

# ECG



## SO 375

### SUŠIČKA OVOCE

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

### SUŠIČKA OVOCIA

NÁVOD NA OBSLUHU

SK

### SUSZARKA DO OWOCÓW

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

### GYÜMÖLCSSZÁRÍTÓ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

### OBSTTROCKNER

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

### FRUIT DEHYDRATOR

INSTRUCTION MANUAL

EN

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtete tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Przed uvedeniem výrobku do przewadzki si dokładnie przeczytajcie teni przewodnik i bezpechnosne pokyny, ktore sũ w tomto nãwodzie opisanie. Nãwod musi byc wãdy przylozony k przystrzoi. ■ Przed pierwszym u¿yciem urzãdzenia prosimy o uwãznie zapoznanie siã z instrukcjami dotyczãcymi bezpieczeñstwa i u¿ytkowania. Instrukcja obslugi musi byc zawsze dołączona. ■ A termék hasznãlata vétele elõtt figyelmesen olvassa el ezt a hasznãlati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A hasznãlati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included.



# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!**

**Varování:** Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/ uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. **Nepoužívejte sušičku potravin, pokud je spotřebič nebo přívodní kabel poškozen. Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Spotřebič a přívodní kabel před použitím pravidelně kontrolujte.**
3. Chraňte spotřebič před přímým slunečním zářením, kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Nikdy nedávejte do myčky na nádobí!
4. Nepoužívejte sušičku potravin venku nebo ve vlhkém prostředí. Nedotýkejte se přívodního kabelu mokřou rukou. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
5. Nepoužívejte sušičku potravin v blízkosti vznětlivých předmětů nebo pod nimi, např. v blízkosti záclon. Teplota povrchů v blízkosti sušičky potravin může být během chodu vyšší než obvykle. Sušičku potravin umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k její správné činnosti. Nezakrývejte otvory spotřebiče, hrozí nebezpečí přehřátí.
6. Na vrchní část sušičky nikdy nic nepokládejte ani ji nepřenašejte, dokud není zcela vychladlá.
7. Sušička je určena pouze pro sušení potravin, do vnitřního prostoru sušičky nevkládejte žádné jiné materiály (např. papír, plast) a ani v něm nic neskladujte!
8. Doporučujeme nenechávat sušičku potravin se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
9. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
10. Sušička potravin by neměla být ponechána během chodu bez dozoru.
11. Sušičku neuvádějte do chodu bez vrchního dílu. Pouze s tímto dílem je zajištěn správný rozvod vzduchu do jednotlivých pater. Sušičku používejte vždy s 5 dodanými platy, i pokud by některá zůstala nezaplněna potravinami k sušení.
12. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte sušičku potravin v blízkosti dětí. Nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem samotné děti, abyste je ochránili před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, spotřebič není hračka. Dbejte opatrnosti, aby přívod nevisel dolů.
13. Sušičku potravin nepokládejte na horký povrch ani ji nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla (např. plotýnky sporáku, radiátor, trouba).
14. Je nezbytné toto zařízení udržovat za všech okolností čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami!
15. Doporučená doba provozu spotřebiče je maximálně 40 hodin.
16. Zařízení není určeno pro používání s časovými spínači ani jinými systémy dálkového ovládání.
17. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, jinak se vystavujete riziku ztráty záruky.
18. Používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tato sušička potravin je určena pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
19. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem

nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

CZ

## POPIS

1. Víko sušičky
2. Tlačítko zapnutí/vypnutí
3. Regulátor nastavení teploty
4. 5 plat k sušení
5. Základna

K sušičce je možné dokoupit další plata k sušení (maximálně může být na sušičce 9 plat).

## SUŠENÍ

Sušení je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin. Potravinu obsahují více nebo méně vody, kterou v průběhu sušení odstraníme. Zároveň tím odstraníte živnou půdu pro vznik plísní a zahnívání.

Po správném usušení a při dobrých skladovacích podmínkách lze usušené potraviny přechovávat a používat i několik let. Odstraněním vody z potravin dojde ke koncentraci aromatických látek, proto jsou chutnější. Ke konzervaci dochází přirozenou cestou bez použití konzervačních látek. Nedochozí ke zničení minerálů a vitamínů. I když jste zvyklí potraviny zavařovat nebo zmrazit, sušení Vám rozšíří možnosti uskladnění ovoce, zeleniny, hub, léčivých rostlin a čajů a obohatí Vaše kuchařské znalosti. Sušení na slunci je v našich zeměpisných podmínkách spíše věcí náhody. Při sušení v elektrické nebo plynové troubě, která není pro sušení konstruovaná, dochází vzhledem k malé cirkulaci vzduchu k tzv. „pocení“ potravin, odkapávání šťávy a následnému přilepení k podložce. Navíc se trouba od přepálené šťávy velice těžko čistí.

Vaše nová sušička potravin je rychlejší a efektivnější na základě důsledně fyzikálního systému. Nasávaný proud vzduchu je rovnoměrně ohříván a rozváděn tak, aby v každém patře odebíral vlhkost připraveným potravinám. Vlhký vzduch je odváděn ven výtokovými otvory ve víku sušičky. Tento systém umožňuje sušení ve všech patrech, ale pro rovnoměrné usušení celé náplně sušičky je nutné v průběhu sušení střídat pořadí jednotlivých pater, neboť vždy ve spodním patře probíhá sušení intenzivněji. Těsně před uplynutím sušícího procesu je vhodné kvalitu usušení prověřit opticky a na omak. Dle úsudku lze potraviny roztřídit a provozní čas k usušení prodloužit.

## POKYNY K POUŽITÍ

Ovoce a zelenina k sušení musí být čerstvá a zcela zralá. Ze zvadlých, potlučených, nekvalitních plodů, není možné získat kvalitní sušené. Nezralé plody postrádají barvu a chuť, což se sušením nedá zlepšit. Přezralé plody bývají tuhé a dřevnaté nebo měkké až kašovité. Potraviny sušte čerstvé, včas a najednou. Plody před sušením očistěte a omyjte, aby byly čisté a bez chemikálií. Plody prohlédněte a vyraďte všechny zkažené, plesnivé nebo poškozené, mohou zkazit celou dávku k sušení. Nezapomeňte, že v průběhu sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné.

### Před prvním použitím:

1. Odstraňte ze sušičky veškeré obalové materiály.
2. Sušičku umístěte na stabilní a teplu odolný povrch, stranou od jiných zdrojů tepla. Povrch vybírejte s ohledem na to, že během sušení není vhodné sušičku přendávat na jiné místo. Nosnost povrchu musí být adekvátní k váze sušičky i s připravovaným obsahem. Okolo spotřebiče musí být volný prostor alespoň 15 cm k zajištění správného chodu sušičky.
3. Nově zakoupenou sušičku sestavte a samotnou bez potravin nechte přibližně 30 minut zapnutou. Poté vyčkejte, až sušička zcela vychladne. Plata a víko sušičky umyjte teplou vodou a základnu sušičky otřete zvenčí navlhčeným hadříkem.



## POSTUP

1. Před úpravou k sušení všechny potraviny dobře omyjte a osušte. Pro úpravu vybírejte pouze nezávadné potraviny, poškozená místa vyřízněte. U ovoce odstraňte pecky a jádřinec. Upravené ovoce má být zralé, ale ne přezrálé.
2. Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky (cca 0,6 cm). Tenké plátky schnou rychleji, ale nezapomeňte, že se sušením podstatně zmenšují. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Nerovné tvary pokládejte vždy na hranu se slupkou, ne na rovnou plochu. Zeleninu rozložte pravidelně pouze v jedné vrstvě. Byliny sušte velmi šetrně. Odstraňte pouze stonek, byliny dále neporucujte. Listové byliny je třeba během sušícího procesu obracet, aby se zabránilo slepování.
3. Kousky rovnoměrně rozložte na plata sušičky, nepřekládejte přes sebe, a nechte mezi jednotlivými kousky mezery. Využijte asi 85 % plochy každého plata sušičky, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.

### Poznámka:

Aby se u některých druhů ovoce zabránilo zhnědnutí, doporučujeme upravit ovoce před sušením v roztoku z jedné lžice citrónové šťávy a šálku vody a následně osušte kuchyňským papírem. Citrónovou šťávu můžete nahradit ananasovým džusem nebo běžně prodávaným vitamínem C. Některé druhy ovoce mají přírodní voskový ochranný potah, např. fíky, švestky, hrozny, borůvky atd.

Ponořte je do vroucí vody na 1–2 minuty, po scezení ihned do studené a osušte. Nakrájejte a dejte sušit. Slupka zpórovatí a tím se sušení urychlí.

### Blanšírování

Většinu druhů zeleniny je vhodné před sušením blanšírovat. Blanšírování omezí porušení vzhledu a chuti upravených produktů. Je založené na tom, že se ovoce a zelenina krátký čas (1–5 minut) předvaří ve vodě nebo páře. Připravenou zeleninu (např. mrkev, celer) uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do hrnce s vařící vodou. Před uložením do sušičky potraviny dokonale osušte.

Blanšírování ve vhodném nálevu může pomoci zachovat barvu jablek, meruněk, fíků, nektarinek, broskví, hrušek a švestek. Vznikne tak přislazené kandované ovoce. Účinnost těchto způsobů je však nutně vyzkoušet.

### Ovoce a zeleninu můžete namáčet v těchto nálevech:

- Citrónová a ananasová šťáva představují přírodní způsob (oproti ostatním metodám) potlačení změny barvy.
- Siřičitan sodný: V lékárně si kupte přípravek pro potravinářské účely.
- Kyseliny citrónová a askorbová dodávají produktu „nakyslou chuť vitamínu C“.
- Blanšírování ve vodě nebo páře
- Blanšírování ve šťávě může pomoci zachovat barvu jablek, meruněk, fíků, nektarinek, broskví, hrušek a švestek. Vznikne tak přislazené kandované ovoce.

4. Regulátorem teploty zvolte požadovanou teplotu sušení. **Minimální počet plat pro zajištění správného sušení je 5!**

Druh potravin	Doporučená teplota
Květiny	35 – 40 °C
Byliny	40 °C
Pečivo	40 – 50 °C
Zelenina	50 – 55 °C
Ovoce (jablka)	55 – 60 °C
Ovoce (hrušky)	55 – 60 °C
Ovoce (meruňky, broskve, švestky)	55 – 60 °C
Maso, ryby	65 – 70 °C

Teplota sušení je pouze orientační, závisí na tloušťce plátků, obsahu vody v potravinách a dalších faktorech. Je potřeba vyzkoušet jaké nastavení Vám bude vyhovovat tak, abyste byli se sušením spokojeni.

- Stiskněte tlačítko zapnutí do pozice I.
- Plata ve spodní části sušičky jsou vystaveny suššímu a teplejšímu vzduchu a produkt se na nich suší rychleji. Proto je nutné měnit polohu plat během sušení (rozdělte dle doby sušení na 2 přendání). Během sušení, které může trvat až 24 hodin (celé ovoce se slupkou – třešně, švestky), měňte mezi sebou pořadí podnosů každé 3–4 hodiny, aby se zajistilo rovnoměrné prosušení v celé sušičce). Plata měňte přibližně dle obrázku a přitom je pootočte do strany o čtvrt otáčky, zajistíte tak rovnoměrnější sušení.



- Před zkouškou stavu produktu vyjměte ze sušičky hrst potravin a nechte několik minut vychladnout. Horký materiál se zdá být měkčí, vlhčí a ohebnější, než ve vychladlém stavu. Produkt musí být dostatečně suchý, aby nedošlo k množení mikroorganismů a znehodnocení. Sušená zelenina musí být tvrdá a křehká. Sušené ovoce by mělo být kožnaté a ohebné. Pro dlouhodobé uskladnění by mělo domácí ovoce být sušší než komerčně sušené ovoce, které se prodává.

Ovoce – ohebné

Zelenina – suchá, lámavá

Houby – kožnaté až lámavé

Byliny – drolivé

- Po dokončení sušení sušičku potravin vypněte, vypojte ze síťové zásuvky a nechte vychladnout.

## Tabulka sušení některých potravin

### Ovoce

Druh	Forma přípravy	Spec. úprava	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Jablka	nařezat řezy nebo kolečka, odstranit jádřinec	ano	pružný	4–15
Meruňky	nakrájet na půlky nebo čtvrtky	ano	pružný	8–36
Ananas čerstvý	oloupat a nakrájet na kolečka	–	pružný	6–36
Ananas z konzervy	nakrájet, osušit	–	kožený	6–36
Banány dobře zralé	nakrájet na kolečka nebo proužky 4 mm silné	–	křehký, chřupavý	5–24
Hrušky	odstranit jádřinec, rozpílit nebo řezy	ano	pružný, kožený	5–24
Jahody	rozpílit, malé v celku	ano	neorosený	5–24
Švestky, blumy	půlky nebo celé, s pečkou či bez	–	pružný	5–24
Hrozny	naříznout, pokud možno druh bez pecek	–	pružný, kožený	6–36
Třešně	s pečkami, nedělené	–	kožený	6–36

Druh	Forma přípravy	Spec. úprava	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Broskve	dobře zralé	ano	pružný, kožený	5–24
Citrusy	nakrájet řezy nebo oddělit, kůra v prouzcích pro aroma	–	pružný	6–36
Rebarbora	použijte jen křehké lodyhy, po umytí nakrájejte na špalíčky 3 cm	ano	neorosný	4–16

### Zelenina

Druh	Forma přípravy	Blanšir v min.	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Artyčoky	očistit, rozřezat na půlky	2–4	křehký	4–12
Chřest	oloupat, celé nebo nařezat na kousky 2 cm	2–3	křehký	8–36
Fazole (zelená)	konce uříznout, příčně nakrájet	3–4	křehký	4–14
Brokolice	rozdělit na kousky, ponechat ½ hodiny ve slané vodě	3–4 s lžící octa	křehký	5–15
Květák	rozdělit na kousky, ponechat ½ hodiny ve slané vodě	3–4 s lžící octa	kožený	5–15
Kapusta, zelí	očistit a nařezat proužky	2–3 v páře	kožený	4–12
Mrkev	nařezat šikmo nebo příčně	2–3	kožený	4–12
Celer	nařezat na kolečka	2–3	křehký	4–12
Okurky	kolečka 1 cm silná	–	kožený	4–14
Cibule, pórek	nakrájet na kolečka	–	kožený	4–10
Byliny	odstranit stonky, nerozmělnit	–	křehké	2–5
Houby	nakrájet na půlky nebo na kolečka	–	křehké	4–6

Časy uvedené v tabulce jsou pouze doporučené a mohou dle vlastností sušícího produktu být velmi rozdílné.

## RADY A TIPY

Ovoce lze spotřebovat v usušeném stavu. Hodí se však i jako příloha do mnoha receptur. Pokud chcete usušené ovoce použít stejným způsobem jako čerstvé, musíte ho změkčit, tzn. vrátit mu vlhkost, která byla odstraněna sušením. Požadované množství usušeného ovoce namočíme do přibližně stejného množství vody (např. šálek usušeného ovoce do šálku vody – lépe méně vody) a necháme asi 4 hodiny namočené (také zde platí, že kratší doba je vhodnější). Dále můžete ovoce použít dle receptur jako čerstvé. Rané švestky jsou chudé na cukr, a proto nejsou vhodné k sušení.

Zeleninu doporučujeme před další úpravou vždy namočit. Např. 1 šálek suché zeleniny a 1 šálek vlažné vody. Nedávejte však více vody než bude potřeba k přípravě pokrmu. Změklou zeleninu nenechávejte před dalším použitím zbytečně dlouho odstát. Doba tepelné úpravy zeleniny je přibližně stejná jako u zeleniny mražené. Na přípravu polévek není nutné sušenou zeleninu změkčovat. Sušenou zeleninu do polévek, omáček a salátů je možno kuchyňskými přístroji zmenšit na požadovanou velikost. K přípravě krémových polévek, omáček a dětských pokrmů je nejlépe použít sušenou zeleninu rozemletou. Nedělejte si zásoby umleté zeleniny více, než můžete spotřebovat do 1 měsíce, neboť delším skladováním ztrácí zelenina trvanlivost. Samozřejmě je možno změkčenou zeleninu smíchat a použít se zeleninou čerstvou. Papriky mohou být rozmělněny nebo rozemlety a k dalšímu použití uskladněny ve vzduchotěsných sklenicích.

Houby namočíme (jako zeleninu) a použijeme jako čerstvé. K použití do polévek a omáček je možno houby rozemlít.

Byliny nepotřebují další úpravu kromě rozmělnění nebo umletí a případného odstranění tvrdých částí.

## RECEPTY

### **CZ** Míchané ovoce

2 oloupané banány  
10 dkg jahod  
10 dkg ananasu

Ovoce nakrájejte na stejně velké kousky asi 0,6 cm. Po usušení a vychladnutí promíchejte se směsí drcených ořechů.

### Kroužky jablek se skořicí

2 kg jablek  
5 čajových lžiček skořice

Oloupaná jablka nakrájejte na asi 0,6 cm silné kroužky, vykrojte jádro a poprašte skořicí. Dejte sušit.

### Citrusový mix

1,5 kg pomerančů  
5 citronů  
4 grapefruity

Ovoce důkladně omyjte. Nakrájejte asi na 0,6 cm silné plátky i s kůrou a usušte.

### Tropický ráj

10 kiwi  
1 ananas  
3 papáji

Oloupejte papáju a kiwi, okrájejte ananas. Nakrájejte asi na 0,6 cm silné plátky a usušte.

### Celerová a česneková sůl

Usušený materiál smíchejte se solí v poměru 1:1.

### Směs květin a koření

Můžete si uchovat vůni jara a léta, těšit se z vůně rostlin a květin, které vám rostou na zahrádce nebo volně v přírodě pomocí sušičky potravin. Květy dejte volně na plato a sušte se všemi větráčky v otevřené poloze. Dobře usušené květy (asi za 5 hodin), uložte do ozdobné nádoby nebo do sáčku a ozdobte stuhou. Pro výraznější aroma můžete doplnit skořicí, hřebíčkem, rozmarýnou nebo mátou peprou.

## USKLADNĚNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

Před uskladněním musí být potraviny zcela vychladlé (jinak by se mohly zapařit a zkazit). Před dlouhodobým uskladněním vyčkejte přibližně 1 týden. Sušené kousky balte po menším počtu, abyste po otevření spotřebovali celé balení. Potraviny skladujte v uzavíratelných sklenicích (nepoužívejte plastické nádoby), případně v látkových nebo papírových sáčcích. K uskladnění sušené zeleniny se velmi dobře hodí zavařovací folie případně sáčky s vývěvou pro vakuové balení. Usušené potraviny můžeme uchovávat při běžných pokojových teplotách. Nejlépe však na suchých, chladnějších a tmavých místech.

Při teplotách nižších než 10 °C se doba uskladnění prodlužuje 2–3x.

Doporučuje se příležitostná kontrola uskladněných potravin. Samolepící štítky s udáním druhu a data usušení Vám zajistí dokonalý přehled.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním a při jakékoliv manipulaci s přístrojem vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky. Očistěte spotřebič mírně navlhčenou utěrkou. Jednotlivá plata a víko sušičky omyjte běžným přípravkem na mytí nádobí. Nasávací otvor (mřížka) na motorové části musí být bezpodmínečně čistá, volná k přístupu vzduchu. Při eventuálním znečištění nebo zanesení prachem mřížku očistěte štětcem nebo nečistotu odsajte vysavačem. Základnu nikdy neoplachujte či neponořujte pod tekoucí vodou.

Nepoužívejte hrubé houbičky ani čistící prášek. Spotřebič ani přívodní šňůra nesmějí být ponořeny do vody.



## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Motor nepracuje.	Špatně nebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.	Zkontrolujte připojení zástrčky.
	Zásuvka není napájena.	Zkontrolujte přítomnost napětí, např. jiným spotřebičem.
	Poškozený přívodní kabel.	Dejte jej přezkoušet a opravit autorizovaným servisním střediskem.
Motor fouká, ale sušička nehřeje.	Aktivace tepelné pojistky proti přehřátí.	<b>Vypojte přívodní kabel ze zásuvky.</b> Nechte spotřebič vychladnout. Pokud ani po vychladnutí těleso nezačne hřát, obraťte se na autorizovaný servis.

**CZ**

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Suší ovoce, zeleninu, bylinky, maso a jiné druhy potravin

5 sušících platů o průměru 32 cm

Plynulá regulace teploty (35 °C – 70 °C)

Ventilátor pro rovnoměrné sušení

Ochrana proti přehřátí

Tichý provoz

Možnost dokoupení dalších platů

Protiskluzové nožky

Návod k obsluze s recepty a tipy

Jmenovité napětí: 230 V~ 50 Hz

Jmenovitý příkon: 250 W

Hlučnost: < 20 dB

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

## LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)**

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

**Varovanie:** Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/ používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

**SK**

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Nepoužívajte sušičku potravín, ak je spotrebič alebo prívodný kábel poškodený. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Spotrebič a prívodný kábel pred použitím pravidelne kontrolujte.**
3. Chráňte spotrebič pred priamym slnečným žiarením, kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Nikdy ho nedávajte do umývačky na riad!
4. Nepoužívajte sušičku potravín vonku alebo vo vlhkom prostredí. Nedotýkajte sa prívodného kábla mokrymi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
5. Nepoužívajte sušičku potravín v blízkosti zápalných predmetov alebo pod nimi, napr. v blízkosti záclon. Teplota povrchov v blízkosti sušičky potravín môže byť počas chodu vyššia než obvykle. Sušičku potravín umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jej správnu činnosť. Nezakrývajte otvory spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
6. Na vrchnú časť sušičky nikdy nič nekladte ani ju neprenášajte, pokiaľ nie je úplne vychladnutá.
7. Sušička je určená iba na sušenie potravín, do vnútorného priestoru sušičky nekladajte žiadne iné materiály (napr. papier, plast) a ani v ňom nič neskladujte!
8. Odporúčame nenechávať sušičku potravín so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
9. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
10. Sušička potravín by nemala byť ponechaná počas chodu bez dozoru.
11. Sušičku neuvádzajte do chodu bez vrchného dielu. Iba s týmto dielom je zaistený správny rozvod vzduchu do jednotlivých poschodí. Sušičku používajte vždy s 5 dodanými platňami, aj ak by niektoré zostali nezaplnené potravinami na sušenie.
12. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate sušičku potravín v blízkosti detí. Nikdy nenechávajte manipulovať so spotrebičom samotné deti, aby ste ich ochránili pred nebezpečenstvom úrazu elektrickým prúdom, spotrebič nie je hračka. Dbajte na opatrnosť, aby prívod nevisel dole.
13. Sušičku potravín nekladte na horúci povrch ani ju nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla (napr. platničky sporáka, radiátor, rúra).
14. Je nutné toto zariadenie udržiavať za všetkých okolností čisté, pretože prichádza do priameho kontaktu s potravinami!
15. Odporúčané trvanie prevádzky spotrebiča je maximálne 40 hodín.
16. Zariadenie nie je určené na používanie s časovými spínačmi ani inými systémami diaľkového ovládania.
17. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, inak sa vystavujete riziku straty záruky.
18. Používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Táto sušička potravín je určená iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
19. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti

sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

## POPIS

1. Veko sušičky
2. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
3. Regulátor nastavenia teploty
4. 5 plátov na sušenie
5. Základňa

K sušičke je možné dokúpiť ďalšie pláty na sušenie (maximálne môže byť na sušičke 9 plátov).

## SUŠENIE

Sušenie je jeden z najstarších spôsobov konzervácie potravín. Potraviny obsahujú viac alebo menej vody, ktorú v priebehu sušenia odstránime. Zároveň tým odstránite živnú pôdu pre vznik plesní a zahŕňovanie.

Po správnom usušení a pri dobrých skladovacích podmienkach je možné usušené potraviny prechovávať a používať aj niekoľko rokov. Odstránením vody z potravín dôjde ku koncentrácii aromatických látok, preto sú chutnejšie. Ku konzervácii dochádza prirodzenou cestou bez použitia konzervačných látok. Nedochádza k zničeniu minerálov a vitamínov. I keď ste zvyknutí potraviny zavarovať alebo zmrazovať, sušenie vám rozšíri možnosti uskladnenia ovocia, zeleniny, húb, liečivých rastlín a čajov a obohatí vaše kuchynské znalosti. Sušenie na slnku je v našich zemepisných podmienkach skôr vecou náhody. Pri sušení v elektrickej alebo plynovej rúre, ktorá nie je pre sušenie konštruovaná, dochádza vzhľadom na malú cirkuláciu vzduchu k tzv. „poteniu“ potravín, odkvapkávaniu šťavy a následnému prilepeniu k podložke. Navyše sa rúra od pripálenej šťavy veľmi ťažko čistí.

Vaša nová sušička potravín je rýchlejšia a efektívnejšia na základe dôsledne fyzikálneho systému. Nasávaný prúd vzduchu je rovnomerne ohrievaný a rozvádzaný tak, aby v každom poschodí odoberal vlhkosť pripraveným potravinám. Vlhký vzduch je odvádzaný von výtakovými otvormi vo veku sušičky. Tento systém umožňuje sušenie vo všetkých poschodiach, ale pre rovnomerné usušenie celej náplne sušičky je nutné v priebehu sušenia striedať poradie jednotlivých poschodí, lebo vždy v spodnom poschodí prebieha sušenie intenzívnejšie. Tesne pred uplynutím sušiaceho procesu je vhodné kvalitu usušenia preveriť opticky a na ošmät. Podľa úsudku je možné potraviny roztriediť a prevádzkový čas na usušenie predĺžiť.

## POKYNY NA POUŽITIE

Ovocie a zelenina na sušenie musia byť čerstvé a úplne zrelé. Zo zvädnutých, pobitých a nekvalitných plodov nie je možné získať kvalitné usušenie. Nezrelým plodom chýba farba a chuť, čo sa sušením nedá zlepšiť. Prezrelé plody bývajú tuhé a drevnaté alebo mäkké až kašovité. Potraviny sušte čerstvé, včas a naraz. Plody pred sušením očistite a umyte, aby boli čisté a bez chemikálií. Plody prezrite a vyradte všetky pokazené, plesnivé alebo poškodené, môžu skaziť celú dávku na sušenie. Nezabudnite, že v priebehu sušenia bude v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktorá nie je vždy pre každého príjemná.

### Pred prvým použitím:

1. Odstráňte zo sušičky všetky obalové materiály.
2. Sušičku umiestnite na stabilný a teplu odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla. Povrch vyberajte s ohľadom na to, že počas sušenia nie je vhodné sušičky prekladať na iné miesto. Nosnosť povrchu musí byť adekvátne k hmotnosti sušičky aj s pripraveným obsahom. Okolo spotrebiča musí byť voľný priestor aspoň 15 cm na zaistenie správneho chodu sušičky.



SK

- Práve zakúpenú sušičku zostavte a samotnú bez potravín nechajte približne 30 minút zapnutú. Potom vyčkajte, až sušička úplne vychladne. Pláty a veko sušičky umyte teplou vodou a základňu sušičky utrite zvonku navlhčenou handričkou.

## POSTUP

- Pred úpravou na sušenie všetky potraviny dobre umyte a osušte. Na úpravu vyberajte iba neškodné potraviny, poškodené miesta vyrežte. Z ovocia odstráňte kôstky a jadrovník. Upravené ovocie má byť zrelé, ale nie prezreté.
- Proces sušenia bude rovnomerný, keď potraviny nakrájate na rovnako hrubé plátky (cca 0,6 cm). Tenké plátky schnú rýchlejšie, ale nezabudnite, že sa sušením podstatne zmenšujú. Nelúpané ovocie kladte šupkou dole a reznou plochou hore. Nerovné tvary kladte vždy na hranu so šupkou, nie na rovnú plochu. Zeleninu rozložte pravidelne iba v jednej vrstve. Byliny sušte veľmi šetrne. Odstráňte iba stonku, bylinky ďalej neporcujte. Listové byliny je potrebné počas sušiaceho procesu obracať, aby sa zabránilo zlepovaniu.
- Kúsky rovnomerne rozložte na pláty sušičky, neprekladajte cez seba, a nechajte medzi jednotlivými kúskami medzery. Využite asi 85 % plochy každého plátu sušičky, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu.

### Poznámka:

Aby sa u niektorých druhov ovocia zabránilo zhnednutiu, odporúčame upraviť ovocie pred sušením v roztoku z jednej lyžice citrónovej šťavy a šálky vody a následne osušiť kuchynským papierom. Citrónovú šťavu môžete nahradiť ananášovým džúsom alebo bežne predávaným vitamínom C. Niektoré druhy ovocia majú prírodný voskový ochranný poťah, napr. figy, slivky, hrozno, čučoriedky atď.

Ponorte ich do vriacej vody na 1 – 2 minúty, po scedení ihneď do studenej a osušte. Nakrájajte a dajte sušiť. Šupka spórovatíe a tým sa sušenie urýchli.

## Blanširovanie

Väčšinu druhov zeleniny je vhodné pred sušením blanširovať. Blanširovanie obmedzí porušenie vzhľadu a chuti upravených produktov. Je založené na tom, že sa ovocie a zelenina krátky čas (1 – 5 minút) predvarí vo vode alebo pare. Pripravenú zeleninu (napr. mrkva, zeler) uložte do drôteného koša alebo sita a ponorte do hrnca s vriacou vodou. Pred uložením do sušičky potraviny dokonale osušte.

Blanširovanie vo vhodnom náleve môže pomôcť zachovať farbu jabĺk, marhúl, fig, nektáriniek, broskýň, hrušiek a sliviek. Vznikne tak prisladené kandizované ovocie. Účinnosť týchto spôsobov je však nutné vyskúšať.

### Ovocie a zeleninu môžete namáčať v týchto nálevoch:

- Citrónová a ananášová šťava predstavujú prírodný spôsob (oproti ostatným metódam) potlačenia zmeny farby.
  - Siričitan sodný: V lekárni si kúpte prípravok pre potravinárske účely.
  - Kyseliny citrónová a askorbová dodávajú produktu „kyslastú chuť vitamínu C“.
  - Blanširovanie vo vode alebo pare
  - Blanširovanie v šťave môže pomôcť zachovať farbu jabĺk, marhúl, fig, nektáriniek, broskýň, hrušiek a sliviek. Vznikne tak prisladené kandizované ovocie.
- Regulátorom teploty zvolte požadovanú teplotu sušenia. **Minimálny počet plátov na zaistenie správneho sušenia je 5!**

Druh potravín	Odporúčaná teplota
Kvetiny	35 – 40 °C
Byliny	40 °C
Pečivo	40 – 50 °C
Zelenina	50 – 55 °C
Ovocie (jablka)	55 – 60 °C

Druh potravín	Odporúčaná teplota
Ovocie (hrušky)	55 – 60 °C
Ovocie (marhule, broskyne, slivky)	55 – 60 °C
Mäso, ryby	65 – 70 °C

Teplota sušenia je iba orientačná, závisí od hrúbky plátkov, obsahu vody v potravinách a ďalších faktorov. Je potrebné vyskúšať, aké nastavenie vám bude vyhovovať tak, aby ste boli so sušením spokojní.

5. Stlačte tlačidlo zapnutia do pozície I.
6. Pláty v spodnej časti sušičky sú vystavené suchšiemu a teplejšiemu vzduchu a produkt sa na nich suší rýchlejšie. Preto je nutné počas sušenia zmieňať polohu poschodí (rozdeľte podľa času sušenia na 2 preloženia. Počas sušenia, ktoré môže trvať až 24 hodín (celé ovocie so šupkou – čerešne, slivky), meňte medzi sebou poradie podnosov každé 3 – 4 hodiny, aby sa zaistilo rovnomerné presušenie v celej sušičke). Pláty meňte približne podľa obrázka a pritom ich pootočte nabok o štvrt otáčky, zaistíte tak rovnomernejšie sušenie.

SK



7. Pred skúškou stavu produktu vyberte zo sušičky hrst potravín a nechajte niekoľko minút vychladnúť. Horúci materiál sa zdá byť mäkkší, vlhkejší a ohybnejší, než vo vychladnutom stave. Produkt musí byť dostatočne suchý, aby nedošlo k množeniu mikroorganizmov a znehodnoteniu. Sušená zelenina musí byť tvrdá a krehká. Sušené ovocie by malo byť kožovité a ohybné. Pre dlhodobé uskladnenie by byť malo domáce ovocie suchšie než komerčne sušené ovocie, ktoré sa predáva.

Ovocie – ohybné

Zelenina – suchá, lámavá

Huby – kožovité až lámavé

Byliny – mrvivé

8. Po dokončení sušenia sušičku potravín vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť.

## Tabuľka sušenia niektorých potravín

### Ovocie

Druh	Forma prípravy	Špec. úprava	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Jablká	narezať rezy alebo kolieska, odstrániť jadrovník	áno	pružný	4 – 15
Marhule	nakrájať na polky alebo štvrtky	áno	pružný	8 – 36
Ananás čerstvý	olúpať a nakrájať na kolieska	–	pružný	6 – 36
Ananás z konzervy	nakrájať, osušiť	–	kožený	6 – 36
Banány dobre zrelé	nakrájať na kolieska alebo prúžky 4 mm hrubé	–	krehký, chrumkavý	5 – 24
Hrušky	odstrániť jadrovník, rozpoliť alebo rezy	áno	pružný, kožený	5 – 24
Jahody	rozpoliť, malé v celku	áno	neorosený	5 – 24
Slivky, blumy	polky alebo celé, s kôstkou či bez	–	pružný	5 – 24

Druh	Forma prípravy	Špec. úprava	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Hrozno	narezať, ak možno, druh bez kôstok	–	pružný, kožený	6 – 36
Čerešne	s kôstkami, nedelené	–	kožený	6 – 36
Broskyne	dobře zrelé	áno	pružný, kožený	5 – 24
Citrusy	nakrájať rezy alebo oddeliť, kôra v prúžkoch pre arómu	–	pružný	6 – 36
Rebarbora	použite len krehké stonky, po umytí nakrájajte na hranolčeky 3 cm	áno	neorosný	4 – 16

## Zelenina

Druh	Forma prípravy	Blanšir v min.	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Artičoky	očistiť, rozrezať na polky	2 – 4	krehký	4 – 12
Špargľa	olúpať, celé alebo narezať na kúsky 2 cm	2 – 3	krehký	8 – 36
Fazuľa (zelená)	konce odrezat', priečne nakrájať	3 – 4	krehký	4 – 14
Brokolica	rozdeliť na kúsky, ponechať polhodiny v slanej vode	3 – 4 s lyžicou octu	krehký	5 – 15
Karfiol	rozdeliť na kúsky, ponechať polhodiny v slanej vode	3 – 4 s lyžicou octu	kožený	5 – 15
Kel, kapusta	očistiť a narezať prúžky	2 – 3 v pare	kožený	4 – 12
Mrkva	narezať šikmo alebo priečne	2 – 3	kožený	4 – 12
Zeler	narezať na kolieska	2 – 3	krehký	4 – 12
Uhorky	kolieska 1 cm hrubé	–	kožený	4 – 14
Cibuľa, pór	nakrájať na kolieska	–	kožený	4 – 10
Byliny	odstrániť stonku, nerozdrobiť	–	krehké	2 – 5
Huby	nakrájať na polky alebo na kolieska	–	krehké	4 – 6

Časy uvedené v tabuľke sú iba odporúčané a môžu byť podľa vlastností sušeného produktu veľmi rozdielne.

## RADY A TIPY

Ovocie je možné spotrebovať v usušenom stave. Hodí sa však aj ako príloha do mnohých receptúr. Ak chcete usušené ovocie použiť rovnakým spôsobom ako čerstvé, musíte ho zmäknúť, tzn. vrátiť mu vlhkosť, ktorá bola odstránená sušením. Požadované množstvo usušeného ovocia namočíme do približne rovnakého množstva vody (napr. šálka usušeného ovocia do šálky vody – lepšie menej vody) a necháme asi 4 hodiny namočené (taktiež tu platí, že kratší čas je vhodnejší). Ďalej môžete ovocie použiť podľa receptúr ako čerstvé. Rané slivky sú chudobné na cukor, a preto nie sú vhodné na sušenie.

Zeleninu odporúčame pred ďalšou úpravou vždy namočiť. Napr. 1 šálka suchej zeleniny a 1 šálka vlažnej vody. Nedávajte však viac vody, než bude potrebné na prípravu pokrmu. Zmäknutú zeleninu nenechávajte pred ďalším použitím zbytočne dlho odstáť. Dĺžka tepelnej úpravy zeleniny je približne rovnaká ako pri zelenine mrazenej. Na prípravu polievok nie je nutné sušenú zeleninu zmäčkováť. Sušenú zeleninu do polievok, omáčok a šalátov je možné kuchynskými prístrojmi zmenšiť na požadovanú veľkosť. Na prípravu krémových polievok, omáčok a detských pokrmov je najlepšie použiť sušenú zeleninu rozomletú. Nerobte si zásoby umletej zeleniny viac, než môžete spotrebovať do 1 mesiaca, lebo dlhším skladovaním stráca zelenina trvanlivosť.

Samozrejme je možné zmäknutú zeleninu zmiešať a použiť so zeleninou čerstvou. Papriky je možné rozdrobiť alebo rozomlieť a pre ďalšie použitie uskladniť vo vzduchotesných pohároch.

Huby namočíme (ako zeleninu) a použijeme ako čerstvé. Pre použitie do polievok a omáčok je možné huby rozomlieť.

Byliny nepotrebujú ďalšiu úpravu okrem rozdrobenia alebo pomletia a prípadného odstránenia tvrdých častí.

## RECEPTY

### Miešané ovocie

2 olúpané banány

10 dkg jahôd

10 dkg ananásu

Ovocie nakrájajte na rovnako veľké kúsky asi 0,6 cm. Po usušení a vychladnutí premiešajte so zmesou drvených orechov.

SK

### Krúžky jablák so škoricom

2 kg jablák

5 čajových lyžičiek škorice

Olúpané jablká nakrájajte na asi 0,6 cm hrubé krúžky, vykrojte jadro a popraste škoricom. Dajte sušiť.

### Citrusový mix

1,5 kg pomarančov

5 citrónov

4 grapefruity

Ovocie dôkladne umyte. Nakrájajte asi na 0,6 cm hrubé plátky aj s kôrou a usušte.

### Tropický raj

10 kivi

1 ananás

3 papáje

Olúpte papáju a kivi, okrájajte ananás. Nakrájajte asi na 0,6 cm hrubé plátky a usušte.

### Zelerová a cesnaková soľ

Usušený materiál zmiešajte so soľou v pomere 1:1.

### Zmes kvetín a korenia

Pomocou sušičky potravín si môžete uchovať vôňu jari a leta, tešiť sa z vône rastlín a kvetín, ktoré vám rastú v záhradke alebo voľne v prírode. Kvetý dajte voľne na platňu a usušte so všetkými vetráčkami v otvorenej polohe. Dobré usušené kvety (asi za 5 hodín) uložte do ozdobnej nádoby alebo do vrečka a ozdobte stuhou. Pre výraznejšiu arómu môžete doplniť škoricom, klinčekom, rozmarínom alebo mäťou piepornou.

## USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVIN

Pred uskladnením musia byť potraviny úplne vychladnuté (inak by sa mohli zapariť a skaziť). Pred dlhodobým uskladnením vyčkejte približne 1 týždeň. Sušené kúsky balte po menšom počte, aby ste po otvorení spotrebovali celé balenie. Potraviny skladujte v uzatvárateľných pohároch (nepoužívajte plastikové nádoby), prípadne v látkových alebo papierových vrečkách. Na uskladnenie sušenej zeleniny sa veľmi dobre hodí zaváracia fólia prípadne vrečka s vývevou pre vákuové balenie. Usušené potraviny môžeme uchovávať pri bežných izbových teplotách. Najlepšie však na suchých, chladnejších a tmavých miestach.

Pri teplotách nižších než 10 °C sa lehota uskladnenia predlžuje 2- až 3-krát.

Odporúča sa príležitostná kontrola uskladnených potravín. Samolepiace štítky s udaním druhu a dátumu usušenia vám zaistia dokonalý prehľad.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a pri akejkoľvek manipulácii s prístrojom vytiahnite vidlicu prívodného kábla zo zásuvky. Očistite spotrebič mierne navlhčenou utierkou. Jednotlivé pláty a veko sušičky umyte bežným prípravkom

na umývanie riadu. Nasávací otvor (mriežka) na motorovej časti musí byť bezpodmienečne čistý, voľný pre prístup vzduchu. Pri eventuálnom znečistení alebo zanesení prachom mriežku očistite štetcom alebo nečistotu odsajte vysávačom. Základňu nikdy neoplachujte či neponárajte pod tečúcu vodu. Nepoužívajte hrubé hubky ani čistiaci prášok. Spotrebič ani prírodný kábel sa nesmú ponoriť do vody.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Motor nepracuje.	Zle alebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.	Skontrolujte pripojenie zástrčky.
	Zásuvka nie je napájaná.	Skontrolujte prítomnosť napätia, napr. iným spotrebičom.
	Poškodený prírodný kábel.	Dajte ho preskúšať a opravíť autorizovaným servisným strediskom.
Motor fúka, ale sušička nehreje.	Aktivácia tepelnej poistky proti prehriatiu.	<b>Odpojte prírodný kábel od zásuvky.</b> Nechajte spotrebič vychladnúť. Ak ani po vychladnutí teleso nezačne hriať, obráťte sa na autorizovaný servis.

SK

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Suší ovocie, zeleninu, bylinky, mäso a iné druhy potravín  
 5 sušiacich plátov s priemerom 32 cm  
 Plynulá regulácia teploty (35 °C – 70 °C)  
 Ventilátor pre rovnomerné sušenie  
 Ochrana proti prehriatiu  
 Tichá prevádzka  
 Možnosť dokúpenia ďalších plátov  
 Protišmykové nožičky  
 Návod na obsluhu s receptami a tipmi

Menovité napätie: 230 V~ 50 Hz  
 Menovitý príkon: 250 W  
 Hlučnosť: < 20 dB

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

**Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (plátí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)**

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.



Zmena textu a technických parametrov vyhradená.



## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

**Ostrzeżenie:** Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem, odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych, jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zamontowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
2. Nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest kabel lub samo urządzenie. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmować osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym! Regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilania.**
3. Urządzenie chronić przed bezpośrednim światłem słonecznym, wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce!
4. Nie należy korzystać z urządzenia na zewnątrz, ani w wilgotnym środowisku. Nie należy dotykać przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
5. Suszarka nie może być używana pod lub w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, na przykład zasłon. Temperatura w pobliżu urządzenia może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona. Suszarkę należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów celem zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza. Nie zasłaniać otworów urządzenia – mogłoby to spowodować przegrzanie.
6. Nie należy kłaść niczego na suszarce, ani przenosić jej przed całkowitym ostygnięciem.
7. Suszarka przeznaczona jest wyłącznie do suszenia produktów spożywczych, nie należy wkładać do niej ani przechowywać żadnych innych materiałów (np. papieru, plastiku)!
8. Nie należy pozostawiać suszarki, podłączonej do gniazda zasilania, bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy tego robić, pociągając za kabel, ale za wtyczkę.
9. Rozwód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów, ani ostrych krawędzi.
10. Nie pozostawiać włączonej suszarki bez nadzoru.
11. Nie uruchamiać suszarki bez górnej części. Dopiero po zamontowaniu górnej części powietrze jest prawidłowo rozprowadzane do wszystkich poziomów. Suszarka powinna być używana ze wszystkimi 5 blatami, nawet jeżeli nie wszystkie są zapełnione.
12. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy pozwalać dzieciom na samodzielną obsługę urządzenia – nie jest ono zabawką. Należy zadbać, aby przewód nie zwisał z blatu.
13. Suszarki nie należy stawiać na rozgrzanej powierzchni, ani korzystać z niej w pobliżu źródeł ciepła (np. płyty grzewczej kuchenki, piekarnika, grzejnika).
14. Ze względu na kontakt urządzenia z produktami spożywczymi, należy je utrzymywać w czystym stanie!
15. Zalecany maks. czas eksploatacji urządzenia to 40 godzin.
16. Urządzenie nie może być stosowane z wyłącznikami czasowymi lub innymi systemami zdalnego sterowania.
17. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów grozi utratą gwarancji.
18. Używać urządzenie tylko zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej instrukcji. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
19. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały

przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja może zostać powierzona tylko dzieciom powyżej lat 8 i pod nadzorem. Dzieci poniżej lat 8 nie powinny zbliżać się do urządzenia ani przewodu zasilania.

## OPIS

1. Pokrywa suszarki
2. Przycisk włącz/wyłącz
3. Pokrętko regulacji temperatury
4. 5 blatów do suszenia
5. Podstawa

Do suszarki można dokupić kolejne blaty (można używać maks. 9 blatów).

## SUSZENIE

Suszenie to jeden z najstarszych sposobów konserwacji pożywienia. Produkty spożywcze zawierają mniejszą lub większą ilość wody, która usuwana jest w procesie suszenia. Tym samym usuwana jest pożywka dla pleśni i bakterii gnilnych. Prawidłowo ususzone produkty można, w odpowiednich warunkach, przechowywać nawet kilka lat. Po usunięciu wody zwiększy się udział substancji aromatycznych, dzięki czemu produkty są smaczniejsze. Pożywienie jest konserwowane w naturalny sposób, bez środków konserwujących. Suszenie nie niszczy minerałów i witamin. Obok mrożenia i wekowania, suszenie jest kolejnym sposobem na przechowywanie owoców, warzyw, grzybów, czy roślin leczniczych, wzbogacając zawartość spizarni. W naszych warunkach klimatycznych suszenie na słońcu nie zawsze jest możliwe. Przy suszeniu w piekarniku gazowym lub elektrycznym, który nie jest do tego przeznaczony, z uwagi na słaby obieg powietrza następuje tzw. „pocenie się” produktów spożywczych, skapywanie soku i przyklejanie się do podłoża. Przalany sok jest również dość trudny do usunięcia.

Suszarka, dzięki odpowiedniej konstrukcji i właściwościom fizycznym, działa szybciej i efektywniej. Zasysane powietrze jest równomiernie podgrzewane i rozprowadzane tak, aby zbierało wilgoć ze wszystkich blatów urządzenia. Wilgotne powietrze jest odprowadzane przez otwory wylotowe w pokrywie suszarki. System umożliwia suszenie na wszystkich poziomach, ale najszybciej przebiega ono na dolnym blacie, należy więc zmieniać kolejność poszczególnych blatów w trakcie suszenia. Przed zakończeniem suszenia zalecamy sprawdzenie poziomu wysuszenia wzrokowo i na dotyk. Produkty można posegregować i ew. przedłużyć czas suszenia.

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Owoce i warzywa przeznaczone do suszenia muszą być świeże i dojrzałe. Nie można uzyskać dobrej jakości suszonych produktów ze starych, odgniecionych owoców i warzyw. Niedojrzałe owoce nie mają odpowiedniego smaku ani koloru i proces suszenia tego nie zmieni. Przejrzałe owoce i warzywa mogą być twarde i łykowate, albo rozmiękłe. Należy suszyć świeże owoce, w odpowiednim czasie i na raz. Przed suszeniem należy je oczyścić i opłukać, aby usunąć ew. chemikalia. Wyrzucić zepsute, zapleśniałe lub uszkodzone owoce i warzywa – mogłyby zepsuć całą partię. Należy pamiętać, że w trakcie suszenia w pomieszczeniu będzie odczuwalny zapach produktów, który nie zawsze jest przyjemny.

### Przed pierwszym uruchomieniem:

1. Usunąć z suszarki materiał opakowaniowy.
2. Postawić urządzenie na stabilnej, odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni, z dala od źródeł ciepła. Wybierając miejsce należy pamiętać, że niewskazane jest przenoszenie suszarki w trakcie



pracy. Nośność podłoża musi odpowiadać wadze suszarki i suszonych produktów. Aby zapewnić prawidłową pracę urządzenia, należy pozostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnego miejsca.

3. Po zakupie należy zmontować urządzenie i włączyć na ok. 30 minut bez produktów spożywczych. Następnie odczekać, aż całkowicie wystygnie. Blaty i pokrywkę umyć w ciepłej wodzie, a podstawę przetrzeć z zewnątrz wilgotną szmatką.

## PROCEDURA

1. Produkty przeznaczone do suszenia należy dokładnie opłukać i wysuszyć. Wybierać tylko niezeepsute produkty, wykroić uszkodzone fragmenty. Usunąć pestki i gniazda nasienne owoców. Owoce powinny być dojrzałe, ale nie przejrzałe.
2. Proces suszenia będzie równomierny, jeżeli produkty będą pokrojone w plastry tej samej grubości (ok. 0,6 cm). Cienkie plastry schną szybciej, ale też znacznie zmniejszają objętość w trakcie suszenia. Nieobrane owoce należy układać skórką w dół. Nierówne kawałki należy układać stroną ze skórką w dół. Warzywa rozłożyć równomiernie w jednej warstwie. Zioła należy suszyć bardzo ostrożnie. Usunąć tylko łodyżkę i nie rozdrabniać. Liście ziół należy w trakcie suszenia obracać, aby się nie posklejały.
3. Kawałki rozłożyć równomiernie na blatach suszarki, nie kłaść na siebie i pozostawić między nimi odstępy. Wykorzystać ok. 85 % powierzchni każdego z blatów, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

### Uwaga:

Aby zapobiec pociemnieniu owoców, zalecamy zanurzenie ich przed suszeniem w roztworze jednej łyżki soku z cytryny na szklanek wody, a następnie wytarcie papierową serwetką. Sok z cytryny można zastąpić sokiem z ananasa lub witaminą C. Niektóre owoce mają naturalną woskową warstwę ochronną, np. figi, śliwki, winogrona, jagody i inne.

Należy je zanurzyć je we wrzątku na 1–2 minuty, po odcedzeniu natychmiast w zimnej wodzie, a następnie osuszyć. Pokroić i włożyć do suszarki. Na skórcie pojawią się pory i suszenie będzie przebiegało szybciej.

## Blanszowanie

Zalecane przed suszeniem większości rodzajów warzyw. Blanszowanie pozwala zachować wygląd i smak produktów. Polega na krótkim (1–5 minut) zanurzeniu owoców i warzyw we wrzątku lub parze. Przygotowane warzywa (np. marchew, seler) należy włożyć do drucianego koszyka lub sita i zanurzyć w garnku z wrzątkiem. Przed umieszczeniem w suszarce należy produkty osuszyć.

Blanszowanie pozwala zachować naturalny kolor jabłek, moreli, fig, nektarynek, brzoskwiń, gruszek i śliwek. Wysuszone owoce mają smak podobny do kandyzowanych. Optymalne wyniki wymagają kilku prób.

### Owoce i warzywa można namoczyć w następujących zalewach:

- Sok z cytryny i ananasa to najbardziej naturalny ze sposobów zapobieżenia zmianie koloru.
- Siarczan sodu: W aptece można kupić substancję przeznaczoną do celów spożywczych.
- Kwas cytrynowy i askorbinowy nadają produktom „kwaśnawy smak witaminy C”.
- Blanszowanie w wodzie lub parze
- Blanszowanie w soku pozwala zachować naturalny kolor jabłek, moreli, fig, nektarynek, brzoskwiń, gruszek i śliwek. Wysuszone owoce mają smak podobny do kandyzowanych.

4. Ustaw odpowiednią temperaturę suszenia pokrętkiem regulacji. **Aby suszenie odbywało się prawidłowo, musi być co najmniej 5 blatów!**

Rodzaj produktów	Zalecana temperatura
Kwiaty	35 – 40 °C
Zioła	40 °C
Pieczewo	40 – 50 °C
Warzywa	50 – 55 °C
Owoce (jabłka)	55 – 60 °C
Owoce (gruszki)	55 – 60 °C

Rodzaj produktów	Zalecana temperatura
Owoce (morele, brzoskwinie, śliwki)	55 – 60 °C
Mięso, ryby	65 – 70 °C

Temperatura suszenia jest czysto orientacyjna, zależy od grubości plastrów, zawartości wody w produktach i innych czynników. Należy wypróbować kilka ustawień i wybrać najodpowiedniejsze.

- Naciśnij przycisk włączenia do pozycji I.
- Powietrze w dolnych blatach urządzenia jest suchsze i cieplejsze, produkty na nich suszą się szybciej. W trakcie suszenia należy zmieniać położenie blatów (podzielić czas suszenia na etapy, np. w trakcie suszenia trwającego 24 godziny (całe owoce w skórce – śliwki, czereśnie) zmieniać kolejność blatów co 3–4 godziny, aby zapewnić równomierne suszenie). Zmieniać kolejność blatów zgodnie z rysunkiem, obracając je o ćwierć obrotu, aby zapewnić równomierne suszenie.



- Chcąc ocenić stan wysuszenia produktów należy wyjąć garść z suszarki pozostawić na kilka minut do ostygnięcia. Gorące produkty wydają się być bardziej miękkie i wilgotne, niż po ostygnięciu. Produkty powinny być wystarczająco suche, aby nie mogły stać się pożywką dla mikroorganizmów. Ususzone warzywa muszą być twarde i kruche. Owoce powinny być skórzaste i elastyczne. Owoce przeznaczone do długoterminowego przechowywania powinny być o wiele bardziej wysuszone, niż podobne produkty sprzedawane w sklepach.

Owoce – elastyczne

Warzywa – suche, kruche

Grzyby – skórzaste/kruche

Zioła – kruche

- Po zakończeniu suszenia wyłączyć urządzenie, odłączyć od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.

## Tabela suszenia wybranych produktów

### Owoce

Rodzaj	Przygotowanie	Specjalne przygotowanie	Test wysuszenia, powierzchnia	Czas suszenia w godz.
Jabłka	pokroić w ćwiartki lub plastry, usunąć gniazdo nasienne	tak	elastyczne	4–15
Morele	pokroić na połówki lub ćwiartki	tak	elastyczne	8–36
Ananas świeży	obrać i pokroić w plastry	–	elastyczny	6–36
Ananas konserwowy	pokroić, osuszyć	–	skórzasty	6–36
Banany dojrzałe	pokroić w krążki lub paski grubości 4 mm	–	kruche, chrupiące	5–24
Gruszki	usunąć gniazdo nasienne, przekroić na pół lub w plastry	tak	elastyczne, skórzaste	5–24
Truskawki	przekroić na pół, małe w całości	tak	niezroszone	5–24

Rodzaj	Przygotowanie	Specjalne przygotowanie	Test wysuszenia, powierzchnia	Czas suszenia w godz.
Śliwki	połówki lub całe, z pestką lub bez	–	elastyczne	5–24
Winogrona	naciąć, w miarę możliwości bez pestek	–	elastyczne, skórzaste	6–36
Czereśnie	z pestkami, całe	–	skórzaste	6–36
Brzoskwinie	bardzo dojrzałe	tak	elastyczne, skórzaste	5–24
Cytrusy	pokroić w plastry lub podzielić, skórkę pokroić w paski dla dodania aromatu	–	elastyczne	6–36
Rabarbar	tylko kruche łodygi, po umyciu pokroić w kostkę 3 cm	tak	niezroszony	4–16

## Warzywa

Rodzaj	Przygotowanie	Blanszowanie w min.	Test wysuszenia, powierzchnia	Czas suszenia w godz.
Karczochy	oczyścić, pokroić na połówki	2–4	kruche	4–12
Szparagi	obrać, w całości lub w kawałkach dł. 2 cm	2–3	kruche	8–36
Fasolka szparagowa	odciąć końcówki, pokroić na kawałki	3–4	krucha	4–14
Brokuły	podzielić na kawałki, włożyć na ½ godziny do słonej wody	3–4 z łyżką octu	kruche	5–15
Kalańior	podzielić na kawałki, włożyć na ½ godziny do słonej wody	3–4 z łyżką octu	skórzasty	5–15
Kapusta	oczyścić i pokroić w paski	2–3 w parze	skórzasta	4–12
Marchew	pokroić wzdłuż lub w poprzek	2–3	skórzasta	4–12
Seler	pokroić w plasterki	2–3	kruchy	4–12
Ogórki	plasterki grubości 1 cm	–	skórzaste	4–14
Cebula, por	pokroić w plasterki	–	skórzaste	4–10
Zioła	usunąć łodygę, nie rozgniatać	–	kruche	2–5
Grzyby	pokroić na połówki lub plasterki	–	kruche	4–6

Czasy podane w tabeli są orientacyjne i mogą być inne, zależnie od właściwości produktu.

## RADY I ZALECENIA

Owoce można zjeść w stanie ususzonym. Mogą również zostać wykorzystane do przygotowania wielu dań. Chcąc wykorzystać owoce w taki sam sposób, jak świeże, należy przywrócić im wilgoć, usuniętą w procesie suszenia. Ususzone owoce namoczyć w odpowiedniej, niezbyt dużej ilości wody (np. szklanka wody lub mniej na szklankę owoców) i pozostawić na ok. 4 godziny (raczej krócej, niż dłużej). Po odlaniu wody owoce można wykorzystać w ten sam sposób, jak świeże. Wczesne śliwki mają niską zawartość cukru, nie nadają się więc do suszenia.

Warzywa należy zawsze namoczyć przed użyciem. Np.: 1 szklanka warzyw i 1 szklanka letniej wody. Nie należy dodawać więcej wody, niż to konieczne do przygotowania dania. Miękkie warzywa powinny zostać szybko wykorzystane. Czas obróbki ciepłej warzyw jest podobny, jak w przypadku warzyw mrożonych. Suszonych warzyw nie trzeba zmiękczać przed dodaniem ich do zupy. Suszone warzywa do zup, sosów i sałatek można przed użyciem rozdrobnić za pomocą narzędzi i urządzeń kuchennych. Przygotowując zupy kremowe, sosy i jedzenie dla dzieci zalecamy zmielenie warzyw. Zmielone warzywa nie powinny być przechowywane dłużej, niż przez miesiąc.

Warzywa namoczone w wodzie można oczywiście zmieszać ze świeżymi. Papryki można po zmieleniu przechowywać przez dłuższy czas w szczelnych opakowaniach.

Grzyby po namoczeniu (tak, jak warzywa), mogą być użyte w ten sam sposób, co świeże. Przygotowując zupy kremowe lub sosy można zmielić grzyby.

Zioła wystarczy przed użyciem zmielić, ew. usunąć twarde części, łydżki itp.

## PRZEPISY

### Mieszanka owocowa

2 obrane banany  
10 dkg truskawek  
10 dkg ananasa

Owoce pokroić w kawałki równej wielkości ok. 0,6 cm. Po ususzeniu i ostygnięciu wymieszać z rozdrobnionymi orzechami.

### Plasterki jabłek z cynamonem

2 kg jabłek  
5 łyżeczek cynamonu

Obrane jabłka pokroić w plasterki grubości ok. 0,6 cm, wykroić gniazdo nasienne i posypać cynamonem. Ususzyć.

### Mix cytrusów

1,5 kg pomarańczy  
5 cytryn  
4 grejpfruty

Owoce dokładnie umyć. Pokroić w plasterki grubości ok. 0,6 cm razem ze skórką i ususzyć.

### Raj tropikalny

10 kiwi  
1 ananas  
3 papaje

Obrać papaje, kiwi i ananasa. Pokroić w plasterki grubości ok. 0,6 cm i ususzyć.

### Sól czosnkowa i selerowa

Ususzone warzywa wymieszać z solą w stosunku 1:1.

### Mieszanka kwiatów i ziół.

Dzięki ususzeniu można przechować zapach wiosny i lata, woń roślin i kwiatów z ogródka lub łąki. Kwiaty rozłożyć luźno na blacie i suszyć z wszystkimi wiatrakami w pozycji otwartej. Dobrze wysuszone kwiaty (ok. 5 godzin), włożyć do ozdobnego pojemnika lub do woreczka i przewiązać go wstążką. Wyraźniejszy aromat można uzyskać dodając cynamon, goździki, rozmaryn lub mięętę pieprzową.

## PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH PRODUKTÓW

Przed włożeniem do pojemników produkty muszą całkowicie ostygnąć (w przeciwnym wypadku mogłyby zaparować i zepsuć się). Przed dłuższym przechowywaniem odczekać ok. 1 tygodnia. Suszone produkty pakować w mniejszych ilościach, aby po otwarciu zużyć całe opakowanie. Żywność przechowywać w zamkniętych słoikach (nie w plastikowych pojemnikach), ew. w woreczkach papierowych lub z materiału. Do przechowywania najlepiej nadaje się folia zgrzewana, ew. woreczki z otworem do pakowania próżniowego. Ususzone produkty można przechowywać w temperaturze pokojowej. Najlepiej jednak w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

W temperaturze poniżej 10 °C czas przechowywania wydłuża się 2–3x.

Zalecamy kontrolowanie stanu produktów co pewien czas. Naklejki z podanym rodzajem i datą ususzenia zapewnią pełną kontrolę nad zawartością spiżarni.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem i manipulacją odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Oczyszczyć urządzenie wilgotną szmatką. Blaty i pokrywę umyć normalnym płynem do mycia naczyń. Otwór zasysający (kratka) na części z silnikiem musi być zawsze czysty i zapewnić dostęp powietrza. Przy ew. zanieczyszczeniu lub zakurzeniu wyczyścić kratkę szczotką lub odkurzyć odkurzaczem. Podstawy nie należy opłukiwać ani zanurzać w wodzie. Nie używać chropowatych gąbek ani proszku do czyszczenia. Urządzenie ani przewód zasilający nie powinny być zanurzone w wodzie.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Silnik nie działa.	Nieprawidłowo podłączona wtyczka.	Sprawdzić podłączenie wtyczki do gniazdka.
	W gniazdku brak zasilania.	Sprawdzić gniazdko, podłączając do niego inne urządzenie.
	Uszkodzony przewód zasilania.	Oddać do kontroli i ew. naprawy w autoryzowanym serwisie.
Silnik działa, ale suszarka nie grzeje.	Uruchomił się bezpiecznik, chroniący przed przegrzaniem.	<b>Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.</b> Pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Jeżeli po ostygnięciu suszarka nie zacznie grzać, oddać urządzenie do naprawy w autoryzowanym serwisie.

PL

## DANE TECHNICZNE

Suszarka do owoców, warzyw, mięs i innych produktów

5 blatów o średnicy 32 cm

Płynna regulacja temperatury (35 °C – 70 °C)

Wentylator, zapewniający równomierne suszenie

Ochrona przed przegrzaniem

Cicha praca

Możliwość dokupienia kolejnych blatów

Nóżki antypoślizgowe

Instrukcja obsługi z radami i przepisami

Napięcie nominalne: 230 V~ 50 Hz

Nominalna moc wejściowa: 250 W

Poziom hałasu: < 20 dB

## EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

## USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

### **Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)**

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.



08/05

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.



Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

PL



# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

**Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!**

**Figyelmeztetés!** A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültségingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat:

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A hálózati konnektor feleljen meg a hatályos biztonsági előírásoknak.
2. Amennyiben az aszalógép vagy a hálózati vezetéke sérült, akkor a készüléket használni tilos. **A készülék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bizza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le. Áramütés veszélye! A készüléket és a hálózati vezetékét minden használatba vétel előtt ellenőrizze le!**
3. A készüléket óvja a közvetlen napsütéstől, víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket mosogatógépben mosni tilos!
4. Az aszalógépet szabadban és nedves környezetben ne használja. Az aszalógépet és a hálózati vezetékét nedves vagy vizes kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye!
5. Az aszalógépet gyúlékony tárgyak vagy anyagok közelében (pl. függöny mellett) ne használja. Az aszalógép közelében található felületek a készülék használata közben felmelegedhetnek. Az aszalógépet úgy állítsa fel, hogy a megfelelő működéshez biztosított legyen a levegő szabad áramlása a készülék környezetében. A készülék szellőzőnyílásait a túlmelegedés veszélye miatt letakarni tilos.
6. Az aszalógépre ne helyezzen rá semmilyen idegen tárgyat, illetve a gépet addig ne mozgassa, amíg az teljesen le nem hűlt.
7. Az aszalógéppel csak élelmiszereket és élelmiszer alapanyagokat lehet szárítani, abba más anyagokat (például papírt műanyagot stb.) betenni, szárítani vagy tárolni tilos!
8. Az aszalógépet lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül, ha a hálózati csatlakozódugó a fali konnektorba be van dugva. Karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetékét húzza ki a fali konnektorból. A csatlakozódugót a vezetéknel fogva ne húzza ki a konnektorból. A művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
9. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
10. A működő aszalógépet lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül.
11. Az aszalógépet fedél nélkül ne kapcsolja be. Az aszalógép megfelelő működéséhez és a szárító levegő megfelelő áramlásához a fedél nélkülözhetetlen tartozék. Az aszalógép működtetése közben használja mind az 5 szárító tálcát, akkor is, ha azokon nincs szárítandó élelmiszer.
12. Legyen nagyon körültekintő, amikor az aszalógépet gyermekek közelében használja. Ne engedje, hogy a készüléket gyerekek önállóan használják. A készülék áramütést és égési sérüléseket okozhat! A készülék nem játék! Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztról.
13. Az aszalógépet ne helyezze le forró felületre és azt hőforrások (pl. tűzhely, rádiátor, hősugárzó) közelében se használja.
14. A készüléket minden használatba vétel után alaposan tisztítsa meg, mert a készülék bizonyos felületei közvetlenül érintkeznek az élelmiszerekkel.
15. A készülék folytonos üzemeltetése ne legyen 40 óránál hosszabb.
16. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
17. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben elveszítheti a készülékre nyújtott garanciát.

18. Az aszalógépet kizárólag csak a jelen útmutatóban leírtak szerint, az utasításokat betartva használja. Az aszalógép kizárólag csak háztartásokban használható. A gyártó nem felel a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért.
19. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.

## A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

1. Fedél
2. Be- és kikapcsoló gomb
3. Hőfokszabályzó
4. 5 darab szárító tálcá
5. Alapgép

Az aszalógéphez további szárító tálcákat lehet vásárolni (a gépre legfeljebb 9 darab tálcát lehet ráhelyezni).

## SZÁRÍTÁS

Az élelmiszerek szárítása (aszalása) az egyik legrégebbi konzerváló eljárás. Az élelmiszerekben található több-kevesebb víz az aszalás során elpárolog. A víz elpárolgásával csökkenthető a penészedés vagy rothadás kockázata. Megfelelő aszalással és tárolási körülmények biztosításával a megszáritott élelmiszerek akár több évig is tárolhatók. A víz elpárolgásával az aromás anyagok koncentrációja megnő, így a szárított élelmiszerek ízletesebbek. A konzerválás természetes úton, konzerváló anyagok nélkül zajlik le. Az élelmiszerből az értékes tápanyagok és vitaminok nem távoznak el. Ha gyakran főz be vagy fagyaszt le élelmiszereket, akkor az aszalást egy újabb élelmiszerkonzerválási módszerként alkalmazhatja, gyümölcsök, zöldségek, gyógynövények, teák stb. tartósításához. A napon történő aszaláshoz megfelelő természetes adottságok szükségesek, amelyek napsütötte helyeken sem mindig állnak rendelkezésre. Amennyiben az élelmiszereket elektromos vagy gázsütőben szárítja (amelyek nem erre a célra lettek tervezve), akkor a nem megfelelő levegőáramlás miatt az élelmiszerekből kicsapódik a víz és a lé, ezért az élelmiszer hozzáragad a tepsizhöz vagy rácshoz. Ezen kívül a sütőbe lecsepegett és ráégett levet nagyon nehéz eltávolítani.

A célra törő tervezés segítségével az Ön aszalója gyorsabban, hatékonyabban és tisztábban megbirkózik az élelmiszerek szárító tartósításával. A készülékben található levegő fűtése és keringtetése egyenletes, az minden tálcaszinten erőteljesen és hatékonyan szárít. A nedves levegő a készülék fedelén található lyukakon keresztül távozik el az aszalóból. Az aszalógép segítségével egyszerre több szinten száríthatja az élelmiszereket, de a szárítás során cserélni kell a tálcák sorrendjét, mivel a legintenzívebb szárítás a legalsó tálcán történik. Az ajánlott aszalási idő végén szemrevételezéssel és tapintással ellenőrizze le az aszalás eredményét. Amennyiben szükséges, akkor a szárított élelmiszereket válogassa szét és folytassa az aszalást.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az aszalandó gyümölcs és zöldség legyen friss és teljesen érett. Száradt, ütődött, rossz minőségű termésekből nem lehet jó minőségű aszalt terméket előállítani. Az éretlen gyümölcsöknek nincs színük és ízük, ezeken az aszalás sem segít. A túlérett gyümölcsök pedig puhák és kásásak, vagy fásak és színevesztettek lehetnek. Az élelmiszereket frissen és egyszerre aszalja meg. A gyümölcsöket alaposan mossa és szárítsa meg, csak tiszta és vegyszerektől mentes gyümölcsöket szárítson. A gyümölcsöket vizsgálja meg, és a penészes, ütődött vagy sérült, esetleg rothadásnak indult gyümölcsöket vegye ki, mert azok az egész adagot tönkretesznek.



Ne felejtse el, hogy a szárítás során a helyiségben érezhető lesz a szárított élelmiszerek illata, amely bizonyos esetekben kellemetlen is lehet.

## Az első használatba vétel előtt:

1. Az aszalógépről távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Az aszalógépet hőálló és stabil felületre, egyéb hőforrásoktól távol állítsa fel. A felállítás helyének a kiválasztása során gondoljon arra is, hogy működés közben nem ajánljuk a készülék mozgatását. A felület teherbírása feleljen meg az aszalógép és a szárítatlan alapanyagok együttes súlyának. A készülék környékén minden oldalon hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a aszalógép megfelelő szellőzéséhez.
3. Az új aszalógépet állítsa össze, majd élelmiszerek nélkül kapcsolja be körülbelül 30 percre. Majd várja meg az aszalógép teljes kihűlését. A tálcákat és a készülék fedelét meleg vízben mosogassa el, az alapgépet pedig enyhén benedvesített ruhával törölje meg.

## HASZNÁLAT

1. A szárítás előtt minden élelmiszert alaposan mosson és szárítson meg. A tartósításhoz csak hibátlan élelmiszereket használjon, a hibás részeket vágja ki. A gyümölcsöket magozza ki és vágja ki a magházat. A szárítandó gyümölcs legyen érett (de nem túlérett).
2. A szárítás egyenletesebb lesz, ha a szárítandó élelmiszereket egyforma darabokra szeleteli fel. A vékonyabb szeletek gyorsabban megaszalódnak, de ne felejtse el, hogy jelentős mértékben össze is mennek. A hámozatlan gyümölcsöket héjával lefelé (vágott résszel felfelé) helyezze le a tálcára. A szabálytalan alakú darabokat se tegye vágott felületükkel lefelé, azokat inkább tegye az élükre. A zöltséget csak egy rétegben és egyenletesen rakja le. A gyógy- és fűszernövényeket kíméletes módon szárítsa. Csak a növények erősebb szárát távolítsa el, a leveleket ne darabolja vagy vágja szét. A leveles növényeket a szárítás során át kell forgatni, hogy a levelek ne ragadjanak egymáshoz.
3. A szárítandó darabokat egyenletesen rakja le a tálcára, a darabok között hagyjon egy kis szabad helyet. A tálcáknak csak körülbelül a 85%-t rakja meg, a többi szabad hely a levegő szabad áramlásához szükséges.

### Megjegyzés:

Bizonyos gyümölcsök a szárítás során megbarnulhatnak. Ezt úgy tudja megelőzni, ha a szárítás előtt a gyümölcsdarabokat citromos vízbe meríti, majd konyhai papírkendővel finoman megtörli. A citromlé helyett használhat ananászlevet vagy C-vitamint is. Bizonyos gyümölcsök külsején természetes viaszbevonat található (például: füge, szilva, szőlő, áfonya stb.)

Ezeket mártsa 1–2 percre forró vízbe, majd a leszűrés után azonnal hideg vízbe, végül szárítsa meg. Darabolja fel, majd tegye a gyümölcsdarabokat az aszalógépbe. A gyümölcsök héja porózus lesz, ami meggyorsítja az aszalást.

### Előfőzés

A legtöbb zöltségfélé a szárítás előtt érdemes előfőzni (más néven blansírozni). Az előfőzés megőrzi a zöltségek külső alakját és ízét. Az előfőzéshez a zöltséget vagy gyümölcsöt rövid időre (1–5 percre) forrásban lévő vízbe vagy gőzbe kell mártani. Az előkészített zöltséget (pl. sárgarépat, zellert stb.) tegye drótkosárba vagy szitába és merítse forrásban lévő vízbe, vagy tegye forró gőzbe. Az aszalógépbe való behelyezés előtt a zöltséget szárítsa meg.

A megfelelő lében való előfőzéssel megőrizhető az alma, a sárgabarack, a füge, a nektarin, az őszibarack, a körte és a szilva eredeti színe. Akár kandírozott gyümölcsöt is létre lehet így hozni. A módszert azonban előbb kisebb mennyiségű gyümölcsön próbálja ki.

### A zöltségeket és gyümölcsöket a következő levekbe márthatja bele az előfőzés során:

- A citrom- és ananászlé természetes anyagok (szemben a többi anyaggal), amelyekkel megőrizhető a gyümölcsök eredeti színe.
- Nátrium-szulfit: Gyógyszertárban vásárolható élelmiszeripari termék.
- A citrom- és aszkorbinsav az élelmiszereknek savanyú, C-vitamin ízt kölcsönöz.
- Előfőzés vízben és gőzben

- Megfelelő lében való előfűzéssel megőrizhető az alma, a sárgabarack, a füge, a nektarin, az őszibarack, a körte és a szilva eredeti színe. Akár kandírozott gyümölcsöt is létre lehet így hozni.

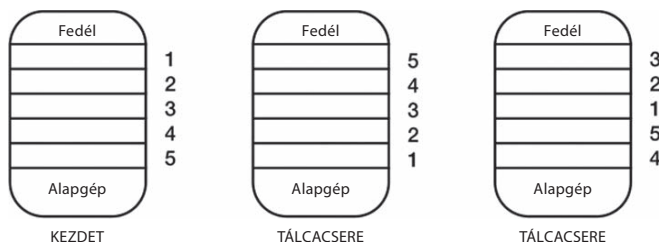
**4. A hőfokszabályzóval állítsa be az aszalási hőmérsékletet. A megfelelő szárításhoz használjon legalább 5 darab szárítótálcát!**

Szárítandó élelmiszer	Ajánlott hőmérséklet
Virágok	35 – 40 °C
Gyógy- és fűszernövények	40 °C
Péksütemény	40 – 50 °C
Zöldségfélék	50 – 55 °C
Gyümölcs (alma)	55 – 60 °C
Gyümölcs (körte)	55 – 60 °C
Gyümölcs (sárga- és őszibarack, szilva)	55 – 60 °C
Hús, hal	65 – 70 °C

A táblázatban szereplő ajánlott hőmérséklet csak tájékoztató jellegű, és függ a szárítandó élelmiszerek méretétől, víztartalmától és még sok más tényezőtől. A táblázat értékeit a tapasztalatai alapján megváltoztathatja.

5. A készülék főkapcsolóját kapcsolja "I" állásba.
6. Az alulra kerülő tálcákon a szárítandó élelmiszereket melegebb és szárazabb levegő éri, ezért itt gyorsabb az aszalás. Ezért az aszalási időt három részre kell felosztani, és a tálcákat kétszer át kell cserélni. Például a 24 óráig tartó szárítás során (egész és héjas gyümölcs: cseresznye, szilva), a tálcákat 3-4 óránként cserélje át, hogy a behelyezett gyümölcsöt egyformán érje a szárító hatás. A tálcákat az alábbi ábrán látható sorrendben cserélje át, és a tálcákat minden csere során forgassa el egy negyed fordulattal is (egyenletesebb lesz az aszalás).

HU



7. Az aszalás ellenőrzéséhez vegyen ki néhány darab élelmiszert, majd néhány percre azt hagyja hűlni. A meleg élelmiszer puhábbnak, hajlékonyabbnak és nedvesebbnek tűnik, mint hideg állapotban. Az élelmiszer legyen kellően száraz, hogy azon a mikroorganizmusok ne tudjanak elszaporodni, mert tönkreteszik az aszalt élelmiszert. A szárított zöldség legyen kemény és törékeny. A szárított gyümölcsnek bőrösnek és hajlékonynak kell lennie. A házilag szárított gyümölcs (amennyiben hosszabb ideig kívánja tárolni) legyen szárazabb, mint a boltban megvásárolható szárított gyümölcs.

Gyümölcs – hajlékony  
 Zöldségfélék – száraz, törékeny  
 Gomba – bőrös, majdnem törékeny  
 Gyógy- és fűszernövények – morzsolódó

8. A szárítás befejezése után a készüléket kapcsolja ki, húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból, és várja meg a készülék teljes kihűlését.

## Élelmiszerek aszalási táblázata

### Gyümölcs

Fajta	Előkészítés módja	Speciális előkészítés	Aszalási teszt, felület	Aszalási idő (óra)
Alma	vágja ki a magházat, szeletelje vagy vágjon karikákat	igen	rugalmas	4–15
Kajsziarack	vágja felébe vagy negyedébe	igen	rugalmas	8–36
Friss ananász	hámozza meg és vágjon karikákat	–	rugalmas	6–36
Konzerv ananász	vágja darabokra, csepegtesse le	–	bőrös	6–36
Banán (érett)	vágjon kerekereket vagy csíkokat (4 mm vastag)	–	törekeny, ropogós	5–24
Körte	vágja ki a magházat, vágja ketté vagy szeletelje fel	igen	rugalmas, bőrös	5–24
Eper	vágja félbe, a kis darabokat ne vágja el	igen	száraz tapintású	5–24
Szilva, ringló	vágja félbe, vagy hagyja egészben (maggal vagy kimagozva)	–	rugalmas	5–24
Szőlő	lehetőleg mag nélküli fajtát aszaljon, vágja be	–	rugalmas, bőrös	6–36
Cseresznye	egészben (maggal)	–	bőrös	6–36
Őszibarack	érett	igen	rugalmas, bőrös	5–24
Citrusfélék	felszeletelni vagy gerezdekre bontani (héjastól - aroma miatt)	–	rugalmas	6–36
Rebarbara	csak friss és törekeny szárazakat aszaljon, vágjon 3 cm-es darabokat	igen	száraz tapintású	4–16

HU

### Zöldségfélék

Fajta	Előkészítés módja	Előfőzés (perc)	Aszalási teszt, felület	Aszalási idő (óra)
Articsóka	tisztítsa meg, vágja félbe	2–4	törekeny	4–12
Spárga	hámozza meg, egészben vagy vágjon 2 cm darabokat	2–3	törekeny	8–36
Babhüvely	a végeket vágja le, darabolja egyforma hosszúságúra	3–4	törekeny	4–14
Brokkoli	szedje szét rózsákra, 1/2 órára tegye sós vízbe	3–4 (egy kanál ecettel)	törekeny	5–15
Karfiol	szedje szét rózsákra, 1/2 órára tegye sós vízbe	3–4 (egy kanál ecettel)	bőrös	5–15
Kelkáposzta, káposzta	tisztítsa meg, szeletelje fel	2–3 (gőzben)	bőrös	4–12
Sárgarépa	keresztben vagy ferdén szeletelje	2–3	bőrös	4–12
Zeller	vágjon karikákat	2–3	törekeny	4–12
Uborka	szeletelje 1 cm vastag darabokra	–	bőrös	4–14
Hagyma, újhagyma	vágjon karikákat	–	bőrös	4–10

Fajta	Előkészítés módja	Előfőzés (perc)	Aszalási teszt, felület	Aszalási idő (óra)
Gyógy- és fűszernövények	távolítsa el a szárát, de darabolja fel	–	törékeny	2–5
Gomba	vágja felébe vagy karikákra	–	törékeny	4–6

A táblázatban feltüntetett aszalási idők csak tájékoztató jellegűek, és a szárítandó élelmiszer tulajdonságaitól függően jelentős mértékben is eltérhetnek.

## TANÁCSOK ÉS TIPPEK

A gyümölcsöket aszalt állapotban is lehet fogyasztani. Az aszalt gyümölcsöket köretként lehet tálalni, vagy különböző ételekbe lehet felhasználni. Amennyiben a gyümölcsöket szeretné eredeti állapotuknak megfelelő módon felhasználni, akkor a gyümölcsöknek vissza kell adni a nedvességtartalmat. A kívánt mennyiségű gyümölcsöt körülbelül azonos mennyiségű vízbe áztassa be (például egy csésze szárított gyümölcsre öntsön egy csésze vizet – a víz inkább legyen valamivel kevesebb), majd hagyja a vízben kb. 4 óra hosszat (itt is érvényes, hogy inkább rövidebb ideig). Ezt követően a gyümölcsöt a friss gyümölcsnek megfelelően használhatja fel. A korai szilva cukortartalma kisebb, ezért az nem igazán alkalmas aszalásra.

A szárított zöldségeket a felhasználás előtt áztassa be vízbe. Például: 1 csésze szárított zöldséget öntsön le 1 csésze vízzel. Azonban ne öntsön több vizet a zöldségre, mint amennyit a főzéshez kell használni. A megpuhult zöldséget na hagyja sokáig állni a felhasználás előtt. Az így előkészített zöldség főzési ideje körülbelül a friss zöldség főzési idejével azonos. Amennyiben levest főz, akkor a szárított zöldséget nem kell beáztatni. A levesbe, mártásokba vagy salátákba szánt zöldséget különböző konyhai eszközökkel felapríthatja. Amennyiben krémlevest, krémes mártást vagy gyerekeleket készít, akkor a szárított zöldséget aprítsa kis darabokra. Az összeaprított szárított zöldséget ne tárolja 1 hónapnál tovább, mert elveszti kedvező tulajdonságait és aromáját.

A beáztatott zöldségeket természetesen friss zöldségekkel is összekeverheti. A finomra őrölt paprikát légmentesen lezárt üvegedényben sokáig tárolni lehet.

**HU**

A gombát a használat előtt áztassa be vízbe. A levesekbe vagy mártásokba szánt gombát aprítsa fel.

A gyógy- és fűszernövényeket nem kell beáztatni, távolítsa el a száraz és kemény szárazakat, majd a leveleket morzsolja az ételbe.

## RECEPTEK

### Vegyes gyümölcs

2 darab meghámozott banán

10 dkg eper

10 dkg ananász

A fenti gyümölcsöket vágja egyforma (kb. 0,6 cm-es) darabokra. Az aszalás és lehűlés után keverje összetört diófélékkel.

### Almakarika fahéjjal

2 kg alma

5 teáskanál őrölt fahéj

A meghámozott almát vágja körülbelül 0,6 mm vastag karikákra (a magházat vágja ki), majd szórja meg őrölt fahéjjal. Aszalja meg.

### Vegyes citrustál

1,5 kg narancs

5 darab citrom

4 darab grépfrút

A gyümölcsöket alaposan mossa meg. Szeletelje fel körülbelül 0,6 mm vastag szeletekre (a héjával együtt), majd aszalja meg a géppel.

### **Trópusi koktél**

10 darab kiwi

1 darab ananász

3 darab papaya

A gyümölcsöket hámozza meg. Szeletelje fel körülbelül 0,6 mm vastag szeletekre, majd aszalja meg a géppel.

### **Zelleres és fokhagymás só**

A megszáritott zellert és sót 1:1 arányban keverje össze konyhasóval.

### **Virág és fűszernövény keverék**

A tavasz és nyár hangulatát, a növények és virágok kellemes illatának a megőrzésével felidézheti ősszel vagy télen is. Ehhez az aszalógéppel szárítson meg a kertjében (vagy a természetben) termő növényeket, virágokat, fűszereket. A virágszirmokat helyezze a tálcákra és nyitott állapotban szárítsa meg. A jól megszáritott virágszirmokat (körülbelül 5 óra) tegye díszanyagba vagy kis szövetszátkba (kösse be egy díszes szalaggal és akassza fel). Az illatok harmóniáját fahéj darabbal, szegfűszeggel, rozmarynggal vagy mentol levéllel egészítse ki.

## **AZ ASZALT ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA**

Az eltárolás előtt az alapanyagoknak tökéletesen le kell hűlnie (különben bepárasodik és megromlik). A szárított élelmiszerek végleges eltárolásával várjon 1 hetet a szárítás után. A szárított alapanyagokat kisebb adagokba csomagolja, hogy az adagot a kinyitás után minél előbb fel tudja használni. A megszáritott élelmiszereket zárható üvegedényekben, szövet- vagy papírzacskókban tárolja (ne használjon műanyag tárolókat). A megszáritott zöldséget fóliahegesztővel lezárta, vagy vákuumcsomagolt műanyag zacskókban tárolhatja. Az aszalt élelmiszereket szobahőmérsékleten lehet tárolni. De ennél jobb a száraz, hűvös és sötét helyen való tárolás.

Amennyiben a tárolási hőmérséklet 10°C alatti, akkor a tárolási idő 2–3-szor hosszabb lehet.

Időnként ellenőrizze le a tárolt aszalt élelmiszereket. A jobb áttekinthetőség érdekében a tároló edényeket öntapadós címkékkel jelölje meg (tüntesse fel a szárítás időpontját).

HU

## **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból. A készüléket enyhén benedvesített ruhával törölje meg. A tálcákat és a fedelet mosogatószeres vízben mosogassa el. Az alapgépen található szívónyílásokat (rácsokat) tartsa tisztán és azokat ne takarja le. A szívónyílásokat (rácsokat) ecsettel vagy porszívóval tudja megtisztítani. Az alapgépet vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.

A tisztításhoz karcoló tisztítószereket vagy eszközöket ne használjon. A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe mártani tilos.

## HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldások
A motor nem működik.	A csatlakozódugó rosszul van bedugva a konnektorba.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e a konnektorhoz csatlakoztatva.
	A konnektorban nincs áram.	Ellenőrizze (például egy másik készülékkel), hogy a konnektorban van-e áram.
	Sérült a hálózati vezeték.	Vigye márkaszervizbe javításra vagy ellenőrzésre.
A motor fújja a levegőt, de az aszalógép nem fűt.	A túlfűtés elleni védelem bekapcsolt.	<b>A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.</b> Várja meg, míg teljesen lehűl a készülék. Amennyiben a lehűlt készülék a bekapcsolás után nem kezd fűteni, akkor forduljon a márkaszervizhez.

## MŰSZAKI ADATOK

Megszárítja a gyümölcsöket, zöldségeket, fűszernövényeket, húst és egyéb élelmiszereket

5 darab 32 cm átmérőjű szárító tálca

Fokozatmentesen beállítható hőmérséklet (35 °C – 70 °C)

Ventilátor az egyenletes szárításhoz

Túlfűtés elleni védelem

Csendes működés

További tálcákkal egészíthető ki

Csúszásgátló lábak

Használati útmutató receptekkel és tippekkel

Névleges feszültség: 230 V~ 50 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 250 W

Zajsztint: < 20 dB

## HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

## ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

**Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)**

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.



## SICHERHEITSHINWEISE

### Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

**Warnung:** Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es nicht zur Brandentstehung oder zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommt, sollte bei der Verwendung von Geräten immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Verwenden Sie den Lebensmitteltrockner nicht, falls das Gerät oder das Stromzufuhrkabel beschädigt ist. **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen! Das Gerät und das Stromzufuhrkabel müssen vor der Verwendung regelmäßig kontrolliert werden.**
3. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, vor Wasserkontakt sowie anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem eventuellen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Geben Sie niemals den Obsttrockner in die Geschirrspülmaschine.
4. Verwenden Sie den Obsttrockner nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Fassen Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen an. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
5. Verwenden Sie den Obsttrockner nicht in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder unter diesen, z.B. in der Nähe von Gardinen. Die Oberflächen in der Nähe des Obsttrockners können sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. Stellen Sie den Obsttrockner außerhalb der Reichweite von anderen Gegenständen auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist, dies ist für seinen ordnungsgemäßen Betrieb wichtig. Verdecken Sie nicht die Geräteöffnungen, es droht Überhitzungsgefahr.
6. Auf den oberen Teil des Lebensmitteltrockners legen Sie keine Gegenstände und stellen Sie das Gerät nicht an eine andere Stelle, wenn es nicht völlig abgekühlt ist.
7. Der Lebensmitteltrockner ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel zu trocknen. In den Innenbereich des Lebensmitteltrockners legen Sie keine Materialien (bspw. Papier, Plastik) und legen Sie darin nichts ab!
8. Wir empfehlen, den Obsttrockner nicht mit dem eingesteckten Stromversorgungskabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromversorgungskabel bitte aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie bitte am Stecker.
9. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen.
10. Der Obsttrockner sollte während einer Abwesenheit nicht unbeaufsichtigt bleiben.
11. Betreiben Sie den Obsttrockner nicht ohne das Oberteil. Nur mit diesem Teil ist die richtige Luftverteilung in die einzelnen Trocken-Einsätze gewährleistet. Verwenden Sie den Lebensmitteltrockner immer mit den 5 mitgelieferten Trocknungsplateaus, auch, wenn einige von ihnen nicht mit Lebensmitteln zum Trocknen belegt sind.
12. Lassen Sie erhöhte Aufmerksamkeit walten, wenn Sie den Obsttrockner in der Nähe von Kindern verwenden! Lassen Sie niemals das Gerät von Kindern alleine bedienen, damit sie vor einem gefährlichen Unfall durch elektrischen Strom geschützt werden. Das Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nicht herunter hängt.

13. Stellen Sie den Lebensmittelrockner nicht auf heiße Oberflächen und verwenden Sie ihn nicht in der Nähe von Wärmequellen (bspw. Herdkochplatten, Radiator, Backofen).
14. Es ist unerlässlich, das Gerät an allen Bereichen sauber zu halten, da es zu einem direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt!
15. Die empfohlene Betriebsdauer des Gerätes beträgt maximal 40 Stunden.
16. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem Timer oder anderen Fernbedienungsgeräten bestimmt.
17. Verwenden Sie bitte kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Sie können sonst die Garantie verlieren.
18. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieser Obstrockner ist nur für den privaten nicht-gewerblichen Gebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
19. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter sowie von Personen mit geringeren physischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit unzureichenden Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes auf eine sichere Art und Weise angeleitet wurden und in der Lage sind, eventuelle Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung, die durch den Verwender durchgeführt werden soll, darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn Sie nicht älter als 8 Jahre und beaufsichtigt werden. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Zuleitungskabels sein.

## BESCHREIBUNG

1. Deckel des Obstrockners
2. Taste Anschalten/Ausschalten
3. Regulator zur Einstellung der Temperatur
4. 5 Trocknungsplateaus
5. Basis

Zu dem Lebensmittelrockner können weitere Trocknungsplateaus nachgekauft werden (maximal können Sie in dem Lebensmittelrockner bis zu 9 Trocknungsplateaus verwenden).



## DAS TROCKNEN

Die Trocknung ist eine der ältesten Arten der Lebensmittelkonservierung. Die Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser, das im Verlauf der Trocknung entfernt wird. Zugleich entfernen Sie damit den Nährboden für die Entstehung von Schimmel und Fäulnis. Nach der richtigen Trocknung und bei guten Lagerungsbedingungen lassen sich getrocknete Lebensmittel aufbewahren und mehrere Jahre verwenden. Das Entfernen des Wassers aus den Lebensmitteln führt zu einer Konzentration der Aromastoffe, deshalb sind sie besser in ihrem Geschmack. Zur Konservierung kommt es auf einem natürlichen Weg ohne die Verwendung von Konservierungsstoffen. Es kommt nicht zu einer Zerstörung der Minerale und Vitamine. Auch, wenn Sie es gewöhnt sind, Lebensmittel einzukochen oder einzufrieren, so ermöglicht Ihnen das Trocknen die Möglichkeiten der Lagerung von Obst, Gemüse, Pilzen, Heilpflanzen und Tees und bereichert Ihre Küchenkenntnisse. Die Trocknung an der Sonne ist bei unseren geografischen Bedingungen eher eine Glückssache. Bei der Trocknung im Elektro- oder Gasofen, der für die Trocknung nicht konstruiert ist, kommt es angesichts der kleinen Luftzirkulation zu einem so genannten Schwitzen der Lebensmittel, Abtropfen des Saftes und folglich zu einem Ankleben an der Unterlage. Darüber hinaus lässt sich der Herd sehr schwer von dem angebrannten Saft reinigen.

Unser neuer Obstrockner ist schneller und effektiver auf der Grundlage des durchwegs physikalischen Systems. Die Ansaugung des Luftstromes ist gleichmäßig erwärmt und so verteilt, dass in jedem Trocken-Einsatz die Feuchtigkeit von den vorbereiteten Nahrungsmitteln abgeleitet wird. Die Feuchtluft wird nach

außen durch die Ausströmungsöffnungen im Deckel des Obsttrockners abgeführt. Dieses System ermöglicht die Trocknung in allen Trocken-Einsätzen; aber für die gleichmäßige Trocknung des komplett gefüllten Obsttrockners ist es notwendig, im Verlauf der Trocknung die Reihenfolge der einzelnen Trocken-Einsätze abzuwechseln, denn die Trocknung verläuft in dem unteren Trocken-Einsatz am intensivsten. Kurz vor dem Ende des Trocknungsprozesses ist es vorteilhaft, die Qualität der Trocknung optisch und nach Gefühl zu überprüfen. Gemäß der Beurteilung lassen sich die Nahrungsmittel einteilen und die Betriebsdauer zur Trocknung verlängern.

## BENUTZUNGSHINWEISE

Obst und Gemüse zum Trocknen muss frisch und völlig reif sein. Aus verwelkten, zerdrückten, nicht-qualitativen Früchten kann man keine qualitativen Trockenfrüchte herstellen. Unreife Früchte verlieren die Farbe und den Geschmack, das sich beim Trocknen nicht verbessern lässt. Überreife Früchte bleiben zäh und holzig oder weich bis breiig. Trocknen Sie die Lebensmittel frisch, rechtzeitig und auf einmal. Reinigen und waschen Sie die Früchte vor dem Trocknen, damit Sie sauber und ohne Chemikalien sind. Schauen Sie sich die Früchte an und sortieren Sie solche aus, die verdorben, schimmelig oder beschädigt sind. Diese Früchte können das gesamte Trockengut verderben. Denken Sie bitte daran, dass im Verlauf der Trocknung im Raum das Aroma der trocknenden Lebensmittel zu riechen ist, das nicht für jeden angenehm ist.

### Vor der ersten Verwendung:

1. Entfernen Sie von dem Lebensmittelrockner alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie den Lebensmittelrockner auf eine stabile und wärmebeständige Oberfläche. Weit genug entfernt von anderen Wärmequellen. Wählen Sie die Fläche in Hinsicht darauf aus, dass während des Trockenvorganges es nicht geeignet ist, den Lebensmittelrockner an eine andere Stelle zu stellen. Die Tragfähigkeit der Oberfläche muss angemessen sein, damit sie das Gewicht des Lebensmittelrockners mit dem zubereiteten Inhalt trägt. Um das Gerät herum muss ein freier Raum von mindestens 15 cm zur Gewährleistung der richtigen Funktion des Lebensmittelrockners vorhanden sein.
3. Bauen Sie den neu erworbenen Lebensmittelrockner zusammen und lassen Sie etwa 30 Minuten ohne Lebensmittel angeschaltet. Danach warten Sie ab, bis der Lebensmittelrockner vollständig abgekühlt ist. Die Trocknungsplateaus und den Deckel des Lebensmittelrockners reinigen Sie in warmem Wasser und die Basis des Lebensmittelrockners säubern Sie mit einem feuchten Tuch.

## ABLAUF

1. Vor der Zubereitung zum Trocknen reinigen und trocknen Sie alle Lebensmittel gut. Für die Zubereitung wählen Sie nur einwandfreie Lebensmittel aus, die schadhafte Stellen schneiden Sie bitte aus. Bei Obst entfernen Sie bitte die Kerne und das Kerngehäuse. Das zuzubereitende Obst sollte reif sein, aber nicht überreif.
2. Der Trocknungsvorgang wird gleichmäßig, wenn Sie alle Lebensmittel in gleiche Scheiben schneiden (ca. 0,6 cm). Dünne Scheiben trocknen schneller. Denken Sie aber bitte daran, dass sie durch das Trocknen erheblich an Volumen verlieren. Ungeschältes Obst legen Sie mit der Schale nach unten und mit der Schnittfläche nach oben. Ungerade Formen legen Sie immer auf die Kante mit der Schale, nicht auf die glatte Fläche. Gemüse verteilen Sie gleichmäßig nur auf einem Trocken-Einsatz. Kräuter trocknen Sie bitte sehr sparsam. Entfernen Sie nur die Stängel, portionieren Sie nicht die Kräuter. Blattkräuter müssen während des Trocknungsprozesses umgedreht werden, damit sie vor dem Zusammenhaften geschützt werden.
3. Legen Sie die Stücke gleichmäßig auf den Trocknungsplateaus des Lebensmittelrockners aus. Legen Sie die Scheiben nicht übereinander und lassen Sie zwischen jedem einzelnen Stück einen freien Platz. Nutzen Sie etwa 85% der Fläche von jeder Platte des Lebensmittelrockners, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.

### Anmerkung:

Damit manche Arten von Obst vor dem Braunwerden geschützt werden, empfehlen wir, das Obst vor dem Trocknen in eine Lösung bestehend aus einem Esslöffel Zitronensaft und einer Tasse Wasser zu

legen und danach mit einem Küchenpapier abzutrocknen. Zitronensaft können Sie durch Ananassaft oder durch gängiges im Handel erhältliches Vitamin C ersetzen. Eine Obstarten haben eine natürliche Wachsschutzschicht, beispielsweise Feigen, Pflaumen, Trauben, Heidelbeeren usw.

Tauchen Sie diese für 1–2 Minuten in kochendes Wasser, nach dem Abläutern gleich in kaltes Wasser und trocknen Sie die Früchte. Schneiden Sie sie und lassen Sie sie trocknen. Die Schale wird porig und damit wird das Trocknen beschleunigt.

## Blanchieren

Bei den meisten Gemüsearten ist es vorteilhaft, sie zuvor zu blanchieren. Das Blanchieren verhindert eine Beeinträchtigung des Aussehens und des Geschmacks der zubereiteten Produkte. Das Blanchieren beruht auf dem Prinzip, dass das Obst und Gemüse eine kurze Zeit (1 – 5 Minuten) in Wasser oder im Dampf vorgekocht wird. Das zubereitete Gemüse (bspw. Möhren, Sellerie) legen Sie in einen Drahtkorb oder ein Sieb und tauchen es in einen Kochtopf mit kochendem Wasser. Vor dem Einlegen in den Obsttrockner trocknen Sie es bitte gründlich ab.

Blanchieren in einem geeigneten Aufguss kann helfen, die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen zu erhalten. Es entsteht dabei gesüßtes kandiertes Obst. Die Tätigkeit auf diese Art und Weise muss jedoch zuvor ausprobiert werden.

### Obst und Gemüse können Sie in diesen Aufgüssen einweichen:

- Zitronen- und Ananassaft stellt eine natürliche Form (gegenüber anderen Methoden) des Unterdrückens des Farbwechsels dar.
- Schwefligsaures Natron: Besorgen Sie in der Apotheke ein Mittel für Lebensmittelzwecke.
- Zitronen- und Ascorbinsäure geben den Produkten einen „säuerlichen Geschmack von Vitamin C“.
- Blanchieren im Wasser oder im Dampf
- Blanchieren im Saft kann helfen, die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen zu erhalten. Es entsteht dabei gesüßtes kandiertes Obst.

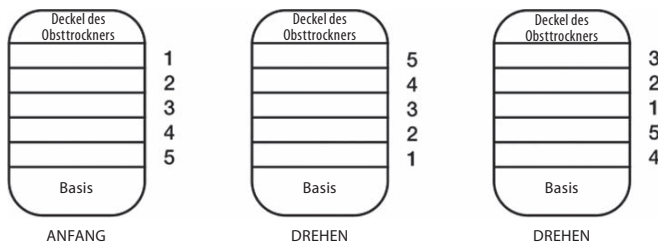
#### 4. Mit dem Temperaturregler wählen Sie die gewünschte Trocknungstemperatur. **Die minimale Anzahl an Platten zur Gewährleistung des richtigen Trocknens sind 5!**

Lebensmittelarten	Empfohlene Temperatur
Blumen	35 – 40 °C
Kräuter	40 °C
Backwaren	40 – 50 °C
Gemüse	50 – 55 °C
Obst (Äpfel)	55 – 60 °C
Obst (Birnen)	55 – 60 °C
Obst (Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen)	55 – 60 °C
Fleisch, Fisch	65 – 70 °C

Die Trocknungstemperaturen sind nur orientierungshalber. Die Temperatur hängt von der Dicke der Scheiben, dem Wassergehalt in den Lebensmitteln und weiteren Faktoren ab. Es ist notwendig, welche Einstellung für Sie am Geeignetesten ist, damit Sie mit dem Trockenergebnis zufrieden sind.

#### 5. Drücken Sie die ON-Taste in die Position I.

6. Die Platten im unteren Bereich sind für eine trockenere und wärmere Luft eingestellt. Das Produkt trocknet auf diesen Platten schneller. Deshalb ist es notwendig, die Lage der Trocknungsplateaus während des Trocknens zu ändern (teilen Sie die Trocknungsdauer in 2 Umladungen auf. Während des Trockenvorganges, der bis zu 24 Stunden dauern kann (ganzes Obst mit Schale – Kirschen, Pflaumen), ändern Sie die Anordnung der Reihenfolge der Trocknungsplateaus alle 3–4 Stunden, damit eine gleichmäßige Trocknung im gesamten Lebensmittelrockner gewährleistet ist). Die Platten ändern Sie etwa so wie es in der Abbildung gezeigt wird. Dabei drehen Sie die Seiten mit einer Vierteldrehung und gewährleisten so eine gleichmäßige Trocknung.



7. Vor dem Ausprobieren des Produkftes nehmen Sie eine Handvoll Trockenlebensmittel und lassen Sie einige Minuten abkühlen. Heißes Material erscheint weicher, feuchter und flexibler, als in abgekühltem Zustand. Das Produkt muss ausreichend trocken sein, damit es nicht zu einer Vermehrung von Mikroorganismen und Wertminderungen kommt. Das getrocknete Gemüse muss hart und spröde sein. Das getrocknete Obst sollte ledrig und flexibel. Nach einer längeren Lagerdauer sollte das im Haushalt getrocknete Obst trockener wie kommerziell getrocknetes Obst sein, das verkauft wird.

Obst – flexibel

Gemüse – trocken, brüchig

Pilze – ledrig bis brüchig

Kräuter – spröde

8. Nach der Beendigung des Trockenvorganges der zu trocknenden Lebensmittel schalten Sie das Gerät aus, nehmen es aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.

## Die Trocknungstabelle einiger Lebensmittel

### Obst

Art	Art der Zubereitung	Spezielle Zubereitung	Trocknungstest, Oberfläche	Trocknungsdauer in Stunden
Äpfel	Eine Schnitte oder eine Scheibe schneiden, das Kerngehäuse entfernen	ja	biegsam	4 – 15
Aprikosen	in zwei Hälften schneiden oder in Viertel	ja	biegsam	8 – 36
Frische Ananas	schälen und in Scheiben schneiden	–	biegsam	6 – 36
Ananas aus der Dose	schneiden, trocknen	–	ledrig	6 – 36
Bananen gut reif	In Scheiben schneiden oder in 4 mm dicke Streifen	–	brüchig, knusprig	5 – 24
Birnen	das Kerngehäuse entfernen, halbieren oder Schnitte	ja	biegsam, ledrig	5 – 24
Erdbeeren	halbieren, da klein von der Form her	ja	nicht feucht	5 – 24
Zwetschgen, Pflaumen	halbieren oder ganz, mit dem Kern oder ohne	–	biegsam	5 – 24
Trauben	einschneiden, falls es möglich ist, eine Sorte ohne Kerne	–	biegsam, ledrig	6 – 36
Kirschen	mit Kernen, nicht teilen	–	ledrig	6 – 36
Pfirsiche	gut reif	ja	biegsam, ledrig	5 – 24
Zitrusfrüchte	in Scheiben schneiden oder teilen, die Schale in Streifen für das Aroma	–	biegsam	6 – 36

DE

Art	Art der Zubereitung	Spezielle Zubereitung	Trocknungstest, Oberfläche	Trocknungsdauer in Stunden
Rhabarber	nur brüchige Stängel verwenden, nach dem Putzen in Spalten von 3 cm schneiden	ja	nicht feucht	4 – 16

## Gemüse

Art	Art der Zubereitung	Blanchieren in Minuten	Trocknungstest, Oberfläche	Zeit des Trocknens in Stunden
Artischocken	reinigen, in Hälften schneiden	2 – 4	brüchig	4 – 12
Spargel	schälen, ganz oder in Stücke zu 2 cm geschnitten	2 – 3	brüchig	8 – 36
Bohnen (grün)	die Enden abschneiden, diagonal schneiden	3 – 4	brüchig	4 – 14
Brokkoli	in Stücke zerteilen, eine 1/2 Stunde in Salzwasser legen	3 – 4 Esslöffel Essig	brüchig	5 – 15
Blumenkohl	in Stücke zerteilen, eine 1/2 Stunde in Salzwasser legen	3 – 4 Esslöffel Essig	ledrig	5 – 15
Wirsing, Kohl	reinigen und in Streifen schneiden	2 – 3 im Dampf	ledrig	4 – 12
Möhren	schräg oder diagonal schneiden	2 – 3	ledrig	4 – 12
Sellerie	in Scheiben schneiden	2 – 3	brüchig	4 – 12
Gurken	Scheiben 1 cm dick	–	ledrig	4 – 14
Zwiebel, Lauch	in Scheiben schneiden	–	ledrig	4 – 10
Kräuter	den Stängel entfernen, nicht zerdrücken	–	brüchig	2 – 5
Pilze	in zwei Hälften oder in Viertel schneiden	–	brüchig	4 – 6

Die Zeiten, die in der Tabelle aufgeführt sind, sind nur empfohlen und können entsprechend den Eigenschaften des Trocknungsproduktes sehr unterschiedlich sein.

## RATSCHLÄGE UND TIPPS

Das Obst lässt sich im trockenen Saft verarbeiten. Es eignet sich auch als Beilage zu vielen Rezepten. Falls Sie getrocknetes Obst auf die gleiche Weise wie frisches verwenden möchten, müssen Sie es einweichen, d. h., ihm die Feuchtigkeit zurückgeben, die durch das Trocknen entfernt wurde. Die gewünschte Menge getrocknetes Obst weichen Sie es mit der annähernd gleichen Menge Wasser ein (bspw. Eine Schale Trockenobst mit einer Schale Wasser – besser weniger Wasser) und lassen Sie es etwa 4 Stunden eingeweicht (auch hier gilt, je kürzer desto besser). Im weiteren Verlauf können Sie Obst entsprechend des Rezeptes genau wie das frische verwenden. Frühe Pflaumen sind arm an Zucker, deshalb sind sie nicht zum Trocknen geeignet.

Gemüse empfehlen wir vor der weiteren Zubereitung immer einzuweichen. Bspw. 1 Schale Trockengemüse und 1 Schale lauwarmes Wasser. Fügen Sie jedoch nicht mehr Wasser hinzu als zur Zubereitung der Speise notwendig ist. Weiches Gemüse lassen Sie vor der Weiterverwendung niemals unnötig lange stehen. Die Dauer der Wärmezufuhr ist annähernd gleich wie bei gefrorenem Gemüse. Für die Zubereitung von Suppen ist es nicht nötig, getrocknetes Gemüse einzuweichen. Getrocknetes Gemüse für Suppen, Soßen und Salate kann man mit Küchengeräten auf die gewünschte Größe zerkleinern. Im Falle von Cremesuppen, Soßen und Kinderspeisen ist es am besten, das Gemüse gemahlen zu verwenden. Legen Sie keine Vorräte an gemahlenem Gemüse mehr an, als wie Sie innerhalb eines Monats aufbrauchen. Denn bei längerer Lagerung verliert das Gemüse seine Haltbarkeit.

Selbstverständlich ist es möglich, das eingeweichte Gemüse zu mischen und mit frischem Gemüse zu verwenden. Paprikas können zerkleinert oder gemahlen werden und zur Weiterverwendung in luftdichten Gläsern gelagert werden.

Pilze werden eingeweicht (wie Gemüse) und frisch verwendet. Zur Verwendung in Suppen und Soßen ist es möglich, die Pilze zu zerkleinern.

Kräuter brauchen keine weitere Zubereitung außer, dass sie zerkleinert oder gemahlen werden und eventuell die harten Teile entfernt werden.

## REZEPTE

### Mischobst

2 geschälte Bananen

100 g Erdbeeren

100 g Ananas

Das Obst schneiden Sie in gleich große Stücke von etwa 0,6 cm. Nach dem Trocknen und dem Abkühlen mischen Sie die Masse mit gemahlenden Nüssen.

### Apfelringe mit Zimt

2 kg Äpfel

5 Teelöffel Zimt

Einen geschälten Apfel schneiden Sie in etwa 0,6 cm dicke Ringe, nehmen Sie den Kern heraus und bestreuen ihn mit Zimt. Lassen Sie sie trocknen.

### Zitrusmix

1,5 kg Orangen

5 Zitronen

4 Grapefruits

Waschen Sie das Obst gründlich. Schneiden Sie etwa 0,6 cm dicke Scheiben und trocknen Sie die Zitronen mit der Schale.

### Tropen-Paradies

10 Kiwi

1 Ananas

3 Papayas

Schälen Sie die Papayas und die Kiwis, teilen Sie die Ananas. Schneiden Sie etwa 0,6 cm dicke Scheiben und trocknen Sie sie.

### Sellerie- und Knoblauchsatz

Das Trockenmaterial mischen Sie mit Salz im Verhältnis 1:1.

### Blumen-Kräuter-Mischung

Sie können sich mit Hilfe des Obsttrockners den Duft des Frühlings und des Sommers aus dem Duft von Pflanzen und Blumen erhalten, die in Ihrem Garten oder in der freien Natur wachsen. Blumen legen Sie frei auf die Platte und trocknen Sie sie mit allen Öffnungen in geöffneter Position. Die gut getrockneten Blumen (ca. in 5 Stunden), legen Sie in einen Zierbehälter oder in ein Säckchen und verzieren sie mit einer Schleife. Für ein intensives Aroma können Sie es mit Zimt, mit Nelken, mit Rosmarin oder mit Pfefferminze befüllen.

## LAGERUNG VON TROCKENLEBENSMITTELN

Vor der Lagerung müssen die Lebensmittel völlig abgekühlt sein (sonst können Sie eindampfen und verderben). Vor einer längeren Lagerung warten Sie etwa 1 Woche. Die Trockenstücke wickeln Sie in einer größeren Menge ein, damit Sie nach dem Öffnen die gesamte Packung verwenden. Die Lebensmittel lagern Sie in verschließbaren Gläsern (verwenden Sie keine Plastikbehälter), eventuell in Stoff- oder Papiersäckchen. Zur Lagerung von Trockengemüse eignet sich sehr gut Einmachfolie eventuell auch Beutel

mit einer Vakuumpumpe für Vakuumverpackungen. Die getrockneten Lebensmittel können bei normaler Raumtemperatur gelagert werden. Am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort. Bei Temperaturen von weniger als 10 °C verlängert sich die Lagerung um das 2–3fache. Es wird empfohlen, eine gelegentliche Kontrolle der gelagerten Lebensmittel vorzunehmen. Selbstklebeetiketten, auf denen die Art und das Datum des Trockengutes angegeben ist, gewährleisten Ihnen einen perfekten Überblick.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor der Reinigung und bei jeder Bedienung des Gerätes ziehen Sie bitte den Stecker am Stromversorgungskabel aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht befeuchteten Tuch. Die einzelnen Trockenungsplateaus und den Deckel des Lebensmittelrockners reinigen Sie mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Die Saugöffnung (Gitter) auf dem Motorteil muss völlig sauber sowie frei für die Luftzufuhr sein. Bei eventuellen Verunreinigungen oder Staubbelägen reinigen Sie das Gitter mit einem Pinsel oder saugen Sie die Verunreinigung mit einem Tischstaubsauger auf. Spülen Sie die Basis niemals unter fließendem Wasser ab, tauchen Sie sie auch nicht in Wasser ein.

Verwenden Sie bitte keine rauen Schwämme und kein Reinigungspulver. Das Gerät und auch das Stromversorgungskabel dürfen nicht in Wasser getaucht werden.

## PROBLEMBEHEBUNGEN

Problem	Ursache	Lösung
Motor arbeitet nicht.	Schlecht oder wenig eingesteckter Stecker in der Steckdose.	Kontrollieren Sie den Steckeranschluss.
	Stecker hat keine Spannung.	Kontrollieren Sie, ob Spannung vorhanden ist, bspw. mit einem anderen Gerät.
	Beschädigtes Stromzufuhrkabel.	Lassen Sie es von einem autorisierten Servicecenter testen und reparieren.
Motor läuft, jedoch erhitzt sich nicht der Lebensmittelrockner.	Aktivierung der Wärmesicherung gegen Überhitzen.	<b>Nehmen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Steckdose.</b> Lassen Sie das Gerät abkühlen. Falls ein Heizkörper nach dem Abkühlen sich nicht mehr aufheizt, wenden Sie sich an einen autorisierten Service.

## DE TECHNISCHE ANGABEN

Trocknet Obst, Gemüse, Kräuter, Fleisch und andere Arten von Lebensmitteln

5 Trockenplateaus im Durchmesser von 32 cm

Stufenloser Temperaturregler (35 °C – 70 °C)

Ventilator für gleichmäßiges Trocknen

Überhitzungsschutz

Leiser Betrieb

Weitere Trockenplateaus nachkaufbar

Rutschfeste Standfüße

Bedienungsanleitung mit Rezepten und Tipps

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz

Anschlusswert: 250 W

Geräuschpegel: < 20 dB



## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

**Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)**

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

DE

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Read carefully and save for future use!

**Warning:** The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To prevent fire or risk of electric shock, you should maintain basic precautions when using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not use the food dehydrator, if the appliance or the power cord are damaged. **All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock! Check the appliance and the power cord regularly before use.**
3. Protect the appliance from direct sunlight, contact with water and other liquids, to prevent possible injury caused by electric shock. Never put it in a dishwasher!
4. Do not use the food dehydrator outdoors or in wet environment. Do not touch the power cord with wet hands. Risk of electric shock.
5. Do not use the food dehydrator close to inflammable objects or underneath them, e.g. close to curtains. The surface temperatures close to the food dehydrator may be higher than usual when it is in operation. Place the food dehydrator away from other objects in a way that ensures free air circulation, needed for its proper operation. Do not cover the appliance's openings, there is danger of overheating.
6. Do not place anything on the top of the dehydrator and do not move it until it cools down entirely.
7. The dehydrator is designed only to dry food, do not put anything inside the dehydrator (e.g. paper, plastics) and do not store anything inside!
8. We recommend that you do not leave the food dehydrator unattended while the power cord is plugged in. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the cord from the outlet by grasping the plug.
9. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges.
10. Do not leave the food dehydrator unattended when in operation.
11. Do not operate the dehydrator without the top part. Only with this part is the proper air distribution throughout the individual trays assured. Always use the dehydrator with all 5 trays, even if some should stay empty of food to dry.
12. Pay closer attention when you use the food dehydrator near children. Never let the children handle the appliance by themselves, protect them from the risk of electric shock, an appliance is not a toy. Be careful that the power cord does not hang down.
13. Do not place the food dehydrator on a hot surface and do not use it close to a heat source (e.g. hot plate, stove, radiator, oven).
14. It is necessary to keep the appliance clean at all times, because it comes in direct contact with food!
15. The recommended time of the operation of the appliance is 40 hours maximum.
16. The appliance is not designed to be used with timers or any other remote control systems.
17. Use accessories only approved by the manufacturer, otherwise you risk voiding the warranty.
18. Use the appliance only in accordance with the instructions given in this manual. This food dehydrator is designed for home use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
19. The appliance may be used by children 8 years or older and by persons with reduced physical or mental capabilities, if they are under supervision or if they have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and understand the potential risks. Children must not play with the appliance. Children

must not carry out cleaning and maintenance of the appliance, unless they are 8 years or older and under supervision. Children younger than 8 years have to be kept away from the appliance and its power supply.

## DESCRIPTION

1. The dehydrator cover
2. ON/OFF button
3. Temperature control
4. 5 drying trays
5. Base

It is possible to purchase additional drying trays (up to maximum 9 trays may be added to the dehydrator).

## DEHYDRATION

Dehydration is one of the oldest methods of food preservation. Food contains more or less water, which we remove in the process of dehydration. In the same time, you remove the breeding ground for mold and decay. It is possible to keep the dehydrated foods for several years after proper drying and under good storage conditions. Removal of moisture from the foods concentrates the aromatic compounds, which makes the foods tastier. The preservation is done in a natural way without using preservatives. No vitamins and minerals are destroyed. Even if you use to can or freeze food, drying will expand your options of storing fruit, vegetables, mushrooms, herbs and teas and it will enrich your culinary knowledge. In our geographical conditions, drying of food on the sun can happen more by chance. When drying food in an electric or a gas oven, which is not designed for it, the food "sweats", because of reduced air circulation, juice drips and the food sticks to the tray. Moreover, it is very difficult to clean the oven off the burned juice.

Your new food dehydrator is faster and more effective thanks to the system based on physics. The airflow after intake is evenly heated and distributed in order to remove moisture content from food prepared on each tray. The moist air is drained through the openings in the lid of the dehydrator. This system allows drying at all levels, however for the uniform drying of the contents in the entire dehydrator, it is necessary to alternate the order of the trays, because the most intense drying occurs at the bottom level. Just before the dehydration process is finished, it is advisable to check the quality of the dehydration visually and by touch. According to your consideration, it is possible to sort out the food and increase the drying time.

## OPERATING INSTRUCTIONS

Fruit and vegetables for dehydration should be fresh and fully ripe. It is not possible to obtain good quality dried food from old, bruised, poor quality fruit. Unripe fruit lacks colour and flavour which cannot be improved by drying. Overripe fruit is hard and woody or soft and mushy. Dehydrate foods fresh, in time and in the same time. Clean and wash fruit before dehydration, so that it is clean and free of chemicals. Look the fruit over and discard any which are spoiled, mouldy or damaged, otherwise they might spoil the whole batch. Remember, that during drying you will smell the aroma of drying foods, which is not pleasant for everybody.

### Before first use:

1. Remove all packaging material from the dehydrator.
2. Place the dehydrator on a stable and heat resistant surface, away from other heat sources. Choose a surface considering the fact that it is not suitable to move the dehydrator to another place during drying. The load capacity of the surface has to bear the weight of the dehydrator including the prepared contents. There has to be at least 15 cm of free space around the appliance to ensure proper operation of the dehydrator.



3. Assemble the new dehydrator and let it run without foods for approximately 30 minutes. Then wait, until the dehydrator cools down. Wash the trays and the lid of the dehydrator with warm water and wipe the base of the dehydrator from outside with wet cloth.

## PROCESS

1. Wash and dry all the foods before you prepare them for drying. Select only undamaged foods for preparation for drying, cut out the damaged places. Remove pits and cores from the fruit. Prepared fruit should be ripe, but not overripe.
2. The drying process will be even when you slice the food in evenly thick slices (about 0.6 cm). Thin slices dry faster, but remember that the drying process reduces their size substantially. Place the unpeeled fruit peel down, with the cut side on top. Place the uneven shapes on the side with the peel, not on the cut side. Spread the vegetables evenly in a single layer. Dry the herbs very gently. Remove only the stem, do not slice the herbs any further. You have to turn leafy herbs during the drying process to prevent sticking.
3. Spread the pieces evenly on the dehydrator tray, do not put one on top of another and leave spaces between individual pieces. Use about 85% of each dehydrator tray area to ensure proper air circulation.

### Note:

To prevent browning of some types of fruit, we recommend that you pretreat the fruit before drying by immersing it into a solution of 1 tablespoon of lemon juice and a cup of water, then dry it with paper towel. You can replace the lemon juice with pineapple juice or with commonly available vitamin C. Some fruits have natural protective wax coating, e.g. figs, plums, grapes, blueberries, etc. Immerse them in boiling water for 1–2 minutes, drain and immerse immediately in cold water and dry off. Slice and dehydrate. Pores in the peel open and the drying will speed up.

## Blanching

Most kinds of produce should be blanched before drying. Blanching limits any change to appearance and taste of the treated products. It is scalding or boiling of fruit and vegetables for a short time (1–5 minutes). Place the prepared produce (e.g. carrots, celery) in a wire basket or strainer and immerse it in a pot of boiling water. Dry completely before putting it in the dehydrator.

Blanching in a suitable solution helps to preserve the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. The result will be sweetened candied fruit. It is necessary to try the effectiveness of these methods.

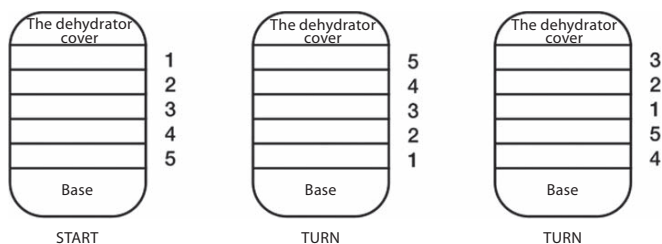
### You can soak fruit and vegetables in these solutions:

- Compared to other methods, lemon juice and pineapple juice are the natural way how to preserve colour.
  - Sodium sulphite: Buy the product for food preparation in the pharmacy.
  - Citric and ascorbic acid add "a sour taste of vitamin C" to the product.
  - Blanching in boiling water or steam
  - Blanching in juice will help to preserve the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. The result will be sweetened candied fruit.
4. Set the required drying temperature with the temperature control. **The minimum number of trays to ensure proper drying is 5!**

Types of food	Recommended temperature
Flowers	35 – 40 °C
Herbs	40°C
Baked goods	40 – 50 °C
Vegetables	50 – 55 °C
Fruit (apples)	55 – 60 °C
Fruit (pears)	55 – 60 °C
Fruit (apricots, peaches, plums)	55 – 60 °C
Meat, fish	65 – 70 °C

The drying temperature is only approximate, it depends on the thickness of the slices, the water content in the foods and other factors. You have to try which setting suits you until you are satisfied with the dried products.

- Switch the On button to position I.
- The trays at the bottom part of the dehydrator are exposed to warmer and drier air and the product dries faster. It is therefore necessary to change the order of the trays during drying (divide the drying time in two changes). During the drying, which might take up to 24 hours (fruit with peel – cherries, plums) change the order of the trays every 3–4 hours to ensure even drying throughout the dehydrator). Change the trays approximately as shown in the picture and turn them to the side by a quarter turn to ensure even drying.



- Before testing the product, remove a handful of food from the dehydrator and let it cool for a few minutes. The hot product seems to be softer, moister and more flexible than in cooled state. The product must be dry enough to prevent microorganisms from multiplying and spoilage. Dehydrated produce must be hard and brittle. Dehydrated fruit should be leathery and flexible. The home dried fruit should be drier for long term storage than the commercially available dried fruit.

Fruit – flexible

Produce – dry, brittle

Fungi – leathery to brittle

Herbs – crumbly

- Switch the dehydrator off after finishing the drying process, unplug from the outlet and allow it to cool.

## Table for drying some foods

### Fruit

Sort	Preparation method	Spec. pretreatment	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Apples	cut slices or circles, remove core	yes	flexible	4–15
Apricots	cut in halves or quarters	yes	flexible	8–36
Fresh pineapple	peel and slice circles	–	flexible	6–36
Canned pineapple	slice, dry off	–	leathery	6–36
Ripe bananas	cut into 4 mm round slices or strips 4 mm thick	–	brittle, crisp	5–24
Pears	remove the core, cut in half or slice	yes	flexible, leathery	5–24
Strawberries	cut in half, small ones whole	yes	not dewy	5–24
Plums	halves or whole, with the pit or without	–	flexible	5–24
Grapes	incise, preferably a seedless kind	–	flexible, leathery	6–36
Cherries	whole, with the pits	–	leathery	6–36

EN

Sort	Preparation method	Spec. pretreatment	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Peaches	well ripened	yes	flexible, leathery	5–24
Citrus fruit	slice or separate, the peel in strips for flavour	–	flexible	6–36
Rhubarb	use only fragile stems, after washing cut into 3 cm chunks	yes	not dewy	4–16

## Vegetables

Sort	Preparation method	Blanching in min.	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Artichokes	clean, cut in half	2–4	brittle	4–12
Asparagus	peel, whole or cut into 2 cm pieces	2–3	brittle	8–36
Beans (green)	cut off ends, slice crosswise	3–4	brittle	4–14
Broccoli	divide into pieces, soak ½ hour in salt water	3–4 s tablespoons of vinegar	brittle	5–15
Cauliflower	divide into pieces, soak ½ hour in salt water	3–4 s tablespoons of vinegar	leathery	5–15
Savoy cabbage, cabbage	clean and slice into strips	2–3 in steam	leathery	4–12
Carrots	slice diagonally or across	2–3	leathery	4–12
Celery root	round slices	2–3	brittle	4–12
Cucumbers	round slices 1 cm thick	–	leathery	4–14
Onion, leeks	round slices	–	leathery	4–10
Herbs	remove stem, do not squash	–	brittle	2–5
Fungi	slice in half, or round slices	–	brittle	4–6

All times listed in the table are only recommendations, they may be very different depending on the properties of the product.

## ADVICE AND TIPS

Fruit can be consumed in dried state. However, it is suitable as an ingredient for many recipes as well. If you want to use the dried fruit in the same way as fresh fruit, you have to soften it, that is, you have to return the moisture that was removed by drying. Soak the required amount of fruit in about the same amount of water (e.g. one cup of fruit in one cup of water – less water is better) and let it soak for about 4 hours (shorter time is better here as well). Then you can use the fruit in the same way like fresh in recipes. Early plums are low in sugar and therefore not suitable for drying.

We recommend that you soak vegetables before cooking. E.g. 1 cup of dried vegetables and 1 cup of water. Do not use more water than necessary to prepare meal. Do not let the softened vegetables stand too long before further use. The time of cooking of the vegetables is the same as with frozen vegetables. It is not necessary to soften vegetables before cooking soup. It is possible to reduce the dried vegetables for soups, sauces and salads to required size using kitchen appliances. It is best to use ground dried vegetables to prepare cream soups, sauces and baby food. Do not store more ground vegetables than you can use within 1 month, because the vegetables lose durability with longer storage.

EN

Of course, you can mix and use the softened vegetables and fresh vegetables. Peppers may be ground or pulverized and stored in airtight jars for future use.

We soak the fungi (like vegetables) and use them like fresh ones. You can grind the fungi to use in soups and sauces.

The herbs do not need more treatment, except for crushing or grinding or the removal of hard parts.

## RECIPES

### Mixed fruit

2 peeled bananas  
100 g strawberries  
100 g pineapple

Slice the fruit in evenly sized pieces, about 0,6 cm thick. After drying and cooling, mix with a mixture of crushed nuts.

### Apple rings with cinnamon

2 kg apples  
5 teaspoons cinnamon

Cut peeled apples into 0,6 cm thick rings, cut out the core and sprinkle with cinnamon. Dehydrate.

### Citrus mix

1,5 kg oranges  
5 lemons  
4 grapefruits

Wash the fruit thoroughly. Cut about 0,6 cm thick slices including the peel and dehydrate.

### Tropical paradise

10 kiwi  
1 pineapple  
3 papayas

Peel the papaya and kiwi, cut off the pineapple rind. Cut about 0,6 cm thick slices and dry.

### Celery and garlic salt

Mix the dried material with salt in 1:1 ratio.

### Flower and spice mix

You can preserve the scent of spring and summer, enjoy the scent of plants and flowers, which grow in your garden or wild using the food dehydrator. Strew the flowers loosely on the tray and dry with all the air vents open. Put the well dried flowers (in about 5 hours) in a decorative container or a bag and decorate with a ribbon. You can add cinnamon, cloves, rosemary or mint for stronger scent.

## DRIED FOOD STORAGE

Allow the food to cool completely before storing it (otherwise it may spoil). Wait about 1 week before long-term storage. Pack smaller amount of dried pieces, so that you consume the whole package after opening. Store the dried food in resealable jars (do not use plastic containers) or in cloth or paper bags. Canning foil or bags with vacuum pump are very well suited for dried vegetable storage. Dried food may be stored at room temperatures. However, the best are dry, cool and dark places.

At temperatures of less than 10 °C, the shelf life extends 2 – 3x.

We recommend an occasional check of the stored foods. Self-adhesive labels indicating content and the date of drying ensures your control over storage.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the power cord from the outlet before cleaning or any other manipulation with the dehydrator. Clean the appliance using slightly moistened cloth. You can clean the individual trays and the dehydrator cover using a regular dishwasher liquid. The air intake opening (grid) on the motor has to be absolutely clean, free for air access. In the event of dirt or dust clogging the grid, clean it with a brush or using vacuum cleaner. Never rinse or immerse the base under running water.

Do not use rough sponges or cleaning powder. Do not immerse the appliance or power cord into water.

EN

## TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Motor does not work.	Badly inserted plug in the outlet.	Check the outlet connection.
	The outlet has no power.	Check for voltage by e.g. using another appliance.
	Damaged power cord.	Have it tested and repaired in an authorized service center.
The motor works, but the dehydrator does not produce heat.	Activation of the thermal fuse against overheating.	<b>Unplug the power cord from the outlet.</b> Allow the appliance to cool. If the dehydrator will not start heating up after cooling, contact an authorized service center.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Dries fruits, vegetables, herbs, meat and other foods

5 trays 32 cm in diameter

Continuous temperature control (35 °C – 70 °C)

Fan for even drying

Safety overheating protection

Silent operation

Additional trays available to purchase

Non-slip feet

Instruction manual with recipes and tips

Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz

Nominal input power: 250 W

Noise level: < 20 dB

## USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

## DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

**Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)**

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste.

Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.



**EN** Changes in text and technical parameters reserved.









# www.ecg.cz

**Výhradní zastoupení pro ČR:**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz  
zelená linka: 800 121 120

**CZ**

**Distribútor pre SR:**

K+B Elektro – Media, k.s.  
Mlynské Nivy 73  
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

**SK**

**Wylączny przedstawiciel na PL:**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

e-mail: ECG@kbexpert.cz

**PL**

**Kizárolagos magyarországi képviselő:**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

e-mail: ECG@kbexpert.cz

**HU**

**Distributor für DE:**

K+B E-Tech GmbH & Co. KG  
Barbaraweg 2  
DE-93413 Cham

**DE**

■ Dovoze neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovoze neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby tiskárske v inštrukcii obsluhy do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdai hibáért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual.