пайдалануға болады. Қолданар алдында оларды суға немесе сорпаға 1 сағат салып жібітіңіз.

- Кептіру үшін майсыз етті (мысалы, сиыр, құс) және жаңа ауланған балықты таңдаңыз.
- Балықты және етті алдын-ала тұздаңыз немесе пісіріңіз.

## Тұздық дайындау әдісі:

- 0,5 стақан соя соусы
  - 1 шай қасық туралған сарымсақ
  - 2 ас қасық томат пастасы
  - 1,25 шай қасық тұз
  - 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш
- Барлық ингредиенттерді жақсылап араластыру керек.

## Қақталған еті дайындау

Сиыр етін тарамдарда көлденең шағын бөліктерге тураңыз. Ет бөліктерін тұздыққа 3 сағатқа салып қойыңыз, содан кейін шығарыңыз және құрғатыңыз. Бөліктерді кептіруге арналған секцияларға салыңыз, 8-15 сағат бойы кепітіріңіз. Қақталған етті ауа кірмейтін қаптамада бөлме температурасында 2 аптадан асырмай сақтаңыз, тоңазытқышта – 3 айдан асырмай.

## Қақталған балықты дайындау

Сүрленге балықты дайындау үшін мұздатылған балықты пайдаланбаңыз. Сүйектерін жойыңыз, балықты бөліктерге бөліңіз. Балықты тұз ерітіндісіне (жарты стакан тұз 1 литр суға) салыңыз және 30 минутқа тоңазытқышқа салыңыз, балық бөліктерін шығарыңыз және құрғатыңыз. Балық бөліктерін тибаққа салыңыз тұз бен дәмдеуіштерді (1 шай қасық тұз 1 кг балыққа) себіңіз. Табақты жабыңыз және тоңазытқышқа 6 сағатқа салыңыз. Балық бөліктерін кептіруге арналған секцияларға (4) салыңыз және сөл бөлінбегенге дейін кептіріңіз. Балықты тоңазытқышта 3 айдан артық сақтамаңыз.

## Дайын балықты немесе етті кептіру

Балықты немесе етті алдын-ала пісіріп алыңыз. Майын кесіп алыңыз, текшелерге тураңыз. Дайын болғанға дейін кептіріңіз. Ауа өткізбейтін қаптамада бөлме температурасында 2 аптадан асырмай сақтаңыз, тоңазытқышта - 3 айдан асырмай сақтаңыз

## Өнімдерді сақтау

Кептірілген тағамдарды дұрыс орау сақтау мезімін ұзартады.

- Өнімдерге толық салқындауға уақыт беріңіз, содан кейін оларды ауа өтпейтін пластик қаптарға салыңыз. Тағамдарды вакуумда орауда сақтау ең жақсы нәтижелер береді.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ыстық немесе тіпті жылы өнімдерді сақтау контейнерлеріне салмаңыз.

- Кептірілген өнімдер сақталатын тағамдық контейнерлерде немесе қаптарда тағамның атауын және кептіру уақытын жазып қойыңыз.

# ҚАЗАҚША

- Өнімдердің бұзылуын болдырмау үшін, кептірілген өнімдері бар қаптамаларда ылғалдың пайда болмауын мезгілімен тексеріп тұрыңыз. Ылғал табылса, тағамдарды қайталап құрғатыңыз.
- Өнімдерді қараңғы салқын жерде сақтаңыз. Кептірілген тағамдарды сақтаудың оптималды температурасы +15°С-ден аспауы керек. Кептірілген тағамдарды сақтау үшін тоңазытқыштың тоңазытатын немесе мұздататын бөлігін пайдаланыңыз.
- Көкөністерге қарағанда, жемістердің қант пен қышқылдары көбірек, сондықтан кептіруге және сақтауға анағұрлым жарамдырақ. Көкөністерге қарағанда, жемістердің қант пен қышқылдары көбірек, сондықтан кептіруге және сақтауға анағұрлым жарамдырақ. кептірілген жемітсередің күйін үнемі тексеріп тұрыңыз.
- Кептірілген жемістерді, көкөністерді, жасылкөкті, дәрілік шөптерді, жаңғақтарды және нан қытырлақтарын тоңазытқышта/мұздатқышта 1 жылдан асырмай сақтаңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Құрылғыны сөндірігішпен (2) сөндіріңіз және желілік баудың ашасын электр розеткасынан шығарыңыз, құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
- Секцияларды (5) және қақпақты (4) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, құрғатыңыз.
- Корпусты (1) немесе секцияларды (5) тазалау үшін қажайтын жуғыш заттарды немесе еріткіштерді пайдаланбаңыз.
- Кептіргіш корпусын (1) жұмсақ, сәл дымқыл матмен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Корпусты (1) суға немесе кез-келген сұйықтықтарға салмаңыз. Корпустың (1) желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.

## САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сақтауға қойғанға дейін, құрылғын тазалаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ЖЕТКІЗУ ЖИЙНТЫҒЫ

Кептіргіш – 1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

Кепілдік талоны – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрқуаттандыруы: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номиналдық тұтыну қуаттылығы: 245 Вт

Көлемі: 10 л

## ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуаттандыру элементтерінің (егер жинақтың құрамына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды күнделікті тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды, аспап пен қуаттандыру элементтерін ары қарай кәдеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек.

Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады.

Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

*Дайындаушы аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдаланушы осындай сәйкессіздіктерді анықтаса, нұсқаулықтың жаңартылған нұсқасын алу үшін сәйкессіздік туралы [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) электрондық поштасына хабарлауыңызды сұраймыз.*

## Құралдың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

**ЕАС**

## СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

### VT-5067

Використовуючи електричну сушарку, ви можете робити заготовлю овочів, фруктів, в'ялити м'ясо, рибу, сушити лікарські або пряні трави, засушувати різноманітні квіти тощо.

### ОПИС

1. Корпус
2. Вимикач живлення «0» / регулятор температури 40-70 °C
3. Світловий індикатор увімкнення
4. Кришка
5. Секції для сушіння

### УВАГА!

Для додаткового захисту доцільно у ланцюзі живлення встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для встановлення слід звернутися до фахівця.

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації та збережіть її для використання у якості довідкового матеріалу.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено у даній інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням переконайтеся у тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте пристрій лише за його прямим призначенням, застосовуйте лише ті аксесуари, які входять до комплекту.
- Пристрій не призначений для роботи від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Встановлюйте пристрій на теплостійкій, рівній та стійкій поверхні, подалі від джерел тепла, вологи та прямого сонячного світла.
- Не вмикайте пристрій у місцях, де розпорошуються аерозолі або використовуються легкозаймисті рідини.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.

- При експлуатації пристрою рекомендується розмотати мережевий шнур на всю його довжину.
- Мережевий шнур не повинен:
  - прилягати до гарячих предметів;
  - протягуватися через гострі крайки;
- Виймаючи вилку мережевого шнура з електричної розетки, не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Час безперервної роботи не повинен перевищувати 40 годин. Після закінчення 40 годин роботи вимкніть пристрій, відключіть його від електричної мережі та дайте пристрою охолонути.
- Не використовуйте і не зберігайте пристрій у місцях, де він може впасти у ванну або раковину, наповнену водою, не занурюйте пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.
- Якщо пристрій упав у воду, негайно витягніть мережеву вилку з електричної розетки, і тільки після цього можна дістати пристрій з води.
- Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори пристрою.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються в якості упаковки, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза задухи!**

- Не дозволяйте дітям торкатися до корпусу пристрою, мережевого шнура або до вилки мережевого шнура під час роботи пристрою.
- Діти повинні перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристроєм.
- Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого пристрою знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми.
- Під час роботи та у перервах між робочими циклами розміщуйте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них життєвого

# УКРАЇНЬСЬКА

досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.

- Забороняється використовувати сушарку без верхньої кришки, під час роботи пристрою не знімайте кришку на тривалий час.
- Якщо ви зняли кришку, щоб проконтролювати процес сушіння, то будьте обережні і не розташовуйте обличчя або інші відкриті ділянки тіла над секціями для сушіння.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою.
- Секції для сушіння під час роботи нагріваються. Перед зняттям дайте їм охолонути.
- Не вставляйте сторонні предмети у будь-які отвори корпусу пристрою.
- Кожного разу після використання або перед чищенням відключайте пристрій від електричної мережі.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинні проводити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з електричної мережі та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

**ДАНИЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ В ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно**

**витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.**

- Видаліть будь-які елементи упаковки та наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Переконайтеся у тому, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі електричної мережі у вашому будинку.
- Промийте секції для сушіння (5) та кришку (4) теплою водою з нейтральним мийним засобом, ретельно просушіть.
- Корпус пристрою (1) протріть вологою тканиною, потім витріть насухо.
- Переконайтеся, що всі деталі встановлені правильно та знаходяться у робочому стані.

**Увага!** Забороняється занурювати корпус пристрою у воду або з будь-які інші рідини. Не допускайте попадання води у вентиляційні отвори корпусу пристрою.

## Використання пристрою

**Примітка:** При першому використанні можлива поява стороннього запаху під час роботи нагрівального елемента, це допустимо.

- Продукти перед сушінням необхідно промити, висушити та порізати на невеликі шматочки.
- Розкладіть продукти на секціях для сушіння (5) так, щоб забезпечити вільний прохід гарячого повітря між шматочками.
- Ми рекомендуємо, щоб відстань між кожним шматочком їжі була приблизно 0,5 см.
- Пам'ятайте, що гаряче повітря повинне вільно циркулювати в секціях (5).
- Встановіть секції (5) одна на одну. Встановлюйте всі 5 секцій, навіть якщо деякі з них не заповнені.

**Примітка:** Якщо ви використовуєте зовсім тонкі шматочки продуктів, то ставте секції (5) одна на одну.

- При сушінні товстіших шматочків продуктів, переверніть верхню секцію (5) відносно нижньої секції (5) на 180 градусів;
- Накрийте секції (5) кришкою (4).
- Встановіть пристрій на гладкій рівній поверхні. Переконайтеся, що шнур живлення пристрою знаходиться на достатній відстані для підключення до електричної мережі.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, повернувши перемикач живлення/вибір температури (2) за годинни-

ковою стрілкою до позначки «40». При цьому загориться світлодіодний індикатор (3).

- Встановіть температуру нагрівання регулятором (2). Встановіть низьку температуру, якщо шматочки тонкі та маленькі або якщо деякі секції (5) порожні. Для товстих і великих шматочків встановіть високу температуру (див. розділ «Температура та тривалість приготування»).

**Примітка:** Сушарка працює за принципом примусової конвекції повітря, тому інгредієнти, які розташовані на нижніх секціях, піддані дії гарячішого та сухішого повітря і висихають швидше. Для забезпечення найкращих результатів сушіння рекомендується укладати вологіші інгредієнти на нижні секції та періодично міняти нижні та верхні секції місцями. Перед тим, як поміняти секції місцями, вимкніть пристрій, повернувши перемикач живлення (2) у положення «0».

- Після закінчення сушіння продуктів, вимкніть пристрій, повернувши перемикач живлення (2) у положення «0», та витягніть вилку мережевого шнура з розетки.

### Примітки:

- Щогодини перевіряйте продукти на готовність. Якщо продукти сушаться нерівномірно, ви можете перевернути інгредієнти або міняти місцями секції (5) для більш рівномірного сушіння.
- Час сушіння кожного інгредієнта підбирається індивідуально та залежить від якості, розміру, температури та відносної вологості у приміщенні. Докладнішу інформацію див. у розділі «Температура та тривалість приготування».
- Дайте пристрою та висушеним інгредієнтам охолонути.
- Розфасуйте готові інгредієнти в пакети або банки та приборіть їх на зберігання (див. розділ «Зберігання продуктів»).

### РЕКОМЕНДАЦІЇ

Щоб уникнути харчових отруєнь або кишкових захворювань, суворо дотримуйтеся наведених нижче рекомендацій.

- Ретельно вимийте руки перед підготовкою продуктів до сушіння.
- Дотримуйтеся чистоти робочих поверхонь. Після кожного використання сушарки промивайте секції (5) і кришку (4) теплою водою з

нейтральним мийним засобом. Якщо у вас на руках є порізи, виразки, або якщо ви страждаєте на шкірні захворювання, не торкайтеся продуктів руками.

- Перевіряючи, чи готові продукти, не торкайтеся їх руками, а використовуйте для цього виделку, кухонну лопатку або інші пристосування.
- Не допускайте домашніх тварин на кухню під час використання сушарки.

### Вибір овочів та фруктів для сушіння

- Використовуйте лише свіжі фрукти чи овочі.
- Використовуйте лише стиглі фрукти, придатні для сушіння, нестиглі плоди можуть набути стороннього присмаку.
- Перестиглі фрукти можуть змінити свій колір після сушіння.
- Вирізайте будь-які зіпсовані місця.
- Не всі овочі придатні для сушіння, оскільки, на відміну від фруктів, вони містять меншу кількість цукрів та кислот. Деякі овочі, наприклад, броколі чи спаржу, рекомендується не сушити, а заморозувати.
- Овочі готові, якщо вони стали сухими та твердими.

### Підготовка продуктів

- Ретельно промийте продукти.
- Видаліть у фруктів кісточки та пошкоджені частини.
- За потреби видаліть з овочів товсту шкірку. Обов'язково зрізайте шкірку, якщо овочі вкриті воском.
- Видаліть плодоніжки у фруктів.
- Поріжте овочі чи фрукти скибочками або кубиками.
- Ягоди чи виноград сушіть повністю.
- Зелень чи пряні трави сушіть разом із стеблами.
- Щоб покращити смакові якості продуктів та збільшити їх термін зберігання, попередньо обробіть їх перед сушінням. Цей крок не є обов'язковим.
- Спробуйте сушити продукти з попередньою обробкою і без неї та вирішіть, який спосіб приготування підходить саме для вас.

### Попередня обробка фруктів

- Для збереження природного кольору фруктів використовуйте сік ананасу, лимону, апель-

# УКРАЇНЬСЬКА

сину або лайму. Опустіть шматочки фруктів у сік на 2 хвилини, потім дайте їм обсохнути і викладіть на секції (5) для сушіння.

- Для посилення смаку фруктів використовуйте натуральний сік із тих фруктів, які піддаються сушінню (наприклад, яблучний сік для яблук). Чверть склянки соку розведіть у двох склянках води, замочіть фрукти у розчині на 2 години.
- Деякі фрукти покриті шаром натурального воску (фініки, виноград, журавлина, сливи тощо). Щоб видалити віск та прискорити процес сушіння, опустіть продукти в киплячу воду на 1-2 хвилини.

## Попередня обробка овочів

Попередня обробка овочів руйнує ферменти, які викликають зміну смаку в процесі сушіння та зберігання.

Обробка овочів парою або в мікрохвильовій печі краще обробки окропом.

- Покладіть овочі на верхній лоток пароварки та прогрійте їх протягом 2-3 хвилин. Відразу перекладіть овочі на секції (5).
- Покладіть овочі у відповідну ємність для використання у НВЧ-печах і додайте до неї невелику кількість води. Закрийте кришкою ємність і помістіть її у мікрохвильову піч. Встановіть час, який становить 1/4 від часу варіння, вказаного в інструкції до вашої НВЧ-печі. Готові овочі перекладіть на секції (5).
- Опустіть порізані овочі в киплячу воду, через 3-4 хвилини дістаньте їх, обсушіть паперовим рушником, потім розкладіть на секціях (5).

## Температура та тривалість сушіння

Наведені нижче дані про температуру та тривалість приготування мають рекомендаційний характер, оскільки час сушіння кожного інгредієнта підбирається індивідуально та залежить від якості та розміру продуктів, а також від температури та відносної вологості в приміщенні.

У міру освоєння сушарки для овочів та фруктів ви самі зможете підібрати бажаний час сушіння. Готові фрукти мають бути м'якими, без вологи. Пересушені фрукти гірше зберігаються і містять менше поживних речовин.

Висушені овочі повинні бути твердими та ламкими.

## Рекомендована температура приготування

Продукти	Температура (°C)
Трави, зелень	40-45
Сухарі з хлібу	40-55
Овочі	40-55
Фрукти	55-60
М'ясо, риба	55-70

**Примітка:** Якщо ви не встигли висушити продукти за один захід, ви можете продовжити сушіння в зручний для вас час. У цьому випадку охладіть продукти в секціях сушарки (5) до кімнатної температури, перекладіть продукти в поліетиленові пакети або харчові контейнери та помістіть їх у морозильну камеру холодильника.

## ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

### Трави, квіти, пряності

- Практично будь-які трави придатні для сушіння.
- Сушіть пряні трави разом із стеблами, після сушіння відокремте листя від стебел.
- Переконайтеся у тому, що трави добре висушені, інакше може початися процес гниття.
- Висушені квіти можна використовувати для складання ароматних саше.

### Сушіння м'яса та риби

- Сушіть сире чи приготовлене м'ясо чи рибу. Попередня підготовка м'яса чи риби зберігає ваше здоров'я та є обов'язковою.
- В'ялене м'ясо або рибу можна використовувати для приготування перших чи других страв. Перед вживанням замочіть їх у воді або бульйоні на 1 годину.
- Вибирайте для сушіння лише пісне м'ясо без жиру (наприклад, яловичину, птицю) та лише свіжу рибу.
- Рибу та м'ясо попередньо замаринуйте або відваріть.

### Рецепт маринаду:

0,5 склянки соєвого соусу

1 чайна ложка нарізаного часнику

2 столові ложки томатної пасты

1,25 чайної ложки солі

0,5 чайної ложки меленого перцю

Усі інгредієнти слід ретельно перемішати.



## Приготування в'яленого м'яса

Яловичину поріжте поперек волокон на невеликі шматочки. Покладіть склябочки м'яса в маринад на 3 години, потім витягніть та обсушіть. Розкладіть шматочки на секції для сушіння, сушіть протягом 8-15 годин. В'ялене м'ясо зберігайте у герметичній упаковці при кімнатній температурі не більше 2 тижнів, у холодильнику – не більше 3 місяців.

## Приготування в'яленої риби

Для приготування в'яленої риби не використовуйте заморожену рибу. Видаліть кістки, нарежте рибу на шматочки. Помістіть рибу в розчин солі (півсклянки солі на 1 літр води) і на 30 хвилин поставте в холодильник, витягніть шматочки риби і обсушіть. Покладіть шматочки риби на блюдо та посипте сіллю з приправами (1 чайна ложка солі на 1 кг риби). Закрийте блюдо та поставте в холодильник на 6 годин.

Шматочки риби викладіть у секції для сушіння (4) та сушіть до тих пір, поки не перестане виділятися сік. Зберігайте рибу в холодильнику не більше 3 місяців.

## Сушіння готової риби чи м'яса

Заздалегідь відваріть рибу чи м'ясо. Видаліть жир, поріжте кубиками. Сушіть до готовності. Зберігайте у герметичній упаковці за кімнатної температури не більше 2 тижнів, у холодильнику – не більше 3 місяців.

## Зберігання продуктів

Правильне пакування сушених продуктів збільшує термін зберігання.

- Дайте продуктам повністю охолонути після сушіння, потім помістіть їх в герметичні пластикові пакети. Найкращий результат дає зберігання продуктів у вакуумній упаковці.

**УВАГА!** Не кладіть гарячі або навіть теплі продукти в контейнери для зберігання.

- На харчових контейнерах або пакетах, у яких зберігатимуться висушені продукти, зробіть відмітку про найменування продукту та поставте дату сушіння.
- Щоб запобігти псуванню продуктів, періодично перевіряйте, чи не утворилася волога в упаковках із сушеними продуктами. Виявивши вологу, знову висушіть продукти.

- Зберігайте продукти в темному прохолодному місці. Оптимальна температура для зберігання сушених продуктів повинна бути не вищою за 15 °С. Для зберігання сушених продуктів використовуйте холодильне або морозильне відділення холодильника.
- У порівнянні з овочами, фрукти містять більше цукру та кислот, тому більш придатні для сушіння та зберігання. Регулярно перевіряйте стан сушених фруктів.
- Зберігайте сушені фрукти, овочі, зелень, лікарські трави, горіхи та сухарі в холодильнику/морозильнику не більше 1 року.

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть пристрій перемикачем (2) та витягніть вилку мережевого шнура з розетки, дайте пристрою охолонути.
- Вимийте секції (5) та кришку (4) теплою водою з нейтральним мийним засобом, просушіть.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу (1) або секцій (5) абразивні мийні засоби або розчинники.
- Корпус сушарки (1) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть насухо.
- Не занурюйте корпус (1) у воду та у будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори корпусу (1).

## ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як прибрати пристрій на зберігання, проведіть чищення пристрою.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Сушарка - 1 шт.  
Інструкція з експлуатації – 1 шт.  
Гарантійний талон – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц  
Номинальна споживана потужність: 245 Вт  
Об'єм: 10 л

*Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи*

# УКРАЇНСЬКА

пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності. Якщо користувач виявив такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті [info@vitek.ru](mailto:info@vitek.ru) для отримання оновленої версії інструкції.

## УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації.

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

## Термін служби пристрою – 3 років

### Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

**CE** Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/ЄС щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/ЄС щодо низьковольтного обладнання.



## ЖАШЫЛЧАЛАР ЖАНА МӨМӨ-ЖЕМИШТЕРИН КУРГАТКЫЧЫ VT-5067

Электрикалык кургаткычты колдонуп сиз жашылчаларды, мөмө-жемиштерди кургатып, этти, балыкты сүрсүтүп, дары же жыттуу чөптөрдү, ар кыл күлдөрдү ж.б. кургатсаңыз болот.

### СЫПАТТАМА

1. Корпус
2. Азыктандыруу өчүргүчү «0» / температура жөндөгүчү 40-70 °С
3. Иштетүүнүн жарык индикатору
4. Капкак
5. Кургатуу үчүн бөлүктөр

### КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

*Кошумча коргонуу үчүн ванна бөлмөсүндөгү электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 МА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аспабын орнотуу максатка ылайыктуу. Аспапты орнотуу үчүн адиске кайрылыңыз.*

### КООПСУЗДК ЧАРАЛАРЫ

Түзмөктү пайдалануудан мурун колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүп, маалымат катары сактап алыңыз.

Түзмөктү түздөн-түз арналышы боюнча гана, ушул колдонмодо баяндалганга ылайык колдонуңуз. Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

- Шайманды иштеткенден мурун шаймандын иштөөчү чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Шайманды тике дайындоо боюнча гана колдонуп, жыйынтыгына кирген аксессуарларды гана пайдаланыңыз.
- Түзмөк тышкы таймер же өзүнчө бөлөк аралыктан башкаруу системасынан иштегенине ылайыкташтырылбаган.
- Шайманды жылуулуктун, нымдуулуктун булактарынан, тике күн нурунан алыс ысыкка чыдамдуу тегиз туруктуу беттин үстүнө орнотуңуз.
- Шайманды аэрозолдорду чачкан же жеңил жалындап кетүүчү суюктуктар колдонулган жерлерде колдонбоңуз.
- Шайманды имараттардын сыртында колдонбоңуз.
- Шайманды иштеткенде электр шнурун толук узундугуна жандырууну сунуш кылабыз.
- Тармак боосунун:
  - ысык буюмдарга тийгизбей,
  - учтуу кырлардын үстүнөн тартпаңыз.
- Тармактык шнурдун айрысын электр розеткасынан сууруганда шнурду кармап эч качан тартпаңыз, айрысынан кармаңыз.

- Кубаттуучу сайгычын суу колуңуз менен кармабаңыз.
- Иштеп турган шайманды эч качан кароосуз калтырбаңыз.
- Токтоосуз иштөө мезгили 40 сааттан ашпоо зарыл. 40 сааттан кийин шайманды өчүрүп, электр тармагынан ажыратып, муздаганга убакыт бериңиз.
- Шайманды ваннага же суу толтурулган раковинага түшө турган жерлерге салбаңыз да ошол жерлерде сактабаңыз, шайманды сууга же башка суюктукка салбаңыз.
- Шайман сууга түшкөн болсо, токтоосуз кубаттуучу сайгычты розеткадан суруп, андан кийин гана шайманды суудан чыгарсаңыз болот.
- Шаймандын вентиляциялоо тешиктерине суу киргенине жол бербейиз.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

**Көңүл буруңуз!** Балдарга полиэтилен баштыктары же таңгактоочу пленка менен ойноого уруксат бербейиз. Бул тумчугуунун коркунучун жаратат!

- Шайман иштеген учурда балдарга шаймандын корпусун, электр шнурун жана кубаттуучу сайгычын тийгенге уруксат бербейиз.
- Балдар түзмөк менен ойногонго жол бербегени үчүн аларга көз салуу зарыл.
- Шайман иштеп турган учурда жанында балдар же жөндөмдүүлүгү төмөн адамдар бар болгондо өзгөчө абайлап туруңуз.
- Бул шайман балдар колдонууга арналган эмес.
- Шайман иштеп турганда же иштөө циклдердин арасында аны балдар жетпеген жерде сактаңыз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү чектелген (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же нускамалоо болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылган эмес.
- Кургаткычты үстүндөгү капкагы жок иштетүүгө тыюу салынат, шайман иштеп турган кезде капкагын көлкө чейин алып салбаңыз.
- Кургатуу процессин көзөмөлдөө үчүн капкакты алып салсаңыз, этият болуңуз, бетиңизди жана денеңиздин башка ачык жерлерин кургатуу үчүн секциялардын үстүнө келтирбейиз.
- Шаймандын ысык беттерин тийбейиз.
- Иштеген учурда кургатуу секциялары ысыйт. Аларды чечкенден мурун муздаганга убакыт бериңиз.
- Шаймандын корпусунун ар кыл тешиктерине башка буюмдарды салбаңыз.

# КЫРГЫЗ

- Шаймады колдонгондон кийин жана тазалоонун алдында ар дайым электр тармагынан ажыратыңыз.
- Электр шнурунда, кубаттануучу сайгычында бузулуулар пайда болсо, аспап иштеп-иштебей турса же кулап түшкөндөн кийин аны колдонууга тыюу салынат.
- Электр шнуру бузук болгондо коопчулуктарга жол бербегени үчүн аны өнүктүрүүчү, тейлөө кызмат же аларга окшогуна кайрылыңыз.
- Шайманды өз алдынча оңдоого тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Бузулуулар пайда болбоо үчүн шайманды заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Шайманды балдардын жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдардын колу жетпеген жерлерде сактаңыз.

*БУЛ ТҮЗМӨК ТУРМУШ-ТУРУКТУУ ШАРТТАРДА КОЛДОНГОНУ УЧҮН ГАНА АРНАЛГАН. ШАЙМАНЫ ДЫ КОММЕРЦИЯЛЫК ПАЙДАЛАНУУГА ЖАНА ӨНДҮРҮШ ЗОНАЛАРДА ЖАНА ЖУМУШЧУ ИМАРАТТАРДА ТҮЗМӨКТҮ ИШТЕТҮҮГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ.*

**БИРИНЧИ ЖОЛУ КОЛДОНООРДУН АЛДЫНДА**  
*Төмөндөгөн температурада түзмөктү транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.*

- Түзмөктүн иштөөсүнө тоскоолдук кылган ар кыл таңгак элементтерин жана чаптамаларын алып салыңыз.
- Шаймандын иштөө чыңалуусу үйүңүздөгү электр тармагындагы чыңалуусуна ылайык болгонун текшериниз.
- Кургатуу үчүн секциялары (5) менен капкагын (4) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууңуз да кылдаттык менен кургатып салыңыз.
- Шаймандын корпусун (1) бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, кургатып сүртүңүз.
- Болгон бөлүктөр туура орнотулуп, иштөө абалында болгонун текшериниз.

**Көңүл бурнуз!** Шаймандын корпусун сууга же ар кыл башка суюктуктарга салууга тыюу салынат. Шаймандын вентиляциялоо тешиктерине суу киргенине жол бербейиз.

**Түзмөктү колдонуу**

**Эңскертүү:** Шайманды биринчи жолу колдонгондо ысытуучу элементти иштегенинде башкача жыт пайда болуу мүмкүн, бул нормалдуу.

- Кургатуудан мурун азыктарды жууп, кургатып, кичиреек кесимдерге туурап салуу зарыл.
- Азыктарды кургатуу үчүн секцияларына (5) ысык аба кесимдердин арасында бош өткөндөй кылып жайып салыңыз.
- Азыктын кесимдердин аралыгы чамалуу 0,5 см болууну сунуштайбыз.
- Ысык аба секцияларда (5) бош айлангандын керектигин эске тутуңуз.
- Секцияларды (5) бири-биринин үстүнө коюңуз. Кээ бир секциялар бош болсо деле болгон 5 секцияны коюңуз.

**Эңскертүү:** Такыр эле жука кесимдерди кургатканда, секцияларды (5) бири-биринин үстүнө коюңуз.

- Калыңыраак кесимдерди кургатаңыз, үстүнкү секцияны (5) төмөнкү секцияга (5) караганда 180 градуска бурап коюңуз;
- Секцияларын (5) капкагы (4) менен жабыңыз.
- Түзмөктү тегиз туруктуу беттин үстүнө орнотуңуз. Түзмөктүн тармактык боосу электр тармагына кошкондой ылайыктуу аралыгында болгонун текшерип алыңыз.
- Тармактык шнурдун айрысын электр розеткасына сайыңыз.
- Азыктандыруунун өчүргүчүн/температура таңдагычын (2) саат жебесинин багыты боюнча «40» белгисине чейин бурап түзмөктү иштетиниз. Ошондо жарыкдиод индикатор (3) күйөт.
- Ысытуу температурасын жөндөгүчү (2) менен коюңуз. Кесимдер жука жана кичине болсо же кээ бир секциялары (5) бош болсо төмөнкү температураны коюңуз. Калың жана чоң кесимдери үчүн жогору температураны коюңуз («Иштетүүнүн температурасы менен мөөнөтү» бөлүгүн караңыз).

**Эңскертүү:** Кургатыч абанын мажбурлуу конвекциясы негизи менен иштейт, ошол себептен төмөнкү секцияларда жайгашкан азыктар ысыгыраак жана кургагыраак абанын таасирин алып, батыраак кургайт. Кургатуунун эң жакшы натыйжасы үчүн нымдуурак ингредиенттерди төмөнкү секцияларга салып, төмөнкү секциялар менен үстүнкү секцияларды алмаштырып туруу рекомендацияланат. Секциялардын ордун алмаштыруунун алдында азык өчүргүчүн (2) «0» абалына коюп, түзмөктү өчүрүңүз.

– Азыктарды кургатып бүткөндөн кийин азык өчүргүчүн (2) «0» абалына коюп, шайманды өчүрүңүз да электр шнурунун сайгычын розеткадан суруңуз.

**Эскертүү:**

- Азыктардын даярдыгын ар саат сайын текшерип туруңуз. Азыктар текши эмес кургатылып турса, аларды текши кургатуу үчүн ингредиенттерди аралаштырып же секцияларды (5) орду менен алмаштырсаңыз болот.

- Ар ингредиенттин кургатуу мөөнөтү сапатына, өлчөмүнө жана имараттагы температурасы менен салыштырмалуу нымдуулугуна байланыштуу болуп, өчүнчө аныкталат. Толук маалыматты «Иштетүүнүн температурасы менен мөөнөтү» бөлүгүндө караңыз.
- Шайманга жана кургатылган азыктарга муздаганга убакыт бериңиз.
- Даяр ингредиенттерди пакет жана банкаларга салып, сактоо жерине алып салыңыз («Азыктарды сактоо» бөлүгүн караңыз).

## РЕКОМЕНДАЦИЯЛАР

Азыктар менен уулануу же ичеги ооруларынан сакталуу үчүн төмөнкү рекомендацияларды тыкандык менен сактаңыз.

- Азыктарды кургатууга даярдагандын алдында колунузда жакшылап жууңуз.
- Иштөө беттердин тазалыгын сактаңыз. Кургаткычты колдонгондон кийин ар дайым секциялары (5) менен капкагын (4) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууңуз. Колуңузда кесиктер, жаралар бар болсо же тери ооруларыңыз бар болсо азыктарды колунуз менен тийбеңиз.
- Азыктардын даярдыгын текшергенде аларды колунуз менен тийбей, вилка, ашкана күрөгүн же башка буюмдарды колдонуңуз.
- Кургаткычты иштетүү мезгилинде үй жаныбарларды ашканага киргизбеңиз.

## Кургатуу үчүн жашылчаларды жана мөмө-жемиштерди тандоо

- Жаңы жашылчаларды жана мөмө-жемиштерди гана колдонуңуз.
- Бышкан жемиштер гана кургатууга ылайык болот, бышпаган жемиштер башкача даамын тартып алышы мүмкүн.
- Өтө бышкан жемиштер кургатылгандан кийин өңүн алмаштырышы мүмкүн.
- Болгон бузулган жерлерин кесип алыңыз.
- Жашылчаларда мөмөлөргө караганда азыраак шекерлер менен кычкылдыктары бар болуп, алардын бардыгы эмес кургатууга ылайыктуу болот. Кээ бир жемиштерди, мисалы, брокколи менен спаржаны, кургатпай тоңдуруусу кеңеш берилет.
- Жемиштер кургак жана катуу болгондо даяр болот.

## Азыктарды даярдатуу

- Азыктарды жакшылап жууңуз.
- Мөмөлөрдүн данектерин жана бузулган жерлерин алып салыңыз.
- Керек болсо, жашылчалардын катуу кабыгын алып салыңыз. Жемиштер мом менен капталган болсо, кабыгын милдеттүү түрдө алыңыз.

- Мөмөлөрдүн сабактарын алып салыңыз.
- Жашылчаларды жана мөмө-жемиштерди тилимдерге же кубиктерге туурап салыңыз.
- Бөрүүлөрдү жана жүзүмдү толук бойдон кургатыңыз.
- Жашылча чөптөрдү жана жыттуу чөптөрдү сабагы менен кургатыңыз.
- Азыктардын даамын өзгөртүү жана сактоо мөөнөтүн узартуу үчүн аларды кургатуудан мурун иштетсеңиз болот. Бул милдеттүү кадам эмес.
- Азыктарды алдын ала иштетүү менен жана алдын ала иштетпей кургатып көрүп, сиз үчүн ылайык болгон жолун тандаңыз.

## Мөмөлөрдү алдын ала иштетүү

- Мөмөлөрдүн табигый өңүн сактоо үчүн ананас, лимон, апельсин же лаймдин ширесин колдонуңуз. Мөмөлөрдүн кесимдерин 2 минутага ширенин ичине салып, андан кийин аларды бир аз кургатып, кургаткычтын секцияларына (5) жайып салыңыз.
- Мөмөлөрдүн даамын күчөтүү үчүн кургатылып турган мөмөлөрдүн табигый ширесин (мисалы, алма ширени алмалар үчүн) колдонуңуз. Чынынын төрттөн бир бөлүгү ширени эки чыны сууга аралаштырып, мөмөлөрдү эритмеде эки саатка чылап салыңыз.
- Кээ бир мөмөлөр (курма, жүзүм, клюква, кара өрүк ж.б.) табигый мом менен капталган. Момду кетирүү жана кургатуу процессин ылдамдатуу үчүн азыктарды 1-2 минутага кайнаган сууга салыңыз.

## Жашылчаларды алдын ала иштетүү

Жашылчаларды алдын ала иштетүү кургатуу жана сактоо убагында даамын өзгөрткөн ферменттерди кыйратат.

Жашылчаларды буулатуу же микротолкундуу меше иштетүү ысык суу менен иштетүүгө карата артык болот.

- Жемиштерди буу менен бышыруу аспаптын үстүнкү табакына салып, 2-3 минутанын ичинде ысытып туруңуз. Жемиштерди токтоосуз секциялардын (5) үстүнө жайып салыңыз.
- Микротолкундуу мештин ичинде колдонууга ылайык идишке жашылчаларды салып, бир аз суу кошуңуз. Идишти капкагы менен жабып, микротолкундуу мештин ичине салыңыз. Сиздин микротолкундуу мештин колдонмосунда жазылган бышыруу мөөнөтүнүн 1/4 түзгөн мөөнөттү коюңуз. Даяр жашылчаларды секциялардын (5) үстүнө жайып салыңыз.
- Кесилген жашылчаларды кайнаган сууга салып, 3-4 минутадан кийин кагаз сүлгүсү менен кургатып, секциялардын (5) үстүнө жайып салыңыз.

# КЫРГЫЗ

## Иштетүүнүн температурасы менен мөөнөтү

Төмөнкүдөгү иштетүү температурасы жана мөөнөтү жөнүндө маалымат рекомендация катары берилген, себеби ар ингредиенттин кургатуу мөөнөтү азыктардын сапаты менен өлчөмүнө жана имараттын ичиндеги температурасы менен салыштырмалуу нымдуулугуна байланыштуу болуп, өзгөчө аныкталат.

Жашылчалар жана мөмөлөр үчүн кургаткычты колдонуу сайын кургатуунун керектүү мөөнөтүн өзүңүз таңдасаңыз болот.

Даяр мөмөлөр жумушак, нымдуулугу жок болуу зарыл. Өтө кургатылган мөмөлөр жаманыраак сакталып, тамактануу заттары аз болот.

Кургатылган жашылчалар катуу жана сынма болуу зарыл.

## Рекомендацияланган кургатуу температурасы

Азыктар	Температура (°C)
Чөптөр, жашылчалар	40-45
Нандын сухарлары	40-55
Жашылча жемиштер	40-55
Мөмө-жемиштер	55-60
Эт, балык	55-70

**Эңскертүү:** Бир жолу иштетүү циклинде сиз азыктарды кургатып бүтпөсөңүз, ыңгайлуу убакытта кургатууну улантсаңыз болот. Ошол учурда азыктарды кургаткыч секцияларында (5) имарат температурасына чейин муздатып, азыктарды пакеттерге же азык контейнерлерине салып, муздаткычтын тоңдургуучуна салыңыз.

## КОШУМЧА МҮМКҮНЧҮЛҮКТӨР

### Чөптөр, күлдөр, жыттуу чөптөр

- Дээрлик бардык чөптөр кургатууга ылайыктуу.
- Жыттуу чөптөрдү сабагы менен кургатыңыз, кургаткандан кийин жалбырактарын сабагынан ажыратыңыз.
- Чөптөр жакшы кургаганын текшерип, андай болбосо чирип бузулуу процесси башталышы мүмкүн.
- Кургатылган күлдөрдү атырдуу сашелерди жасоо үчүн пайдалансаңыз болот.

### Эт жана балыкты кургатуу

- Чийки жана бышкан этти же балыкты кургатаңыз болот. Этти жана балыкты алдын ала иштетүү сиздин ден-соолугуңузду сактап, милдеттүү түрдө жасалуу зарыл.
- Кургатылган эт же балыкты суюк же коюу тамакты жасаганда колдонсоңуз болот. Колдонунун алдында сууга же сорпого 1 саатка чылап салыңыз.
- Майы жок арык этти (уй же тоок этин) жана жаңы балыкты кургатуу үчүн таңдаңыз.

- Балыкты же этти алдын ала маринаддап же бышырып салыңыз.

### Маринаддын рецепти:

- 0,5 чыны соя чыгы
  - 1 чай кашык тууралган сарымсак
  - 2 чоң кашык томат пастасы
  - 1,25 чай кашык туз
  - 0,5 чай кашык тарттырылан калемпир
- Болгон ингредиенттерди жакшылап аралаштыруу зарыл.

### Этти сүрсүтүү

Уй этин талчанын туурасынан майда кесимдерге бөлүңүз. Эт кесимдерин маринадга 3 саатка чылап, андан кийин чыгарып кургатып салыңыз. Кесимдерди кургатуу секциялардын үстүнө жайып, 8-15 сааттын ичинде кургатып туруңуз. Сүрсүгөн этти герметикалык таңгагында үй температура-сында 2 жумадан ашпаган мөөнөткө, муздаткычта болсо – 3 айдан ашпаган мөөнөткө сактаңыз.

### Балыкты сүрсүтүү

Сүрсүтүү үчүн тоңдурулган балыкты колдонбоңуз. Кылкандарын чыгарып, балыкты кесиңиз. Балыкты туз эритмесине (жарым чыны туз 1 литр сууга) салып 30 минутага муздаткычка салыңыз, балык кесимдерин чыгарып, кургатып салыңыз. Балык кесимдерин табака салып, үстүнө туз менен жыттуу чөптөрүн себиңиз (туздун 1 чай кашыгы 1 кг балыкка). Табактын үстүн жабып, муздаткычка 6 саатка салыңыз.

Балык кесимдерин кургатуу секцияларына (4) салып, суусу сыгып бүткөнүнө чейин кургатып туруңуз. Балыкты муздаткычта 3 айдан ашпаган мөөнөткө сактаңыз.

### Бышкан балык же этти кургатуу

Этти же балыкты алдын ала бышырыңыз. Майды алып салып, кубиктерге кесип алыңыз. Даяр болгонунан чейин кургатыңыз. Герметикалык таңгакта үй температурасында 2 жумадан ашпаган мөөнөткө, муздаткычта болсо – 3 айдан ашпаган мөөнөткө сактаңыз.

### Азыктарды сактоо

Кургатылган азыктарды туура таңгактоо сактоо мөөнөтүн узартат.

- Кургатуудан кийин азыктарды муздатып салыңыз, андан кийин герметикалык пластик баштыктарга салыңыз. Азыктарды вакуум таңгагында сактоосу эк жакшы натыйжаны берет.

### КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ! Ысык же жылуу азыктарды сактоо үчүн контейнерлерге салбаңыз.

- Азыктар сактала турган контейнерлерде же баштыктарда азыктын атын жана кургаткан датасын коюңуз.

- Азыктар бузулбоосуна жол бербөө үчүн кургатылган азыктардын таңгындыда ным пайда болбогонун мезгилдүү түрдө текшерип туруңуз. Ным пайда болсо, азыктарды кайра кургатыңыз.
- Азыктарды караңгы салкын жерде сактаңыз. Кургатылган азыктарды оптималду сактоо температурасы 15°C жогору болбоо зарыл. Кургатылган азыктарды муздаткычтын муздатуу же тоңдуруу бөлүгүндө сактаңыз.
- Жашылчаларга карата, мөмөлөрдө көбүрөөк шекер жана кычкылтектери бар, ошол үчүн алар кургатуу жана сактоого ылайыктуураак. Кургатылган мөмөлөрдүн абалын мезгилдүү түрдө текшерип туруңуз.
- Кургатылган мөмө, жашылча, дары чөп, жаңгак жана нанды муздаткычта/тоңдургучта 1 жылдан ашпаган мөөнөткө сактаңыз.

## ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ КӨРҮҮ

- Шайманды өчүргүчү (2) аркылуу өчүрүп, электр шнурунун сайгычын электр розеткасынан суруңуз, шайманды муздатып алыңыз.
- Секцияларды (5) жана капкагын (4) нейтралдуу жуучу каражаты менен жылуу сууга жууп, кургатып алыңыз.
- Корпусун (1) же секцияларын (5) тазалоо үчүн абразивдүү жуучу каражаттарды же эриткичтерди колдонууга тыюу салынат.
- Кургаткычтын корпусун (1) жумшак бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, кургатып сүртүңүз.
- Корпусун (1) сууга же башка суюктуктарга салбаңыз. Корпустун (1) вентиляциялоо тешиктерине суу кирүүгө жол бербейсиз.

## АСАКТОО

- Шайманды сактоо жайына алып салуунун алдында аны тазалап алыңыз.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар жетпеген жерлерде сактаңыз.

## ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Кургаткыч – 1 даана.

Колдонмо – 1 даана.

Кепилдик талону – 1 даана.

## ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Электр азыгы: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу: 245 Вт

Көлөмү: 10 л

## УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик калдыктары менен бирге таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл.

Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тиричилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

*Өңдүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайнерин, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен шайман менен колдонмонун арзыбаган айырмалар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырылган версиясын алса болот.*

## Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

### Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.



# ROMÂNĂ

## USCĂTOR DE LEGUME ȘI FRUCTE VT-5067

Folosind uscătorul electric puteți prepara legume, fructe, puteți usca carne, pește, plante medicinale sau aromatice, diferite flori etc.

### DESCRIERE

1. Corp
2. Întrerupător de alimentare «0» / regulator de temperatură 40-70 °C
3. Indicator luminos de pornire
4. Capac
5. Secțiuni de uscare

### ATENȚIE!

*Pentru protecție suplimentară se recomandă instalarea unui dispozitiv de curent rezidual (RCD) în circuitul de alimentare cu un curent de funcționare nominal de maximum 30 mA; pentru instalare consultați un specialist.*

### MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a începe utilizarea dispozitivului citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru utilizare în calitate de material de referință.

Utilizați dispozitivul doar conform destinației sale, cum este descris în prezentul manual de utilizare. Manipularea necorespunzătoare poate duce la defectarea dispozitivului, poate cauza daune utilizatorului sau a bunurilor acestuia.

- Înainte de conectare asigurați-vă, că tensiunea din rețeaua electrică corespunde tensiunii de lucru a dispozitivului.
- Utilizați dispozitivul numai în scopul prevăzut, utilizați numai accesoriile, care sunt furnizate.
- Dispozitivul nu este destinat utilizării de la temporizator extern sau sistem separat de comandă la distanță.
- Instalați dispozitivul pe o suprafață rezistentă la căldură, plană, stabilă, departe de sursele de căldură, umiditate și razele solare directe.
- Nu conectați dispozitivul în încăperi unde sunt utilizate spray-uri sau lichide ușor inflamabile.
- Nu utilizați dispozitivul în afara încăperilor.
- La utilizarea dispozitivului se recomandă desfășurarea cablului de alimentare în toată lungimea sa.
- Cablul de alimentare nu trebuie:
  - să se atingă de obiecte fierbinți,
  - să fie tras peste margini ascuțite.

- Extrăgând fișa cablului de alimentare din priza electrică, nu trageți de cablu de alimentare, ci apucați de fișă.
- Nu apucați fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul în funcțiune nesupravegheat.
- Durata de funcționare continuă nu trebuie să depășească 40 de ore. După 40 de ore de funcționare opriți dispozitivul, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați dispozitivul să se răcească.
- Nu utilizați și nu depozitați dispozitivul în locuri, unde poate cădea într-o cadă sau într-o chiuvetă plină cu apă, nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.
- Dacă dispozitivul a căzut în apă, extrageți imediat fișa cablului de alimentare din priza electrică și doar apoi puteți scoate dispozitivul din apă.
- Nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilare ale dispozitivului.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite ca ambalaj, fără supraveghere.

**Atenție!** Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare.

### Pericol de sufocare!

- Nu permiteți copiilor să atingă corpul dispozitivului, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în timpul funcționării dispozitivului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a preveni jocul cu dispozitivul.
- Fiți deosebit de precauți, dacă în apropierea dispozitivului în funcțiune se află copii sau persoane cu dizabilități.
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către copii.
- În timpul funcționării și în timpul pauzelor între ciclurile de lucru plasați dispozitivul în locuri inaccesibile pentru copii.
- Dispozitivul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau dacă nu au experiență sau cunoștințe, dacă aceștia nu sunt sub control sau instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului de către persoana responsabilă de siguranța acestora.
- Nu utilizați uscătorul fără capacul superior, în timpul funcționării dispozitivului nu



- scoateți capacul pentru o perioadă lungă de timp.
- Dacă ați scos capacul pentru a controla procesul de uscare, aveți grijă să nu vă expuneți fața sau alte zone descoperite ale corpului deasupra secțiunilor de uscare.
  - Nu atingeți suprafețele fierbinți ale dispozitivului.
  - Secțiunile pentru uscare în timpul funcționării se încălzesc. Înainte de a le scoate lăsați-le să se răcească.
  - Nu introduceți obiecte străine în oricare orificii ale corpului.
  - După fiecare utilizare sau înainte de curățare deconectați dispozitivul de la priza electrică.
  - Nu utilizați dispozitivul în cazul deteriorării fișei cablului de alimentare sau cablului de alimentare, dacă dispozitivul funcționează cu întreruperi, precum și după căderea lui.
  - În cazul deteriorării cablului de alimentare, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de deservire sau personal cu calificare corespunzătoare.
  - Nu reparați dispozitivul de sine stătător. Nu dezamblați dispozitivul de sine stătător, în caz de defecțiune, precum și după căderea dispozitivului, deconectați dispozitivul de la priza electrică și adresați-vă la orice centru autorizat (împuternicit) de service la adresele de contact specificate în certificatul de garanție și pe site-ul [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
  - Pentru a evita deteriorările transportați dispozitivul doar în ambalajul original.
  - Depozitați dispozitivul în locuri inaccesibile pentru copii și persoane cu dizabilități.

**ACEST DISPOZITIV ESTE DESTINAT DOAR UZULUI CASNIC. ESTE INTERZISĂ UTILIZAREA COMERCIALĂ ȘI UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE ȘI ÎNCĂPERILE DE LUCRU.**

### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**După transportarea sau depozitarea dispozitivului la o temperatură scăzută este necesar să-l mențineți la temperatura camerei timp de cel puțin trei ore.**

- Îndepărtați elementele de ambalare și auto-colantele, care interferează cu funcționarea dispozitivului.

- Asigurați-vă, că tensiunea de funcționare a dispozitivului se potrivește cu tensiunea de alimentare din locuința dumneavoastră.
- Spălați secțiunile de uscare (5) și capacul (4) cu apă caldă cu un detergent neutru, uscați bine.
- Ștergeți corpul dispozitivului (1) cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-l până la uscat.
- Asigurați-vă, că toate piesele sunt montate corect și sunt în stare de funcționare.

**Atenție!** Nu scufundați corpul dispozitivului în apă sau în orice alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilare ale carcasei aparatului.

### Utilizarea dispozitivului

**Remarcă:** La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin în timpul funcționării elementului de încălzire, acest lucru este admisibil.

- Produsele trebuie spălate, uscate și tăiate în bucăți mici înainte de uscare.
- Așezați produsele în secțiunile de uscare (5) astfel, încât să fie asigurată trecerea liberă a aerului fierbinte între bucățele.
- Vă recomandăm, ca distanța dintre fiecare bucățică să fie de aproximativ 0,5 cm.
- Țineți minte, că aerul cald trebuie să circule liber în secțiuni (5).
- Așezați secțiunile (5) una peste alta. Instalați toate cele 5 secțiuni, chiar dacă unele dintre ele nu sunt pline.

**Remarcă:** Dacă utilizați bucăți de produse foarte subțiri, puneți secțiunile (5) una peste cealaltă.

- Când uscați bucăți mai groase de produse, rotiți secțiunea superioară (5) în raport cu secțiunea inferioară (5) la 180 de grade.
- Acoperiți secțiunile (5) cu capacul (4).
- Instalați dispozitivul pe o suprafață netedă și plană. Asigurați-vă, că cablul de alimentare al aparatului este situat la o distanță suficientă pentru a vă conecta la rețeaua electrică.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
- Porniți dispozitivul, rotind comutatorul de alimentare/selecția temperaturii (2) în sensul acelor de ceasornic până la marcajul «40». În acest caz se va aprinde indicatorul LED (3).

# ROMÂNĂ

- Setează temperatura de încălzire cu regulatorul (2). Setează o temperatură joasă, dacă bucățile sunt subțiri și mici sau dacă unele secțiuni (5) sunt goale. Pentru bucățile groase și mari setează temperatura înaltă (vezi secțiunea «Temperatura și durata preparării»).

**Remarcă:** *Uscătorul funcționează pe principiul convecției forțate a aerului, astfel încât ingredientele situate pe secțiunile inferioare sunt expuse la aer mai fierbinte și mai uscat și se usucă mai repede. Pentru a asigura cele mai bune rezultate de uscare se recomandă așezarea ingredientelor mai umede pe secțiunile inferioare și schimbarea periodică a secțiunilor inferioare și superioare cu locurile. Înainte de a schimba secțiunile cu locurile, opriți dispozitivul, rotind comutatorul de alimentare (2) în poziția «0».*

- După uscarea produselor opriți dispozitivul, rotind comutatorul de alimentare (2) în poziția «0» și deconectați cablul de alimentare de la priză.

## Remarcă:

- Verificați produsele dacă sunt gata la fiecare oră. Dacă produsele sunt uscate neuniform, pentru o uscare mai uniformă puteți întoarce ingredientele sau puteți schimba cu locul secțiunile (5).
- Timpul de uscare al fiecărui ingredient este selectat individual și depinde de calitatea, dimensiunea, temperatura și umiditatea relativă din încăperea. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea «Temperatura și durata preparării».
- Lăsați dispozitivul și ingredientele uscate să se răcească.
- Împachetați ingredientele finite în pungi sau borcane și depozitați-le (vezi secțiunea «Depozitarea produselor»).

## RECOMANDĂRI

Pentru a evita intoxicațiile alimentare sau bolile intestinale respectați cu strictețe următoarele recomandări.

- Spălați bine mâinile înainte de pregătirea produselor pentru uscare.
- Respectați curățenia suprafețelor de lucru. După fiecare utilizare a uscătorului spălați secțiunile (5) și capacul (4) cu apă caldă și detergent neutru. Dacă aveți tăieturi sau răni

pe mâini sau dacă suferiți de boli de piele, nu atingeți produsele cu mâinile.

- Verificând dacă alimentele sunt gata, nu le atingeți cu mâinile, ci folosiți o furculiță, o spatulă de bucătărie sau alte accesorii.
- Nu permiteți animalelor de companie să intre în bucătărie în timpul utilizării uscătorului.

## Selectarea legumelor și fructelor pentru uscare

- Utilizați numai fructe sau legume proaspete.
- Folosiți numai fructe coapte, care sunt potrivite pentru uscare, fructele necoapte pot avea un gust neplăcut.
- Fructele răsoapte își pot schimba culoarea după uscare.
- Tăiați toate părțile stricate.
- Nu toate legumele sunt potrivite pentru uscare, deoarece, spre deosebire de fructe, conțin mai puțin zahăr și acizi. Unele legume, cum ar fi broccoli sau sparanghelul, nu sunt recomandate să fie uscate, ci congelate.
- Legumele sunt gata, dacă au devenit uscate și tari.

## Pregătirea produselor

- Spălați bine produsele.
- Scoateți sâmburii din fructe și îndepărtați părțile stricate.
- Dacă este necesar, îndepărtați coaja groasă de pe legume. Îndepărtați neapărat coaja, dacă legumele sunt acoperite cu ceară.
- Îndepărtați codițele de pe fructe.
- Tăiați fructele sau legumele în felii sau cuburi.
- Fructele de pădure sau strugurii uscați-le în întregime.
- Verdețurile sau ierburile aromatice uscați-le împreună cu tulpinile.
- Pentru a îmbunătăți gustul produselor și pentru a mări durata lor de depozitare, tratați-le înainte de uscare. Acest pas nu este obligatoriu.
- Încercați să uscați produsele tratate prealabil și fără aceasta și decideți ce metodă de preparare este potrivită pentru dumneavoastră.

## Tratarea prealabilă a fructelor

- Pentru a păstra culoarea naturală a fructelor, utilizați sucul de ananas, lămâie, portocală sau lime. Scufundați bucățile de fructe în suc



timp de 2 minute, apoi lăsați-le să se usuce și așezați-le pe secțiunea de uscare (5).

- Pentru a spori aroma fructelor, folosiți suc natural din fructele, care sunt uscate (de exemplu, suc de mere pentru mere). Diluați un sfert de pahar de suc în două pahare de apă, țineți fructele în soluția obținută timp de 2 ore.
- Unele fructe sunt acoperite cu un strat de ceară naturală (curmalele, strugurii, afinele, prunele etc.). Pentru a îndepărta ceara și a accelera procesul de uscare, scufundați alimentele în apă clocotită timp de 1-2 minute.

### Tratarea prealabilă a legumelor

Tratarea prealabilă a legumelor distruge enzimele, care provoacă o schimbare a gustului în timpul uscării și depozitării.

Tratarea legumelor cu abur sau într-un cuptor cu microunde este preferabilă tratării cu apă clocotită.

- Puneți legumele pe tava superioară a aparatului de gătit cu aburi și încălziți-le timp de 2-3 minute. Așezați imediat legumele în secțiuni (5).
- Puneți legumele într-un recipient potrivit pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde și adăugați o cantitate mică de apă. Închideți recipientul cu un capac și puneți-l în cuptorul cu microunde. Setați ora, care constituie 1/4 din timpul de gătire, specificat în instrucțiunile cuptorului dvs. cu microunde. Puneți legumele finite în secțiuni (5).
- Introduceți legumele tăiate în apă clocotită, după 3-4 minute scoateți-le, uscați cu un prosop de hârtie, apoi așezați-le pe secțiuni (5).

### Temperatura și durata uscării

Datele prezentate mai jos privind temperatura și durata preparării sunt cu caracter de recomandare, deoarece timpul de uscare al fiecărui ingredient este selectat individual și depinde de calitatea și mărimea produselor, precum și de temperatura și umiditatea relativă din cameră.

Pe măsură ce obțineți anumite deprinderi în operarea uscătorului pentru legume și fructe, puteți alege timpul de uscare dorit.

Fructele finite trebuie să fie moi, deshidratate. Fructele uscate excesiv se păstrează mai rău și conțin mai puțini nutrienți.

Legumele uscate trebuie să fie tari și fragile.

### Temperatura de preparare recomandată

Produse	Temperatura (°C)
Ierburi, verdețuri	40-45
Pesmeți din pâine	40-55
Legume	40-55
Fructe	55-60
Carne, pește	55-70

**Remarcă:** Dacă nu aveți timp să uscați produsele dintr-o dată, puteți continua să le uscați la un moment convenabil pentru dvs. În acest caz răciți produsele din secțiunile uscătorului (5) la temperatura camerei, plasați produsele în pungi de plastic sau recipiente pentru alimente și puneți-le în compartimentul congelator al frigiderului.

### CARACTERISTICI SUPLIMENTARE

#### Ierburi, flori, condimente

- Practic orice plantă este potrivită pentru uscare.
- Uscați ierburile aromatice împreună cu tulpinile, după uscare separați frunzele de tulpini.
- Asigurați-vă, că ierburile sunt bine uscate, altfel ele pot putrezi.
- Florile uscate pot fi folosite pentru a face plcuri parfumate.

#### Uscarea cărnii și peștelui

- Uscați carne crudă sau gătită sau pește. Prepararea prealabilă a cărnii sau a peștelui vă păstrează sănătatea și este obligatorie.
- Carne sau peștele uscat poate fi folosit pentru a găti supe sau alte feluri de mâncare. Înainte de utilizare înmuiați-le în apă sau în supă de pui sau legume timp de 1 oră.
- Alegeți pentru uscare numai carne slabă fără grăsime (de exemplu, carne de vită, de pasăre) și numai pește proaspăt.
- Marinați sau fierbeți în prealabil peștele și carnea.

#### Rețetă de marinadă:

0,5 pahar de sos de soia

1 linguriță de usturoi tocat

2 linguri de pasta de tomate

1,25 linguriță de sare

0,5 linguriță piper măcinat

Toate ingredientele trebuie amestecate bine.

# ROMÂNĂ

## Prepararea cărnii uscate

Tăiați carnea de vită în bucăți mici pe latul fibrei. Puneți felile de carne în marinadă timp de 3 ore, apoi scoateți-le și uscați-le. Așezați bucățile în secțiuni pentru uscare, uscați timp de 8-15 ore. Depozitați carnea uscată în ambalaj etanș la temperatura camerei timp de maxim 2 săptămâni, în frigider – nu mai mult de 3 luni.

## Prepararea peștelui uscat

Nu folosiți pește congelat pentru a prepara pește uscat. Dezosați peștele și tăiați-l în bucăți. Puneți peștele într-o soluție de sare (jumătate de pahar de sare la 1 litru de apă) și puneți-l în frigider timp de 30 de minute, scoateți bucățile de pește și uscați-le. Puneți bucățile de pește pe o farfurie și presărați cu sare cu condimente (1 linguriță de sare la 1 kg de pește). Acoperiți farfuria și puneți-o în frigider timp de 6 ore.

Așezați bucățile de pește în secțiunile de uscare (4) și uscați-le, până când nu vor mai lăsa suc. Depozitați peștele în frigider cel mult 3 luni.

## Uscarea cărnii și peștelui gățite

Fierbeți în prealabil peștele sau carnea. Îndepărtați grăsimea, tăiați în cuburi. Uscați până sunt gata. Depozitați într-un ambalaj etanș la temperatura camerei timp de maxim 2 săptămâni, în frigider – nu mai mult de 3 luni.

## Depozitarea produselor

Ambalarea corectă a produselor uscate mărește termenul de valabilitate.

- Lăsați produsele să se răcească complet după uscare, apoi așezați-le în pungi de plastic etanșe. Cel mai bun rezultat oferă depozitarea produselor într-un ambalaj de vid.

**ATENȚIE!** Nu puneți produsele fierbinți sau chiar calde în recipiente pentru depozitare.

- Pe recipientele cu produse sau pungile, în care vor fi depozitate produsele uscate notați denumirea produsului și notați data uscării.
- Pentru a preveni alterarea produselor, verificați periodic, dacă nu s-a format umezeală în pachetele de produse uscate. În cazul în care se detectează umiditate, uscați din nou produsele.
- Depozitați produsele într-un loc răcoros și întunecat. Temperatura optimă pentru depozitarea produselor uscate nu trebuie să fie mai

mare de 15°C. Pentru depozitarea produselor uscate utilizați compartimentul de răcire sau congelare al frigiderului.

- În comparație cu legumele, fructele conțin mai mult zahăr și acizi, deci sunt mai potrivite pentru uscare și depozitare. Verificați periodic starea fructelor uscate.
- Păstrați fructele, legumele, ierburile, plantele medicinale, nucile uscate și pesmeții în frigider/congelator timp de cel mult 1 an.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Opriți dispozitivul cu comutatorul (2) și scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică, lăsați dispozitivul să se răcească.
- Spălați secțiunile (5) și capacul (4) cu apă caldă cu un detergent neutru, apoi uscați-le.
- Nu utilizați detergenți abrazivi sau solvenți pentru a curăța corpul (1) sau secțiunile (5).
- Ștergeți corpul uscătorului (1) cu o cârpă moale, ușor umezită, apoi ștergeți-l până la uscat.
- Nu scufundați corpul (1) în apă sau în orice alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilare ale corpului (1).

## DEPOZITARE

- Curățați dispozitivul înainte de depozitarea acestuia.
- Păstrați dispozitivul la loc inaccesibil pentru copii și persoane cu dizabilități.

## SET DE LIVRARE

Uscător – 1 buc.

Manual de utilizare – 1 buc.

Certificat de garanție – 1 buc.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare electrică: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Putere nominală de consum: 245 W

Volum: 10 L

## RECICLAREA



În scopul protejării mediului înconjurător, după finalizarea termenului de exploatare a dispozitivului și a elementelor de alimentare (dacă sunt incluse în set), nu le aruncați împreună cu

deșeurile menajere obișnuite, livrați dispozitivul și elementele de alimentare în punctele specializate pentru reciclare ulterioară.

Deșeurile formate în timpul reciclării produselor sunt supuse colectării obligatorii cu reciclarea ulterioară în modul stabilit.

Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de reciclare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.

*Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, construcția și caracteristicile tehnice care nu afectează principiile generale de funcționare ale dispozitivului fără notificare prealabilă, din cauza cărora între instrucțiune și produs pot exista diferențe neînsemnate. Dacă utilizatorul a depistat astfel de neconformități, vă rugăm să ne informați prin e-mail*

*info@vitek.ru pentru a obține o versiune actualizată a instrucțiunii.*

**Durata de funcționare a dispozitivului este de 3 ani**

#### **Garanție**

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

**CE** Acest produs respectă cerințele Directivei UE 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică și Directiva UE 2014/35/UE privind produsele de joasă tensiune.

### **RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

### **GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

### **KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

### **UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

### **KG**

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июниңде (алтынчы айында) өндүрүлгөн.

### **RO**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ  
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.  
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ  
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО  
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.