

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Καπάκι συσκευής με το μοτέρ και το διακόπτη
2. 30 cm κόσκινα  
Μοντέλο MSG-06  
2a. 3 κόσκινα με λαβές 2b. 3  
κόσκινα χωρίς λαβές  
Μοντέλο MSG-08  
2a. 4 κόσκινα με λαβές 2b. 4  
κόσκινα χωρίς λαβές
3. Βάση αποξηραντή
4. Αντιολισθητική ενίσχυση
5. Διακόπτης αποξηραντή ON / OFF, ρύθμιση στάθμης ζεστού αέρα 2 επιπέδων



## ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βγάλτε τη συσκευή από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά χαρτόνια και το φύλλο.
2. Πριν από την πρώτη χρήση της για αποξήρανση προϊόντων διατροφής, η συσκευή πρέπει να είναι ενεργοποιημένη για 30 λεπτά χωρίς να τοποθετούνται προϊόντα σε κόσκινα.
3. Μετά την απενεργοποίηση, ο καθαρισμός και το ξέβγαλμα πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στην παράγραφο «Καθαρισμός και συντήρηση».

## ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Η αποξήρανση των τροφίμων χρησιμοποιείται ως αποτελεσματική μέθοδος συντήρησής τους.
2. Ο θερμός αέρας με συνεχώς ελεγχόμενη θερμοκρασία κυκλοφορεί στο ξηραντήριο ανάμεσα στο καπάκι που περιλαμβάνει το μοτέρ και τα μεμονωμένα κόσκινα καθώς και τη βάση ξηραντηρίου.
3. Επομένως, όλα τα προϊόντα που τοποθετούνται σε κόσκινα αποξηραίνονται καλά χωρίς να χάνουν τις θρεπτικές τους αξίες.
4. Επομένως, μπορούμε να απολαύσουμε τα φρούτα, τα λαχανικά ή τα μανιτάρια χωρίς να προσθέσουμε τεχνητά βοηθητικά για 12 μήνες το χρόνο.
5. Αυτή η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την αποξήρανση των λουλουδιών, των βοτάνων, της προετοιμασίας του μούσλι κ.λπ.

## ΠΩΣ ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΟΝΤΑΙ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Τα δοχεία αποθήκευσης για αποξηραμένα τρόφιμα πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
2. Προτιμώμενη μέθοδος αποθήκευσης αποξηραμένων προϊόντων διατροφής είναι γυάλινα βάζα με μεταλλικά καπάκια, τοποθετημένα σε ξηρό και σκοτεινό μέρος σε θερμοκρασία 5-20 °C.
3. Κατά την πρώτη εβδομάδα μετά την ξήρανση, τα προϊόντα σε βάζα πρέπει να ελέγχονται για υγρασία.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Μην βάζετε καυτά ή ακόμη και ζεστά προϊόντα σε δοχεία αποθήκευσης!**

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗ

1. Τα κόσκινα που έχουν σχεδιαστεί για να αποξηρανθούν τα προϊόντα πρέπει να τοποθετούνται κατά τρόπο που να επιτρέπει την απεριόριστη ροή αέρα μεταξύ τους. Εντοπίστε τα κόσκινα εναλλάξ: τοποθετήστε το κόσκινο με λαβές(2a) στη βάση. η μεγάλη διάμετρος κόσκινου πρέπει να κατευθύνεται προς τα κάτω (για να ταιριάζει με τη διάμετρο βάσης). Στη συνέχεια, εγκαταστήστε το κόσκινο χωρίς λαβές (2b) (με τη μικρότερη διάμετρο προς το κάτω μέρος) στο πρώτο κόσκινο με λαβές (2a). Τα κόσκινα πρέπει να ταιριάζουν μεταξύ τους. Τοποθετήστε τα υπόλοιπα κόσκινα εναλλάξ, πρώτα (2a) και μετά (2b).
2. Εκτός εάν όλα τα κόσκινα δεν γειμίζουν με προϊόντα, συνιστάται να τοποθετείτε στον αποξηραντή μόνο τα κόσκινα με προϊόντα.
3. Τοποθετήστε το καπάκι της συσκευής που ενσωματώνει τον κινητήρα στο κόσκινο που τοποθετήθηκε τελευταία.
4. Τοποθετήστε το βύσμα στην πρίζα.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μέσω του διακόπτη που είναι ενσωματωμένος στο καπάκι.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με δίσκους στη διπλωμένη θέση!**

### ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Ο αποξηραντής είναι εξοπλισμένος με σύστημα θερμικής προστασίας: Διακόπτης κυκλώματος - σε περίπτωση υπερβολικής αύξησης της θερμοκρασίας, το θερμαντικό στοιχείο αποσυνδέεται αυτόματα. Το στοιχείο θέρμανσης ανάβει πάλι όταν κρυώσει σε κανονική θερμοκρασία λειτουργίας.

## ΤΕΛΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Πλύνετε πάντα καλά τα προϊόντα πριν τα τοποθετήσετε στον αποξηραντή.
2. Κάθε προϊόν διατροφής πρέπει να κόβεται κατά τρόπο που να επιτρέπει την ελεύθερη διάταξη τους ανάμεσα σε κόσκινα με ομοιόμορφο προσανατολισμό.
3. Ο χρόνος στεγνώματος εξαρτάται από τις ιδιότητες των μεμονωμένων προϊόντων, το πάχος των φετών κ.λπ.
4. Σε περίπτωση μη ομοιόμορφης ξήρανσης των προϊόντων, τα μεμονωμένα κόσκινα πρέπει να μετεγκατασταθούν - τα άνω κόσκινα πρέπει να αντικατασταθούν από τα κάτω και αντίστροφα.
5. Για να αποφευχθεί η αποξήρανση του καφέ χρώματος των φρούτων, τα φρούτα μπορούν να πασπαλιστούν με χυμό λεμονιού ή ανανά ..
6. Ορισμένα λαχανικά ή φρούτα μπορούν να επικαλυφθούν με φυσικό προστατευτική επίστρωση. Ως εκ τούτου, ο χρόνος στεγνώματος μπορεί να παραταθεί. Προκειμένου να αποφευχθεί αυτή η ταλαιπωρία, τα φρούτα μπορούν να ξεφλουδιστούν κ.λπ.

### ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

1. Πλύνετε σχολαστικά τα φρούτα ή ταμανιτάρια.
2. Αφαιρέστε όλες τις πέτρες, τα σάπια μέρη κ.λπ ..
3. Κόψτε τα φρούτα ή ταμανιτάρια. κατά τρόπο που επιτρέπει την ελεύθερη διευθέτηση μεταξύ μεμονωμένων κόσκινων.
4. Στεγνώστε τα φρούτα ή ταμανιτάρια μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

#### ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

1. Πλύνετε σχολαστικά τα λαχανικά.
2. Αφαιρέστε όλα τα σάπια μέρη κ.λπ.
3. Τα λαχανικά με μακρύ χρόνο μαγειρέματος πρέπει να προεπεξεργάζονται με ατμό.
4. Για να το κάνετε αυτό, τοποθετήστε τα λαχανικά σε κόσκινο ή σουρωτήρι πάνω από την κατσαρόλα με βραστό νερό για 1-5 λεπτά. Τα ρίχνουμε σε κρύο νερό και αφήνουμε να στεγνώσουν.
5. Σε περίπτωση παραβολής, τοποθετήστε τα λαχανικά σε βραστό νερό για 1-2 λεπτά και μετά σε κρύο νερό.

#### ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΒΟΤΑΝΩΝ

1. Συνιστάται η ξήρανση μόνο νεαρών φύλλων.
2. Χρησιμοποιήστε χάρτινες σακούλες για αποθήκευση αποξηραμένων βοτάνων, επειδή η μυρωδιά και το λίπος τους θα απορροφηθούν από χαρτί.
3. Φυλάσσετε σε δροσερό και σκοτεινό μέρος.

#### ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙΟΥ

1. Πριν από την έναρξη της ξήρανσης αφαιρέστε το λίπος από το κρέας και μαρινάρετε για 6-8 ώρες.
2. Αποξηράνετε συνεχώς έως ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
3. Τα ψάρια που πρόκειται να αποξηρανθούν πρέπει να είναι εξαιρετικά φρέσκα.
4. Καθαρίστε τα ψάρια και αφαιρέστε όλα τα κόκαλα.
5. Στη συνέχεια πασπαλίζουμε με χυμό λεμονιού και βυθίζουμε σε διάλυμα αλατιού σε νερό.

#### ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΛΟΥΛΟΥΔΙΩΝ

1. Επιλέξτε κατά προτίμηση τα λουλούδια που δεν είναι πλήρως ανοιχτά.
2. Κόψτε σε κομμάτια.
3. Αποξηράνετε συνεχώς έως ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Μετά από κάθε χρήση, πλύνετε καλά και στεγνώστε όλα τα μέρη που ήρθαν σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα.
2. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό.
3. Αποσυνδέστε τη συσκευή.
4. Για να καθαρίσετε το περίβλημα, μπορείτε να σκουπίσετε με υγρό πανί με προσθήκη μικρής ποσότητας απορρυπαντικού.
5. Τα κόσκινα της βάσης του στεγνωτηρίου μπορούν να πλυθούν σε ζεστό νερό με προσθήκη μικρής ποσότητας απορρυπαντικού.
6. Δύσκολα αφαιρούμενη βρωμιά μπορεί να απομακρυνθεί με απαλό τρίψιμο με μαλακή βούρτσα.
7. Μην βυθίζετε το καπάκι με το μοτέρ σε νερό ή σε άλλα υγρά!
8. Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες, επιθετικά απορρυπαντικά και αιχμηρά αντικείμενα, επειδή το περίβλημα της συσκευής μπορεί να υποστεί ζημιά.

9. Μην πλένετε στοιχεία του αποξηραντή στο  
10. πλυντήριο πιάτων.

Αποθηκεύστε τη συσκευή τοποθετώντας τα  
κόσκινα (2α) Εικ. 1 και (2β) μέσα στη βάση και με  
τα μικρότερη  
διάμετρο προς τα κάτω. Με αυτόν τον τρόπο ο  
αποξηραντής θα  
καταλαμβάνει λιγότερο χώρο (βλέπε Εικ. 1).



#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Οι τεχνικές παράμετροι δίνονται στην πινακίδα δεδομένων του  
προϊόντος. Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας: 1,04 m