



**SUŠIČKA POTRAVIN
SUŠIČKA POTRAVÍN
SUSZARKA DO OWOCÓW
ÉLELMISZERSZÁRÍTÓ
SUŠILNIK HRANE
DÖRRGERÄT
FOOD DEHYDRATOR**

GZ-506



**NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU
INSTRUKCJA OBSŁUGI
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
NAVODILA ZA UPORABO
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTIONS MANUAL**

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POD SPOTŘEBIČ MUSÍTE BĚHEM POUŽITÍ UMÍSTIT TEPLU ODOLNÝ MATERIÁL (KERAMICKÉ DLAŽDICE, SILNÁ DESKA APOD.), NEBO JEJ POSTAVIT NA TEPLU ODOLNÝ POVRCH, ABYSTE ZABRÁNILI MOŽNÉMU VZNÍKENÍ.

- Nepoužívejte spotřebič nepřetržitě déle než 40 hodin. Po skončení provozu spotřebiče během 40 hodin jej vypněte (přepínač musí být v pozici „OFF“), odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Nesprávné použití spotřebiče může způsobit jeho poškození a zranění uživatele.
- Používejte spotřebič pouze k určenému účelu a podle pokynů v návodu.
- Pokud jej nepoužíváte, odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Držte napájecí základnu mimo dosah vody. Nezapínejte spotřebič, pokud je mokrá.
- Spotřebič nepoužívejte s poškozeným přívodním kabelem, zástrčkou, po pádu nebo pokud je poškozen jiným způsobem. Kontaktujte servisní středisko.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dohledu.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě před čištěním.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel, pouze za zástrčku.
- Spotřebič používejte pouze v domácnosti, není určený pro komerční využití.
- Spotřebič nezakrývejte.
- Nenechávejte spotřebič během použití bez dohledu.
- Postavte jej na rovný povrch.

PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE

POZOR! Před prvním použitím:

Vybalení spotřebiče.

- Před použitím se ujistěte, zda parametry spotřebiče uvedené na výrobním štítku odpovídají parametrům místní elektrické sítě.
- Umyjte víko a přihrádky spotřebiče. Přihrádky umyjte v teplé vodě se saponátem na nádobí. Základnu vyčistěte vlhkou utěrkou (neponořujte ji do vody a nemýjte s použitím vody).

FUNKCE

Sušení potravin je efektivní způsob konzervace.

Teplý vzduch nastavené teploty volně cirkuluje uvnitř spotřebiče mezi horními a spodními kryty, samostatně nastavitelnými vyjímatelnými přihrádkami a napájecí základnou. To je důvod, proč se potraviny, které jsou umístěné na přihrádkách spotřebiče, suší rovnoměrně a s minimální ztrátou vitamínů. Tak si můžete vychutnat ovoce, zeleninu a houby po celý rok, které jsou připraveny bez nezdравých látek.

Díky tomuto spotřebiči můžete sušit také květy, léčivé bylinky a připravovat cereálie.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. Dejte připravené pokrmy na vyjímatelné přihrádky. Přihrádky pro potraviny musíte umístit tak aby mohl mezi nimi volně proudit vzduch (je možné nastavení výšky přihrádek), proto nesmíte vkládat velké množství potravin na přihrádky a ukládat potraviny přes sebe.
2. Postavte přihrádky na napájecí základnu.
3. Na spotřebič umístěte horní víko. Během sušení musí být horní víko vždy na spotřebiči.
4. Připojte spotřebič k elektrické síti a zapněte jej nastavením přepínače do pozice „ON“ - indikátor svítí červenou barvou.
Nastavte teplotu.
Teplota sušičky

režim	doporučení:
Bylinky	35°C
Jogurtovač	40°C
Koření	45°C
Chléb	50°C
Květy	55°C
Zelenina	60°C
Ovoce	65°C
Maso, ryby	70°C

Poznámka: potraviny sušte podle doporučení v tomto návodu.

5. Po použití spotřebiče jej vypněte nastavením přepínače do pozice „OFF“. Nechte potraviny vychladnout. Uložte sušené potraviny do nádoby/sáčku pro potraviny a dejte do mrazáku.
6. Spotřebič odpojte od elektrické zásuvky.

POZNÁMKA: na spotřebič doporučujeme umístit všech 5 přihrádek bez ohledu na to, zda jsou naplněné.

Příklady:

1. Potraviny jsou na první přihrádce, zbývající 4 jsou prázdné. Ujistěte se, zda je na spotřebiči horní víko.
2. Potraviny jsou na prvních 2 přihrádkách, další 3 jsou prázdné. Ujistěte se, zda je na spotřebiči horní víko.

DALŠÍ INSTRUKCE

Před vložením potravin do spotřebiče je umyjte. Do spotřebiče nekládejte mokré potraviny, osušte je.

UPOZORNĚNÍ! Na spotřebič nedávejte přihrádky s potravinami, pokud je na ní voda.

Odřízněte nekvalitní části potravin. Nakrájejte potraviny tak, abyste je mohli volně uložit na přihrádky. Proces sušení trvá v závislosti od tloušťky potravin apod.

Můžete upravit pozici přihrádek, pokud nejsou ještě všechny potraviny suché. Můžete umístit horní přihrádku dolů, blíže k základně a spodní přihrádky na horní stranu. Některé z ovoce se může pokrýt přirozenou vrstvou a to je důvod, proč se může sušení prodloužit. Abyste tomu zabránili, je lepší uvařit potraviny přibližně 1-2 minuty a pak vložit do studené vody a pak osušit.

MUSÍTE VĚDĚT: DOBY SUŠENÍ UVEDENÉ V TOMTO NÁVODU JSOU PŘÍBLIŽNÉ.

Doba sušení závisí od teploty a vlhkosti v místnosti, úrovně vlhkosti potravin, tloušťky kousků apod.

SUŠENÍ OVOCE

- Ovoce umyjte.
- Odstraňte srdíčko a odřízněte nekvalitní části.
- Nakrájejte na kousky, které můžete volně vložit mezi přihrádky.
- Ovoce můžete pokapat citronovou šťávou, aby neztmavlo.
- Pokud chcete ovoce přivonět, můžete přidat skořici nebo kokos.

SUŠENÍ ZELENINY

- Zeleninu umyjte.
- Odstraňte srdíčko a odřízněte nekvalitní části.
- Nakrájejte na kousky, které můžete volně vložit mezi přihrádky.
- Zeleninu vařte přibližně 1-5 minut a pak vložte do studené vody, pak osušte.

SUŠENÍ LÉČIVÝCH BYLIN

- Doporučujeme sušit listy.
- Po sušení je vhodné uskladnit bylinky do papírových pytlů nebo skleněných nádob a uskladnit na tmavém chladném místě.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÉHO OVOCE

- Nádoby pro skladování sušených potravin musí být čisté a suché.
- Pro lepší skladování sušeného ovoce použijte skleněné nádoby s kovovým víčkem a uložte na chladném tmavém místě, kde je teplota v rozsahu 5-20 °C.
- Během prvního týdne po sušení kontrolujte, zda se v nádobě nenachází vlhkost. Pokud ano, znamená to, že potraviny nejsou suché a musíte je dosušit.

UPOZORNĚNÍ! Do nádob k uskladnění nekládejte horké ani ještě teplé potraviny.

PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA OVOCE

Předběžná příprava ovoce zachová přirozenou barvu, chuť a vůni.

Níže je uvedeno několik užitečných rad, jak lépe připravit ovoce pro sušení:

Vezměte 1/4 sklenice šťávy (nejlépe přírodní). Pamatujte, že šťáva by měla odpovídat připravovanému ovoci. Například, pro přípravu jablek použijte jablečnou šťávu.

Smíchejte šťávu se 2 sklenicemi vody. Pak ponořte připravené ovoce (viz „tabulka přípravy ovoce pro sušení“) do připravené tekutiny na 2 hodiny.

TABULKA PŘÍPRAVY OVOCE PRO SUŠENÍ

Druh	Příprava	Stav po sušení	Trvání sušení
Meruňka	Nakrájejte a odstraňte pecku	Měkká	13-28
Pomerančová kůra	Nakrájejte na dlouhé pásy	Křehká	6-16
Ananas (čerstvý)	Oloupejte a nakrájejte na kousky nebo kostky	Tvrdý	6-36
Ananas (konzervovaný)	Vylijte šťávu a sušte	Měkký	6-36
Banán	Oloupejte a nakrájejte na kolečka (3 - 4 mm silné)	Křupavý	8-38
Hrozny	Není nutné krájet	Měkké	8-26
Třešně	Není nutné vyndávat pecky (můžete je vyndat po polovičním vysušení)		
Hruška	Oloupejte a nakrájejte	Měkká	8-30
Fíky	Nakrájejte	Tvrdé	6-26
Brusinky	Není nutné krájet	Měkké	6-26
Broskve	Rozkrojte na 2 půlky a vyndejte pecku po polovičním vysušení	Měkké	6-26
Datle	Vyndejte pecku a nakrájejte	Tvrdé	6-26
Jablka	Oloupejte, vyndejte srdíčko, nakrájejte na kolečka nebo měsíčky	Měkké	4-6

POZNÁMKA: Doba a způsob předběžné přípravy ovoce popsané v tabulce jsou pouze informativní. Osobní zkušenosti se mohou odlišovat od uvedených v tabulce.

PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA ZELENINY

1. Fazoli, květák, brokolici, chřest a brambory doporučujeme vařit, neboť tato zelenina se často připravuje pro první a druhý chod, uchová si přirozenou barvu.

Způsob vaření: dejte předem připravenou zeleninu do pánve s vařící vodou na přibližně 3-5 minut. Pak vodu vylijte a zeleninu dejte do spotřebiče.

2. Pokud chcete přidat zeleným fazolím, chřestu apod. chuť citronu, pouze ji ponořte na 2 minuty do citronové šťávy.

POZNÁMKA: VÝŠE UVEDENÁ DOPORUČENÍ JSOU POUZE ORIENTAČNÍ A NENÍ NUTNÉ JE DODRŽOVAT.

TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY PRO SUŠENÍ

Druh	Příprava	Stav po sušení	Trvání sušení
Artyčok	Nakrájejte na pásy (3-4 mm silné).	Křehké	5-13
Lilek	Oloupejte a nakrájejte na kousky (6-12 mm silné).	Křehké	6-18
Brokolice	Oloupejte a nakrájejte. Vařte přibližně 3-5 min.	Křehké	6-20
Houby	Nakrájejte nebo sušte celé (malé houby).	Tvrdé	6-14
Zelené fazole	Nakrájejte a vařte do sklovita.	Křehké	8-26
Cuketa	Nakrájejte na kousky (6 mm silné).	Křehké	6-18
Zelí	Oloupejte a nakrájejte na pásy (3 mm silné) Odstraňte srdíčko.	Tvrdé	6-14
Růžičková kapusta	Nakrájejte růžičky na 2 kousky.	Křupavé	8-30
Květák	Vařte doměkka.	Tvrdé	6-16
Brambory	Nakrájejte, vařte přibližně 8-10 min.	Křupavé	8-30
Cibule	Nakrájejte na tenké kroužky.	Křupavé	8-14
Mrkev	Vařte doměkka. Nakrájejte na pásy nebo kolečka.	Křupavé	8-14
Okurka	Oloupejte a nakrájejte na kolečka (12 mm silné).	Tvrdé	6-18
Sladká paprika	Nakrájejte na pásy nebo kolečka (6 mm silná). Vyndejte srdíčko.	Křupavé	4-14
Pikantní paprika	Není nutné krájet.	Tvrdé	8-14
Petržel	Nakrájejte listy na části.	Křupavé	2-10
Rajčata	Oloupejte. Nakrájejte na kousky nebo kolečka.	Tvrdé	8-24
Rebarbora	Oloupejte a nakrájejte na kousky (3 mm silné).	Ztráta vlhkosti zeleniny	8-38
Červená řepa	Uvařte, zchlaďte, odstraňte spodek a vršek. Nakrájejte na kolečka.	Křupavé	8-26
Celer	Nakrájejte na kousky (6 mm silné).	Křupavé	6-14
Jarní cibulka	Nakrájejte.	Křupavé	6-10
Chřest	Nakrájejte na kousky (2,5 mm silné).	Křupavé	6-14
Česnek	Oloupejte a nakrájejte na okrouhlé kousky.	Křupavé	6-16
Špenát	Vařte do zmatnění.	Křupavé	6-16
Žampiony	Zvolte houby s kloboučky, které se zahýbají dovnitř. Nakrájejte na kousky nebo sušte celé.	Tvrdé a křupavé	3-10

POZNÁMKA: Doba a způsob zpracování zeleniny uvedené v tabulce jsou pouze informativní. Osobní zkušenosti se mohou lišit od uvedených v tabulce.

PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA MASA, RYB A ZVĚŘINY

Předběžná příprava masa je nezbytná pro uchování zdraví spotřebitele. Použijte maso bez vad. Doporučujeme maso naložit, pomáhá odstranit vodu z masa a zajistí lepší uchování.

- Standardní nálev:
- 1/2 sklenice sójové omáčky
 - 1 růžička česneku, nakrájený na malé kousky
 - 2 velká lžíce kečupu
 - 1 a 1/4 desertní lžičky soli
 - 1/2 desertní lžičky sušeného koření
- Všechny ingredience dobře smíchejte.

DRŮBEŽ
Před sušením musíte drůbež předem připravit.
Nejdříve ji uvařte nebo osmažte.
Sušte přibližně 2-8 hodin nebo do ztráty vlhkosti.

RYBY
Doporučujeme je uvařit nebo upéct v troubě před sušením (pečte přibližně 20 minut s teplotou 200 °C, nebo dokud nebude ryba drobivá).
Sušte přibližně 2-8 hodin, do ztráty vlhkosti.

MASO A ZVĚŘINA
Připravte, nakrájejte na malé kousky a dejte do spotřebiče na přibližně 2-8 hodin, nebo do ztráty vlhkosti.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Tělo spotřebiče vyčistěte vlhkou hubkou a pak osušte.
- Nepoužívejte kovové kartáče, drsné ani agresivní čisticí prostředky, neboť můžete poškodit povrch.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	245 Wattů
Napájení	220-230 V, 50 Hz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zboží) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

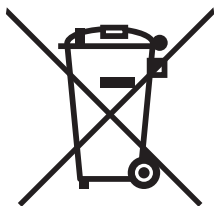
☐

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

☐

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POD SPOTREBIČ MUSÍTE POČAS POUŽITIA UMIESTNIŤ TEPLU ODOLNÝ MATERIÁL (KERAMICKÉ DLAŽDICE, HRUBÁ DOSKA A POD.), ALEBO HO POSTAVIŤ NA TEPLU ODOLNÝ POVRCH, ABY STE ZABRÁNILI MOŽNÉMU VZNIETENIU.

- Nepoužívajte spotrebič nepretržite dlhšie ako 40 hodín. Po skončení prevádzky spotrebiča počas 40 hodín ho vypnite (prepínač musí byť v pozícii „OFF“), odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Nesprávne použitie spotrebiča môže spôsobiť jeho poškodenie a zranenie používateľa.
- Používajte spotrebič len na určený účel a podľa pokynov v návode.
- Ak ho nepoužívate, odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Držte napájaciu základňu mimo dosahu vody. Nezapínajte spotrebič, ak je mokrý.
- Spotrebič nepoužívajte s poškodeným prívodným káblom, zástrčkou, po páde alebo ak je poškodený iným spôsobom. Kontaktujte servisné stredisko.
- Nedovoľte deťom používať spotrebič bez dohľadu.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete pred čistením.
- Pri odpájaní neťahajte za prívodný kábel, ale za zástrčku.
- Spotrebič používajte len v domácnosti, nie je určený pre komerčné využitie.
- Spotrebič nezakrývajte.
- Nenechávajte spotrebič počas použitia bez dohľadu.
- Postavte ho na rovný povrch.

PRÍPRAVA SPOTREBIČA

POZOR! Pred prvým použitím:

Vybalenie spotrebiča.

- Pred použitím sa uistite, či parametre spotrebiča uvedené na výrobnom štítku zodpovedajú parametrom miestnej elektrickej siete.
- Umyte veko a priehradky spotrebiča. Priehradky umyte v teplej vode so saponátom na riad. Základňu vyčistite vlhkou utierkou (neponárajte ju do vody a neumývajte s použitím vody).

FUNKCIE

Sušenie potravín je efektívny spôsob konzervácie.

Teplý vzduch nastavenej teploty voľne cirkuluje v spotrebiči medzi hornými a dolnými krytmi, samostatne nastaviteľnými, vyberateľnými priehradkami a napájacou základňou. To je dôvod, prečo sa potraviny, ktoré sú umiestnené na priehradkách spotrebiča, sušia rovnomerne a s minimálnou stratou vitamínov. Tak si môžete vychutnať ovocie, zeleninu a huby po celý rok a sú pripravené bez nezdoravých látok.

Vďaka tomuto spotrebiču môžete sušiť aj kvety, liečivé bylinky a pripravovať cereálie.

POUŽITIE SPOTREBIČA

1. Dajte pripravené pokrmy na vyberateľné priehradky. Priehradky pre potraviny musíte umiestniť tak aby mohol medzi nimi voľne prúdiť vzduch (je možné nastavenie výšky priehradiek), preto nesmiete vkladať veľké množstvo potravín na priehradky a ukladať potraviny cez seba.
2. Postavte priehradky na napájaciu základňu.
3. Na spotrebič umiestnite horné veko. Počas sušenia musí byť horné veko vždy na spotrebiči.
4. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti a zapnite ho nastavením prepínača do pozície „ON“ - indikátor svieti červenou farbou.
Nastavte teplotu.
Teplota sušičky

režim	odporúčanie:
Bylinky	35°C
Jogurtovač	40°C
Korenie	45°C
Chlieb	50°C
Kvety	55°C
Zelenina	60°C
Ovocie	65°C
Mäso, ryby	70°C

Poznámka: potraviny sušte podľa odporúčaní v tomto návode.

5. Po použití spotrebiča ho vypnite nastavením prepínača do pozície „OFF“. Nechajte potraviny vychladnúť. Uložte sušené potraviny do nádoby/vrecka na potraviny a dajte do mrazničky.
6. Spotrebič odpojte od elektrickej zásuvky.

POZNÁMKA: na spotrebič odporúčame umiestniť všetkých 5 priehradiek bez ohľadu na to, či sú naplnené.

Príklady:

1. Potraviny sú na prvej priehradke, zostávajúce 4 sú prázdne. Uistite sa, či je na spotrebiči horné veko.
2. Potraviny sú na prvých 2 priehradkách, ďalšie 3 sú prázdne. Uistite sa, či je na spotrebiči horné veko.

ĎALŠIE INŠTRUKCIE

Pred vložením potravín do spotrebiča ich umyte. Do spotrebiča nekladajte mokré potraviny, osušte ich.

UPOZORNENIE! Na spotrebič nedávajte priehradky s potravinami, ak je na nich voda.

Odrežte nekvalitné časti potravín. Nakrájajte potraviny tak, aby ste ich mohli voľne uložiť na priehradky. Proces sušenia trvá v závislosti od hrúbky potravín a pod.

Môžete upraviť pozíciu priehradiek, ak nie sú ešte všetky potraviny suché. Môžete umiestniť hornú priehradku dolu, bližšie k základni a dolné priehradky na hornú stranu. Niektoré ovocie sa môže pokryť prirodzenou vrstvou a to je dôvod, prečo sa môže sušenie predĺžiť. Aby ste tomu zabránili, je lepšie povariť potraviny približne 1-2 minúty a potom vložiť do studenej vody a potom osušiť.

MUSÍTE VEDIEŤ: ČASY SUŠENIA UVEDENÉ V TOMTO NÁVODE SÚ PŘIBLIŽNÉ.

Čas sušenia závisí od teploty a vlhkosti v miestnosti, úrovne vlhkosti potravín, hrúbky kúskov a pod.

SUŠENIE OVOCIA

- Ovocie umyte.
- Odstráňte srdiečko a odrežte nekvalitné časti.
- Nakrájajte na kúsky, ktoré môžete voľne vložiť medzi priehradky.
- Ovocie môžete pokvapkať citrónovou šťavou, aby nestmavlo.
- Ak chcete ovociu pridať arómu, môžete pridať škoricu alebo kokos.

SUŠENIE ZELENINY

- Zeleninu umyte.
- Odstráňte srdiečko a odrežte nekvalitné časti.
- Nakrájajte na kúsky, ktoré môžete voľne vložiť medzi priehradky.
- Zeleninu varte približne 1-5 minút a potom vložte do studenej vody, potom osušte.

SUŠENIE LIEČIVÝCH BYLÍN

- Odporúčame sušiť listy.
- Po sušení je vhodné uskladniť bylinky do papierových vreciek alebo sklenených nádob a uskladniť na tmavom chladnom mieste.

SKLADOVANIE SUŠENÉHO OVOCIA

- Nádoby na skladovanie sušených potravín musia byť čisté a suché.
- Pre lepšie skladovanie sušeného ovocia použite sklenené nádoby s kovovým vekom a uložte na chladnom tmavom mieste, kde je teplota v rozsahu 5-20 °C.
- Počas prvého týždňa po sušení kontrolujte, či sa v nádobe nenachádza vlhkosť. Ak áno, znamená to, že potraviny nie sú suché a musíte ich dosušiť.

UPOZORNENIE! Do nádob na uskladnenie nevkladajte horúce ani teplé potraviny.

PREDBEŽNÁ PRÍPRAVA OVOCIA

Predbežná príprava ovocia zachová prirodzenú farbu, chuť a vôňu.

Nižšie je uvedených niekoľko užitočných rád, ako lepšie pripraviť ovocie na sušenie:

Vezmite 1/4 pohára šťavy (najlepšie prírodnej). Pamätajte, že šťava by mala zodpovedať pripravovanému ovociu. Napríklad, na prípravu jablák použite jablkovú šťavu.

Zmiešajte šťavu s 2 pohármi vody. Potom ponorte pripravené ovocie (viď „tabuľku prípravy ovocia na sušenie“) do pripravenej tekutiny na 2 hodiny.

TABUĽKA PRÍPRAVY OVOCIA NA SUŠENIE

Druh	Príprava	Stav po sušení	Trvanie sušenia
Marhuľa	Nakrájajte a odstráňte kôstku	Mäkká	13-28
Pomarančová kôra	Nakrájajte na dlhé pásy	Krehká	6-16
Ananás (čerstvý)	Olúpte a nakrájajte na kúsky alebo kocky	Tvrdý	6-36
Ananás (konzervovaný)	Vylejte šťavu a sušte	Mäkký	6-36
Banány	Olúpte a nakrájajte na kolieska (3 - 4 mm hrubé)	Chrumkavý	8-38
Hrozno	Nie je nutné krájať	Mäkké	8-26
Čerešne	Nie je nutné vyberať kôstky (môžete ich vybrať po polovičnom vysušení)		
Hrušky	Olúpte a nakrájajte	Mäkké	8-30
Figy	Nakrájajte	Tvrdé	6-26
Brusnice	Nie je nutné krájať	Mäkké	6-26
Broskyne	Rozkrojte na polovice a vyberte kôstku po polovičnom vysušení	Mäkké	6-26
Ďatle	Vyberte kôstku a nakrájajte	Tvrdé	6-26
Jablká	Olúpte, vyberte srdiečko, nakrájajte na kolieska alebo mesiačky	Mäkké	4-6

POZNÁMKA: Čas a spôsob predbežnej prípravy ovocia popísanej v tabuľke sú len informatívne. Osobné skúsenosti sa môžu odlišovať od údajov uvedených v tabuľke.

PREDBEŽNÁ PRÍPRAVA ZELENINY

1. Fazuľu, karfiol, brokolicu, špargľu a zemiaky odporúčame variť, pretože táto zelenina sa často pripravuje pre prvý a druhý chod, uchová si prirodzenú farbu.

Spôsob varenia: dajte vopred pripravenú zeleninu do panvice s vriacou vodou na približne 3-5 minút. Potom vodu vylejte a zeleninu dajte do spotrebiča.

2. Ak chcete pridať zeleným fazuľiam, špargli a pod. chuť citróna, ponorte ich na 2 minúty do citrónovej šťavy.

POZNÁMKA: VYŠŠIE UVEDENÉ ODPORÚČANIA SÚ LEN ORIENTAČNÉ A NIE JE NUTNÉ ICH DODRŽIAVAŤ.

TABUĽKA PRÍPRAVY ZELENINY NA SUŠENIE

Druh	Príprava	Stav po sušení	Trvanie sušenia
Artičok	Nakrájajte na pásy (3-4 mm hrubé).	Krehký	5-13
Baklažán	Olúpte a nakrájajte na kúsky (6-12 mm hrubé).	Krehký	6-18
Brokolica	Olúpte a nakrájajte. Varte približne 3-5 min.	Krehká	6-20
Huby	Nakrájajte alebo sušte celé (malé huby).	Tvrdé	6-14
Zelené fazuľky	Nakrájajte a varte do sklovita.	Krehké	8-26
Cuketa	Nakrájajte na kúsky (6 mm hrubé).	Krehká	6-18
Kapusta	Olúpte a nakrájajte na pásy (3 mm hrubé) Odstráňte srdiečko.	Tvrdá	6-14
Ružičkový kel	Nakrájajte ružičky na 2 kúsky.	Chrumkavý	8-30
Karfiol	Varte domäkka.	Tvrdé	6-16
Zemiaky	Nakrájajte, varte približne 8-10 min.	Chrumkavé	8-30
Cibuľa	Nakrájajte na tenké krúžky.	Chrumková	8-14
Mrkva	Varte domäkka. Nakrájajte na pásy alebo kolieska.	Chrumková	8-14
Uhorka	Olúpte a nakrájajte na kolieska (12 mm hrubé).	Tvrdá	6-18
Sladká paprika	Nakrájajte na pásy alebo kolieska (6 mm hrubé). Vyberte srdiečko.	Chrumková	4-14
Pikantná paprika	Nie je nutné krájať.	Tvrdá	8-14
Petržlen	Nakrájajte listy na časti.	Chrumkavý	2-10
Paradajky	Olúpte. Nakrájajte na kúsky alebo kolieska.	Tvrdé	8-24
Rebarbora	Olúpte a nakrájajte na kúsky (3 mm hrubé).	Strata vlhkosti zeleniny	8-38
Červená repa	Uvarte, schladte, odstráňte spodok a vršok. Nakrájajte na kolieska.	Chrumková	8-26
Zeler	Nakrájajte na kúsky (6 mm hrubé).	Chrumkavý	6-14
Jarná cibuľka	Nakrájajte.	Chrumková	6-10
Špargľa	Nakrájajte na kúsky (2,5 mm hrubé).	Chrumková	6-14
Cesnak	Olúpte a nakrájajte na okrúhle kúsky.	Chrumkavý	6-16
Špenát	Varte do zmatnenia.	Chrumkavý	6-16
Šampiňóny	Zvoľte huby s klobúčikmi, ktoré sa zahýbajú dovnútra. Nakrájajte na kúsky alebo sušte celé.	Tvrdé a chrumkavé	3-10

POZNÁMKA: Čas a spôsob spracovania zeleniny uvedené v tabuľke sú len informatívne. Osobné skúsenosti sa môžu líšiť od údajov uvedených v tabuľke.

PREDBEŽNÁ PRÍPRAVA MÄSA, RÝB A ZVERINY

Predbežná príprava mäsa je nevyhnutná pre uchovanie zdravia spotrebiteľa. Použite čerstvé mäso. Odporúčame mäso naložiť, pomáha to odstrániť vodu z mäsa a zaistí sa lepšie uchovanie.

Štandardný nálev:
1/2 pohára sójovej omáčky
1 strúčik cesnaku, nakrájaný na malé kúsky
2 veľká lyžica kečupu
1 a 1/4 dezertnej lyžičky soli
1/2 dezertnej lyžičky sušeného korenia
Všetky ingrediencie dobre zmiešajte.

HYDINA
Pred sušením musíte hydinu vopred pripraviť.
Najskôr ju uvarte alebo osmažte.
Sušte približne 2-8 hodín alebo do straty vlhkosti.

RYBY
Odporúčame ich pred sušením uvariť alebo upiecť v rúre (pečte približne 20 minút s teplotou 200 °C, alebo pokým sa nebude ryba drobiť).
Sušte približne 2-8 hodín, do straty vlhkosti.

MÄSO A ZVERINA
Pripravte, nakrájajte na malé kúsky a dajte do spotrebiča na približne 2-8 hodín, alebo do straty vlhkosti.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Telo spotrebiča vyčistite vlhkou špongiou a osušte.
- Nepoužívajte kovové kefy, drsné ani agresívne čistiace prostriedky, pretože môžete poškodiť povrch.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Výkon	245 Wattov
Napájanie	220-230 V, 50 Hz

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu časti spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej službe.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

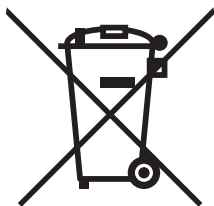
☐

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

☐

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W CZASIE PRACY URZĄDZENIE POWINNO BYĆ USTAWIONE NA PODSTAWCE ODPORNEJ NA WYSOKIE TEMPERATURY (PŁYTKI CERAMICZNE, GRUBA PŁYTA ITP.) LUB NA POWIERZCHNI ODPORNEJ NA WYSOKIE TEMPERATURY W CELU ZAPEWNIENIA OCHRONY PRZED ZAPŁONEM.

- Nie włączać urządzenia na dłużej niż 40 godzin. Po ukończeniu pracy, po upływie 40 godzin należy wyłączyć urządzenie (przełącznik musi znajdować się w pozycji „OFF”), odłączyć od zasilania i zostawić do wystygnięcia.
- Niewłaściwa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie lub obrażenia ciała użytkownika.
- Użytkować urządzenie tylko zgodnie z jego przeznaczeniem i zawsze przestrzegać instrukcji obsługi.
- W razie nieużytkowania urządzenia należy je odłączyć od źródła zasilania.
- Zespół napędowo-grzewczy trzymać z dala od wody. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest mokra.
- Nie użytkować urządzenia w razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki, po upadku z wysokości lub w razie innego uszkodzenia. Zwrócić się do serwisu.
- Nie pozwolić dziecku na obsługę urządzenia bez nadzoru.
- Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie odłączać urządzenia poprzez ciągnięcie za przewód zasilający, lecz tylko za wtyczkę.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie do celów komercyjnych.
- Nie zakrywać urządzenia.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni.

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

UWAGA! Przed pierwszym uruchomieniem:

Rozpakowanie urządzenia.

- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.
- Wypłukać pokrywę i poszczególne sita urządzenia. Sita należy ostrożnie zmyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do naczyń. Zespół napędowo-grzewczy należy czyścić wilgotną ściereczką (nie zanurzać w wodzie i nie myć za pomocą wody).

FUNKCJE

Suszenie żywności jest efektywnym sposobem przechowywania.

Ciepłe powietrze o ustawionej temperaturze swobodnie przepływa między sitami górnymi i dolnymi, między panelem sterującym i zespołem napędowo-grzewczym. Owoce i warzywa umieszczone na sitach suszą się równomiernie, z minimalną utratą witamin. W ten sposób przez cały rok można delectować się owocami, warzywami i grzybami, które nie zawierają szkodliwych substancji. Za pomocą tego urządzenia można suszyć również kwiaty, zioła i przygotowywać produkty zbożowe.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Umieścić przygotowane potrawy na wyjmowane sita. Sita do suszenia żywności muszą być umieszczone w urządzeniu w sposób zapewniający wolny przepływ powietrza (wysokość sit jest regulowana), dlatego nie można umieszczać na sitach zbyt dużą ilość produktów lub nakładać produktów na siebie.
2. Ustawić sita na zespole napędowo-grzewczym.
3. Założyć pokrywę górną. Pokrywa górna musi być założona przez cały czas suszenia.
4. Podłączyć urządzenie do zasilania i włączyć przestawiając przełącznik do pozycji „ON” - zaświeci się lampka w kolorze czerwonym.
Ustawić temperaturę.
Temperatura suszarki

Tryb	Zalecana temperatura
Zioła	35°C
Jogurtownica	40°C
Przyprawy	45°C
Chleb	50°C
Kwiaty	55°C
Warzywa	60°C
Owoce	65°C
Mięso, ryby	70°C

Uwaga: Produkty należy suszyć zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.

5. Po ukończeniu pracy z urządzeniem przełączyć włącznik do pozycji „OFF”. Zostawić do wystygnięcia. Suszone pokarmy nasypać do pojemników/worków do przechowywania żywności i umieścić w zamrażarce.
6. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania

UWAGA: Zaleca się założenie wszystkich 5 sit bez względu na to, czy są one pełne, czy nie.

Przykłady:

1. Żywność znajduje się na pierwszym, górnym sicie, pozostałe 4 sita są puste. Upewnić się, że górna pokrywa została założona.
2. Żywność znajduje się na pierwszych 2 sitach, pozostałe 3 sita są puste. Upewnić się, że górna pokrywa została założona.

INNE INSTRUKCJE

Produkty należy zmyć przed umieszczeniem w urządzeniu. Nie wkładać mokrych produktów, przed włożeniem do urządzenia należy je wysuszyć.

OSTRZEŻENIE! Nie stawiać sit z owocami i warzywami na zespole napędowo-grzewczym, jeżeli jest na nich woda.

Zepsute części owoców i warzyw należy usunąć (odkroić). Produkty należy pokroić w sposób umożliwiający wolne umieszczenie na sitach. Czas trwania suszenia zależy od grubości produktów i innych czynników.

Jeżeli niektóre pokarmy nie są jeszcze dostatecznie suche, to można zmienić pozycję sit. Górne sito można przenieść na dół, bliżej do zespołu napędowo-grzewczego, natomiast dolne sito można umieścić wyżej. Niektóre z owoców mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną przedłużającą czas suszenia. W celu uniknięcia tego zjawiska zalecamy gotowanie warzyw przez 1-2 minuty, następnie włożenie do zimnej wody i wysuszenie.

WAŻNE! CZASY SUSZENIA PODANE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI SĄ TYLKO ORIENTACYJNE.

Czas potrzebny do suszenia zależy od temperatury i wilgotności pomieszczenia, stopnia wilgotności produktów, grubości kawałków itp.

SUSZENIE OWOCÓW

- Oplukać owoce.
- Usunąć pestki i odkroić uszkodzone części.
- Pokroić na kawałki i ułożyć swobodnie na sitach.
- Dodanie kilka kropli soku cytrynowego eliminuje przybieranie przez owoców ciemnego koloru.
- W celu aromatyzacji suszonych owoców można dodać cynamon lub kokos.

SUSZENIE WARZYW

- Oplukać warzywa.
- Usunąć pestki i odkroić uszkodzone części.
- Pokroić na kawałki i ułożyć swobodnie na sitach.
- Warzywa należy gotować przez 1-5 minut, następnie włożyć do zimnej wody i wysuszyć.

SUSZENIE ZIOŁ

- Zalecamy suszenie liści.
- Po wysuszeniu zalecamy zapakowanie ziół do worków papierowych lub włożenie do szklanych pojemników i przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu.

PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH OWOCÓW

- Pojemniki do przechowywania suszonych owoców muszą być czyste i suche.
- W celu zapewnienia lepszych warunków przechowywania należy użyć szklanych słoików z metalowym wieczkiem. Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu w temperaturze od 5 do 20°C.
- W ciągu pierwszego tygodnia po suszeniu należy sprawdzić, czy w pojemnikach nie ma skroplonej cieczy. Skroplona ciecz wewnątrz pojemników oznacza, że pokarmy nie są dostatecznie wysuszone i należy je dosuszyć.

OSTRZEŻENIE! Nie wkładać do pojemników produktów, które są jeszcze gorące lub ciepłe.

PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

Odpowiednie przygotowanie owoców zapewni zachowanie ich naturalnego koloru, smaku i zapachu.

Użyteczne porady dotyczące optymalnego przygotowania owoców do suszenia:

Wziąć 1/4 szklanki soku (najlepiej naturalnego). Należy pamiętać, że rodzaj soku musi odpowiadać rodzajowi przygotowywanych owoców. Przykładowo - do przygotowania jabłek należy użyć soku jabłkowego.

Wymieszać sok z 2 szklankami wody. Następnie zanurzyć obrane i pokrojone owoce (patrz tabelkę „Przygotowanie owoców do suszenia”) w przygotowanym roztworze przez 2 godziny.

PRZYGOTOWANIE OWOCÓW DO SUSZENIA

Rodzaj	Przygotow	Stan po suszeniu	Czas suszenia
Morele	Pokroić i wyjąć pestkę.	Miękki	13-28
Skórka pomarańczowa	Pokroić w długie paski	Krucha	6-16
Ananas (świeży)	Obrać i pokroić na kawałki lub w kostki	Twardy	6-36
Ananas (sterylizowany)	Wylać sok i wysuszyć	Miękki	6-36
Banan	Obrać i pokroić w pierścienie (o grubości 3 - 4 mm)	Chrupiący	8-38
Winogrona	Nie trzeba kroić.	Miękkie	8-26
Czereśnie	Wymywanie pestek nie jest konieczne (można je wyjąć w połowie czasu suszenia).		
Gruszki	Obrać i pokroić	Miękki	8-30
Figi	Pokroić	Twarde	6-26
Brusznice	Nie trzeba kroić.	Miękkie	6-26
Brzoskwinie	Pokroić na 2 kawałki i wyjąć pestkę w połowie czasu suszenia.	Miękkie	6-26
Daktyle	Wyjąć pestkę i pokroić.	Twarde	6-26
Jabłka	Obrać, wyjąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki lub na osiem kawałków.	Miękkie	4-6

UWAGA: Czasy i sposoby przygotowania owoców podane w tabelce są tylko informacyjne. Indywidualne doświadczenia mogą się różnić od danych w tabelce.

PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

1. W przypadku fasolki szparagowej, kalafiora, brokułów, szparagu i ziemniaków zalecane jest gotowanie przed suszeniem. Warzywa te wykorzystywane są głównie do przygotowania dań głównych, dlatego jest ważne, żeby zachowały one swój naturalny kolor.

Jak gotować: przegotowane warzywa umieścić w naczyniu z wrzącą wodą na ok. 3-5 minut. Następnie scedzić wodę i włożyć warzywa do suszarki.

2. W celu dodania smaku cytrynowego fasolce szparagowej, szparagowi itd. należy zanurzyć warzywa przez 2 minuty w soku cytrynowym

UWAGA: POWYŻSZE ZALECENIA SŁUŻĄ TYLKO DO CELÓW INFORMACYJNYCH I NIE TRZEBA SIĘ NIMI KIEROWAĆ.

TABELKA PRZYGOTOWANIA WARZYW DO SUSZENIA

Rodzaj	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia
Karczoch	Pokroić w paski (o grubości 3-4 mm)	Kruche	5-13
Bakłażan	Obrać i pokroić na kawałki (o grubości 6 - 12 mm)	Kruche	6-18
Brokuły	Obrać i pokroić. Gotować przez ok. 3-5 minut.	Kruche	6-20
Grzyby	Pokroić lub suszyć w całości (małe grzyby)	Twarde	6-14
Fasolka szparagowa	Pokroić i gotować, dopóki nie jest szklista.	Kruche	8-26
Cukinia	Pokroić na kawałki (o grubości 6 mm)	Kruche	6-18
Kapusta	Obrać i pokroić w paski (o grubości 3 mm) . Usunąć gniazdo nasienne.	Twarde	6-14
Brukselka	Pokroić na 2 kawałki.	Chrupiące	8-30
Kalafior	Gotować do miękka.	Twarde	6-16
Ziemniaki	Pokroić, gotować przez ok. 8-10 minut.	Chrupiące	8-30
Cebula	Pokroić w cienkie kółka.	Chrupiące	8-14
Marchewka	Gotować do miękka. Pokroić w paski lub kółka.	Chrupiące	8-14
Ogórki	Obrać i pokroić w kółka (o grubości 12 mm)	Twarde	6-18
Papryka słodka	Pokroić w paski lub kółka (o grubości 6 mm) Wyjąć gniazdo nasienne.	Chrupiące	4-14
Papryka ostra	Nie trzeba kroić.	Twarde	8-14
Pietruszka	Pokroić listki na części.	Chrupiące	2-10
Pomidory	Obrać. Pokroić na kawałki lub w kółka.	Twarde	8-24
Rabarbar	Obrać i pokroić na kawałki (o grubości 3 mm)	Utrata wilgotności	8-38
Burak czerwony	Ugotować, schłodzić, usunąć część górną i dolną. Pokroić w kółka.	Chrupiące	8-26
Seler	Pokroić na kawałki (o grubości 6 mm)	Chrupiące	6-14
Cebulka wiosenna	Pokroić	Chrupiące	6-10
Szparag	Pokroić na kawałki (o grubości 2,5 mm)	Chrupiące	6-14
Czosnek	Obrać i pokroić w okrągłe kawałki.	Chrupiące	6-16
Szpinak	Gotować do zmatowienia.	Chrupiące	6-16
Pieczarki	Wybrać grzyby z główkami skręconymi do środka. Pokroić na kawałki lub suszyć w całości.	Twarde i chrupiące	3-10

UWAGA: Czasy i sposoby przygotowania podane w tabelce są tylko informacyjne. Indywidualne doświadczenia mogą się różnić od danych w tabelce.

PRZYGOTOWANIE MIĘSA, RYB I DZICZYNY

Odpowiednie przygotowanie mięsa jest konieczne do zapewnienia właściwego przechowywania i dla zdrowia użytkownika. Do suszenia użyć tylko mięsa bez znaków uszkodzeń. Zalecamy przyprawienie mięsa w celu usunięcia wody i lepszego przechowywania.

Standardowa marynata:

1/2 szklanki sosu sojowego

1 czosnek pokrojony na małe kawałki 2 duże łyżki keczupu

1 i 1/4 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki deserowej suszonych przypraw Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

DRÓB

Przed suszeniem konieczne jest należyte przygotowanie mięsa drobiowego. Najpierw należy je ugotować lub usmażyć.

Suszyć przez ok. 2-8 godzin, dopóki nie zostanie usunięta cała wilgotność.

RYBY

Zalecamy ugotowanie lub upieczenie ryb przed suszeniem (piec przez ok. 20 minut w temperaturze 200 °C lub do osiągnięcia kruchości mięsa).

Suszyć przez ok. 2-8 godzin, dopóki nie zostanie usunięta cała wilgotność.

MIĘSO I DZICZYNA

Przygotować, pokroić na małe kawałki, umieścić w suszarce i suszyć przez ok. 2-8 godzin, dopóki nie zostanie usunięta cała wilgotność.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Obudowa zewnętrzna: używać tylko wilgotnej ściereczki, a następnie wysuszyć.
- Nie używać szczotek drucianych, środków ściernych lub agresywnych, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

PARAMETRY TECHNICZNE

Moc grzejna	245 W
Zasilanie	220-230 V, 50 Hz

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A TŰZ VESZÉLYÉNEK ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN HASZNÁLAT ELŐTT HELYEZZEN A KÉSZÜLÉK ALÁ EGY HŐELLENÁLLÓ SZIGETELŐ ALÁTÉTET (KERÁMIALAP, VASTAG PANEL, STB.), VAGY TEGYE A KÉSZÜLÉKET EGY HŐELLENÁLLÓ FELÜLETRE.

- Ne használja a készüléket megállás nélkül több, mint 40 órán keresztül. 40 óra használat után kapcsolja ki (állítsa a kapcsolót OFF pozícióra), húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból és hagyja kihűlni a készüléket.
- A készülék helytelen használata balesetekhez vagy a készülék károsodásához vezethet.
- A készülék kizárólag eredeti rendeltetési céljára használható, és mindig az utasítások szerint.
- Ha nem használja a készüléket, kapcsolja le az áramkörrel.
- Az elektromos egységet tartsa mindig szárazon, ne hagyja, hogy vizes legyen. Ne kapcsolja be a készüléket, ha vizes.
- Ne használja a készüléket, ha megrongálódott a tápkábel, a csatlakozó, ha a készülék leesett, és egyéb rendellenességek esetén. Ilyen esetben forduljon egy szervizközponthoz.
- Gyerekek nem használhatják felügyelet nélkül a készüléket.
- Tisztítás előtt kapcsolja le a készüléket az áramkörrel.
- Mindig a csatlakozót húzza, soha ne a tápkábelt.
- A készülék magánháztartások számára készült, és nem használható kereskedelmi célokra.
- Ne takarja le a készüléket.
- Használat folyamán ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Helyezze a készüléket egy sima, vízszintes felületre.

HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELEM! Első használat előtt:

Csomagolja ki a készüléket

- Ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett paraméterek megegyeznek-e a helyi elektromos hálózat paramétereivel.
- Öblítse le vízzel a készülék fedelét és a tálcákat. A tálcákat mossa meg mosogatószeres vízben. Az elektromos egységet törölje meg egy nedves törleronggyal (ne mártsa vízbe).

FUNKCIÓK

A szárítás az élelmiszer tartósításának egyik leghatékonyabb módja.

A kívánt hőfokra beállított meleg levegő szabadon áramlik a készülék felső és alsó burkolata, a kivehető tálcák és az aljzat között. Így a tálcákon szétrakott élelmiszer egyenletesen szárad, a vitaminvesztés minimális. A gyümölcs, zöldség vagy gomba az egész év folyamán élvezhető, egészségtelen tartósítószer használata nélkül.

A készülék virágok és gyógynövények szárítására is alkalmas, valamint müzli is készíthető benne.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Tegye az előkészített élelmiszert a kivehető tálcákra. A tálcákat úgy tegye a készülékbe, hogy a levegő szabadon áramolhasson közöttük (a tálcák magassága beállítható), ezért nem szabad túl sok élelmiszert szárítani egyszerre a tálcákon, és nem szabad rétegezni az élelmiszert.
2. Helyezze a tálcákat az elektromos alapzatra.
3. Helyezze fel a készülék fedelét. Hagyja a fedelet a szárítás egész ideje alatt a készüléken.
4. Csatlakoztassa a készüléket az áramkörre, kapcsolja a gombot „ON” pozícióra – a piros jelzőfény felvilágít.
Állítsa be a szárító hőmérsékletét.
Ajánlott hőmérsékletek:

Üzem mód	Ajánlott hőm.
Gyógynövények	35°C
Joghurtkészítés	40°C
Fűszerek	45°C
Kenyér	50°C
Virágok	55°C
Zöldség	60°C
Gyümölcs	65°C
Hús, halak	70°C

Megjegyzés: Az élelmiszert szárításánál tartsa be az ajánlott hőmérsékletet.

5. Használat után állítsa a kapcsolót „OFF” pozícióra. Hagyja kihűlni az élelmiszert. Tegye a száraz élelmiszert megfelelő edényekbe vagy élelmiszertároló zacskókba, és fagyassza le.
6. Kapcsolja ki a készüléket az áramkörből.

MEGJEGYZÉS: ajánlatos mind az 5 tálcát a készülékbe tenni a szárítás folyamán, akkor is, ha néhány tálca üres marad.

Például:

1. Csak az első tálcán van élelmiszer, a többi 4 tálca üres. Ellenőrizze, rajta van –e a készüléken a fedél.
2. Csak a két alsó tálcán van élelmiszer, a többi tálca üres. Ellenőrizze, rajta van –e a készüléken a fedél.

TOVÁBBI TUDNIVALÓK

Szárítás előtt mossa meg az élelmiszert. Mindig szárítsa meg az élelmiszert, mielőtt a készülékbe helyezné.

FIGYELMEZTETÉS! Ne tegye az élelmiszerral megrakott tálcákat a készülékbe, amennyiben vizesek.

Vágja ki a hibás részeket. Szeletelje fel az élelmiszert, és lazán rakja szét a tálcákon. A szárítás időtartama többek között az élelmiszer vastagságától is függ.

A tálcák felcserélhetők a szárítás folyamán, ha az élelmiszer nem szárad egyforma gyorsan. A felső tálcát például közelebb teheti az alapzathoz, az alsót pedig magasabbra. Néhány gyümölcsfajta egy természetes védőréteggel van bevonva, és ilyen esetben a szárítás kicsit tovább tarthat. Az ilyen gyümölcsöt ajánlatos a szárítás előtt 1-2 percre forrásban levő vízbe tenni, majd hideg vízben azonnal lehűteni és megszáritani

FONTOS: AZ ÚTMUTATÓBAN FELTÜNTETT SZÁRÍTÁSI IDŐTARTAMOK CSAK HOZZÁVETŐLEGESEK.

A szárítás időtartama a helység hőmérsékletétől, a páratartalomtól, az élelmiszer víztartalmától, vastagságától, stb. függ.

GYÜMÖLCS SZÁRÍTÁSA

- Mossa meg a gyümölcsöt.
- Vágja ki a magházat és a hibás részeket.
- Vágja a gyümölcsöt akkora darabokra, amelyek könnyedén a tálcákra helyezhetők.
- Szükség esetén a gyümölcs meglocsolható citromlével, ez megelőzi a színelváltozást.
- Ha illatos gyümölcsöt szeretne, szórja meg fahéjjal vagy kókuszliszttel.

ZÖLDSÉG SZÁRÍTÁSA

- Mossa meg a zöldséget.
- Vágja ki a torzsát és a hibás részeket.
- Vágja olyan darabokra, amelyek könnyedén a tálcákra helyezhetők.
- Főzze a zöldséget forrásban levő vízben 1-5 percen keresztül, öblítse le hideg vízzel, majd szárítsa meg.

GYÓGYNÖVÉNYEK SZÁRÍTÁSA

- A készüléket levelek szárítására ajánljuk.
- Szárítás után a gyógynövényeket ajánlatos papírzacskókba vagy üvegedényekbe helyezni és hűvös, sötét helyen tárolni.

A SZÁRÍTOTT GYÜMÖLCS TÁROLÁSA

- Tárolja a szárított élelmiszert tiszta és száraz edényekben.
- A fémkupakkal ellátott üvegedények optimálisak a tárolásra. A szárított gyümölcsöt hűvös, sötét helyen, 5-20 °C között kell tárolni.
- A szárítást követő első héten ellenőrizze, nem képződött-e nedvesség az edényben. Amennyiben igen, az élelmiszer még további szárítást igényel

FIGYELEM! Ne tegyen forró vagy meleg élelmiszert a tároló edényekbe.

A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE

A szakszerűen előkészített gyümölcs megőrzi természetes színét, ízét és illatát.

Hasznos tippek a gyümölcs megfelelő előkészítéséhez:

Készítsen 1/4 pohár gyümölcslevet (natúr). Mindig olyan gyümölcslevet használjon, amilyen gyümölcsöt készül szárítani, például alma esetében almalevet.

Keverje össze a gyümölcslevet 2 pohár vízzel. Áztassa a gyümölcsöt az így előkészített folyadékban 2 órán keresztül. (lásd „A gyümölcs előkészítése a szárításra” táblázatot.

A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE A SZÁRÍTÁSRA

Gyümölcs	Előkészítés	Szárítás után	Szárítás hossza (óra)
Sárgabarack	Vágja szeletekre, vegye ki a magját	Puha	13-28
Narancshéj	Szeletelje hosszú csíkokra	Törékeny	6-16
Ananász (friss)	Hámozza meg, vágja szeletekre vagy kockákra	Kemény	6-36
Ananász (konzerv)	Öntse le a levét, szárítsa meg	Puha	6-36
Banán	Hámozza meg, karikázza fel (3 - 4 mm)	Ropogós	8-38
Szőlő	Nem szükséges félbevágni	Puha	8-26
Cseresznye	Nem kell kimagozni (kimagozható a szárítási idő közepén)		
Körte	Szeletelje fel	Puha	8-30
Füge	Szeletelje fel	Kemény	6-26
Vörös áfonya	Egészben maradhat	Puha	6-26
Barack	Vágja ketté, vegye ki a magokat a szárítási idő közepén magozza ki	Puha	6-26
Datolya	Magozza ki, szeletelje fel	Kemény	6-26
Alma	Hámozza meg, vágja ki a magházat, vágja szeletekre vagy félholdakra	Puha	4-6

MEGJEGYZÉS: A táblázatban összefoglalt előkészítési idők csak hozzávetőlegesek. A személyes tapasztalat ettől eltérő is lehet.

A ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

1. A zöldbabot, karfiolt, brokkolit, spárgát és burgonyát ajánlatos először rövid ideig párolni, mert így az általában köretként szolgáló zöldség megőrzi természetes színét.

A párolás módja: tegye az előkészített zöldséget forrásban levő vízbe 3-5 percre. Ezután öntse ki a vizet, és a lecsepegtetett zöldséget tegye a készülékbe.

2. Ha szeretné, hogy a zöldbab, spárga stb. citromillatú legyen, áztassa kb. 2 percre citromlébe.

MEGJEGYZÉS: A FENTI AJÁNLÁSOK CSAK ISMERTETŐ JELLEGŰEK, BETARTÁSUK NEM KÖTELEZŐ.

A ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE A SZÁRÍTÁSRA

Zöldség	Előkészítés	Szárítás után	Szárítás hossza (óra)
Articsóka	Szeletelje fel (3-4 mm vastagra).	Törékeny	5-13
Padlizsán	Hámozza meg, szeletelje fel (6-12 mm vastagra).	Törékeny	6-18
Brokkoli	Hámozza meg, vágja darabokra. Főzze kb. 3-5 percig	Törékeny	6-20
Gomba	NSzeletelje fel, vagy szárítsa meg egészben (kisebb gombát).	Kemény	6-14
Zöldbab	Szeletelje fel, párolja üvegesre.	Törékeny	8-26
Cukkini	Szeletelje fel (6 mm vastagra).	Törékeny	6-18
Káposzta	Vágja vékony csíkokra (3 mm) Vágja ki a torzsát.	Kemény	6-14
Kelbimbó	Vágja félbe a bimbókat.	Ropogós	8-30
Karfiol	Főzze puhára.	Kemény	6-16
Burgonya	Szeletelje fel, főzze kb. 8-10 percig.	Ropogós	8-30
Vöröshagyma	Vágja vékony karikákra.	Ropogós	8-14
Répa	Főzze puhára. Vágja csíkokra vagy karikákra.	Ropogós	8-14
Uborka	Hámozza meg, szeletelje fel (12 mm vastagra).	Kemény	6-18
Édes paprika	Vágja csíkokra vagy karikákra (6 mm vastagra). Távolítsa el a magházat	Ropogós	4-14
Csípős paprika	Nem szükséges szeletelni.	Kemény	8-14
Petrezselyem	Nakrójajte Metélje meg a levelet. na časti.	Ropogós	2-10
Paradicsom	Hámozza meg. Vágja szeletekre vagy darabokra.	Kemény	8-24
Rebarbara	Hámozza meg, szeletelje fel (3 mm vastagra).	Összeaszalódott	8-38
Cékla	Főzze meg, hűtse le, vágja le a két végét, szeletelje fel.	Ropogós	8-26
Zeller	Szeletelje fel (6 mm vastagra).	Ropogós	6-14
Újhagyma	Szeletelje fel.	Ropogós	6-10
Spárga	Szeletelje fel (2,5 mm vastagra).	Ropogós	6-14
Fokhagyma	Hámozza meg, szeletelje fel.	Ropogós	6-16
Spenót	Főzze, amíg összeesik.	Ropogós	6-16
Vargánya	Olyan gombát válasszon, amelynek a kalapja befelé hajlik. Szeletelje fel, vagy szárítsa meg egészben.	Kemény és ropogós	3-10

MEGJEGYZÉS: A zöldség előkészítésének a fenti táblázatban ismertetett módja és időtartama csak ismertető jellegű. A személyes tapasztalat ettől eltérő is lehet.

HÚS, HAL ÉS VADAS ELŐKÉSZÍTÉSE SZÁRÍTÁS ELŐTT

Szokványos páclé
1/2 szójaszósz
1 gerezd fokhagyma, apróra metélve
2 nagy evőkanál ketchup
1 a 1/4 kiskanál só
1/2 kiskanál szárított fűszer
Alaposan keverje össze a hozzávalókat.

SZÁRNYASOK
A szárnyasokat megfelelően elő kell készíteni szárítás előtt.
Főzze vagy süssse meg a húst.
Szárítsa 2-8 órán keresztül, illetve amíg teljesen kiszárad.

HALAK
Szárítás előtt ajánlatos a halat megfőzni vagy megsütni (kb. 20 percig 200 °C-on, illetve addig, amíg a hal törékenyé válik).
Szárítsa 2-8 órán keresztül, illetve amíg teljesen kiszárad.

HÚS ÉS VADAS
Készítse elő, vágja kis darabokra és szárítsa 2-8 órán keresztül, illetve amíg teljesen kiszárad.

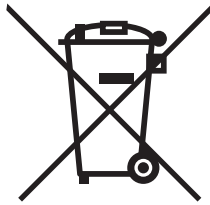
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja le a készüléket az áramkörrel és hagyja kihűlni.
- A készülék vázát törölje meg egy nedves törlőkendővel, majd törölje szárazra.
- Ne használjon drótkefét, durva vagy agresszív tisztítószereket, amelyek megkárosíthatják a készülék felületét.

MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény	245 Watt
Tápfeszültség	220-230 V, 50 Hz

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

VARNOSTNI NAPOTKI

POD NAPRAVO DAJTE MED UPORABO TOPLOTNO ODPOREN MATERIAL (KERAMIČNE PLOŠČICE, DEBELO DESKO IPD.) ALI PA GA POSTAVITE NA TOPLOTNO ODPORNO POVRŠINO, DA PREPREČITE MOREBITEN VŽIG.

- Ne uporabljajte aparata dlje kot 40 ur naenkrat. Po 40 urah oziroma po koncu uporabe aparat izklopite (stikalo mora biti v položaju „OFF“), izključite iz omrežja in pustite, da se ohladi.
- Neprimerna uporaba naprave lahko povzroči škodo na aparatu ali poškodbo uporabnika.
- Uporabljajte aparat le za predvideni namen in upoštevajte navodila za uporabo.
- Če aparata ne uporabljate, ga izključite iz omrežja.
- Električne enote ne izpostavljajte vodi. Ne vklaplajte aparata, ko je moker.
- Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan napajalni kabel, vtič, ali po okvari, na primer po padcu ali kakšni drugi poškodbi. Obrnite se na servisni center.
- Ne dovolite otrokom, da bi brez nadzora uporabljali aparat.
- Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
- Ko aparat izklapljate iz vtičnice, ne vlecite za kabel.
- Napravo uporabljajte samo v gospodinjstvu, ne v komercialne namene.
- Aparata ne pokrivajte.
- Aparata med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Aparat postavite na ravno površino.

PRIPRAVA APARATA

POZOR! Pred prvo uporabo:

Razpakiranje aparata

- Prepričajte se, da parametri električnega omrežja ustrezajo vrednostim, navedenim na tablici.
 - Pomijte pokrov in pladnje aparata. Pladnje pomijte s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode.
- Osnovno enoto očistite z vlažno krpo (ne potaplajte je v vodo in ne čistite je z veliko vode).

FUNKCIJE

Sušenje hrane je učinkovit način shranjevanja.

Topel zrak z nastavljeno temperaturo prosto kroži med zgornjim in spodnjim pokrovom, samostojno nastavljivimi in odstranljivimi pladnji in osnovno enoto. Zaradi tega se živila, položena na pladnjih aparata, sušijo enakomerno in z minimalno izgubo vitaminov. Tako si lahko skozi celo leto privoščite sadje, zelenjavo in gobe, ki so pripravljeni brez nezdravih snovi.

S to napravo lahko posušite tudi cvetove, zdravilna zelišča ali pripravite žitarice za zajtrk.

UPORABA APARATA

1. Pripravljena živila položite na odstranljive pladnje. Police je treba namestiti tako, da lahko zrak dobro kroži (lahko prilagodite višino pladnjev), zato ne dajajte preveč hrane in več koščkov živil drug na drugega.
2. Postavite pladnje na osnovno enoto.
3. Na aparat dajte zgornji pokrov. Med sušenjem mora biti zgornji pokrov vedno na aparatu.
4. Priključite aparat na električno omrežje in vklopite ga tako, da daste stikalo v položaj „ON“ - kontrolna lučka zasveti rdeče.
Nastavite temperaturo.
Temperatura sušilnika

režim	priporočena temperatura:
Zelišča	35 °C
Aparat za jogurt	40 °C
Začimbe	45 °C
Kruh:	50 °C
Cvetovi	55 °C
Zelenjava	60 °C
Sadje	65 °C
Meso, ribe	70 °C

Opomba: hrano sušite v skladu s priporočili v teh navodilih.

5. Po uporabi aparat izklopite tako, da preklopite stikalo v položaj „OFF“. Pustite hrano, da se ohladi.
Posušeno hrano shranite v posodo/vrečko za shranjevanje hrane in dajte v zamrzovalnik.
6. Najprej aparat izključite iz električnega omrežja.

OPOMBA: priporočamo, da za sušenje uporabite vseh 5 pladnjev, četudi je nekaj pladnjev praznih.

Primer:

1. Hrana je samo na prvem pladnju, ostali 4 pladnji so prazni. Pokrov mora biti vedno na aparatu.
2. Hrana je samo na prvih 2 pladnjih, ostali 3 pladnji so prazni. Pokrov mora biti vedno na aparatu.

OSTALI NAPOTKI

Pred sušenjem v aparatu živila sperite. Ne dajajte v aparat mokrih živil, odvečno vodo najprej odstranite.

OPOZORILO! Ne dajajte na aparat pladnjev z živili, na katerih je voda.

Slabe dele živil odrežite. Narežite hrano tako, da jih lahko dobro razporedite na pladnje. Čas sušenja hrane je odvisen od debeline kosov itd.

Če vsa živila še niso dovolj suha, lahko zamenjate položaj pladnjev. Zgornji pladenj lahko prestavite na spodnjo stran pri osnovni enoti, spodnji pladenj pa daste višje. Nekatere vrste sadja imajo naraven zaščitni sloj, zato lahko sušenje takega sadja traja dlje. Če se hočete temu izogniti, jih najprej kuhajte 1-2 minuti, potem jih dajte v mrzlo vodo, nato pa odstranite odvečno vodo.

VEDITE: ČASI SUŠENJA, NAVEDENI V TEH NAVODILIH, SO PRIBLIŽNI.

Čas sušenja je odvisen od temperature in vlažnosti v prostoru, od vsebnosti vode v živilih, debeline kosov itd.

SUŠENJE SADJA

- Sadje sperite.
- Odstranite sredine in odrežite slabe dele.
- Narežite na koščke, ki jih razporedite na pladnje.
- Če hočete, da sadje ohrani svojo barvo, ga lahko namočite v limonin sok.
- Če hočete, da bi dišalo, lahko dodate cimet ali kokos.

SUŠENJE ZELENJAVE

- Zelenjavo sperite.
- Odstranite sredine in odrežite slabe dele.
- Narežite na koščke, ki jih razporedite na pladnje.
- Zelenjavo najprej kuhajte 1-5 minut, potem jo dajte v mrzlo vodo, nato pa posušite.

SUŠENJE ZDRAVILNIH ZELIŠČ

- Priporočamo, da sušite liste.
- Po sušenju dajte zelišča v papirnate vrečke ali steklene posode in hranite v hladnem in temnem prostoru.

SHRANJEVANJE SUŠENEGA SADJA

- Posode za shranjevanje sušenega sadja morajo biti čiste in suhe.
- Za boljše shranjevanje suhega sadja uporabite steklene kozarce s kovinskimi pokrovi, ki jih shranite v suhem in temnem prostoru pri temperaturi v razponu od 5-20 °C.
- V prvem tednu po sušenju je dobro, da preverite, če v posodi ne kondenzira vlaga. Če je tako, to pomeni, da je treba živila bolj posušiti.

OPOZORILO! NE DAJAJTE VROČE OZ. TOPLE HRANE V POSODE ZA SHRANJEVANJE.

PRIPRAVA SADJA

Če sadje dobro pripravite, ohrani svojo naravno barvo, okus in vonj.

Nekaj koristnih nasvetov za boljšo pripravo sadja za sušenje: Vzemite 1-4 kozarce soka (najbolje naravnega). Sok, ki ga uporabite, mora ustrezati sadju, ki ga pripravljate. Na primer za pripravo jabolk uporabite jabolčni sok.

Zmešajte sok z 2 kozarcema vode. Potem namočite vnaprej očiščeno in narezano sadje (glej „tabela za pripravo sadja za sušenje“) v tej raztopini za 2 uri

TABELA ZA PRIPRAVO SADJA ZA SUŠENJE

Vrsta	Priprava	Stanje po sušenju	Čas sušenja
Marelice	Odstranite koščico in narežite.	Mehko	13-28
Pomarančna lupina	Narežite na dolge trakove.	Krhko	6-16
Ananas (svež)	Olupite in narežite na koščke oz. kocke.	Trdo	6-36
Ananas (iz konzerve)	Odlijte vodo in posušite.	Mehko	6-36
Banane	Olupite in narežite na kolobarje (debeline 3 - 4 mm).	Hrustljivo	8-38
Grozdje	Ni potrebno rezati.	Mehko	8-26
Češnje	Ni potrebno odstranjevati koščic (lahko jih odstranite, ko so na pol suhe).		
Hruške	Olupite in narežite.	Mehko	8-30
Fige	Narežite.	Trdo	6-26
Brusnice	Ni potrebno rezati.	Mehko	6-26
Breskve	Prerežite na polovici in odstranite koščico v polovici sušenja.	Mehko	6-26
Datlji	Odstranite koščico in narežite.	Trdo	6-26
Jabolka	Olupite, odstranite pečke, narežite na rezine ali krljce.	Mehko	4-6

OPOMBA: Čas in način obdelave v tabeli sta samo informativnega značaja. Prilagodite svojim lastnim potrebam in izkušnjam, ki so lahko drugačne.

PRIPRAVA ZELENJAVE

1. Priporočamo kuhati stročji fižol, cvetačo, brokoli, beluše in krompir, ker se ta zelenjava pripravlja za prvo ali drugo jed, da si ohrani naravno barvo.

Način kuhanja: vnaprej pripravljeno zelenjavo damo v posodo z vrelo vodo za približno 3-5 minut. Nato vodo odlijemo in damo zelenjavo v aparat.

2. Če hočete dodati vonj po limoni stročjemu fižolu, belušem itd., namočite jih v limonin sok približno za 2 minuti.

OPOMBA: ZGORAJ NAVEDENO PRIPOROČILO JE SAMO INFORMATIVNEGA ZNAČAJA IN GA NI TREBA UPOŠTEVATI.

TABELA ZA PRIPRAVO SADJA ZA SUŠENJE

Vrsta	Priprava	Stanje po sušenju	Čas sušenja
Artičoke	Narežite na trakove (debeline 3-4 mm).	Krhko	5-13
Jajčevci	Olupite in narežite na rezine (debeline 6-12 mm).	Krhko	6-18
Brokoli	Olupite in narežite. Kuhajte približno 3-5 min.	Krhko	6-20
Gobe	Narežite ali (majhne) pustite cele.	Trdo	6-14
Stročji fižol	Narežite in kuhajte dokler ni jasen.	Krhko	8-26
Bučke	Narežite na koščke (debeline 6 mm).	Krhko	6-18
Zelje	Olupite in narežite na trakove (debeline 3 mm). Odstranite sredino.	Trdo	6-14
Brstični ohrovt	Prerežite brstiče na 2 polovici.	Hrustljivo	8-30
Cvetača	Kuhajte do mehkega.	Trdo	6-16
Krompir	Narežite, kuhajte približno 8-10 min.	Hrustljivo	8-30
Čebula	Narežite na tanke kolobarje.	Hrustljivo	8-14
Korenček	Kuhajte do mehkega. Narežite na trake ali kolobarje.	Hrustljivo	8-14
Kumare	Olupite in narežite na kolobarje (debeline 12 mm).	Trdo	6-18
Sladka paprika	Narežite na trakove ali kolobarje (debeline 6 mm). Odstranite notranje dele.	Hrustljivo	4-14
Feferoni, čili	Ni potrebno rezati.	Trdo	8-14
Peteršilj	Narežite liste.	Hrustljivo	2-10
Paradižnik	Olupite. Narežite na koščke ali kolobarje.	Trdo	8-24
Rabarbara	Olupite in narežite na koščke (debeline 3 mm).	Izguba vlage	8-38
Rdeča pesa	Skuhajte, pustite, da se ohladi, odstranite spodnji in zgornji del. Narežite na kolobarje.	Hrustljivo	8-26
Zelena	Narežite na koščke (debeline 6 mm).	Hrustljivo	6-14
Mlada čebula	Narežite.	Hrustljivo	6-10
Beluši	Narežite na koščke (debeline 2,5 mm).	Hrustljivo	6-14
Česen	Olupite in narežite na kolobarje.	Hrustljivo	6-16
Špinača	Kuhajte do mehkega.	Hrustljivo	6-16
Šampinjoni	Izberite gobe z zaprtim klobukom. Narežite na koščke ali pustite cele.	Trdo in hrustljivo	3-10

OPOMBA: Čas in način obdelave zelenjave v tabeli sta samo informativnega značaja. Prilagodite svojim lastnim potrebam in izkušnjam, ki so lahko drugačne.

PRIPRAVA MESA, RIB IN DIVJINE

Da bi meso ostalo sveže in zdravo, ga je treba vnaprej pravilno pripraviti. Uporabite sveže meso. Priporočamo, da meso začinite, s tem se iz njega lažje izloči voda in bolje se konzervira.

Standardna marinada:
1/2 kozarca sojine omake
1 česen, sesekljan na majhne koščke
2 veliki žlici kečapa
1 in 1/4 desertne žličke soli
1/2 desertne žličke sušenih začimb
Vse sestavine dobro premešajte.

PERUTNINA
Pred sušenjem je treba perutnino pripraviti.
Skuhajte jo ali ocvrite.
Sušite približno 2-8 ur, oziroma dokler izhaja vlaga.

RIBE
Priporočamo, da ribo pred sušenjem skuhate ali spečete (pecite jo približno 20 minut pri temperaturi 200 °C oz. dokler ni pečena).
Sušite približno 2-8 ur, oziroma dokler izhaja vlaga.

MESO IN DIVJAČINA
Pripravite, narežite na majhne koščke in dajte v aparat za približno 2-8 ur, oziroma dokler izhaja vlaga.

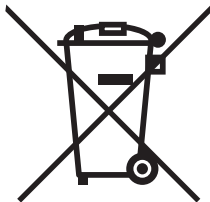
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem aparat izključite iz omrežja in pustite, da se ohladi.
- Osnovno enoto aparata očistite z vlažno krpo in posušite.
- Ne uporabljajte kovinskih krtač, grobih in agresivnih čistilnih sredstev, da ne poškodujete aparata.

TEHNIČNI PARAMETRI

Moč	245 W
Napajanje	220-230 V, 50 Hz

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

SICHERHEITSHINWEISE

DAS GERÄT MUSS SICH WÄHREND DER VERWENDUNG AUF EINER HITZEBESTÄNDIGEN OBERFLÄCHE BEFINDEN (KERAMISCHE FLIESEN, DICKE ARBEITSFLÄCHE USW.), UM EVENTUELLE ENTFLAMMUNG ZU VERMEIDEN.

- Verwenden Sie das Gerät nie länger als 40 Stunden ohne Pause. Schalten Sie das Gerät nach 40 Stunden Betrieb aus (der Umschalter muss sich in Position „OFF“ befinden), trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann zu seiner Beschädigung oder zur Verletzung des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck und nach den Hinweisen in der Gebrauchsanleitung.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, trennen Sie es vom Stromnetz.
- Halten Sie die Basisstation fern von Wasser. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es nass ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zur Beschädigung des Netzkabels oder Netzsteckers gekommen ist, wenn das Gerät gefallen ist oder eine andere Beschädigung aufweist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Kinder dürfen das Gerät nie ohne Aufsicht verwenden.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Ziehen Sie beim Trennen des Gerätes vom Stromnetz nie am Netzkabel, sondern nur am Netzstecker.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Haushalt, es eignet sich nicht zu kommerziellen Zwecken.
- Bedecken Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nie ohne Aufsicht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.

VORBEREITUNG DES GERÄTES

ACHTUNG! Vor der ersten Verwendung:

Auspackung des Gerätes.

- Vergewissern Sie sich vor der ersten Verwendung, dass die Angaben am Typenschild des Gerätes den Parametern des örtlichen Stromnetzes entsprechen.
- Waschen Sie den Decken und die Etagen des Gerätes. Waschen Sie die Etagen im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Reinigen Sie die Basisstation mit einem feuchten Tuch (tauchen Sie die Basisstation nie in Wasser und reinigen Sie sie nie mit der Verwendung von Wasser).

FUNKTIONEN

Das Dörren der Lebensmittel ist eine effektive Konservierungsart.

Die heiße Luft der eingestellten Temperatur zirkuliert frei im Innenraum des Gerätes zwischen den oberen und unteren Fächern, eigenständig einstellbaren Etagen und der Basisstation. Dies ist der Grund, warum die Lebensmittel im Gerät gleichmäßig und mit minimalem Verlust der Vitamine dörren. So können Sie das ganze Jahr über Obst, Gemüse und Pilze genießen, die ohne Verwendung von ungesunden Stoffen zubereitet sind.

Sie können mit diesem Gerät auch Blüten und Kräuter dörren oder Zerealien zubereiten.

VERWENDUNG DES GERÄTES

1. Geben Sie vorbereitete Lebensmittel auf abnehmbare Etagen. Sie sollten die Etagen mit Lebensmitteln so positionieren, dass die Luft unter ihnen frei zirkulieren kann (die Etagen sind höhenverstellbar). Geben Sie deshalb nicht allzu viele Lebensmittel auf eine Etage. Legen Sie die Lebensmittel nicht übereinander.
2. Stellen Sie die Etagen auf die Basisstation.
3. Legen Sie den Deckel auf die letzte Etage. Der Deckel muss während des Trocknens immer geschlossen sein.
4. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und stellen Sie den Umschalter in Position „ON“ – der Indikator beginnt rot zu leuchten.
Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
Empfohlene Temperaturen

Betrieb	Empfehlung:
Kräuter	35 °C
Joghurt	40 °C
Gewürz	45 °C
Brot	50 °C
Blüten	55 °C
Gemüse	60 °C
Obst	65 °C
Fleisch, Fische	70 °C

Anmerkung: Trocknen Sie die Lebensmittel nach den Hinweisen in dieser Gebrauchsanleitung.

5. Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung aus, indem Sie den Umschalter in Position „OFF“ stellen. Lassen Sie die Lebensmittel abkühlen. Bewahren Sie die getrockneten Lebensmittel in einer Dose / einem speziellen Beutel auf und geben Sie sie in die Gefriertruhe.
6. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ANMERKUNG: Wir empfehlen Ihnen, alle 5 Etagen zu verwenden, auch wenn einige leer sind.

Beispiele:

1. Die Lebensmittel befinden sich auf der ersten oberen Etage und die restlichen 4 Etagen sind leer.
Prüfen Sie, ob der Deckel geschlossen ist.
2. Die Lebensmittel befinden sich auf den ersten 2 Etagen und die restlichen 3 Etagen sind leer.
Prüfen Sie, ob der Deckel geschlossen ist.

AUFBEWAHRUNG DES DÖRRGUTS

Waschen Sie das Gerät immer, bevor Sie Lebensmittel auf die Etagen legen. Geben Sie keine nassen Lebensmittel ins Gerät.

ACHTUNG! Legen Sie keine nassen Lebensmittel auf die Etagen.

Schneiden Sie beschädigte Lebensmittelteile ab. Schneiden Sie die Lebensmittel so, dass sie auf den Etagen frei gelegt werden können. Der Dörrprozess dauert unterschiedlich lange je nach Scheibendicke usw.

Sie können die Position der Etagen ändern, falls alle Lebensmittel noch nicht trocken sind. Verschieben Sie die oberen Etagen nach unten, näher zur Basisstation, und die unteren Etagen nach oben. Einige Obstsorten bedecken sich mit einer natürlichen Schutzschicht, was den Dörrprozess verlängern kann. Um dies zu vermeiden, kochen Sie die Lebensmittel ca. 1-2 Minuten und tauchen Sie sie dann in kaltes Wasser. Trocknen Sie sie danach ab.

WAS SOLLTEN SIE WISSEN: DIE ZEITANGABEN IN DIESER GEBRACHSANLEITUNG SIND UNGEFÄHR.

Die Dauer des Dörrprozesses hängt von Temperatur und Feuchtigkeit im Zimmer, Feuchtigkeit des Dörrguts, Dicke der Scheiben usw. ab.

TROCKNEN VON OBST

- Waschen Sie das Obst.
- Beseitigen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie faule Teile ab.
- Schneiden Sie das Obst in Stücke, die man auf die Etagen frei legen kann.
- Um die Verfärbung von Obst zu vermeiden, können Sie es mit Zitronensaft betropfen.
- Wenn Sie das Obst aromatisieren wollen, können Sie es mit Zimt oder Kokos bestreuen.

TROCKNEN VON GEMÜSE

- Waschen Sie das Gemüse.
- Beseitigen Sie Strunk oder Kerngehäuse und schneiden Sie faule Teile ab.
- Schneiden Sie das Gemüse in Stücke, die man auf die einzelnen Etagen frei legen kann.
- Kochen Sie das Gemüse ca. 1-5 Minuten und legen Sie es dann in kaltes Wasser. Trocknen Sie es danach ab.

TROCKNEN VON HEILKRÄUTERN

- Wir empfehlen Ihnen, Blätter zu trocknen.
- Bewahren Sie getrocknete Kräuter in Papiertüten oder Glasbehältern auf einem kalten und dunklen Platz auf.

AUFBEWAHRUNG DES DÖRRGUTS

- Die Dosen, in denen Sie getrocknete Lebensmittel aufbewahren wollen, müssen sauber und trocken sein.
- Um das getrocknete Obst besser aufzubewahren, verwenden Sie Glasbehälter mit Metalldeckel und lagern Sie sie auf einem dunklen Platz mit der Temperatur ca. 5-20 °C.
- Kontrollieren Sie während der ersten Wochen der Aufbewahrung die Feuchtigkeit im Behälter. Falls es zur Bildung von Feuchtigkeit kommt, bedeutet es, dass die Lebensmittel nicht gut getrocknet sind, und Sie sollten sie nochmals trocknen.

ACHTUNG! Legen Sie keine heißen oder warmen Speisen in die Behälter.

VORLÄUFIGE VORBEREITUNG VON OBST

Die vorläufige Vorbereitung bewahrt Farbe, Geschmack und Aroma der Lebensmittel.

Es folgen einige nützliche Hinweise, wie man das Obst besser zum Trocknen vorbereiten kann:

Nehmen Sie 1/4 Glas Saft (am besten Natursaft). Der Saft sollte dem betreffenden Obst entsprechen.

Z.B. für die Vorbereitung der Äpfel eignet sich der Apfelsaft.

Vermischen Sie den Saft mit 2 Gläsern Wasser. Tauchen Sie dann das vorbereitete Obst (siehe „Vorbereitung von Obst zum Dörren“) für 2 Stunden in die vorbereitete Flüssigkeit.

VORBEREITUNG VON OBST ZUM DÖRREN

Obst	Vorbereitung	Stand nach dem Dörren	Dörrzeit (Stunden)
Aprikosen	Schneiden und Kerne herausnehmen	Weich	13-28
Orangenschale	In lange Streifen schneiden	Mürbe	6-16
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke oder Würfel schneiden	Hart	6-36
Ananas (konserviert)	Saft ausgießen und Obst abtrocknen	Weich	6-36
Banane	Schälten und in Scheiben schneiden (3-4 mm)	Knusprig	8-38
Trauben	Schneiden nicht notwendig	Weich	8-26
Kirschen	Entkernen nicht nötig (kann in der Mitte des Dörrens getan werden)	Hart	8-26
Birnen	Schälen und schneiden	Weich	8-30
Feigen	Schneiden	Hart	6-26
Preiselbeeren	Schneiden nicht notwendig	Weich	6-26
Pfirsiche	In Hälften schneiden und in der Mitte des Dörrens entkernen	Weich	6-26
Datteln	Entkernen und schneiden	Hart	6-26
Äpfel	Schälen, entkernen, in Scheiben oder Stücke schneiden	Weich	4-6

ANMERKUNG: Die Dörrzeit und die Art der Vorbereitung von Obst in dieser Tabelle sind nur informativ. Persönliche Erfahrungen können sich von diesen Angaben unterscheiden.

VORLÄUFIGE VORBEREITUNG VON GEMÜSE

1. Wir empfehlen Ihnen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel und Kartoffeln zu kochen, denn auf diese Weise wird die natürliche Farbe bewahrt und das Gemüse kann als der erste oder zweite Gang serviert werden.

Vorgehensweise: Legen Sie das vorbereitete Gemüse in einen Topf mit Siedewasser und kochen Sie es ungefähr 3-5 Minuten. Gießen Sie dann das Wasser weg und legen Sie das Gemüse ins Dörrgerät ein.

2. Wenn Sie grüne Bohnen, Spargel usw. mit Zitrone abschmecken wollen, tauchen Sie sie für ca. 2 Minuten in Zitronensaft.

ANMERKUNG: OBEN ANGEGEBENE HINWEISE SIND NUR INFORMATIV UND ES IST NICHT NOTWENDIG, SIE EINZUHALTEN.

VORBEREITUNG VON GEMÜSE ZUM DÖRREN

Gemüse	Vorbereitung	Stand nach dem Dörren	Dörrzeit (in Stunden)
Artischocken	In Streifen schneiden (3-4 mm dick)	Mürbe	5-13
Aubergine	Schälen und in Stücke schneiden (6-12 dick)	Mürbe	6-18
Brokkoli	Schälen und schneiden. Ca. 3-5 Minuten im Dampf kochen	Mürbe	6-20
Pilze	Schneiden oder ganz trocknen (kleine Pilze)	Hart	6-14
Grüne Bohnen	Schneiden und glasig kochen	Mürbe	8-26
Grüner Kürbis	In Stücke schneiden (6 mm dick)	Mürbe	6-18
Kohl	Schälen und in Streifen schneiden (3 mm dick). Strunk beseitigen	Hart	6-14
Rosenkohl	Halbieren	Knusprig	8-30
Blumenkohl	Weich kochen	Hart	6-16
Kartoffeln	Schälen, 8-10 Minuten kochen	Knusprig	8-30
Zwiebel	In dünne Scheiben schneiden	Knusprig	8-14
Möhre	Weich kochen, in Streifen oder Scheiben schneiden	Knusprig	8-14
Gurke	Schälen und in Scheiben schneiden (12 mm dick)	Hart	6-18
Süße Paprika	In Streifen oder Scheiben schneiden (6 mm dick).	Knusprig	4-14
Scharfe Paprika	Schneiden nicht notwendig	Hart	8-14
Petersilie	Blätter in Teile schneiden	Knusprig	2-10
Tomaten	Schälen, in Stücke oder Scheiben schneiden	Hart	8-24
Rhabarber	Schälen und in Stücke schneiden (3 mm dick)	Verlust der Feuchte	8-38
Roter Rüben	Kochen, abkühlen, Wurzel und oberen Teil abschneiden. In Scheiben schneiden	Knusprig	8-26
Sellerie	In Stücke schneiden (6 mm dick)	Mürbe	6-14
Frühlingszwiebel	Teilen	Mürbe	6-10
Spargel	In Stücke schneiden (2,5 mm dick)	Mürbe	6-14
Knoblauch	Schälen und in Scheiben schneiden	Mürbe	6-16
Spinat	Leicht kochen	Mürbe	6-16
Pilze	Pilze mit nach innen gebeugten Hüten wählen. In Stücke schneiden oder ganz trocknen	Hart und mürbe	3-10

ANMERKUNG: Die Dörrzeit und die Art der Vorbereitung von Gemüse in dieser Tabelle sind nur informativ. Persönliche Erfahrungen können sich von diesen Angaben unterscheiden.

VORLÄUFIGE VORBEREITUNG VON FLEISCH, FISCHEN, GEFLÜGEL UND WILDFLEISCH

Die vorläufige Vorbereitung ist notwendig, um die Gesundheit des Verbrauchers zu bewahren. Wir empfehlen Ihnen, das Fleisch vor dem Trocknen zu marinieren, um seinen natürlichen Geschmack zu bewahren und um es aufzuweichen.

Normale Marinade:

1/2 Glas Sojasoße

1 Knoblauchzehe, in Stückchen geschnitten

2 Esslöffel Ketchup

1 und 1/4 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Trockengewürz

Alle Zutaten gut vermischen.

GEFLÜGEL

Sie müssen das Geflügel vor dem Trocknen vorbereiten.

Es ist besser, es zu kochen oder braten.

Trocknen Sie das Geflügel ungefähr 2-8 Stunden bis zur Beseitigung der Feuchtigkeit.

FISCHE

Wir empfehlen Ihnen, die Fische vor dem Trocknen zuerst kochen oder braten.

(Braten Sie ungefähr 20 Minuten bei Temperatur 200 °C oder bis die Fische fast zart sind.)

Trocknen Sie ungefähr 2-8 Stunden bis zur Beseitigung der Feuchtigkeit.

FLEISCH UND WILD

Vorbereiten, in kleine Stücke schneiden und im Gerät ungefähr 2-8 Stunden oder bis zur Beseitigung der Feuchtigkeit trocknen.

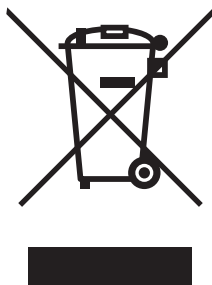
REINIGUNG UND PFLEGE

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie die Basisstation des Gerätes mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie dann ab.
- Verwenden Sie weder Metallbürsten noch abrasive oder aggressive Reinigungsmittel, ansonsten könnte es zur Beschädigung der Oberfläche kommen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung	245 Watt
Stromversorgung	220-230 V, 50 Hz

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USING IT OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTING SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

- Do not work the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance (the switch should be in the position "OFF"), unplug the appliance and let it cool down.
- Improper use of the appliance can cause its damage and in jury to this user.
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when it is not use.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
- Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
- Do not allow children to use the appliance without close supervising.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
- Use the appliance only for household purposes, It is not designed for commercial use.
- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Put the appliance only on to the flat surface.

USE OF THE APPLIANCE

ATTENTION! Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Before use make sure that the electric parameters of your kettle, indicate on the technical characteristics table, match the characteristics of your local electric network.
- Wash lids and sections of appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of wet rag (do not put it into a water and do not wash it).

FUNCTIONING

Drying products is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the products which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum losses of health-giving vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, the whole year .

You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the help of this appliance.

USE OF THE APPLIANCE

1. Put the prepared in advance products to a removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible).that is why you should not put too many products to the sections and put the products on to each other.
2. Put the sections on to a power base.
3. Put the upper lid on the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.
4. Plug and turn on the appliance by putting the switch to the position "ON"-the indicator light becomes red.

Set the temperature of the dehydrator.

Temperature of the dehydrator.

mode	advices:
Herbs	35°C
Yogurt maker	40°C
Greens	45°C
Bread	50°C
Flowers	55°C
Vegetables	60°C
Fruits	65°C
Meat, Fish	70°C

NOTE: dry products following the guidelines of this manual.

5. When you finish using the appliance turn it off by putting the switch to the position „OFF“. Let the products cool down. Put dried products into a container/package for keeping food and put it into a freezer.
6. Unplug the appliance.

NOTE: it is recommended to put all 5 sections on to the appliance during using it, no matter how many sections are empty.

Examples:

1. The products are on the first upper section, other 4 section are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.
2. The products are on the first 2 sections, other 3 sections are empty. Make sure that the upper lid is on appliance.

ADDITIONAL INSTRUCTION

Wash products before putting in the appliance. Do not put wet products into appliance, rub it dry.

ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it.

Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections.

The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc.

You can change the position of the sections if not all products on it dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put it place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and than put it to cold water and rug after that.

NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION IN APPROXIMATE.

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

DRYING FRUITS

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- You can put the fruits down to natural lemon or pine apple juice not to let them fade
- If you want your fruits to smell pleasantly, you can add cinnamon or coconut swaft.

DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetables for about 1-5minutes and than put it to cold water and than rug dry.

DRYING MEDICINAL PLANTS

- It is recommended to dry leaves, propagules.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

STORAGE OF DRYING FRUITS

- Containers for storage the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot place hot and even warm products into containers for its futher storage.

PRELIMINARY PREPARING OF THE FRUITS

Preliminary preparing of the fruits saves its natural color, taste and flavor.

Below you can see some useful recommendations how is better to prepare fruits for drying:

Take 1/4 glass of juice (natural preferably).Remember that the juice, which you take, should correspond to the fruit which you prepare .For example for preparing apples you should take apple juice.

Mix the juice with 2 glasses of water. Than immerse preliminary processed fruits(see "table of preparing the fruits for drying" into prepared liquid for 2 hours.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR FRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	6-16
Pine apple(fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Pine apple(tinned)	Pour out the juice and dry it	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it out when cherry is half-dried)		
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	6-26
Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	6-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	4-6

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the fruits which are described in the table only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato, Because those vegetables often are preparing for first and second dishes, it saves its natural color.

How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Than pour out the water and put vegetable into the appliance.

2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc., just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE:THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying
Artichoke	Cut it to stripes (3-4mm thickness)	Fragile	5-13
Egg-plant	Peel it and slice it into pieces (6-12mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut it. steam it for about 3-5min.	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice it for dry it whole(small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetable marrows	Slice it into pieces (6mm thickness)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes (3mm thickness) Take out the heart	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till becomes soft	Hard	6-16
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12mm thickness)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces (6mm thickness). Take out the heart	crispy	4-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces(3mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26
Celery	Slice it into pieces(6mm thickness)	Crispy	6-14
Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces(2.5mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	6-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or dry whole.	Hard and crispy	3-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing of the vegetables which are described in the table only fact-finding. personal preferences of customers can differ of the described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customer. Use meat without adeps for effective drying. it is recommended to pickle, it helps to remove the water out of the meat and save it better.

Standard pickle:
1/2 glass of soybean sauce
1 denticle of garlic, cut to a small pieces
2 big spoons of ketchup
1 and 1/4 dessert spoon of salt
1/2 dessert spoon of dried pepper
All ingredients should be mixed carefully.

POULTRY
Before the beginning of drying, poultry should be preliminary prepared.
It is better to boil it or fry it.
Dry it for about 2-8 hours or till moisture is gone.

FISH
It is recommended to boil or bake it on a stove before the beginning of drying(bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable).
Dry it for about 2-8 hours and till all moisture is gone.

MEAT AND GAME ANIMALS
Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture is gone.

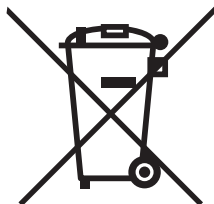
CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and than rug it dry.
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Power	245 Watt
Electricity	220-230 Volts,50Hertz

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.