

*Elektrická teplovzdušná sušička potravin* • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 4-13

*Elektrická teplovzdušná sušička potravin* • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 14-23

*Electric hot-air food dryer* • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 24-33

*Elektromos forrólevegős élelmiszerszáritó* • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 34-44

*Suszarka elektryczna do żywności* • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 45-55

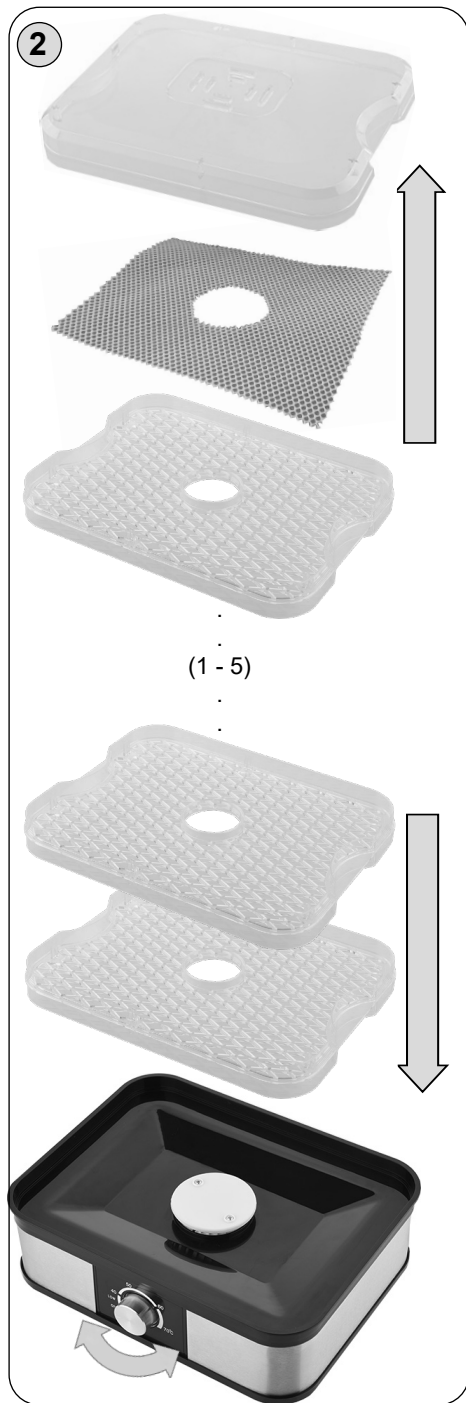
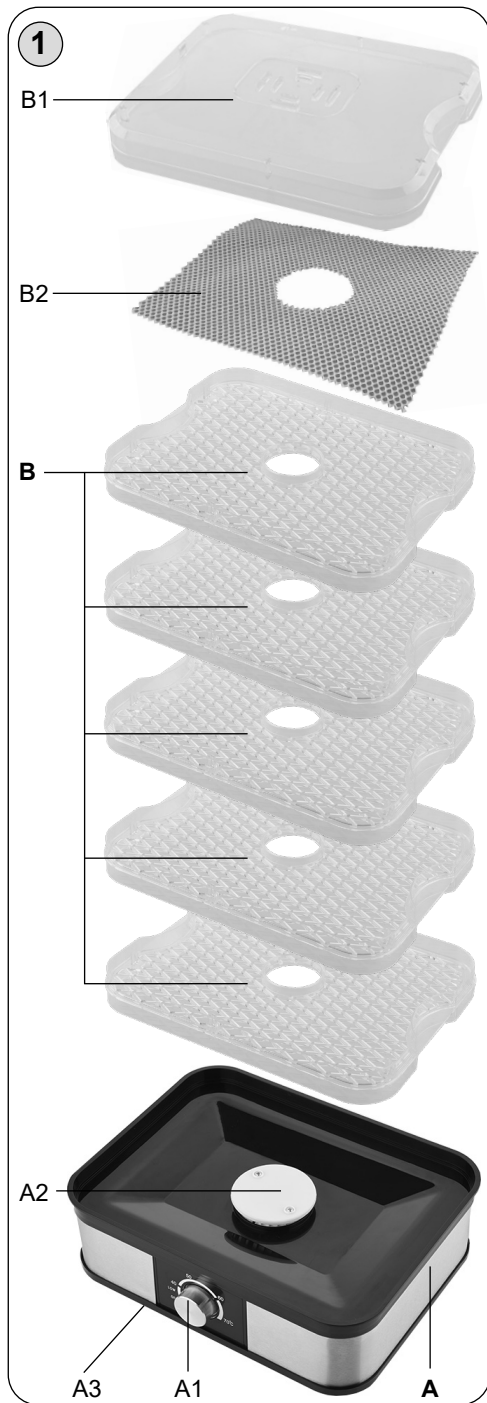
*Dörrautomat* • BEDIENUNGSANLEITUNG **D** 56-65

# Freya



22/11/2021

*eta*



<b>CZ</b>	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO FUNKCE (obr. 1)	6
	III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ	6
	IV. ÚDRŽBA	12
	V. TECHNICKÁ DATA	13
	VI. LEGISLATIVA A EKOLOGIE	13
<b>SK</b>	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	14
	II. OPIS SPOTREBIČA A JEHO FUNKCIA (obr. 1)	16
	III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE	16
	IV. ÚDRŽBA	22
	V. TECHNICKÉ ÚDAJE	23
	VI. LEGISLATÍVA A EKOLOGIA	23
<b>GB</b>	I. SAFETY WARNINGS	24
	II. APPLIANCE DESCRIPTION AND ITS FUNCTIONS (fig. 1)	26
	III. PREPARATION AND USE	26
	IV. MAINTENANCE	32
	V. TECHNICAL DATA	32
	VI. LEGISLATIVE & ECOLOGY	32
<b>HU</b>	I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	34
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS MŰKÖDÉSÉNEK ISMERTETÉSE (1. ábra)	36
	III. HASZNÁLATI UTASÍTÁS	37
	IV. KARBANTARTÁS	43
	V. MŰSZAKI ADATOK	43
	VI. JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA	43
<b>PL</b>	I. OSTRZEŻNIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA	45
	II. OPIS URZĄDZENIA I JEGO FUNKCJA (rys. 1)	47
	III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	48
	IV. KONSERWACJA	54
	V. DANE TECHNICZNE	54
	VI. PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA	55
<b>D</b>	I. SICHERHEITSHINWEISE	56
	II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (ABB. 1)	58
	III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG	59
	IV. WARTUNG	64
	V. UMWELTSCHUTZ	64
	VI. TECHNISCHE DATEN	65

**Obrázky jsou pouze ilustrační / Obrázky sú len ilustračné / Product images are for illustrative purposes only / Illusztratív képek / Zdjęcia służą wyłącznie jako ilustracja / Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration**

## eta 5301

## NÁVOD K OBSLUZE

Sušení je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin. Sušením se většinou zpracovávají běžné druhy ovoce, zeleniny, lesních plodů a masa. Můžete tak zpracovávat i drobné ovoce (např. rybíz, angrešt, jahody). V sušičce se kvalitně usuší i byliny, květiny nebo listy, které si uchovávají léčivé účinky a svoji původní barvu. Velmi dobře a rychle se suší houby, které si zachovávají barvu, chuť i vůni. Na rozdíl od běžného dlouhodobého uchovávání potravin (např. zavařování, zmrazování) se šetrným sušením zachovává až 80 % vitamínů, minerálních a stopových látek a zkoncentrují se aromatické látky, čímž jsou sušené potraviny chutnější. Nejlepší způsob jak být úspěšný, je používat tento návod jako jakousi příručku a poté měnit techniku sušení podle vašich předchozích výsledků. Je užitečné dělat si záznamy této činnosti a jejich výsledků. Záznamy množství potravin před a po sušení, délka času sušení, výsledek sušení atd. mohou být užitečné informace pro dosažení dobré kvality sušených potravin.

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Spotřebič nenechávejte v provozu bez dozoru a kontrolujte ho průběžně po celou dobu přípravy potravin.
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!

- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokryma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody (ani částečně) ani nemyjte pod proudem vody!**
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Při prvním zapnutí spotřebiče může dojít k případnému krátkému, mírnému zakouření, které není na závadu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, vařič, trouba, gril**), hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy atd.**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla atd.**).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Sušičku nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení výrobků z textilu, obuvi atd.**) než doporučuje výrobce.
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je přepínač **A1** v poloze **0** (vypnuto) a po ukončení sušení vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- **Při manipulaci se sušičkou a příslušenstvím (sítí) postupujte opatrně, mohou být horké!**
- Spotřebič nepřeházejte, pokud je horký.
- Otvory pro průchod vzduchu se nesmí zakrývat. Do otvorů nevsunujte ani nevhazujte žádné předměty.
- Nepokládejte zapnutou sušičku na měkké povrchy (např. **postel, podložky, koberce**).
- Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly nečistoty (např. **chuchvalce prachu, vlasy apod.**). V případě nasátí a usazení nečistot uvnitř spotřebiče proveďte jeho vyčištění (viz odst. **IV. ÚDRŽBA**).
- Když se spotřebič přehřeje, vstoupí v činnost automatická tepelná pojistka a přeruší přívod el. proudu. Pokud k tomu dojde, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě. Pak odstraňte případné viditelné překážky bránící toku vzduchu a nechte spotřebič vychladnout.

- Před údržbou nebo uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO FUNKCE (obr. 1)

Sušení (dehydrování) je metoda zahřátí potravin a následného odpaření vody. Většina potravin uvolňuje vlhkost rychle v prvních stádiích sušení. To znamená, že mohou absorbovat velká množství tepla a vytvářet značné množství páry. Sacími otvory ve spodní části základní jednotky je nasáván vzduch, ohřívá se na předem nastavenou teplotu a následně je vháněn do vnitřních prostorů jednotlivých sít. Středovým otvorem sít a otvorem ve víku je vlhký vzduch vytlačována ven ze sušičky.

### A – základní jednotka

- A1 – spínač/vypínač a otočný regulátor teploty
- A2 – výstup teplého vdychu
- A3 – napájecí přívod

### B – sušící síta

- B1 – víko
- B2 – síto na bylinky

**Poznámka:** Maximálně doporučený počet sušících sít je 10 ks.

## III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Odejměte víko **B1** a síta **B** ze základní jednotky **A**. Na jednotlivá síta rozložte kousky potravin tak, aby se navzájem nepřekrývaly, ale pouze dotýkaly. První síto položte přímo na základní jednotku **A**. Následně síta naskládejte v potřebném množství (2 - 5 ks), na první síto a přikryjte víkem (obr. 2). Vzdálenost mezi jednotlivými sítí (15 - 25 mm) můžete nastavit jejich vzájemným otočením o 180°. Vidlici napájecího přívodu **A3** zasuňte do elektrické zásuvky. Pomocí otočného regulátoru **A1** nastavte požadovanou teplotu v rozsahu (40 °C - 70 °C). Pro rovnoměrnější sušení potravin můžete pořadí jednotlivých sít mezi sebou zaměnit (horní za dolní) a současně i otočit síta o 180°.

Po skončení přípravy potravin otočte regulátor **A1** do polohy "0" vypnuto a odpojte napájecí přívod z el. zásuvky.

## Rady při sušení

- Pokud by byla teplota příliš vysoká, potraviny by mohly „zacementovatět“, což znamená, že zvenku budou vysušené, zatímco uvnitř budou stále vlhké. Pokud by byla teplota příliš nízká, prodloužil by se čas sušení a spotřeba elektrické energie.
  - Sušičku umístěte tak, abyste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat.
  - Nezapomeňte, že při sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné. Nejlepších výsledků dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody (ne přežralé), případná poškozená místa na potravinách odstraňte.
  - Před sušením potraviny důkladně očistěte. Dodržujte hygienu vašich rukou a pracovní plochy.
  - Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky. Příliš tenké plátky sice schnou rychleji, ale nezapomeňte, že sušením se podstatně zmenší jejich velikost. Množství potravin na jedno sušení by nemělo přesáhnout 3/4 plochy síta a síla plátků by měla být od **0,5 cm** do max. **0,8 cm** (s výjimkou např. meruněk, nektarinek, broskví, třešní, hroznového vína, rybízu, švestek a dalšího malého ovoce s měkkou dužinou, které může být sušeno nakrájené na půlky nebo čtvrtky). Síta by se neměla příliš naplnit, aby mohl vzduch volně proudit.
  - U potravin jako je např. ananas, kiwi, papája, kokos, banány, tuřín a sladké brambory odstraňte před sušením jejich nestravitelnou slupku.
  - Před odstraněním pecek a jader, nejprve vysušte ovoce na 50 %, zabráníte tak nadměrnému odkapávání šťáv ze sušeného ovoce. Pod šťavnatější suroviny dejte raději čistý jemný krepový papír, aby z nich neodkapávala šťáva na spodní síta, a také z důvodu jednodušší následné údržby. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů na síto a řeznou plochou nahoru. Také nerovné tvary pokládejte vždy hranou se slupkou na síto, ne na rovnou plochu. Zelenina by se měla pouze položit v jedné vrstvě a rovnoměrně rozložit.
  - Byliny sušte velmi šetrně! Odstraňte stonek, byliny dále neporcuje. Listové byliny je třeba během sušení obracet, aby se zabránilo slepování listů. Při velmi dlouhém sušení bylin dochází ke ztrátě chuťových látek.
  - Maso (např. hovězí, drůbeží, rybí nebo zvěřina) by mělo být nakrájeno na kousky / plátky ne silné více než **0,5 cm** a před sušením zbaveno přebytečného tuku. Čím vyšší je obsah tuku v mase, tím kratší je jeho trvanlivost po usušení. Pro větší křehkost a jemnost krájejte maso napříč vlákny, sušené maso nakrájené po vláknech – bude tuhé. Pro delší trvanlivost a výraznější chuť můžete maso před sušením posypat z obou stran kořenící směsí nebo potřít marinádou a uložit do chladničky na cca 6 - 12 hod. Následně nechejte okapat. Při sušení příležitostně odstraňte kapky tuku, které se objeví na povrchu.
- POZOR:** Zvěřina by měla být vždy z legálního zdroje, kde je záruka, že maso bylo zkontrolováno od MVDr. (veterináře). Doporučujeme také maso před sušením po dobu 60 dní uchovat při teplotě -18 °C (tj. zmrazit). Tím by měly být eliminovány všechny přítomné nežádoucí bakterie způsobující případné nemoci.

**Marináda:** použijte libovolnou kombinaci z následujících ingrediencí: sója, worcester, rajčata, barbecue omáčka, česnek, cibule, kari, kořeněná sůl nebo pepř.

- Ryba na sušení musí být co nejčerstvější, aby nedošlo k jejímu zkažení ještě před vlastním sušením. Pozor si dejte také na obsažený olej v rybách.

Tučné nebo masné ryby, jako je tuňák, se rychle kazí a na rozdíl od jiných druhů masa neexistuje způsob, jak tuk jednoduše odkrájet. Sušení některých druhů ryb se nedoporučuje (viz tabulka níže). Pro delší trvanlivost a výraznější chuť můžete maso před sušením 30 minut naložit ve slaném nálevu, následně opláchnout a nechat okapat. Poté ryby můžete z obou stran posypat směsí s kombinující různé koření, případně i sůl. Nyní ryby uložte do chladničky na cca 6-10 hod. Při sušení příležitostně odstraňte kapky tuku, které se objeví na povrchu.

- Sušící síta by měla být vyplněna slabou vrstvou sušených potravin. Pokud je to nutné, vložte čistý jemný pečicí papír nebo sušící fólie na síta, aby malé kousky potravin nepropadávaly a nelepily se na povrch.
- Čas sušení nejvíce ovlivňují následující skutečnosti: druh ovoce / zeleniny, vlhkost potravin, vlhkost vzduchu, velikosti nakrájených kousků, rozložení na sítu.
- Doporučujeme při sušení potravin dodržovat pokyny uvedené v odborné literatuře.
- Doba sušení je závislá na množství sušených potravin. Čím více sušících sít použijete, tím bude doba sušení delší.
- Před ochutnáním potraviny, která se suší, odeberte pár kousků a ponechte je vychladnout. Horké kousky jsou měkčí a vlhčí než ty, které už vychladly. Potraviny sušte dostatečně dlouhý čas tak, aby se při skladování zabránilo jejich zkažení a mikrobiologickému tvoření bakterií. Správně vysušená zelenina musí být tvrdá a křehká s vlastností se lámat. Správně vysušené ovoce nemá být přeschlé, musí být kožovité a vláčné. Maso při ohnutí praská, ale nezlomí se. Rybí maso by nikdy nemělo být lámavé nebo křehké a na povrchu by neměla být žádná viditelná vlhkost. Přivoňte a ochutnejte, maso by mělo mít jen mírné rybí chuť i aroma. Pro krátkodobé skladování nemusí být sušené ovoce vysušené do takové míry jako je např. z obchodu.

### Blanšírování

Enzymy v ovoci a zelenině jsou odpovědné za změnu chuti a barvy. Tyto změny budou pokračovat i při sušení a skladování, pokud sušené potraviny nejsou předem ošetřeny tak, aby se zpomalily aktivity enzymů. Blanšírování (inaktivace enzymů) se používá k omezení porušení vzhledu a chuti tím, že se zelenina povaří na krátký čas ve vodě nebo páře. Připravené potraviny uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do nádoby s vroucí vodou. Od doby, kdy se voda začne opět vařit, počítejte čas nutný k blanšírování (viz tabulka).

### Namáčení

Mnoho druhů světlého ovoce (např. **jablka, meruňky, broskve, nektarinky, hrušky, švestky**) mají tendenci během sušení a skladování zhnědnout. Aby se tomuto zabránilo, namočte nakrájené řezy ovoce do roztoku ananasové nebo citrónové šťávy (jedna polévková lžíce šťávy/0,25 l vody, viz tabulka) a následně nechte okapat, případně osušte čistým kuchyňským krepovým papírem. Ovoce může být také namočeno do medu, koření nebo pomerančového džusu. Můžete vyzkoušet i vlastní chutný roztok pro namočení. Lze také používat roztok soli anebo ovocný sirup. Ovoce jako švestky, hroznové víno, třešně a višně mohou být namočeny do vody, aby popraskala slupka, což urychlí zbavování vlhkosti během sušení. Sušící síta by měla být vyplněna slabou vrstvou sušených potravin. Pokud je to nutné, vložte čistý jemný krepový papír na síta, aby malé kousky potravin nepropadávaly a nelepily se na povrch.

### Použití v kuchyni

Pokud chcete sušené ovoce a zeleninu použít stejným způsobem jako čerstvé, musíte ho změkčit (vrátit mu vlhkost, která byla odstraněna sušením). Budete-li provádět namáčení déle než 1-2 hodiny, doporučujeme potraviny uložit do ledničky, aby jste uchovali nutriční hodnotu potravin.



Zbylou vodu z namáčení (např. ze zeleniny) použijte pro další úpravu potravin. Nezapomeňte, že namáčením potravin zvětšují svůj objem (**ovoce cca 1,5 krát, zelenina cca 2 krát**).

### Ovoce

Lze spotřebovat v sušeném stavu. Požadované množství sušeného ovoce namočte do přibližně stejného nebo nepatrně menšího množství vody a ponechteje cca 4 hodiny.

### Zelenina

Doporučujeme před další úpravou vždy namočit. Požadované množství sušené zeleniny namočte do přibližně stejného nebo nepatrně menšího množství vody. Nedávejte však více vody než bude nutné k přípravě pokrmu. Změklou zeleninu nenechávejte před dalším použitím zbytečně dlouho odstát. Doba tepelné úpravy zeleniny je přibližně stejná jako u zeleniny mražené.

### Byliny

Nepotřebují další úpravy kromě rozmělnění nebo umletí a případně odstranění tvrdých částí.

### Houby

Shodný postup jako u zeleniny. Houby můžete před použitím, např. do polévek nebo omáček, rozemlít.

### Čas sušení

Čas se mění podle druhu sušené potravin, jejího obsahu vody, zralosti a tloušťky. Stejně tak závisí na teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve které se sušička používá (doporučujeme sušičku používat při běžné pokojové teplotě). Když se bylinky a podobně aromatické požitiny suší příliš dlouho, unikne velmi mnoho aromatických látek. Ovoce určené ke svačinám, nebo aby se ušetřilo místo, není třeba předem namáčet a mělo by se sušit, dokud nebude křehké, ale zároveň žvýkatelné.

### Balení a skladování

Sušené potraviny je možné dlouhodobě skladovat zabalené do fólie (ne allobal), nebo v různých dobře utěsněných kontejnerech a boxech určených pro skladování potravin. Před zabalením nebo uložením potravin je nechte vychladnout. Balte je po menším množství co nejtěsněji k sobě a uložte nejlépe do chladného, suchého a tmavého místa. Při teplotách nižších 10 °C se doba uskladnění prodlužuje cca 2-3 krát. Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jednou měsíčně. Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jedenkrát za měsíc. Pokud se Vám potraviny zdají vlhké, rozložte je na síta a znovu vysušte. Plíseň značí, že potraviny nebyly dostatečně vysušené. Plísní napadené potraviny zlikvidujte. Pro skladování nepoužívejte kovové nádoby nebo nádoby s kovovým víkem.

### Tabulka

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. **Časy uvedené v tabulkách jsou pouze přibližné, pohybují se v jednotkách hodin a mohou být dle vlastností sušených potravin velmi rozdílné.** Je-li ve dnech, kdy sušíte, velmi nízká vlhkost vzduchu a jsou-li potraviny při řezu již více moučnaté nebo vysušené, čas sušení se bude blížit první uvedené hodnotě. Pokud je vlhkost vzduchu naopak velmi vysoká a jsou při řezu potraviny šťavnaté, čas sušení se bude blíže druhé uvedené hodnotě.

Surovina	Obsah vody (%)	Příprava	Blanšívání (min.)	Teplota (°C)	Čas sušení (hod.)
artyčoky	87	očistit, nakrájet na půlky	5-10	52	12 - 18
fazole (zelená)	90	začátek a konec odříznout, příčně nakrájet	3-4	52	9 - 12
hrách	88		2-3	58	5 - 8
okurky	95	nakrájet na plátky	-	52	4 - 8
kapusta / zelí	92	očistit, nakrájet na plátky	2-3	52	8 - 11
pastinák / mrkev řepa	88	nakrájet šikmo	2-3	52	6 - 11
		nakrájet na plátky	-	52	9 - 12
paprika / feferonky	93	nakrájet na proužky	-	55 - 60	4 - 8
celer	94	nakrájet na plátky	2	52	3 - 10
cibule / pórek	89	nakrájet na plátky	-	52	4 - 8
česnek	88	oddělit na stroužky, oloupat a nakrájet na plátky	-	40	8 - 10
chřest	-	nakrájet na plátky	-	52	4 - 6
petržel	85	odstranit stonky	-	52	10 - 15
rajčata	94	nejdříve blanšívovat poté oloupat a rozčtvrtit	30 - 45 sek.	52	5 - 9
dýně / tykev	92	oloupat, nakrájet na plátky	-	52	10 - 14
houby	-	nakrájet na plátky / půlky	-	52	4 - 7
byliny	-	odstranit stonky, nerozmělnovat	-	46	14 - 20
maso	-	nakrájet na plátky	-	70	4 - 12
ryba	-	nakrájet na plátky	-	70	5 - 14
kukuřice	70	oloupat,	-	52	7 - 10
brokolice	90	očistit, nakrájet na plátky	-	52	10 - 14
lilek	95	očistit, nakrájet na plátky	-	52	4 - 8

Surovina	Obsah vody (%)	Příprava	Blanširování (min.)	Teplota (°C)	Čas sušení (hod.)
brambory	80	oloupat, nakrájet na plátky	4 - 5	52	7 - 13
cuketa	90	očistit, nakrájet na plátky	-	52	7 - 11

Surovina	Obsah vody (%)	Příprava	Máčení	Teplota (°C)	Čas sušení (hod.)
ananas	86	oloupat, nakrájet na plátky	ne	58	10 - 18
banány	65	oloupat, nakrájet na plátky	ano	58	6 - 13
broskve	89	nakrájet na plátky / čtvrtky	ano	58	8 - 16
meruňky	85	nakrájet na plátky / čtvrtky	ano	58	21 - 29
pomeranče	89	oloupat, nakrájet na plátky	ne	58	16 - 19
mandarinky	-	oloupat, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky	ne	58	16 - 19
citrusy	-	oloupat, nakrájet na plátky nebo slupka v prouzcích pro aroma	ne	58	16 - 19
kiwi		oloupat, nakrájet na plátky	ne	58	8 - 15
melouny	81	oloupat, odpeckovat, nakrájet na plátky	ne	58	8 - 10
hrušky	83	příp. oloupat, nakrájet na plátky / čtvrtky	ano	50 - 55	8 - 16
jablka	84	nakrájet na plátky / čtvrtky	ano	58	8 - 15
švestky	87	nakrájet na půlky bez pecky	ano	50 - 60	22 - 30
třešně / višně	82	nekrájet, s i bez pecky	ne	58	13 - 21
jahody	90	nakrájet na plátky, příp. celé	ne	58	7 - 15

Surovina	Obsah vody (%)	Příprava	Máčení	Teplota (°C)	Čas sušení (hod.)
borůvky	83	celé	ne	50 - 55	30
brusinky	79	nasekat nebo ponechat v celku	ne	58	10 - 15
hrozny / rozinky	81	naříznout (nejlépe nepeckový druh)	ne	58	22 - 30
datle	23	dobře zralé	ne	58	11 - 19
fíky	78	rozpůlit	ne	58	22 - 30
rebarbora	90	nakrájet na plátky	ne	58	6 - 10

Surovina (ryba / korýš)	Obsah tuku (%)	Surovina (ryba / korýš)	Obsah tuku (%)
Pstruh obecný *	11,1	Garnát	1,6
Makrela *	9,9	Mořský okoun	1,6
Losos *	9,3	Mořský ďas	1,5
Bílá ryba *	7,2	Mořský jazyk	1,4
Pstruh americký *	6,8	Okouník mořský	1,4
Cípal *	6,0	Platýs	1,4
Sumec*	5,2	Treska pollak	1,3
Žralok *	5,2	Bělíce	1,3
Tuňák *	5,1	Okoun říční	1,1
Platýs obrovský	4,3	Chňapal	1,1
Pstruh mořský	3,8	Kanic	1,0
Platýs černý	3,5	Treska	0,5
Sleď	2,8	Treska skvrnitá	0,5
Smuha	2,5	Ropušnice	0,2
Koruška	2,0	<b>* Maso není vhodné k sušení</b>	

## IV. ÚDRŽBA

**Před kteroukoliv manipulací spotřebič vypněte a vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky!** Čištění základní jednotky provádějte vlhkým hadříkem s přidávkem saponátu. Síta ihned po použití umyjte v horké vodě s přidávkem saponátu. Některé potraviny mohou určitým způsobem síta zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Po očištění spotřebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché místo, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

## V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. 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 (viz [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz)). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!**

**Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

## VI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Aktivní sušící plocha 5 sít (m <sup>2</sup> ) cca	0,33
Hmotnost (kg) cca	2
Spotřebič třídy ochrany	II.
Rozměry cca (Š x H x V), (mm)	320 x 250 x 240
Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W.	
Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 60 dB(A) re 1pW.	

**Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.**

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

*HOT – Horké;*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti;*

*DO NOT COVER – Nezakrývat; DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin;*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY – Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček*

*v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.*



UPOZORNĚNÍ



materiál určený pro styk s potravinami

## eta 5301

## NÁVOD NA OBSLUHU

Sušenie je jeden z najstarších spôsobov konzervovania potravín. Dá sa ním spracovať väčšina druhov ovocia, zeleniny a lesných plodov a mäsa. V sušičke sa kvalitne usušia aj byliny, kvety alebo listy, ktoré si uchovávajú liečivé účinky a pôvodnú farbu. Veľmi dobre a rýchlo sa sušia huby, ktoré si zachovávajú chuť, farbu aj vôňu. Na rozdiel od bežného dlhodobého uchovávanía potravín (napr. zaváraním, mrazením) sa šetrným sušením zachová až 80 % vitamínov, minerálnych a stopových prvkov, aromatické látky sú dokonca koncentrovanejšie a sušené potraviny chutnejšie. Najlepšie úspechy dosiahnete, keď tento návod budete používať ako orientačnú príručku a potom zmeníte svoju techniku sušenia podľa dosiahnutých výsledkov. Záznamy o množstve potravín pred usušením a po ňom, doby sušenia, výsledky sušenia a pod. vám vždy môžu poskytnúť užitočné informácie na dosiahnutie dobrej kvality sušených potravín.

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a odovzdajte ho akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým radiacím zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho počas celej doby prípravy pokrmu!
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.

- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, pred ukončením práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Spotrebič v žiadnom prípade nepoužívajte, ak ma poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch spotrebič odneste do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a správnu funkciu.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne) a neumývajte ju prúdom vody!**
- Spotrebič nepoužívajte vonku!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Nepokladajte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, teplovzdušnej rúry, grilu**), horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie, a pod.**)!
- Sušičku nepoužívajte na iné účely (napr. **sušenie výrobkov z textilu, obuvi** atď.) než odporúča výrobca.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač **A1** v polohe **0** (vypnuté), a po skončení sušenia vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **Pri manipulovaní so sušičkou a príslušenstvom (sitami) postupujte opatrne, môžu byť horúce!**
- Sušičku neprenášajte, ak je horúca.
- Otvory na priechod vzduchu sa nesmú zakrývať. Do otvorov nevsúvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.
- Zapnutú sušičku neodkladajte na mäkké povrchy (napr. **postel', uteráky, bielizeň, koberce**).

- Dbajte, aby do spotrebiča nevnikli nečistoty, ktoré by umožnili vznik požiaru (napríklad **chuchvalce prachu, vlasov** a pod.). V prípade nasatia takýchto nečistôt spotrebič vyčistíte (pozri text **IV. ÚDRŽBA**).
- Keď sa spotrebič prehreje, zapne sa automatická tepelná poisťka a preruší prívod elektrickej energie. Keď sa to stane, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Potom odstráňte prípadné viditeľné prekážky brániace prúdeniu vzduchu a spotrebič nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou alebo uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zaťažením za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Napájací prívod pravidelne kontrolujte.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie alebo požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

## II. OPIS SPOTREBIČA A JEHO FUNKCIA (obr. 1)

Sušenie (dehydrovanie) je metóda zahriatia potravín s následným odparením vody. Väčšina potravín uvoľňuje vlhkosť rýchlo v prvých stupňoch sušenia. To znamená, že môžu absorbovať veľké množstvo tepla a vytvárať veľké množstvo pary. Sacími otvormi v spodnej časti základnej jednotky je nasávaný vzduch, ktorý sa ohrieva na vopred zvolenú teplotu, a potom sa vháňa do vnútorných priestorov jednotlivých sít. Stredovými otvormi sít a otvormi vo veku je vlhký vzduch vytlačáný von zo sušičky.

### A — základná jednotka

- A1 — spínač / vypínač a otočný regulátor teploty
- A2 — výstup teplého vzduchu
- A3 — napájací prívod

### B — sušiace sítá

- B1 — veko
- B2 — sito na bylinky

**Poznámka:** Maximálne doporučený počet sušiacich sít je 10 kusov.

## III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Snímate veko **B1** a sítá **B** zo základnej jednotky **A**.



Na jednotlivé sitá rozložte kúsky potravín tak, aby sa navzájom neprekrývali, ale len dotýkali. Prvé sito položte priamo na základnú jednotku **A**. Následne sitá naskladajte v potrebnom množstve (2 až 5 kusov), na prvé sito a prikryte vekom (obr. 2). Vzdialenosť medzi jednotlivými sitami (15 — 25 mm) môžete nastaviť ich vzájomným otočením o 180°. Vidlicu napájacieho prívodu **A3** zasuňte do elektrickej zásuvky. Pomocou otočného regulátora **A1** nastavte požadovanú teplotu (40 °C — 70 °C). Pre rovnomernejšie sušenie potravín môžete jednotlivé sitá prekladať (horné za dolné) a súčasne aj otočiť sita o 180°, zabezpečíte tým rovnomernejšie sušenie. Po skončení sušenia potravín otočte regulátor **A1** do polohy "0" vypnuté a odpojte napájací prívod z el. zásuvky.

### Rady pri sušení

- Ak by bola teplota príliš vysoká, potraviny by mohli "z cementovať", čo znamená, že zvonku budú vysušené, zatiaľ čo vnútri budú stále vlhké. Ak by bola teplota príliš nízka, predĺžil by sa čas sušenia a spotreba elektrickej energie.
- Sušičku umiestnite tak, aby ste ju počas činnosti nemuseli premiesťovať. Nezabudnite, že pri sušení bude v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktorá nemusí byť pre každého príjemná.
- Najlepšie výsledky dosiahnete len s bezchybnými, čerstvými a zrelými (nie prezretými) plodmi. Prípadné poškodené miesta potravín pred sušením odstráňte.
- Pred sušením potraviny dôkladne očistite. Dodržiavajte hygienu rúk a pracovnej plochy.
- Proces sušenia bude rovnomerný, ak potraviny budú mať rovnakú hrúbku. Príliš tenké plátky síce uschnú rýchlejšie, ale nezabudnite, sušením sa podstatne zmenšia. Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo presiahnuť 3/4 plochy sita a hrúbka plátok by mala byť od **0,5** do **0,8 cm** (s výnimkou napr. marhúl, nektáriniek, broskýň, čerešní, hroznového vína, ríbezlí, sliviek a ďalšieho malého ovocia s mäkkou dužinou, ktoré môže byť sušené nakrájané na polovice alebo štvrtiny). Sušiacie sitá by sa nemali príliš naplniť, aby mohol vzduch voľne prúdiť.
- Pred odstránením kôstok a jadier najskôr vysušte ovocie asi na 50 %, zabránite tak nadmernému odkvapkávaniu šťavy z ovocia. Pod šťavnatejšie suroviny dajte radšej jemný čistý krepový papier aby z nich neodkvapkávala šťava na spodné sita, a tiež z dôvodu jednoduchšej následnej údržby. Neošúpané ovocie poukladajte šupkou dole na sito a reznou plochou navrch. Nerovné tvary ukladajte na sito vždy plochou so šupkou, nie rovnou reznou plochou. Zelenina by sa mala len položiť v jednej vrstve a rovnomerne rozložiť.
- U potravín ako je napr. ananás, kivi, papája, kokos, banány, kvaka a sladké zemiaky odstráňte pred sušením ich nestráviteľnú šupku.
- Byliny sušte veľmi opatrne! Odstráňte stonku a ďalej ich nedeľte. Listy počas sušenia obracajte, aby sa nezlepili. Pri veľmi dlhom sušení byliny strácajú chuťové látky.
- Mäso, môže byť (hovädzie, hydinové, rybie alebo zverina). Mäso by malo byť nakrájané na kúsky / plátky nie silné viac ako **0,5 cm** a pred sušením zbavené prebytočného tuku. Čím vyšší je obsah tuku v mäse, tým kratšia je jeho trvanlivosť po usušení. Pre väčšiu krehkosť a jemnosť krájajte mäso naprieč vláknami, sušené mäso nakrájané po vláknach bude tuhé. Pre dlhšiu trvanlivosť a výraznejšiu chuť môžete mäso pred sušením posypať z oboch strán koreniacou zmesou alebo potrieť marinádou a uložiť do chladničky na cca 6 — 12 hod. Následne nechať odkvapkať. Pri sušení príležitostne odstráňte kvapky tuku, ktoré sa objavia na povrchu.

**POZOR:** Zverina by mala byť vždy z legálneho zdroja, kde je záruka, že mäso bolo skontrolované od MVDr. (veterinára). Odporúčame tiež mäso pred sušením po dobu 60 dní uchovať pri teplote -18 °C (tj. zmraziť). Tým by mali byť eliminované všetky prítomné nežiadúce baktérie spôsobujúce prípadné choroby.

**Marináda:** použite ľubovoľnú kombináciu z nasledovných ingrediencií: sója, worcester, paradajky, barbecue omáčka, cesnak, cibuľa, karí, korenistá soľ alebo korenie.

- Ryby na sušenie musia byť čo najčerstvejšie, aby nedošlo k jej skazeniu ešte pred vlastným sušením. Pozor si dajte aj na obsiahnutý olej v rybách. Tučné alebo masné ryby, ako je tuniak, sa rýchlo kazia a na rozdiel od iných druhov mäsa neexistuje spôsob, ako tuk jednoducho odkrájať. Sušenie niektorých druhov rýb sa neodporúča (pozri tabuľku nižšie). Pre dlhšiu trvanlivosť a výraznejšiu chuť môžete mäso pred sušením 30 minút naložiť v slanom náleve, následne opláchnuť a nechať odkvapkať. Potom ryby môžete z oboch strán posypať zmesou s kombinujúce rôzne korenia, prípadne aj soľ. Teraz ryby uložte do chladničky na cca 6 — 10 hod. Pri sušení príležitostne odstráňte kvapky tuku, ktoré sa objavia na povrchu.
- Na sušiacich sitách by mala byť len nízka vrstva sušených potravín. Ak treba, položte na sitá jemný čistý papier na pečenie alebo sušiacu fólie, aby drobné kúsky potravín sitom neprepadávali, prípadne sa nelepiť na jeho povrch.
- Čas sušenia najviac ovplyvňujú nasledujúce skutočnosti: druh ovocia / zeleniny, vlhkosť potravín, vlhkosť vzduchu, veľkosť nakrájaných kúskov, ich rozloženie.
- Pri sušení potravín odporúčame dodržiavať pokyny uvedené v odbornej literatúre.
- Doba sušenia je závislá na množstvo sušených potravín. Čím viac sušiacich síť použijete, tým bude doba sušenia dlhšia.
- Pred ochutnaním sušenej potraviny najskôr niekoľko kúskov odoberte a nechajte ich vychladnúť. Horúce kúsky sú mäkkšie a vlhšie ako tie, ktoré už vychladli. Potraviny sušte dostatočne dlho, tak aby sa zabránilo mikrobiologickej tvorbe baktérií a aby sa pri skladovaní nepokazili. Správne vysušená zelenina musí byť tvrdá, krehká, so sklonom sa lámať. Správne vysušené ovocie nemá byť preschnuté, musí byť kožovité a vláčne. Mäso pri ohnutí praská, ale nezlomí sa. Rybie mäso by nikdy nemalo byť lámavé alebo krehké a na povrchu by nemala byť žiadna viditeľná vlhkosť. Privoňajte a ochutnajte, mäso by malo mať len mierne rybiu chuť aj arómu. Na krátkodobé skladovanie nemusí byť ovocie vysušené do takej miery ako napríklad z obchodu.

### Blanšírovanie

Enzymy v ovocí a zelenine sú zodpovedné za zmenu chuti a farby. Tieto zmeny budú pokračovať aj pri sušení a skladovaní, ak sušené potraviny nie sú ošetrené vopred tak, aby sa spomalila aktivita enzýmov. Blanšírovanie (inaktivácia enzýmov) sa používa na obmedzenie porušenia vzhľadu a chuti tým, že zelenina sa krátko povarí vo vode alebo v pare. Pripravené potraviny uložte do drôteného košíka alebo sita a ponorte do nádoby s vriacou vodou. Od doby, keď voda opäť začne vriieť, rátajte čas potrebný na blanšírovanie (pozri tabuľku).

### Namáčanie

Mnoho druhov svetlého ovocia (napr. jablká, marhule, broskyne, hrušky, ringloty) počas sušenia a skladovania zhnednú. Aby sa tomu predišlo, nakrájané rezy ovocia ponorte do roztoku ananásovej alebo citrónovej šťavy (jedna polievková lyžica šťavy/0,25 l vody, pozri tabuľku) a potom ich nechajte odkvapkať, alebo ich osušte čistými kuchynskými papierovými utierkami. Ovocie môže byť namočené aj do medu, korenia alebo pomarančového džúsu.

Môžete použiť aj vlastný roztok, podľa vašej chuti, ovocný sirup alebo roztok soli. Ovocie, ako sú napríklad slivky, hrozno, čerešne, višne, môžete ponoriť do vody, aby mu popraskala šupka. Urýchli sa tým strata vlhkosti počas sušenia. Na sušiacich sitách by mala byť len nízka vrstva sušených potravín. Ak treba, položte na sitá jemný čistý krepový papier, aby drobné kúsky potravín sitom neprepadávali, prípadne sa nelepili na jeho povrch.

### **Použitie v kuchyni**

Ak chcete sušené ovocie a zeleninu použiť rovnakým spôsobom ako čerstvé, musíte ho zmäknúť (vrátiť mu vlhkosť, ktorá mu sušením bola odstránená). Ak budete potraviny namáčať dlhšie ako 1 až 2 hodiny, odporúčame ich uložiť do chladničky, aby si uchovali nutričné hodnoty. Zvyšnú vodu z namáčania (napr. zeleniny) použijete pri ďalšej úprave potravín. Nezabudnite, že namáčaním potraviny zväčšujú svoj objem (**ovocie asi 1,5 -krát, zelenina asi 2 -krát**).

### **Ovocie**

Možno ho spotrebovať v sušenom stave. Požadované množstvo sušeného ovocia namočte do približne rovnakého alebo trošku väčšieho množstva vody a ponechajte ho v nej asi 4 hodiny.

### **Zelenina**

Odporúčame ju pred ďalšou úpravou vždy namočiť. Požadované množstvo sušenej zeleniny namočte do približne rovnakého alebo trošku väčšieho množstva vody. Nedávajte však väčšie množstvo, ako bude treba na prípravu pokrmu. Zmäknutú zeleninu nenechávajte pred ďalšou úpravou zbytočne dlho odstáť. Doba tepelnej úpravy sušenej zeleniny je približne rovnaká ako mrazenej zeleniny.

### **Byliny**

Nepotrebnú ďalšiu úpravu, iba rozmrvanie alebo pomletie, prípadne odstránenie tvrdých častí.

### **Huby**

Rovnaký postup ako pri zelenine. Huby môžete pred použitím (napr. do polievok alebo omáčok) pomlieť.

### **Čas sušenia**

Čas sa mení podľa druhu sušenej potraviny, obsahu vody, zrelosti a hrúbky. Taktiež závisí na teplote a vlhkosti vzduchu v miestnosti, v ktorej sa sušička používa (odporúčame sušičku používať pri bežnej izbovej teplote). Keď sa bylinky a podobné aromatické potraviny sušia príliš dlho, unikne veľmi mnoho aromatických látok. Ovocie určené k priamej konzumácii, alebo aby sa ušetrilo miesto, nie je potrebné vopred namáčať a malo by sa sušiť, dokiaľ nebude krehké, ale zároveň sa bude dať žuvať.

### **Balenie a skladovanie**

Sušené potraviny možno dlhodobo skladovať zabalené do fólie (nie alobalu) alebo v rôznych dobre tesniacich nádobách či boxoch určených na skladovanie potravín. Pred zabalením alebo uložením ich nechajte vychladnúť. Menšie množstvá balte čo najtesnejšie k sebe a uložte najlepšie na chladné, suché miesto. Pri teplote nižšej ako 10 °C sa doba uskladnenia predlžuje asi 2 - až 3 -krát. Po otvorení je najlepšie spotrebovať celý obsah naraz. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálne raz za mesiac. Ak sa Vám potraviny zdajú vlhké, rozložte ich na sitá a znova vysušte. Plesňou napadnuté potraviny neboli dostatočne vysušené. Plesnivé potraviny zlikvidujte.

Na skladovanie nepoužívajte kovové nádoby alebo nádoby s kovovým vekom.

### Tabuľka

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín.

**Časy uvedené v tabuľkách sú iba odporúčané, pohybujú sa v jednotkách hodín a môžu byť podľa vlastností jednotlivých sušených potravín veľmi rozdielne.** Ak je v dňoch, kedy sušíte, veľmi nízka vlhkosť vzduchu a potraviny sú pri reze už viac múčnaté alebo vysušené, čas sušenia sa bude blížiť k prvej uvedenej hodnote. Ak je vlhkosť vzduchu naopak veľmi vysoká a potraviny pri reze sú šťavnaté, čas sušenia sa bude blížiť k druhej uvedenej hodnote.

Surovina	Objem vody (%)	Príprava	Blanširovanie (min.)	Teplota (°C)	Čas sušenia (hod.)
artičoka	87	očistiť, nakrájať na polovice	5 — 10	52	12—18
fazuľka (zelená)	90	začiatok a koniec odstrániť, priečne nakrájať	3 — 4	52	9—12
hrášok	88	vylúskat', potom blanširovať	2 — 3	52	5—8
uhorky	95	nakrájať na plátky	—	52	4—8
kel/kapusta	92	očistiť, nakrájať na plátky	2 — 3	52	8—11
paštrnák/mrkva repa	88	šikmo nakrájať	2 — 3	52	6—11
		nakrájať na plátky	—	52	9—12
paprika/feferónky	93	nakrájať na prúžky	—	55—60	4—8
zeler	94	nakrájať na plátky	2	52	3—10
cibuľa/pór	89	nakrájať na plátky	—	52	4—8
cesnak	88	oddeliť strúčiky, ošúpať a nakrájať na plátky	—	40	8—10
špargľa	—	nakrájať na plátky	—	52	10—15
petržlenová vňať	85	odstrániť stonky	—	52	10—15
paradajky	94	najskôr blanširovať, potom ošúpať a rozštvrtiť	30 — 45 sec.	52	5—9
tekvica	92	ošúpať, nakrájať na plátky	—	52	10—14
huby	—	nakrájať na plátky/ polovice	—	52	4—7
byliny	—	odstrániť stonku, nedrobiť	—	52	14—20
mäso	—	nakrájať na plátky	—	70	4—12

Surovina	Objem vody (%)	Príprava	Blanširovanie (min.)	Teplota (°C)	Čas sušenia (hod.)
ryba	—	nakrájať na plátky	—	70	5—14
kukurica	70	nakrájať na plátky	—	60—70	7—10
brokolica	90	očistiť, nakrájať na plátky	—	52	10—14
baklažán	95	nakrájať na plátky	—	52	4—8
zemiaky	80	ošúpať, nakrájať na plátky	4 — 5	52	7—13
cuketa	90	očistiť, nakrájať na plátky	—	52	7—11

Surovina	Objem vody (%)	Príprava	Namáčanie	Teplota (°C)	Čas sušenia (hod.)
ananás	86	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	58	10—18
banány	65	ošúpať, nakrájať na plátky	áno	58	6—13
broskyne	89	nakrájať na plátky/ štvrtiny	áno	58	8—16
marhule	85	nakrájať na plátky/ štvrtiny	áno	58	21—29
pomaranče	89	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	58	16—19
mandarínky	—	ošúpať, nakrájať na plátky alebo štvrtiny	nie	58	16—19
citrusy	—	ošúpať, prúžky šupky, kvôli aróme	nie	58	16—19
kiwi	—	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	58	8—15
melóny	81	ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky	nie	58	8—10
hrušky	83	príp. ošúpať, nakrájať na plátky/ štvrtiny	áno	50—55	8—16
jablká	84	nakrájať na plátky/ štvrtiny	áno	58	8—15
slivky	87	rozpoliť, s kôstkou aj bez nej	áno	50—60	22—30
čerešne/višne	82	nekrájať, s kôstkou aj bez nej	nie	58	13—21

Surovina	Objem vody (%)	Príprava	Namáčanie	Teplota (°C)	Čas sušenia (hod.)
jahody	90	nakrájať na plátky, príp. celé	nie	58	7—15
čučoriedky	83	celé	nie	50—55	30
brusnice	79	nasekať alebo ponechať celé	nie	58	10—15
hrozno	81	narezať, najlepšie druh bez zriek	nie	58	22—30
datle	23	dobře vyzreté	nie	58	11—19
figy	78	rozpoliť	nie	58	22—30
rebarbora	90	nakrájať na plátky,	nie	58	6—10

Surovina (ryba / kôrovec)	Obsah tuku (%)	Surovina (ryba / kôrovec)	Obsah tuku (%)
Pstruh obyčajný *	11,1	Garnát	1,6
Makrela *	9,9	Morský ostriež	1,6
Losos *	9,3	Morský čert	1,5
Biela ryba *	7,2	Morský jazyk	1,4
Pstruh americký *	6,8	Ostriežik morský	1,4
Mugil *	6,0	Platesa	1,4
Sumec *	5,2	Treska pollak	1,3
Žralok *	5,2	Belica	1,3
Tuniak *	5,1	Ostriež riečny	1,1
Platesa obrovský	4,3	Lutjanus	1,1
Pstruh morský	3,8	Kanica	1,0
Halibut tmavý	3,5	Treska	0,5
Sleď	2,8	Treska škvrnitá	0,5
Šmúh	2,5	Ropušnice	0,2
Koruška	2,0	<b>* Mäso nie je vhodné na sušenie</b>	

## IV. ÚDRŽBA

**Pred akoukoľvek manipuláciou spotrebič vypnite a odpojte vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky. Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky!** Základnú jednotku čistíte vlhkou handričkou, namočenou do roztoku saponátu. Sitá ihneď po použití umyte v teplom roztoku vody a saponátu. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom sitá zafarbiť. Nemá to žiadny vplyv na funkciu spotrebiča a toto zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase stratí. Plastové výlisky nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, el./plynovým sporákom**). Po očistení spotrebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché miesto, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

## V. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk)). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

**Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!  
Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!**

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Aktívna sušiacia plocha 5 sit (m <sup>2</sup> ) asi	0,33
Hmotnosť (kg) asi	2
Spotrebič ochranej triedy	II.
Rozmery (Š x H x V), (mm):	320 x 250 x 240
Príkion vo vypnutom stave je 0,00 W.	

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 60 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

### UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

*HOT — Horúce.*

*HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.*

*DO NOT COVER — Nezakrývať.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.*



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. — Nebezpečenstvo udusenía. Nepoužívajte toto**

**vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.**



UPOZORNENIE



materiál určený pre styk s potravinami

## INSTRUCTIONS FOR USE

Drying is one of the oldest methods of food conservation. Mostly common kinds of fruit, vegetables, forest berries and meat are processed by drying. In this way you can process even small fruits (e.g. currants, gooseberries, strawberries). You can also dry herbs, flowers or leaves perfectly in the dryer that will keep their healing properties and their original colour. It dries mushrooms very well and quickly and they keep their colour, taste and flavour. Unlike common long-term preservation of food (e.g. conservation, freezing), up to 80 % of vitamins, mineral and trace elements are preserved and aromatic substances are concentrated, which makes dried food more tasteful. The best way to be successful is to use these instructions for use as a guide and then change the drying technique according to your previous results. It is useful to make notes about the activity and the results. Records of the amount of food before and after drying, the time of drying, the result of drying etc. can be useful information for reaching good quality of dried food.

**I. SAFETY WARNINGS**

- Consider these instructions to be a part of the appliance and provide them to other users of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power cord plug has to be connected to the properly connected and grounded socket according to the national standard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- **CAUTION** – Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- Never leave the appliance unsupervised and check it during the whole time of preparing meals!
- Do not use the appliance for heating a room!



- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell to water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- The appliance is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- **Do not plug the fork of the supply cord into the power outlet and do not unplug the cord with wet hands or by pulling by the supply cord!**
- **Never submerge the drive unit under water and do not wash under running water!**
- **It is not intended for outdoors use.**
- Do not place any objects on the appliance.
- **The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion** (spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored).
- Do not place the appliance on unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. **glass, paper, plastic, wooden varnished boards and various fabric/table cloths**).
- When the appliance is switched on for the first time, short and slight smoke can come out that does not mean any defect and it is not a reason for claiming a defect of the appliance.
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. heater, stove, cooker, oven, grill), flammable objects (e.g. curtains, drapes, etc.) and wet surfaces (e.g. sinks, wash basins, etc.).
- It is not permissible to adjust the surface of the extra attachment (e.g. **self-adhesive paper, foils**, etc.)!
- Do not use the dryer for other purposes (e.g. for **drying textile products, footwear**, etc.) than those recommended by the producer.
- Check before every connecting of the appliance to power supply whether switch **A1** is in the **0** position (off) and after drying always disconnect the appliance from power supply.
- **When handling the dryer and the accessories (meshes), be careful, they can be hot!**
- Do not carry the dryer if it is hot.
- Holes for air ventilation must not be covered. Do not insert or throw any objects into the holes.
- Do not put the dryer in operation on soft surfaces (e.g. **on a bed, mats, carpets**).
- Prevent entrance of impurities into the appliance (e.g. **clouds of dust, hair** etc.).  
If impurities are sucked and settled inside the appliance, clean it (see par. **IV**).

**MAINTENANCE).**

- When the appliance is overheated, the automatic heat fuse is activated and it disconnects power supply. If it happens, switch off the appliance and unplug it from power supply. Then remove possible visible obstacles preventing air flow and let the appliance cool down.
- Let the appliance cool down before maintenance or storing it.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- In order to ensure safety and proper function of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- The producer does not undertake any responsibility for damage caused by improper use of the appliance (e.g. **deterioration of food, injury, burning, scalding, fire, etc.**) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warning above.

**II. APPLIANCE DESCRIPTION AND ITS FUNCTIONS (fig. 1)**

Drying (dehydrating) is a method of heating food and subsequent water evaporation. Most food releases humidity quickly in the first stages of drying. This means that they can absorb a lot of heat and create sufficient amount of steam. Air is absorbed through suction holes at the bottom of the base unit, it is heated to the preset temperature and then blown to the inside of the individual meshes. Moist air is driven out of the food dryer through the central hole in the meshes and through the hole in the lid.

**A - base unit**

- A1 - 0/I button off/on and temperature regulator
- A2 - hot air output
- A3 - supply cord

**B - drying meshes**

- B1 - lid
- B2 - herb drying rack

Note: The recommended number of drying meshes is 10.

**III. PREPARATION AND USE**

Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Before the first use, wash all parts, which will be in contact with food, in warm water with a mild detergent, thoroughly rinse in clear water and wipe dry or let dry. Remove the lid **B1** and screens **B** from the base **A**. Spread the pieces of food on individual screens in a way that they do not overlap, just touch each other. Place the first screen directly on the base **A**.

Then put the screens in a necessary amount (2-5 pcs) on the first screen and cover with the lid (pic. 2). The distance between the individual meshes (15 – 25 mm) can be adjusted by their mutual turning by 180°. Plug the power cord **A3** to a socket. Set the desired temperature (40 °C – 70 °C) with the turning regulator **A1**. For more even drying of food, you can change the order of individual screens (upper for lower) and at the same time i turn the sieve by 180°. After finishing drying the food turn the regulator **A1** to the off position “**0**” and disconnect the power cord from the wall socket.

### Advice for drying

- If the temperature is too high, the food may become “cemented”, which means that they are dry on their surface, but still humid inside. If the temperature is too low, the drying time is longer and electric power consumption higher.
- Place the dryer in such a way that you do not have to move it during drying. Do not forget that there will be smell of dried food in the room and some people may find it oppressive.
- You will achieve the best results with fresh and ripe fruit (not overripe) that is not spoiled, and remove possible spoiled places on the food.
- Clean the food thoroughly before drying. Keep your hands and workplace clean. The process of drying will be even when you cut food to slices of the same length. Slices that are too thin are dried more quickly, but do not forget that their size will be significantly smaller as a result of drying. The amount of food for one drying should not exceed 3/4 of the mesh area and thickness of the slices should be between **0.5 cm** to not more than **0.8 cm** (except for e.g. apricots, nectarines, peaches, cherries, grapes, currants, plums and other small fruits with soft pulp that can be dried after cut into halves or quarters). The meshes should not be too full so that air can flow freely through them.
- Before removing pits and cores, first dry the fruit to 50 %; this you will prevent excessive dripping of juices from dried fruit. In the case of juicy food, we recommend using clean fine crepe paper to prevent dripping juice to lower sieves. Maintenance is then easier too. Put unpeeled fruit with the skin down on the mesh and with the cut surface up. Also, put uneven shapes with the edge with the skin on the mesh, not on the flat surface. Vegetables should only be put in one layer and distributed evenly.
- For foods such as pineapple, kiwi, papaya, coconuts, bananas, turnips and sweet potatoes, first remove their indigestible peels and skins.
- Dry herbs carefully! Remove the stalk; do not cut herbs. Leaf herbs have to be turned during drying to prevent sticking of leaves. When herbs are dried for a long time, their flavour substances are lost.
- Drying meshes should be filled with a thin layer of dried food. If necessary, put a clean fine baking paper on meshes so that small pieces of food do not fall through and stick to the surface of the mesh.
- The time of drying is mostly dependent on the following facts: the type of fruit / vegetables, food humidity, air humidity, sizes of cut pieces, distribution on the mesh.

- Meat that can be dried includes beef, poultry, fish or game. Cut the meat into pieces /slices thick less than **0.5 cm**, and remove the redundant fat before drying. The higher the fat content in the meat, the shorter is the meat durability after drying. For better tenderness and gentleness, cut the meat across the grains; dried meat sliced along the grains will be tough. For longer durability and better taste, you may sprinkle both sides of the meat slice before drying with a spice mix or apply a marinade, and put the meat in refrigerator for about 6 - 12 hours. Then let the meat drip dry. During the drying process, occasionally remove the fat drops that may appear on the meat surface.

**Caution:** Game should always come from a legal source with the guarantee that the meat has been inspected by a veterinary doctor. We also recommend storing the meat before drying for 60 days at the temperature of -18 °C (i.e. frozen). This should eliminate any harmful bacteria that might cause a disease.

**Marinade:** Use any combination of the following ingredients: soya, Worchester sauce, tomato, barbecue sauce, garlic, onion, curry, seasoned salt or pepper.

- Fish to dry must be as fresh as possible to prevent perishing before the drying itself. Beware of the oil contained in fish. Fat or oily fish, such as tuna, may quickly perish, and unlike other types of meat, there is no way to simply cut off the fat. Therefore certain fish species are not recommended for drying (see the table below). For longer durability and better taste, you can sous the meat before drying in a salty dressing for 30 minutes, then rinse and let drip dry. Thereafter sprinkle the fish on both sides with a mix of various spices, or even salt. Now store the fish in refrigerator for about 6 - 10 hours. During the drying process, occasionally remove the fat drops that may appear on the meat surface.
- The time of dehydration depends on the amount of dehydrated ingredients. The more drying screens you use, the longer the time of drying.
- Before tasting food that is being dried, take out several pieces and let them cool down. Hot pieces are softer and more humid than those that have cooled down. Dry food for sufficient time so that their decay and microbiological production of bacteria is prevented. Properly dried vegetables must be hard and crispy and prone to cracking. Duly dried fruit should not be overdried, it must be leathery and smooth. The meat may crack when bent, but will not break. Fish meat should never be brittle or fragile. Fish jerky should and no moisture should be visible on the surface. Smell and taste the meat, it should have just a slightly fishy taste and aroma. For short-time storage, dried fruit does not have to be dried so much as in a shop. In drying food, we recommend following the instructions in professional literature.

### Blanching

Blanching (enzymes deactivation) is used to eliminate disturbance of look and taste by cooking vegetables for a short time in water or in steam. Put the prepared food into a wire basket or a mesh and sink it into a container with boiling water. Count the time necessary for blanching from the time when water starts to boil again (see table). Then let water drip off from the food, or dry it.

### Soaking

Many kinds of light fruit (e.g. **apples, apricots, peaches, nectarines, pears, plums**) tend to turn brown during drying and storing. To prevent this, soak the cut pieces of fruit into a solution of pineapple or lemon juice (one tablespoon of juice/0.25 L of water, see the table) and then let the water drip off the fruit, or dry it with clean kitchen crepe paper.

Fruit can also be soaked in honey, spices, orange juice. You can also try your own tasteful solution for soaking. You can also use a salt solution or fruit syrup. Fruit like plums, grapes, cherries, sour cherries can be soaked in water so that the skin cracks, which will speed up dehumidification during drying.

### **Time of drying**

The time changes according to the type of dried food, its contents of water, ripeness and thickness. It also depends on the temperature and humidity of the air in the room where the dryer is used (we recommend using the dryer at usual room temperature).

When herbs and similarly aromatic foodstuffs are dried for too long, a lot of aromatic substances will leak. Fruit intended for snacks, or fruit to save place, does not have to be soaked before drying and it should be dried until crispy, but chewable at the same time.

### **Using in kitchen**

If you want to use dried fruit and vegetables in the same way as fresh ones, you have to soften them - return humidity to them that was removed by drying. If you soak them for more than 1 or 2 hours, we recommend storing food in a fridge so that you maintain the nutrition value of the food. Use the remaining water from soaking (e.g. from vegetables) for further food processing. Do not forget that food increases its size when soaked (**fruit 1.5 times, vegetables 2 times**).

### **Fruit**

It can be consumed in dried state. Soak the required amount of dried fruit in the same amount of water and leave for about 4 hours.

### **Vegetables**

We always recommend soaking before further processing. Soak the required amount of dried vegetables in about the same amount of water. But do not add more water than necessary for preparation of the food. Do not let the softened vegetables stand for too long before further use. The time of heat treatment of vegetables is about the same as in frozen vegetables.

### **Herbs**

They do not need further processing beside crushing or grinding and removing hard parts. Do not crush dried herbs before storing, thus they will keep their taste and aroma for a long time. Crush them right before use.

### **Mushrooms**

The procedure is the same as for vegetables. Mushrooms can be ground before use, e.g. into soups or sauces.

### **Packing and storing**

Dried food can be stored packed in a foil (not an aluminium foil) for a long time, or in various properly sealed containers and boxes intended for storing food. Peppers and hot peppers can be cut or ground in a kitchen food processor and then stored in glasses as spices. Let food cool down before packing or storing. Pack them in smaller amounts as close as possible to one another and store preferably at a cool, dry and dark place. At temperatures lower than 10 °C, the time of storing is extended about 2 to 3 times. Use all the contents immediately after opening if possible. Check stored dried food at least once a month. When a food is infested with mold, this means the food was not dried enough. Discard moldy food. Do not use metal containers or containers with a metal lid for storing.

**Table**

Please consider the following tips for processing as examples and inspiration. They are not intended to provide instructions, but to show the possibilities of various food processing.

**The times provided in the tables are approximate only, they range in hours and they can be very varied according to the properties of the food being**

**dried.** If air humidity is very low the day you dry the food, drying time will be close to the first value. On the contrary, if the air humidity is very high, the drying time will be closer to the second value.

Food	Water content (%)	Preparation	Blanching (min.)	Temperature (°C)	Time of dehydrating (hours)
artichokes	87	clean, cut to halves	5-10	52	12-18
beans (green)	90	cut off both ends, cut crosswise	3-4	52	9-12
peas	88		2-3	58	5-8
cucumber	95	cut to slices	-	52	4-8
kale/cabbage	92	clean, cut to slices	2-3	52	8-11
parsnip/carrot, beet	88	cut askew	2-3	52	6-11
		cut to slices	-		9-12
bell pepper / chillies	93	cut to strips	-	55-60	4-8
celery	94	cut to slices	2	52	3-10
onion / leek	89	cut to slices	-	52	4-8
garlic	88	separate to cloves, peel and cut to slices	-	40	8-10
asparagus	-	cut to slices	-	52	4-6
parsley	85	remove stems	-	52	6-8
tomatoes	94	first heat up, then peel and quarter	30-45 sec.	52	5-9
pumpkins	92	peel, cut to slices	-	52	10-14
mushrooms	-	cut to slices / halves	-	52	4-7
herbs	-	remove stems, do not pound	-	46	14-20
meat	-	cut to slices	-	70	4-12
fish	-	cut to slices	-	70	5-14
corn	70	peel	-	52	7-10
broccoli	90	clean, cut to slices	-	52	10-14
eggplant	95	clean, cut to slices	-	52	4-8
potatoes	80	peel, cut to slices	4-5	52	7-13
zucchini	80	peel, cut to slices	-	52	7-11

Food	Water content (%)	Preparation	Soaking	Temperature (°C)	Time of dehydrating (hours)
pineapple	86	peel, cut to slices	no	58	10-18
bananas	65	peel, cut to slices	yes	58	6-13
peaches	89	cut to slices / quarters	yes	58	8-16
apricots	85	cut to slices / quarters	yes	58	21-29
oranges	89	peel, cut to slices	no	58	16-19
tangerine		cut to slices / quarters	no	58	16-19
citrus fruit	-	skin in strips for aroma	no	58	16-19
kiwi		peel, cut to slices	no	58	8-15
watermelon	81	peel, pit, cut to slices	no	58	8-10
pears	83	event. peel, cut to slices/quarters	yes	50-55	8-16
apples	84	cut to slices / quarters	yes	58	8-15
plums	87	cut to halves (with or without pit)	yes	50-60	22-30
cherries / wild cherries	82	cut (with or without pit)	no	58	3-21
strawberries	90	cut to slices, possibly whole	no	58	7-15
blueberries	83	whole	no	50-55	30
cranberries	79	chop or leave whole	no	58	10-15
grapes / raisins	81	snick (best is the kind without pits)	no	58	22-30
dates	23	well ripe	no	58	11-19
figs	78	halve	no	58	22-30
rhubarb	90	cut to slices	no	58	6-10

Raw food (fish / crustacean)	Fat content (%)	Raw food (fish / crustacean)	Fat content (%)
Brown trout *	11,1	Shrimp	1,6
Mackerel *	9,9	European sea bass	1,6
Salmon *	9,3	Angler	1,5
Grass carp *	7,2	Common sole	1,4

Rainbow trout *	6,8	Ocean perch	1,4
Thinlip mullet *	6,0	Flatfish	1,4
Catfish *	5,2	European pollock	1,3
Shark *	5,2	Roach	1,3
Tuna *	5,1	Perch	1,1
European plaice	4,3	Snapper	1,1
Sea trout	3,8	Grouper	1,0
Greenland halibut	3,5	Codfish	0,5
Herring	2,8	Alaska pollock	0,5
Meagre	2,5	Black scorpionfish	0,2
Smelt	2,0	<b>* Meat not suitable for drying</b>	

#### IV. MAINTENANCE

**Unplug the appliance from el. outlet before any handling with the appliance! Do not use any rough and abrasive cleaning agents!** Clean the base unit with a damp cloth and soap. Clean all screens immediately after use in hot water with soap. Some foods may discolor the screens. This has, however, no effect on the functions of the appliance and this discoloration will usually disappear with time. Never dry the plastic die-cast over a heat source (e.g. **stove, el./gas cooker**). After use, store the appliance in a safe, dustless, clean and dry place, out of reach of children and incapacitated people.

#### V. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For their proper disposal, hand them over at special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

**More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!**

**Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to warranty repair!**

#### VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)

specified on the type label of the appliance

Input (W)

specified on the type label of the appliance




Active drying area of 5 meshes (m <sup>2</sup> ) about	0.33
Weight (kg) about	2
Protection class of the appliance	II.
Size, (mm)	320 x 250 x 240
Input in off mode is 0.00 W.	
Noise level: Acoustic noise level of 60 dB(A) re 1pW.	

**WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:**

*HOT. DO NOT COVER. HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.*

The  symbol indicates a WARNING.



material designed for contact with food

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A szárítás az egyik legrégebbi élelmiszerfeldolgozási mód. Szárítással kerülnek feldolgozásra az általánosan használt gyümölcsök, zöldségek és erdei termékek. Ezzel az eljárással apróbb gyümölcsfajtákat is feldolgozhat (pl. ribizlit, egrest, földiepret). A szárítóban kiválóan kiszáradnak a növények, virágok vagy levelek, egyben megőrzik gyógyhatásukat és eredeti színüket. Nagyon jól és gyorsan lehet gombákat szárítani, amelyek megőrzik színüket, ízüket és illatukat. A tartós élelmiszertárolással szemben (pl. befőzés, fagyasztás) óvatos szárítással megmarad 80 % vitamintartalom, ásványi és nyomelemek és koncentrálnak az aromatisztó anyagok, ami eredményeként a szárított élelmiszerek ízesebbek lesznek. A siker legjobb elérési módja, ezt az utasítást mintegy útmutatóként használni és a szárítás technikáját az elért eredmények alapján kissé megváltoztatni. Hasznosnak bizonyul az eljárásokról és azok eredményeiről feljegyzéseket készíteni. Feljegyzések az élelmiszerek mennyiségéről szárítás előtt és után, a szárítási időtartamáról, a szárítás eredményeiről stb. hasznos információkat ad majd a szárított élelmiszerek jó minősége eléréséhez.

## I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- A használati utasítás a készülék tartozéka, úgyhogy bármilyen esetleges következő felhasználónak adja oda azt a készülékkel együtt.
- Ellenőrizze, hogy a típus táblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyerekek, továbbá csökkentett fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezeték hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.

- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- A működésben levő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az ételkészítés teljes ideje alatt.
- A készüléket ne használja helyiségek fűtésére!
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja át a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzattól történő kihúzásával.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- **Az erőátviteli kábel villásdugóját soha ne dugja csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelnél fogva!**
- **A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt vízsugár alatt!**
- **Ez nem célja a kültéri használatra.**
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
- **A készüléket nem szabad nedves, vagy vizes területen, valamint bármilyen tűz, illetve robbanás veszélyes helyen** (kémiai szerek, olajok, gázok, festékek és más éghető, vagy robbanó anyagok tárolóinak közelében) használni!
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl. **üveg–, papír–, műanyag–, fából készült–lakkozott lapokra és különböző szőtt anyagokra / abroszokra**).
- A készülékelső használatbavételekor rövid, gyenge füstképződés jelentkezhet, ez nem jelent meghibásodást és nem ad okot a készülék reklamációjához.
- A készüléket kizárólag az előírt módon, felborulással nem fenyegető helyen, hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**), gyúlékony anyagoktól (pl. **függönyök stb.**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdótál stb.**) megfelelő távolságban használja.
- Nem megengedett a kiegészítő tartozék felületét bármilyen módon módosítani (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)! A tartozékokat ne szűrje semmilyen testnyílásba.
- Ne használja a szárítót a gyártó által javasoltaktól eltérő más célokra (pl. **textiltermékek, lábbelik stb. szárítására**).

- A készülék el.hálózatra történő kapcsolásakor ellenőrizze, hogy az **A1** jelű kapcsoló **0** helyzetben van–e (kikapcsolt állapot) és a szárítás befejezése után mindig válassza le a készüléket az el. hálózatról.
- **A szárítóval és tartozékaival (sziták) óvatosan járjon el, forrók lehetnek!**
- Ne helyezze át a szárítót más helyre, amíg az forró.
- A légáramlás nyílásait nem szabad letakarni. A nyílásokba ne dugjon be, vagy ne dobjon be különböző tárgyakat.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékbe ne kerülhessenek szennyeződések (pl. **porcsomók, hajszálok** stb.). A szennyeződések a készülék belsejébe történt beszívódása és lerakódása esetén végezze el annak tisztítását (lásd a **IV.** fejezetet, **KARBANTARTÁS**).
- Ne helyezze a bekapcsolt szárítót puha felületekre (pl. **ágy, alátétek, szőnyeg**).
- A készülék túlmelegedésekor működésbe lép az automatikus hőbiztosító és megszakítja az áram hozzávezetését. Ha ez bekövetkezik, akkor kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el. hálózatról. Távolítsa el a levegő áramlását akadályozó látható tárgyakat és hagyja kihűlni a készüléket.
- Karbantartás vagy tárolásra történő elhelyezés előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Soha ne helyezze a vezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal, vagy a munkalap szélén át lelógni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor, vagy a csatlakozó vezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat, vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromláni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani.
- A hosszabbító vezeték használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.
- A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártócég által jóváhagyott tartalékalkatrészeket használjon.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A gyártó nem felel a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **élelmiszer tönkretétele, sérülések, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

## II. A KÉSZÜLÉK ÉS ANNAK MŰKÖDÉSE LEÍRÁSA (1. ábra)

Az aszalás (dehidratálás) az élelmiszerek felmelegítésén, majd a víz ezt követő elpárolgásán alapuló módszer. A legtöbb élelmiszer már az aszalás első szakaszában megszabadul a nedvességtartalmától. Ez azt jelenti, hogy nagy mennyiségű meleget képesek magukba szívni. Az elektromos egység alsó részén található szívónyílásokon keresztül kerül beszívásra a levegő, amelyet ezt követően a készülék az előre beállított hőmérsékletre melegíti, majd a belső térbe, az egyes aszalótálcák közé áramoltatja. A készülék a tálcák közepén, valamint a fedélen található nyílásokon keresztül fújja ki a nedves levegőt az aszalóból. Az aszalás során a tálcák lassan forognak, ami elősegíti az élelmiszerek egyenletes aszalódását.

**A - elektromos egység**

A1 - be/ki kapcsoló és forgatható hőmérséklet szabályozó A3 - tápkábel

A2 - meleg levegő kiáramlás

**B - aszalótálcák**

B1 - fedél

B2 - gyógynövényekre való szita

**Megjegyzés:** Az aszalótálcák maximálisan javasolt száma 10 db.**III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLTAVÉTEL**

Vegyen le a készülékről minden fóliát, matricát, vagy papírt! Első használat előtt mossa el azokat a részeket, amelyek az élelmiszerekkel érintkeznek, használjon enyhén mosogatószeres vizet. Utána alaposan öblítse el a gépet langyos vízzel, törölje el, vagy hagyja megszáradni. Vegye le a fedelet **B1** és a lapokat **B** az alap egységről! Helyezze rá a lapokra az étel szeleteket, figyeljen arra, hogy ne fedjék, hanem csak érintsék egymást. Az első lapot helyezze rá közvetlen az alap egységre **A**, utána folytassa a következő lappal (2-5 db), majd a végen tegye rá a fedelet (2. ábra). Az egyes tálcák közötti kölcsönös távolság (15-25 mm) kölcsönös fogatásukkal állítható be és 180-ra fordul. A tápkábel csatlakozóját **A3** csatlakoztassa az elektromos hálózatba. A forgatható hőmérséklet szabályozóval **A1** állítsa be a kívánt hőmérsékletet (40 °C - 70 °C). A legjobb eredmény elérése érdekében a lapok sorrendjét megváltoztathatja (a felsőt kicserélheti az alsóval) és 180-ra fordul. Az étel szárítási után forgassa el a szabályozót **A1** kikapcsolt „0” állásba és húzza ki a csatlakozóvezetékét az eldugaszolóaljzattól.

**Szárítási tanácsok**

- Amenyiben a hőmérséklet túl magas az élelmiszerek „elcementeződhetnek”, ami azt jelenti, hogy kívülről kiszáradhatnak, közben belülről továbbra is nedvesek maradnának. Ha a hőmérséklet túl alacsony, akkor meghosszabbodna a szárítási idő és megnövekedne az elektromos energia fogyasztás
- Helyezze el a szárítót úgy, hogy azt szárítás közben már ne kelljen máshová áthelyeznie. Ne feledkezzen meg arról, hogy szárítás közben a helyiségben a szárított gyümölcsaroma érezhető majd, ami nem mindenkinek kellemes.
- A legjobb eredményeket hibátlan, friss és érett (nem túlérett) terményekkel éri el, az élelmiszerek esetleges sérüléseit távolítsa el.
- Szárítás előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszereket. Tartsa be keze és a munkafelület tisztaságát.
- A szárítási folyamat egyenletes lesz, ha az élelmiszereket egyenlő nagyságúra szeleteli fel. Túl vékony szeletek gyorsabban száradnak majd, de ne felejtse el, hogy szárítás közben lényegesen megkissébbednek. Az egy szárításra eső élelmiszer mennyisége ne lépje túl a szita 3/4 felületét és a szeletek vastagsága **0,5** cm-től max. **0,8** cm-ig terjedjen. (kivéve pl. a sárgabarackot, nektarint, őszibarackot, cseresznyét, meggyet, szőlőt, ribizlit, szilvát és egyéb apró gyümölcsöket, lágy belső résszel, amit ki lehet szárítani, félbevágni vagy negyedelni). A szitát nem tanácsos túlságosan megrakodni, hogy a levegő szabadon áramolhasson.
- A héj és a magvak eltávolítása előtt, mindenképpel szárítsa ki a gyümölcsöt 50 %-ra, megakadályozza ezzel a szárított gyümölcsből történő túlzott mennyiségű gyümölcsle kiválást. A szaftosabb nyersanyagok alá tegyenek inkább tiszta, puha krepp papírt jelű szárítótálcát, hogy arról ne csöpögjön le annak gyümölcsleve az alsó szitára és az egyszerűbb későbbi karbantartás miatt is.

A nem hámozott gyümölcsöt helyezze héjával lefelé a szitára és vágott felületével felfelé.

A nem egyenletes alakú részeket helyezze héjával a szitára ne a sima felületre.

A zöldséget csak egyrétegben kell felrakni és egyenletesen elhelyezni.

- Az olyan élelmiszereknél, mint például az ananász, kiwi, papaya, kókusz, banán, répa és az édesburgonya, szárításuk előtt távolítsa el azok emészthetetlen héját.
- A szárítási idő az élelmiszer mennyiségétől függ. Minél több szárító lapot használ, annál hosszabb lesz a szárítási idő.
- Hús lehet (marha, csirke, hal vagy vadhús). A húst fel kell darabolni / szeletelni **0,5** cm-nél nem vastagabb szeletekre és szárítás előtt el kell távolítani azok felesleges zsíráját. Minél nagyobb a hús zsírtartalma, annál rövidebb ideig tartósított a szárítást követően. Nagyobb omlósság és légység elérése céljából a húst annak rostjaira merőlegesen kell szeletelni, a rostokkal párhuzamosan szeletelt hús keményedik. A hosszabbeltarthatóság és a kifejezőbb íz elérésére szórják be a húst szárítás előtt mindkét oldalról fűszerkeverékkel vagy dörzsölik be fűszeres páccal, és tegyék be a hűtőszekrénybe körülbelül 6-12 órás időre. Ezt követően hagyják azt lecsöpögni. A szárítás során távolítsák el azokat a zsírcseppeket, amelyek a hús felületén megjelennek.

**FIGYELEM:** A vadhúst mindig legális forrásból kell beszerezni, amelynél garancia van arra, hogy a hús ellenőrzött (Állatorvos által). Javasoljuk, hogy a húst szárítás előtt 60 napig tárolják -18 °C-os hőmérsékleten (azaz fagyasszák).

Ezzel megszüntetnénk a jelenlévő nem kívánatos baktériumokat, amelyek esetlegesen betegségeket okozhatnak. Fűszeres pác: Használják fel a következő összetevők bármilyen kombinációját: szója, worcester, paradicsom, barbecue szósz, fokhagyma, hagyma, curry por, fűszeres só vagy bors.

- Hal a szárítás előtt minél frissebb kell, hogy legyen, hogy ne kezdjen el romolni még a tényleges szárítás előtt. Legyen óvatos a halak által tartalmazott olajmennyiségekkel szemben is. Kövér vagy zsíros halak, mint pl. a tonhal, gyorsan romlanak és más fajta hússal ellentétben, nincs mód azok tartósítására, hogyan lehet egyszerűen azokról a zsírt eltávolítani. Néhány halfajta szárítása jem javasolt (lásd a lenti táblázatot). Hosszabb idejű eltarthatóság és a jobb íz elérésére a húst annak szárítása előtt 30 perccel sós lébe lehet behelyezni, majd azt leöblíteni és hagyni kicsöpögni. Ezután a halat annak mindkét oldalán megszórjuk fűszerkeverékekkel, amelyek különböző fűszerek, esetleg só kombinálásából is állnak. Ezután tegye be a halakat 6 - 10 órás időtartamra hűtőszekrénybe. A szárítás során esetenként távolítsák el azokat a zsírcseppeket, amelyek a hús felületén megjelennek.
- A növényeket szárítsa nagyon óvatosan! Távolítsa el a szárát, a növényeket ne arabolja tovább. A leveles növényeket szárítás közben meg kell fordítani, hogy megakadályozza a levelek összeragadását. Túl hosszantartó szárítás közben az ízanyagok elvesznek.
- A szárító szitára vékony rétegben kell elhelyezni a szárítandó élelmiszereket. Ha szükséges, helyezzen tiszta, puha sütőpapírt a szitára, hogy az élelmiszerek kis darabjai ne hulljanak le és ne ragadjanak a szita felületére.
- A szárítás idejét a következő tények befolyásolják: a gyümölcs/zöldség fajtája, az élelmiszerek nedvessége, a levegő nedvessége, a szeletelt darabok nagysága, a szitán történő elhelyezésük.
- Az élelmiszerek szárítás közbeni megkóstolása előtt, tegyen félre néhány darabot és hagyja azokat kihűlni. A forró darabok puhábbak és nedvesebbek, mint a kihűlték. Az élelmiszereket szárítsa elegendő hosszú ideig azért, hogy tárolás közben megakadályozza azok megromlását és a mikrobiológiai baktériumképződést.

A helyesen szárított zöldség kemény és omlós, töredezésre hajlamos legyen. A helyesen szárított gyümölcs nem lehet túl száraz, bőrzött és rugalmas legyen. A rövid ideig tartó tároláshoz nem kell a gyümölcsöket annyira kiszárítani mint pl. az üzletből. A húsfélék meghajlításukkor csak repedeznek, de nem törnek meg. A halhús soha nem lehet rideg vagy törékeny. A hal-jerkynek tartalmaznia és a felületén nem lehet nedvesség nyomát sem látni. Próbálja ki az illatát és ízét, a hús csak egy kissé legyen halízú és aromájú. Javasoljuk szárítás közben betartani a szakirodalomban található utasításokat.

### Blansírozás

A blansírozás (enzim inaktiválás) a külalak és az íz megőrzésére használatos úgy, hogy a zöldséget röviden vízben vagy gőzben felfőzi. Az előkészített élelmiszereket helyezze drótkosárba vagy szitába és merítse azt forrásban levő vízzel telt edénybe. Attól a pillanattól kezdődően, amikor a víz ismét főni kezd, kezdje el számolni a blansírozáshoz szükséges időt (lásd a táblázatot). Ezt követően hagyja az élelmiszert kicsöpögni, ill. szárítsa azt meg.

### Beáztatás

Sok világos gyümölcsfajta (pl. **alma, sárgabarack, őszibarack, nektarin, körte, szilva**) hajlamos a szárítás és tárolás közbeni barnulásra. Hogy azt megakadályozzuk, áztassa a gyümölcszseleteket ananász vagy citromlé oldatba (egy evőkanál lé/0,25 l víz, lásd a táblázatot) és azután hagyja kicsöpögni, esetleg szárítsa meg tiszta konyhai kreppapírral. A gyümölcsöt mézbe, fűszerbe, narancslébe is be lehet áztatni. Kipróbálhat sajátkészítésű ízes áztatási oldatot is. Sóoldatot vagy gyümölcszsirupot is lehet alkalmazni. Az olyan gyümölcsöket mint szilvát, szőlőt, cseresznyét, meggyet vízbe lehet áztatni, hogy megrepedjen a bőre, ami meggyorsítja a szárítás közbeni nedvességleadást.

### A szárítás ideje

Az időtartam a szárított élelmiszer fajtájától, annak víztartalmától, érettségétől és vastagságától függ. Ugyanúgy függ a helyiség levegője hőmérsékletétől, nedvességtartalmától, ahol a szárítót használja (tanácsosnak tartjuk a szárítót szobahőmérsékleten használni). A növényeket és hasonló aromatikusan ízes élelmiszereket ne szárítsa túl sokáig, sok aromatikusan ízes anyag elillan belőle. A gyümölcsfélétet uzsonna célokra vagy helymegtakarítási célokból nem szükséges előre beáztatni és addig kell szárítani, amíg omlósak lesznek, de egyben rághatóak maradjanak.

### Konyhai használat

Ha száraz gyümölcsöt és zöldséget kíván a frissekkel azonos módon alkalmazni, akkor azokat meg kell lágyítani – visszaadni azok szárítással elvesztett nedvességtartalmát. Ha az áztatást 1 – 2 óránál hosszabb ideig végzi, akkor tanácsosnak tartjuk az élelmiszereket hűtőszekrényben tárolni, hogy megőrizze ezzel az élelmiszerek tápértékét. Az áztatási mardékvizet (pl. a zöldségből) használja az élelmiszerek további készítésére. Ne feledje el, hogy az áztatott élelmiszerek növelik térfogatukat (gyümölcsök kb. 1,5-szeresre, zöldségek kb. 2-szeresre).

### Gyümölcs

Szárított állapotban fogyaszthatók. A kívánt szárított gyümölcs mennyiséget áztassa be közelítőleg azonos mennyiségű vízbe és hagyja abban kb. 4 órán át.

### Zöldségek

Javasoljuk további elkészítés előtt mindig beáztatni. A kívánt szárított zöldségmennyiséget áztassa be közelítőleg azonos mennyiségű vízbe.

Ne használjon fel azonban több vizet, mint amennyit az ételkészítésnél felhasznál majd. A meglágyult zöldséget ne hagyja további használata előtt feleslegesen sokáig állni. A zöldségfélék elkészítési ideje közelítőleg azonos a fagyasztott zöldségfélék elkészítési idejével.

### Növények

Nem igényelnek további előkészítést feldaraboláson illetve daráláson kívül és esetleg a kemény részeket kell csak eltávolítani. A szárított növényeket ne zúzza össze tárolásuk előtt, sokáig megőrzik ízüket és aromájukat. Azokat csak közvetlenül felhasználásuk előtt őrölje meg.

### Gombafajták

A zöldségeknél alkalmazott azonos eljárással. A gombákat használatuk előtt, pl. levesbe vagy mártásba, meg is darálhatja.

### Csomagolás és tárolás

A szárított élelmiszereket hosszú ideig lehet fóliába csomagolva (ne alufóliába) tárolni, vagy különböző, jól tömítő edényekben és az élelmiszerek tárolására szolgáló dobozokban tartani. Paprikát és a feferonféléket feldarabolhatja vagy megdarálhatja a konyhai robotban azután üvegben fűszerként tárolhatja. Becsomagolás vagy tárolás előtt hagyja kihűlni az élelmiszert. Kisebb adagokba csomagolja, minél szorosabban egymáshoz nyomva és hűvös, száraz és sötét helyen tárolja azokat. 10 °C alatti tárolási hőmérsékleten a tárolási idő kb. 2-3-szorosára meghosszabbodik. Kicsomagolás után a teljes tartalmat ajánlatos egyszerre elfogyasztani. A tárolt szárított élelmiszereket legalább havonként egyszer ellenőrizze. Ha az ételek még nedvesnek tünnének, akkor azokat tegyék a szitára és szárítsák ki ismét. Penésszel fertőzött élelmiszerek nem voltak elegendően kiszárítva. A penészes élelmiszereket semmisítsék meg. Tárolásra ne használjon fémből készült edényeket sem pedig fémfedővel ellátott edényeket.

### Táblázat

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként vegye. Azok célja nem különböző elkészítési eljárások közlése, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségei bemutatása. **A táblázatokban között időtartamok csak közelítő értékűek, óras nagyságrendben mozognak és a szárított élelmiszerek tulajdonságai alapján jelentősen különbözőek lehetnek.**

Ha azokban a napokban, amikor szárítanak, a levegőnedvesség nagyon alacsony akkor a száradási idő közel lesz az első megadott értékhez. Ha a levegő nedvessége ellenkezően nagyon magas, akkor a száradási idő közelebb lesz a második megadott értékhez.

Alapanyag	Víz tartalma (%)	Elkészítés	Blansírozás (perc)	Hőmérséklet (°C)	Szárítás (óra)
articsóka	87	tisztítani, felezni	5-10	52	12-18
bab (zöld)	90	a két végét levágni, keresztbe vágni	3-4	52	9-12
borsó	88		2-3	58	5-8
uborka	95	szeletekre vágni	-	52	4-8
káposzta	92	tisztítani, szeletekre vágni	2-3	52	8-11
paszternák / sárgarépa / répa	88	átlósan felválni	2-3	52	6-11
		szeletekre vágni	-		9-12



Alapanyag	Víz tartalma (%)	Elkészítés	Blansírozás (perc)	Hőmérséklet (°C)	Szárítás (óra)
paprika/pepperóni	93	szeletekre vágni	-	55-60	4-8
zeller	94	szeletekre vágni	2	52	3-10
hagyma / póréhagyma	89	szeletekre vágni	-	52	4-8
fokhagyma	88	gerezdre szétszedni, héját leszedni, szeletekre vágni	-	40	8-10
spárga	-	szeletekre vágni	-	52	4-6
petrzselyem	85	szárakat eltávolítani	-	52	6-8
paradicsom	94	először blansírozni, utána a héját leszedni, negyedekre felválni	30-45 sek	52	5-9
tök	92	héját leszedni, szeletekre vágni	-	52	10-14
gomba	-	szeletekre / félbe vágni	-	52	4-7
gyógynövények	-	szárakat eltávolítani	-	46	14-20
hús	-	szeletekre vágni	-	70	4-12
hal	-	szeletekre vágni	-	70	5-14
kukorica	70	héját leszedni	-	52	7-10
brokkoli	90	hámozza meg, vágja darabokra	-	52	10-14
padlizsán	95	tisztítani, szeletekre vágni	-	52	4-8
krumplik	80	tisztítani, szeletekre vágni	4 - 5	52	7-13
cukkini	90	tisztítani, szeletekre vágni	-	52	7-11

Alapanyag	Víz tartalma (%)	Elkészítés	Áztatás	Hőmérséklet (°C)	Szárítás (óra)
ananász	86	héját leszedni, szeletekre vágni	Nem	58	10-18
banán	65	héját leszedni, szeletekre vágni	Igen	58	6-13
őszibarack	89	szeletekre / negyedekre vágni	Igen	58	8-16
sárgabarack	85	szeletekre / negyedekre vágni	Igen	58	21-29
narancs	89	héját leszedni, szeletekre vágni	Nem	58	16-19

Alapanyag	Víz tartalma (%)	Elkészítés	Áztatás	Hőmérséklet (°C)	Szárítás (óra)
mandarin	-	héját leszedni, szeletekre vágni	Nem	58	16-19
citrusfélék	-	héját csíkokra vágni, az aroma érdekében	Nem	58	16-19
kiwi	-	héját csíkokra vágni	Nem	58	8-15
dinnye	81	héját leszedni, kimagozni, szeletekre vágni	Nem	58	8-10
körte	83	esetleg a héját leszedni, szeletekre / negyedekre vágni	Igen	50-55	8-16
alma	84	szeletekre / negyedekre vágni	Igen	58	8-15
szilva	87	félbe vágni, maggal, vagy anélkül	Igen	50-60	22-30
cseresznye / meggy	82	nem kell vágni, maggal vagy a nélkül	Nem	58	3-21
eper	90	szeletekre vágni, esetleg egészben	Nem	58	7-15
áfonya	83	egész	Nem	50-55	30
vörös áfonya	79	darabokra vágni, vagy egészben	Nem	58	10-15
szőlő / mazsola	81	szétvágni (legjobb a mag nélküli fajta)	Nem	58	22-30
datolya	23	ha nagyon megérett	Nem	58	11-19
füge	78	felezni	Nem	58	22-30
rebarbara	90	Hámozza meg, szeletelje fel	Nem	58	6-10

Nyersanyagok (hal, rákfélék)	Zsírtartalom (%)	Nyersanyagok (hal, rákfélék)	Zsírtartalom (%)
Sebes pisztráng *	11,1	Garnélarák	1,6
Makréla *	9,9	Tengeri sügér	1,6
Lazac *	9,3	Ördöghal	1,5
Fehérhal *	7,2	Tengeri nyelv	1,4
Amerikai pisztráng *	6,8	Tengeri álsügér	1,4
Márna *	6,0	Lepényhal	1,4
Harcsa *	5,2	Szürke tőkehal	1,3
Cápa *	5,2	Bodorka	1,3

Tonhal *	5,1	Csapósügér	1,1
Lepényhal hatalmas	4,3	Sügér	1,1
Tengeri pisztráng	3,8	Fűrészkes sügér	1,0
Óriás laposhal	3,5	Tőkehal	0,5
Hering	2,8	Foltos tőkehal	0,5
Dobhal	2,5	Skorpióhal	0,2
Viaszlazac	2,0	<b>* Szárításra nem alkalmas hús</b>	

## IV. KARBANTARTÁS

**Ha szeretne bármit a készüléken cserélni, változtatni, először mindig húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózattól! Ne használjon agresszív és karcoló tisztítószeret!** Az alap egységet nedves, enyhén mosószeres ruhával tisztítsa! Használat után a lapokat azonnal mossa el forró, mosószeres vízben. Néhány élelmiszer a lapokon színes foltokat hagyhat. Ez nem befolyásolja a készülék működését és a színeződés általában egy idő után eltűnik. A műanyag részeket soha ne szárítsa hőforrás fölött (pl. **kályha, tűzhely**)! Tisztítás után a készüléket tárolja biztonságos, portalan, tiszta és száraz helyen, gyermekektől elzárva!

## V. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel van tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. Ezen termék helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításából eredő potenciálisan negatív hatásokat a környezetre és az emberi egészségre, amelyek a hulladékok helytelen ártalmatlanítása következményeként jelentkezhetnek. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladék anyagfajták helytelen ártalmatlanítása néhány állam előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolásakor a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

**Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszervíz végezhet!**  
**A gyártói utasítások be nem tartása a garanciakötelezettségek megszűnését vonja maga után!**

## VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)

Teljesítményfelvétel (W)

Az 5 szita aktív szárítófelülete (m<sup>2</sup>) kb.

a készülék típusának címkéjén látható

a készülék típusának címkéjén látható

0,33

Tömeg (kg) kb.	2
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.
Termék méretei (mm)	320 x 250 x 240
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban 0,00 W.	
Akusztikus zajszintje 60 dB(A) re 1pW.	

### **A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!**

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

*HOT – Forró.*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra.*

*DO NOT COVER – Soha ne takarja le.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.*



**TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Fulladásveszély. Ne használja ezt a zacskót**

*bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer.*

Az  szimbólum FIGYELMEZTETÉST jelent.



az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokró

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Suszenie jest jedną z najstarszych metod konserwowania żywności. Zazwyczaj suszy się najbardziej znane rodzaje owoców, warzyw, owoców lasu i mięso. Można również suszyć i małe owoce (np. porzeczeki, agrest, truskawki). Suszarka jest przeznaczona również do wysokiej jakości suszenia ziół, kwiatów lub liści, które zachowują swoje działanie lecznicze i oryginalny kolor. Bardzo dobrze i szybko suszone są grzyby, które zachowują kolor, smak i zapach. W przeciwieństwie do zwykłego długotrwałego przechowywania żywności (np. pasteryzowanie, zamrażanie) przez delikatne suszenie utrzymuje się do 80 % witamin, minerałów i substancji śladowych, koncentrują się substancje aromatyczne, suszona żywność jest tak smaczniejsza. Najlepszym sposobem do osiągnięcia sukcesu jest wykorzystanie tej instrukcji, jako swego rodzaju przewodnik, a następnie zmodyfikowanie techniki suszenia w zależności od poprzednich wyników. Warto prowadzić zapiski z tych działań i ich wyniki. Zapis ilości żywności przed i po suszeniu, czas suszenia, wynik suszenia, itp. mogą być pomocne do osiągnięcia dobrej jakości suszonej żywności.

**I. OSTRZEŻNIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA**

- Wskazówki podane w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać dalszemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- **UWAGI** – Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.

- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy i kontroluj przez cały czas przygotowywania posiłków!
- Nie stosować urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i zostało uszkodzone lub jeżeli spadło do wody. W takich przypadkach należy zanieść urządzenie do serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- **Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!**
- **Jednostki napędowej nie wolno zanurzać w wodzie (nawet częściowo) lub myć pod bieżącą wodą!**
- **Nie jest przeznaczony na zewnątrz pomieszczeń.**
- Na urządzenia nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- **Urządzenie nie może być używane w środowisku mokrym lub wilgotnym, w każdym środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu** (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne łatwopalne lub lotne substancje).
- **Urządzenia nie należy umieszczać na niestabilnym, łatwopalnym miejscu (np. szkło, papier, plastik, drewno, lakierowane płyty i różne tkaniny/obrusy).**
- Po pierwszym włączeniu urządzenia może wystąpić krótkie, nieznaczące zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, Kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlewki, umywalki itd.**).
- W żaden sposób nie wolno modyfikować powierzchni urządzenia (np. **przy użyciu naklejek, folii, itp.**).

- Suszarki nie należy używać do innych celów (np. **do suszenia tkanin, obuwia**, itp.) niż zalecane przez producenta.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do gniazdka, należy sprawdzić czy przełącznik **A1** jest w pozycji **0** (wyłączone), a po zakończeniu suszenia zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- **Podczas manipulowania z suszarką i akcesoriami (sita), należy zachować ostrożność mogą być gorące!**
- Nie należy przenosić suszarki, gdy jest gorąca.
- Otworów przepływu powietrza nie można zasłaniać. Do otworów nie wkładaj lub nie wrzucaj przedmiotów.
- Nie kładź włączonej suszarki na miękkie powierzchnie (np. **łóżka, maty, dywany**).
- Zadbaj, aby do urządzenia nie przedostały się zanieczyszczenia (np. **chmury kurzu, klaczków, włosów**, itp.). W przypadku wessania i osadzenia się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia należy suszarkę wyczyścić (zobacz rozdział **IV. KONSERWACJA**).
- Przed przechowywaniem lub konserwacją urządzenie pozostawić do wystygnięcia.
- Jeśli urządzenie przegrzeje się, zacznie działać termiczny bezpiecznik automatyczny i przerwanie doprowadzenie energii elektrycznej. Jeśli tak się stanie, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od prądu. Następnie usunąć wszelkie widoczne przeszkody na drodze przepływu powietrza i pozostawić do ostygnięcia.
- Nigdy nie należy kłaść kabla zasilającego na gorących powierzchniach lub zostawiać zwisającego ze stołu lub blatu. Ciągnięcie za przewód np. przez małe dzieci może doprowadzić do przewrócenia lub spadnięcia urządzenia, a w następstwie do poważnego urazu!
- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach.
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego funkcjonowania urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia, oparzenia, pożar itp.**) i **nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej opisanych zasad bezpieczeństwa.**

## II. OPIS URZĄDZENIA I JEGO FUNKCJA (rys. 1)

Suszenie (dehydratacja) jest metodą ogrzewania żywności a następnie odparowania wody. Większość żywności uwalnia wilgoć szybko w początkowej fazie suszenia. Oznacza to, że jest w stanie wchłonąć duże ilości ciepła i generować znaczne ilości pary wodnej.

Przez otwory ssące w dolnej części jednostki podstawowej jest zasysane powietrze, to ogrzewa się do wcześniej zadanej temperatury, a następnie jest wdmuchiwane do wnętrza poszczególnych sit. Centralnym otworem sit i otworem w pokrywie wilgotne powietrze jest wypychane z suszarki.

#### A - jednostka podstawowa

- A1 - włącznik / wyłącznik i regulator temperatury
- A2 - wypływ ciepłego powietrza
- A3 - przewód zasilania

#### B - sita suszące

- B1 - pokrywa
- B2 - sitko na ziola

**Uwaga:** Zalecana liczba sit suszących 10 szt.

### III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIĘ

Zdejmij wszystkie opakowania, wyjmij suszarkę i akcesoria. Z urządzenia usuń wszystkie folie przyklepne, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem umyć części, które mają kontakt z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. Zdjąć pokrywę **B1** i sita **B** z jednostki podstawowej **A**. Na poszczególne sita rozłożyć kawałki żywności w taki sposób, aby nie przykrywały się wzajemnie, ale tylko dotykały. Pierwsze sito położyć bezpośrednio na bazę **A**. Sita następnie poskładać w wymaganej ilości (2 – 5 sztuk) na pierwsze sito i przykryć pokrywką (rys. 2). Odległość pomiędzy sitami (15 – 25 mm) można regulować poprzez ich wzajemne obracanie o 180°. Wtyczkę przewodu zasilającego **A3** zasuń do gniazdka elektrycznego. Za pomocą regulatora **A1** ustawić pożądaną temperaturę (40 °C – 70 °C). Aby suszenie żywności było bardziej jednolite można zamienić kolejność poszczególnych sit między sobą (górne za dolne) i jednocześnie obracam sito o 180°. Po zakończeniu suszenia potraw przekręć regulator **A1** na pozycję „0” wyłączone i odłączyć przewód zasilający z gniazdka.

#### Rady podczas suszenia

- Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, żywność może być zewnątrz wysuszona, natomiast wewnątrz jeszcze wilgotna. Jeśli temperatura jest zbyt niska, zostanie przedłużony czas suszenia i zużycie energii.
- Suszarkę należy umieścić w takie miejsce, aby nie trzeba było przenosić jej w trakcie suszenia. Należy pamiętać, że podczas suszenia będzie w pokoju aromat, który nie jest zawsze przyjemny dla każdego.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy wybierać tylko zdrowe, świeże owoce i dojrzałe (nie przejrzałe) wszelkie uszkodzenia należy usunąć.
- Przed suszeniem żywności należy ją dokładnie oczyścić. Należy myć ręce i powierzchnie robocze.
- Proces suszenia będzie jednolity, gdy żywność będzie pokrojona w plastry o jednakowej grubości. Chociaż bardzo cienkie plasterki szybko schną, ale należy pamiętać, że podczas suszenia znacznie się zmniejszą. Ilość żywności na jedno suszenie nie powinna przekraczać 3/4 powierzchni sita i grubość plastrów powinna wynosić od **0,5 cm** do maksymalnie **0,8 cm** (z wyjątkiem np. moreli, nektarynek, brzoskwiń, czereśni, winogron, porzeczek, śliwek i innych drobnych owoców z miękkim miąższem, które mogą być suszone, pokrojone na połówki lub ćwiartki). Sita nie powinny być zbyt zapełnione, aby powietrze mogło swobodnie przepływać.



- Przed wyjęciem pestek i ziaren, najpierw należy wysuszyć owoce do 50 %, w ten sposób można zapobiec nadmiernemu ociekaniu soku z suszonych owoców. Pod bardziej soczyste surowce można położyć czysty, miękki, papier, aby z nich nie kapał sok na dolne tacki, a także ze względu na późniejsze łatwiejsze utrzymanie. Owoce ze skórką, należy położyć skórką w dół na sito i przeciętą częścią w górę. Także nierówne kształty należy zawsze kłaść na sito stroną ze skórką, nie na płaskiej powierzchni. Warzywa powinny być tylko położone w jednej warstwie i równomiernie rozłożone.
- W przypadku żywności takiej jak np. ananas, kiwi, papaja, kokos, banany, brukiew i słodkie ziemniaki przed suszeniem usunąć niestrawną skórkę.
- Na czas suszenia najbardziej wpływają następujące czynniki: rodzaj owoców, warzyw, wilgotność, wilgotność powietrza, wielkość pokrojonych kawałków, rozłożenie na sicie.
- Mięso, może to być (wołowina, kurczak, ryby lub dziczyzna), mięso należy pokroić na kawałki / plasterki nie grubsze niż **0,5 cm**, a przed suszeniem pozabawić nadmiaru tłuszczu. Im wyższa zawartość tłuszczu w mięsie, tym krótsza jest jego trwałość po suszeniu. Aby mięso było bardziej kruche i delikatne potrzeba je pokroić w poprzek włókien, suszone mięso krojone wzdłuż włókien będzie twarde. Aby przedłużyć okres trwałości i aby smak był lepszy, można posypać mięso przed suszeniem z obu stron mieszanką przypraw lub natrzeć marynatą i przechowywać w lodówce przez około 6-12 godzin. Potem pozostawić do okapania. Podczas suszenia czasami usunąć krople tłuszczu, który pojawia się na powierzchni.
- **UWAGA:** Dziczyzna powinna być zawsze z legalnego źródła, gdzie jest gwarancja, że mięso było kontrolowane przez weterynarza. Zalecamy również mięso przed suszeniem przechowywać przez 60 dni w temperaturze -18 °C (czyli zamrozić). Powinno to wyeliminować wszelkie obecne niepożądane bakterie powodujące choroby.

**Marynata:** użyj jakiegokolwiek kombinacji następujących składników: soja, Worcester, pomidory, sos barbecue, czosnek, cebula, curry, sól ziołowa i pieprz.

- Ryba przeznaczona do suszenia musi być jak najbardziej świeża, aby zapobiec jej zepsuciu się jeszcze przed właściwym suszeniem. Należy uważać również na olej zawarty w rybach. Ryby z dużą zawartością tłuszczu, takie jak tuńczyk, łatwo się psują, a w przeciwieństwie do innych rodzajów mięsa, nie ma sposobu, aby tłuszcz po prostu usunąć. Nie zaleca się suszyć niektórych gatunków ryb (patrz tabela poniżej). Aby trwałość była dłuższa, a smak lepszy, mięso przed wysuszeniem można 30 minut marynować w solance, a następnie splukać i pozostawić do wyschnięcia. Następnie ryby można z obu stron posypać mieszanką różnych przypraw, a nawet soli. Teraz ryby należy włożyć do lodówki na około 6-10 godzin. Podczas suszenia czasami usunąć krople tłuszczu, który pojawia się na powierzchni.
- Zioła należy suszyć bardzo delikatnie! Należy usunąć łodygi i dalej nie porcjować. Zioła liściowe należy podczas suszenia obracać aby uniknąć sklejanania się liści. Podczas bardzo długiego suszenia ziół dochodzi do straty substancji smakowych.
- Sita do suszenia powinny zostać wypełnione cienką warstwą suszonej żywności. Jeśli to konieczne, włóż czysty, miękki, papier do pieczenia na sito, aby małe kawałki żywności nie wypadały i nie przyklejały się na powierzchni sita.
- Czas suszenia zależy od ilości suszonych produktów. Im więcej sit do suszenia używasz, tym dłuższy czas suszenia.

- Przed spróbowaniem suszu, weź kilka sztuk i pozostaw do ostygnięcia. Gorące kawałki są bardziej miękkie i bardziej wilgotne niż te, które ostygną. Żywność należy suszyć przez wystarczająco długi czas, tak aby zapobiec zepsuciu i mikrobiologicznemu tworzeniu bakterii powodujących psucie. Właściwie wysuszone warzywa muszą być twarde i kruche z tendencją do pęknięcia. Właściwie wysuszone owoce nie powinno być bardzo wysuszone, musi być giętkie i skórzaste. Mięso pęka przy przegięciu, ale się nie złamie. Mięso ryby nie powinno być nigdy kruche i łamiące a na powierzchni nie powinna być widoczna wilgoć. Mięso należy powąchać i spróbować, powinno mieć lekko rybi smak i aromat. W przypadku krótkotrwałego przechowywania suszonych owoców, nie zachodzi konieczność suszenia w takim stopniu, jak do celów komercyjnych. Podczas suszenia zalecany postępować zgodnie z instrukcjami w literaturze.

### **Blanszowanie**

Blanszowanie (inaktywacja enzymów) – proces jest stosowany w celu polepszenia struktury żywności i smaku przez gotowanie warzyw przez krótki okres w wodzie lub parze. Przygotowane warzywa należy ułożyć w koszu z drutu lub w sitku i zanurzyć w garnku z gotującą się wodą. Od momentu gdy woda zacznie się gotować ponownie należy liczyć czas potrzebny do blanszowania (patrz tabela). Potem należy żywność pozostawić do okapania lub osuszyć.

### **Namaczanie**

Wiele rodzajów jasnych owoców (np. **morele, jabłka brzoskwinie, nektarynki, gruszki, śliwki**) mają tendencję do brązowienia podczas suszenia i przechowywania. Aby tego uniknąć, należy moczyć pokrojone plasterki owoców w roztworze soku z ananasa lub z cytryny (jedna łyżka soku/0,25 l wody, patrz tabela), a następnie pozostawić do okapania lub osuszyć papierem kuchennym. Owoce mogą być zanurzone w miodzie, przyprawach, soku pomarańczowego. Możesz także spróbować własnych smacznych roztworów do namoczenia. Można również użyć roztworu soli lub syropu owocowego. Owoce, takie jak śliwki, winogrona, wiśnie można zanurzyć w wodzie aby popękała skórka, co przyspiesza usuwanie wilgoci podczas suszenia.

### **Czas suszenia**

Czas może się różnić w zależności od rodzaju suszonej żywności, zawartość wody, dojrzałości i grubości. Tak samo jak zależy od temperatury i wilgotności w pomieszczeniu, w którym suszarka jest używana (zalecamy używanie suszarki w temperaturze pokojowej). Gdy zioła i żywność aromatyczna suszą się zbyt długo, niszczy się bardzo wiele substancji aromatycznych. Owoce przeznaczone na przekąski lub w celu zaoszczędzenia miejsca, nie ma potrzeby wcześniej namaczać, należy je suszyć do momentu aż będzie kruche, ale równocześnie do żucia.

### **Użycie w kuchni**

Jeśli chcesz suszone owoce i warzywa wykorzystać w taki sam sposób, jak świeże, trzeba je zmiękczyć - wrócić usuniętą wilgoć przez suszenie. Jeśli będziesz moczyć dłużej niż 1-2 godzin, zaleca się przechowywanie żywności w lodówce, aby zachować wartość odżywczą suszu. Resztę wody z moczenia (np. z warzyw), wykorzystać do przygotowywania posiłków. Należy pamiętać, że żywność zamoczona zwiększa swoją objętość (**owoce ok. 1,5 razy, warzywa ok. 2 razy**).

## Owoce

Możesz zużyć w stanie suchym. Wymaganą ilość suszonych owoców moczyć w przybliżeniu w takiej samej ilości wody około 4 godziny.

## Warzywa

Zalecamy przed dalszym gotowaniem zawsze zamoczyć. Wymaganą ilość suszonych warzyw zamocz w przybliżeniu w takiej samej wody. Nie dawaj ale więcej wody niż to konieczne do przygotowania żywności. Miękkie warzywa przed użyciem nie powinny stać zbyt długo. Czas gotowania warzyw jest w przybliżeniu taki sam jak w przypadku mrożonych warzyw.

## Zioła

Nie wymagają one dalszej obróbki z wyjątkiem rozdrobnienia i ewentualnie usunięcia części twardych. Suszone zioła, przed przechowywaniem nie należy zgniatać, zachowaj smak i aromat. Zgnieć bezpośrednio przed użyciem.

## Grzyby

Procedura taka sama jak z warzywami. Grzyby można przed użyciem zemleć, na przykład do zup i sosów.

## Opakowanie i składowanie

Suszoną żywność można przechowywać przez długi czas, zapakowaną w folię (nie folię aluminiową) lub w różnych dobrze zamkniętych pojemnikach i pudełkach do przechowywania żywności. Paprykę i feferony można posiekać lub zemleć w robocie kuchennym a następnie przechowywać w słoikach jako przyprawę. Przed zapakowaniem lub przechowywaniem żywności należy ją pozostawić do ostygnięcia. Pakuj w mniejszych ilościach, jak najbliżej siebie, a najlepiej schowaj w chłodne, suche i ciemne miejsce. W temperaturze poniżej 10 °C, okres trwałości wydłuży się około 2 do 3 razy. Po otwarciu, należy zużyć całą zawartość najlepiej od razu. Przechowywaną suszoną żywność należy kontrolować co najmniej raz w miesiącu. Jeśli potrawa jest wilgotna, rozłożyć ją na tackach i znowu wysuszyć. Jeśli jedzenie spleśnieje, nie było dostatecznie wysuszone. Wyrzucić spleśniałe jedzenie. Do przechowywania, nie należy stosować metalowych pojemników lub pojemników z metalową pokrywką.

## Tabela

Następujące rady prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest dostarczenie wskazówek, ale pokazują różne możliwości przetwarzania żywności.

### **Wszystkie czasy podane w tabelce są tylko przybliżone, są w godzinach i mogą być w zależności od właściwości żywności suszone bardzo różnie.**

Jeżeli w dniach, kiedy suszysz, jest bardzo niska wilgotność powietrza, czas suszenia będzie zbliżony do pierwszej podanej wartości. Jeżeli wilgotność jest przeciwnie, bardzo wysoka, czas suszenia będzie zbliżony do drugiej wartości.

Surowiec	Zawartość wody (%)	Przygotowanie	Blanszowanie (min.)	Temperatura (°C)	Czas suszenia (godz.)
Karczoch	87	Oczyszczyć, przeciąć na pół	5-10	52	12-18
Fasolka szparagowa	90	Początek i koniec odciąć poprzecznie pokroić	3-4	52	9-12
Groszek	88		2-3	58	5-8

Surowiec	Zawartość wody (%)	Przygotowanie	Blanszowanie (min.)	Temperatura (°C)	Czas suszenia (godz.)
Ogórki	95	Pokroić w plasterki	-	52	4-8
Kapusta włoska / kapusta	92	Oczyścić, pokroić w plasterki	2-3	52	8-11
Pasternak / marchewka / buraki	88	Pokroić na ukos	2-3	52	6-11
		Pokroić w plasterki	-		9-12
Papryka / chili	93	Pokroić w plasterki	-	55-60	4-8
Seler	94	Pokroić w plasterki	2	52	3-10
Cebula/por	89	Pokroić w plasterki	-	52	4-8
Czosnek	88	Podzielić na ząbki, obrać i pokroić w plasterki	-	40	8-10
Szparagi	-	Pokroić w plasterki	-	52	4-6
Pietruszka	85	Usunąć łodygi	-	52	6-8
Pomidory	94	Najpierw blanszować, potem obrać i rozdzielić na ćwiartki	30-45 sek	52	5-9
Dynia	92	Obrać, pokroić w plasterki	-	52	10-14
Grzyby	-	Pokroić w plasterki / na pół	-	52	4-7
Zioła	-	Usunąć łodygę, nie rozdrabniać	-	46	14-20
Mięso	-	Pokroić w plasterki	-	70	4-12
Ryba	-	Pokroić w plasterki	-	70	5-14
Kukurydza	70	Obrać	-	52	7-10
Brokuły	90	Oczyścić, pokroić w plasterki	-	52	10-14
Bakłażan	95	Oczyścić, pokroić w plasterki	-	52	4-8
Ziemniaki	80	Oczyścić, pokroić w plasterki	4 - 5	52	7-13
Cukinię	90	Oczyścić, pokroić w plasterki	-	52	7-11

Surowiec	Zawartość wody (%)	Przygotowanie	Rozmaczanie	Temperatura (°C)	Czas suszenia (godz.)
Ananas	86	Obrać, pokroić w plasterki	Nie	58	10-18
Banany	65	Obrać, pokroić w plasterki	Tak	58	6-13

Surowiec	Zawartość wody (%)	Przygotowanie	Rozmaczanie	Temperatura (°C)	Czas suszenia (godz.)
Brzoskwinie	89	Pokroić w plasterki / na ćwiartki	Tak	58	8-16
Morele	85	Pokroić w plasterki / na ćwiartki	Tak	58	21-29
Pomarańcze	89	Obrać, pokroić w plasterki	Nie	58	16-19
Nektarynki	-	Obrać, pokroić w plasterki/na ćwiartki	Nie	58	16-19
Owoce cytrusowe	-	Obrać, pokroić w plasterki / na ćwiartki. Skórka na paseczki na aromat	Nie	58	16-19
Kiwi	-	Obrać, pokroić w plasterki /	Nie	58	8-15
Arbuzy	81	Obrać, wydrylować, pokroić w plasterki	Nie	58	8-10
Gruszki	83	Obrać, pokroić w plasterki/na ćwiartki	Tak	50-55	8-16
Jabłka	84	Pokroić w plasterki / na ćwiartki	Tak	58	8-15
Śliwki	87	Przeciąć na pół z pestką i bez pestki	Tak	50-60	22-30
Czereśnie/wiśnie	82	Nie kroić, z pestką i bez pestki	Nie	58	3-21
Truskawki	90	Pokroić w plasterki lub całe	Nie	58	7-15
Jagody	83	Całe	Nie	50-55	30
Żurawina	79	Posiekać lub pozostawić w całości	Nie	58	10-15
Winogrona / rodzynki	81	Naciać (najlepiej bezpestkowe)	Nie	58	22-30
Daktyle	23	Dobrze dojrzałe	Nie	58	11-19
Figi	78	Przepołować	Nie	58	22-30
Rabarbar	90	Pokroić w plasterki / na ćwiartki	Nie	58	6-10

Surowiec (ryba / skorupiak)	Zawartość tłuszczu (%)	Surowiec (ryba / skorupiak)	Zawartość tłuszczu (%)
Pstrąg potokowy *	11,1	Kreweta	1,6
Makrela *	9,9	Okoń morski	1,6
Łosoś *	9,3	Żabnica	1,5

Biała ryba *	7,2	Sola	1,4
Pstrąg amerykański *	6,8	Karmazyn	1,4
Cefal *	6,0	Flądra	1,4
Sum*	5,2	Rdzawiec	1,3
Rekin *	5,2	Płotka	1,3
Tuńczyk *	5,1	Okoń	1,1
Gładzica	4,3	Lucjan	1,1
Pstrąg morski	3,8	Granik	1,0
Halibut czarny	3,5	Dorsz	0,5
Śledź	2,8	Plamiak	0,5
Kulbina	2,5	Skorpena	0,2
Srebrzyk	2,0	<b>* Mięso nie nadaje się do suszenia</b>	

#### IV. KONSERWACJA

**Przed każdą manipulacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilania z gniazdka! Nie należy używać szorstkich i agresywnych detergentów!** Czyszczenie bazy wykonywać wilgotną szmatką z detergentem. Sita natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie z detergentem. Niektóre produkty żywnościowe mogą zmienić kolor sita. Jednakże, nie ma to wpływu na działanie urządzenia, to zabarwienie zwykle za pewien czas zniknie. Części plastikowych nigdy nie suszyć nad źródłem ciepła (np. **kuchenka elektryczna / kuchenka gazowa**). Po oczyszczeniu urządzenie należy ułożyć na bezpieczne, wolne od kurzu, czyste i suche miejsce poza zasięgiem dzieci.

#### V. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy odnieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe.

**Wymiana elementów szerszego charakteru lub które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!**

## VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Powierzchnia użytkowa suszenia 5 sit (m <sup>2</sup> ) ok.	0,33
Waga ok.(kg)	2
Klasa izolacyjna	II.
Wymiary produktu (mm)	320 x 250 x 240
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W.	
Poziom hałasu 60 dB(A) re 1pW.	

### OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

*HOT – Gorące.*

*HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.*

*DO NOT COVER – Nie zakrywać.*

*DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebkę z PE położyć*

*w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!*

Symbol oznacza:  OSTRZEŻENIE,



materiał przeznaczonych do z żywnością

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf. Die Trocknung ist eine der ältesten Konservierungsarten von Lebensmitteln. Durch die Trocknung werden meistens normale Obstarten, Gemüse und Waldfrüchte verarbeitet. Sie können aber auch kleineres Obst verarbeiten (z.B. Johannisbeere, Stachelbeere, Erdbeere). Im Trockner werden auch qualitativ Kräuter, Blumen oder Blätter getrocknet, welche sich die heilenden Wirkungen und ihre ursprüngliche Farbe erhalten. Sehr gut und schnell werden Pilze getrocknet, welche ihre Farbe, Geschmack und auch Geruch erhalten. Im Unterschied zur gewöhnlichen langfristigen Lagerung von Lebensmitteln (z.B. Einkochen, Einfrieren) werden durch das schonende Trocknen bis zu 80% der Vitamine, Mineral- und Spurenelemente erhalten und es konzentrieren sich Aromastoffe, wobei die getrockneten Lebensmittel köstlicher sind. Die beste Art, erfolgreich zu sein, ist diese Anleitung als Handbuch zu nehmen und danach die Trocknungstechnik nach Ihren vorhergehenden Ergebnissen zu ändern. Es ist zweckmäßig, sich Aufzeichnungen dieser Tätigkeiten und ihrer Ergebnisse anzulegen. Die Aufzeichnungen der Lebensmittelmengen vor und nach dem Trocknen, die Trocknungsdauer, das Trocknungsergebnis usw. können nützliche Informationen für das Erreichen einer guten Qualität der getrockneten Früchte sein.

## I. SICHERHEITSHINWEISE



- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedweddem weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung Ihrer Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine elektrische Steckdose angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf von unbeaufsichtigten Kindern nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.



- ACHTUNG – Das Gerät ist nicht für eine Benutzung bzw. Steuerung mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das das Gerät automatisch ein- und ausschaltet. Da die Gefahr einer Brandentstehung existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen!
- Schalten Sie die Maschine vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Verwendung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es eine beschädigte Versorgungsleitung oder Stecker hat, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie es in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, falls Sie es unbeaufsichtigt lassen..
- Das Gerät ist nur für die Verwendung in Haushalten und für ähnliche Zwecke bestimmt! Er ist nicht zu gewerblicher Nutzung bestimmt!
- **Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung in die elektrische Steckdose und ziehen ihn nicht an der Anschlussleitung und nicht mit nassen Händen aus der elektrischen Steckdose!**
- **Tauchen Sie die Antriebseinheit nie in Wasser ein (auch nicht teilweise) und waschen Sie sie nicht unter fließendem Wasser!**
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt.
- **Es darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden).**
- Platzieren Sie den Verbraucher nicht auf einer instabilen, zerbrechlichen und brennbaren Unterlage (z.B. Glas-, Papier-, Kunststoff-, lackierte Holzplatten und verschiedene Gewebe/Tischdecken).
- Verwenden Sie es nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z.B. Gardinen, Vorhängen usw.), Wärmequellen (z.B. Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißlufttherden, Grills) und feuchten Oberflächen (z.B. Spülen, Waschbecken).
- Überprüfen Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, ob sich der Schalter **A1** in **0**-Stellung befindet (Aus) und trennen Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit immer vom Stromnetz.
- Verschließen oder Verdecken Sie nie die Lüftungsschlitze des Gerätes um eine Überhitzung zu vermeiden (Brandgefahr).

- Verwenden Sie den Trockner nicht zu anderen Zwecken (z.B. zum Trocknen von Textilerzeugnissen, Schuhen usw.) als wie es der Hersteller vorschreibt.
- Verwenden Sie nur für diesen Typ bestimmtes originales Zubehör.
- Gehen Sie bei der Handhabung mit dem Trockner und dem Zubehör (Siebe) vorsichtig vor, sie können heiß sein!
- Stellen Sie den eingeschalteten Trockner nicht auf weiche Oberflächen (z.B. Bett, Unterlagen, Teppich).
- Transportieren Sie den Trockner nicht, wenn er heiß ist.
- Achten Sie darauf dass in das Gerät keine Verunreinigungen eindringen (z.B. Staubklumpen, Haare u. ä.). Im Fall des Ansaugens und Festsetzens von Verunreinigungen innerhalb des Geräts führen Sie seine Reinigung durch (siehe Abs. IV. WARTUNG).
- Wenn sich das Gerät überhitzt, kommt ein automatischer Überhitzungsschutz zum Tragen und unterbricht die Zuleitung des elektrischen Stromes. Wenn es dazu kommt, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz und lassen Sie es abkühlen. Beseitigen Sie dann eventuell sichtbare Hindernisse, die den Luftstrom behindern und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Geben Sie Acht, dass die Versorgungszuleitung nicht in Kontakt mit rotierenden Teilen des Gerätes kommt.
- Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gesichert sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
- Verwenden Sie diese Maschine einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den sie bestimmt sind und wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Gerätes und des Zubehörs entstehen (z.B. **die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide, ein Brand** usw.) und ist nicht aufgrund der Garantie für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise für Schäden verantwortlich.

## II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1)

Die Trocknung (Dehydrierung) ist eine Methode der Erwärmung von Lebensmitteln und der nachfolgenden Verdunstung von Wasser. Die meisten Lebensmittel geben Feuchtigkeit schnell in den ersten Stadien der Trocknung frei. Das bedeutet, dass sie eine große Wärmemenge absorbieren und bedeutende Dampfmen gen bilden können. Die Antriebseinheit saugt Luft an, welche gleichmäßig auf die eingestellte Temperatur erwärmt wird und nachfolgend drückt sie sie durch die mittlere Öffnung in den Trockner. Die erwärmte Luft verteilt sich in den einzelnen Trocknungsebenen und entfernt aus den Lebensmitteln die Feuchtigkeit. Die durch die Feuchtigkeit getränkte Luft wird über alle Siebe abgeleitet und durch die Öffnung im Deckel nach draußen abgeführt.

Vor Ablauf der Zeitdauer reicht es, den Trockner mit den Lebensmitteln nur visuell und durch Berührung zu kontrollieren. Für eine gleichmäßigere Trocknung der Lebensmittel empfehlen wir die Reihenfolge der einzelnen Siebe untereinander zu vertauschen (oberes für unteres).

#### A – Dörrautomat

- A1 – ⏻ Ein/Ausschalter und Drehregler für Temperatur
- A2 – Ausgang der Warmluft
- A3 – Anschlussleitung

#### B – Trocknungssiebe

- B1 – Deckel
- B2 – Trocknungssieb

**Bemerkung: Die maximale empfohlenen Anzahl von Trocknungssieben ist 10 Stück.**  
Ersatzsiebe kaufen Sie im Elektrohhandel.

### III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das Gerät mit dem Zubehör. Waschen Sie nachfolgend die Siebe in warmen Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie sie gründlich mit frischem Wasser ab und trocknen Sie sie ab, lassen Sie sie eventuell trocknen. Entnehmen Sie den Deckel **B1** und die Siebe **B** aus dem Grundgestell **A**. Auf die einzelnen Siebe **B** legen Sie Lebensmittelstücke so, dass sie sich gegenseitig nicht überdecken, sondern nur berühren. Anschließend legen Sie die Siebe in der gewünschten Menge gewünschte Menge (2 - 5 St.) ein. Legen Sie den Deckel **A** auf das obere Sieb. Erstes Sieb legen Sie direkt auf die Grundeinheit **A**. Die Entfernung zwischen einzelnen Sieben (15 oder 25 mm) können Sie mit der Drehung um 180° einstellen. Den Stecker der Anschlussleitung **A3** stecken Sie in eine elektrische Steckdose. Mit dem Drehregler **A1** stellen Sie die gewünschte Temperatur von 40° bis 70 °C ein. Für gleichmäßigere Trocknung des Lebensmittels können Sie die Reihenfolge einzelner Siebe vertauschen (obere für untere) und gleichzeitig die Siebe um 180° drehen. Nach dem Zeitablauf schalten Sie den Drehregler auf die Position 0 und ziehen die Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose.

#### Tipps beim Trocknen

- Stellen Sie den Trockner so, dass Sie ihn im Trocknungsverlauf nicht umstellen müssen. Vergessen Sie nicht, dass beim Trocknen im Raum das Aroma der getrockneten Lebensmittel zu spüren ist, welches nicht immer für jeden angenehm ist.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie nur mit fehlerfreien, frischen und reifen Früchten (nicht überreifen), beseitigen Sie eventuelle beschädigte Stellen an den Lebensmitteln.
- Reinigen Sie die Lebensmittel vor dem Trocknen gründlich. Halten Sie die Hygiene Ihrer Hände und der Arbeitsfläche ein.
- Der Trocknungsprozeß verläuft gleichmäßig, wenn Sie die Lebensmittel in gleich starke Scheiben schneiden. Sehr dünne Scheiben trocknen zwar schneller, aber vergessen Sie nicht, dass sich durch das Trocknen ihre Größe bedeutend ändert. Die Lebensmittelmenge für eine Trocknung sollte nicht 3/4 der Siebfläche übersteigen und die Scheibenstärke sollte von 0,5 cm bis max. 1 cm sein. Die Siebe sollten nicht zu voll sein, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Vor dem Entfernen von Kernen und Gehäusen, trocknen Sie zuerst das Obst auf 50%, Sie verhindern so ein übermäßiges Abtropfen von Saft aus dem zu trocknenden trocknenden Obst. Nicht geschältes Obst legen Sie mit der Schale nach unten auf das

Sieb und der Schnittfläche nach oben. Auch unebene Formen legen Sie immer mit der Kante der Schale auf das Sieb, nicht auf die ebene Fläche. Gemüse sollte nur in einer Schicht und gleichmäßig verteilt aufgelegt werden.

- Trocknen Sie Kräuter sehr schonend! Entfernen Sie Stengel, portionieren Sie die Kräuter nicht weiter. Blattkräuter müssen während der Trocknung gewendet werden, damit ein Zusammenkleben der Blätter verhindert wird. Falls ein zu starkes Aroma entsteht, verschieben Sie das Sieb mit den Kräutern höher. Bei einem sehr langen Trocknen von Kräutern kommt es zu einem Verlust der Geschmacksstoffe.
- Die Trocknungssiebe sollten mit einer flachen Schicht von zu trocknenden Lebensmitteln bedeckt sein. Falls es notwendig ist, legen Sie sauberes feines Haushaltspapier auf das Sieb, damit kleine Lebensmittelstücke nicht durchfallen und auf der Oberfläche ankleben.
- Die Trocknungszeit beeinflussen am meisten die nachfolgenden Tatsachen: Obst-/Gemüseart, Lebensmittelfeuchtigkeit, Luftfeuchtigkeit, Größe der geschnittenen Stückchen, Verteilung auf dem Sieb.
- Vor der Verkostung von Lebensmitteln, welche getrocknet werden, entnehmen Sie ein paar Stück und lassen Sie sie abkühlen. Heiße Stücke sind weicher und feuchter als diejenigen, welche schon abgekühlt sind. Trocknen Sie Lebensmittel einen ausreichend langen Zeitraum so, dass bei der Lagerung ihr Verderben und die mikrobiologische Bildung von Bakterien verhindert wird. Richtig getrocknetes Gemüse muss hart und brüchig, mit der Tendenz zu brechen, sein. Richtig getrocknetes Obst sollte nicht übergetrocknet sein, es muss ledern und biegsam sein. Für eine kurzfristige Lagerung muss das Obst nicht in einem solchen Maße wie z.B. aus dem Handel getrocknet sein.
- Wir empfehlen bei der Trocknung von Lebensmitteln die in der Fachliteratur aufgeführten Anweisungen einzuhalten (z.B. die Publikation „Wir trocknen Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze...“).

**ACHTUNG:** Das Wildbret sollte immer aus einer legalen Quelle stammen, wo eine Garantie gegeben ist, dass das Fleisch von einem Tierarzt geprüft wurde. Wir empfehlen auch das Fleisch vor der Trocknung 60 Tage bei der Temperatur -18 °C aufzubewahren (einfrieren). Dies sollte alle unerwünschten Bakterien, die Krankheiten die die Krankheit verursachen, eliminieren.

**Marinade:** Verwenden Sie eine beliebige Kombination aus den folgenden Zutaten: Soja, Worcester, Tomaten, Barbecue Sauce, Knoblauch, Zwiebel, Curry, gewürztes Salz oder Pfeffer.

- Ein Fisch für die Trocknung muss so frisch wie möglich sein, um ein Verderben vor der Trocknung zu verhindern. Achten Sie auch auf das enthaltene Öl in den Fischen. Fette Fische, wie Thunfisch, verderben schnell und im Gegensatz zu anderen Fleischsorten gibt es keine Möglichkeit, ein Fett einfach zu entfernen. Die Trocknung einiger Fischarten empfehlen wir nicht (siehe Tabelle unten). Für eine längere Haltbarkeit und einen stärkeren Geschmack können Sie das Fleisch vor der Trocknung 30 Minuten in Salzlake einlegen, dann spülen und abtropfen lassen. Dann können Sie den Fisch zu beiden Seiten mit einer Mischung verschiedener Gewürze oder Salz bestreuen. Jetzt legen Sie die Fische in den Kühlschrank für 6-10 Stunden. Bei der Trocknung entfernen Sie gelegentlich Fetttropfen, die auf der Oberfläche erscheinen.

### Blanchieren

Enzyme in Obst und Gemüse sind für die Veränderung von Geschmack und Farbe verantwortlich. Diese Änderungen können sich auch beim Trocknen und Lagern fortsetzen, falls die getrockneten Lebensmittel vorher nicht so behandelt sind, dass die Aktivität der Enzyme verlangsamt wird. Das Blanchieren (Deaktivierung der Enzyme) wird zur Eingrenzung der Verletzung des Aussehens und des Geschmacks dadurch angewandt,

dass das Gemüse für kurze Zeit im Wasser oder im Dampf gegart wird. Die vorbereiteten Lebensmittel legen Sie in einen Drahtkorb oder Sieb und tauchen Sie sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Ab dem Zeitpunkt, ab dem das Wasser wieder zu kochen beginnt, berechnen Sie die zum Blanchieren notwendige Zeit (siehe Tabelle). Danach lassen Sie die Lebensmittel abtropfen bzw. trocknen Sie sie ab.

### **Eintauchen**

Viele Sorten von hellem Obst (z.B. Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Birnen, Pflaumen) haben die Tendenz während der Trocknung und Lagerung braun zu werden. Damit dem vorgebeugt wird, tauchen Sie die geschnittenen Obstscheiben in eine Lösung aus Ananas- oder Zitronensaft (ein Esslöffel Saft / 0,25 l Wasser, siehe Tabelle) und lassen Sie sie nachfolgend abtropfen, eventuell trocknen Sie sie mit sauberem Küchenpapier ab. Obst kann auch in Honig, Gewürze, Orangensaft getaucht werden. Sie können auch eine eigene geschmackliche Lösung für das Eintauchen ausprobieren. Es lassen sich auch Lösungen mit Salz oder Obstsirup verwenden. Obst wie Pflaumen, Weintrauben, Süßkirschen, Sauerkirschen können in Wasser getaucht werden, damit die Schale platzt, was die Entfernung der Feuchtigkeit während der Trocknung beschleunigt.

### **Anwendungen in der Küche**

Falls Sie getrocknetes Obst und Gemüse genau wie frisches verwenden wollen, müssen Sie es weich machen - ihm die Feuchtigkeit zurückgeben, welche durch das Trocknen entfernt wurde. Wenn Sie ein Einweichen länger als 1-2 Stunden durchführen, empfehlen wir die Lebensmittel im Kühlschrank zu lagern, damit der Nährwert der Lebensmittel erhalten bleibt. Das restliche Wasser vom Einweichen (z.B. von Gemüse) verwenden Sie für die weitere Zubereitung der Lebensmittel. Vergessen Sie nicht, dass durch das Einweichen von Lebensmitteln ihr Volumen sich vergrößert (Obst ca. 1,5mal, Gemüse ca. 2 mal).

### **Obst**

Lässt sich im getrockneten Zustand verbrauchen. Die gewünschte Menge an getrocknetem Obst weichen Sie in ungefähr die gleiche Menge Wasser ein und lassen es ca. 4 Stunden darin.

### **Gemüse**

Wir empfehlen, es vor der weiteren Zubereitung immer einzuweichen. Die gewünschte Menge an getrocknetem Gemüse weichen Sie in ungefähr die gleiche Menge Wasser ein. Geben Sie jedoch nicht mehr Wasser zu, als wie zur Zubereitung der Speise notwendig sein wird. Lassen Sie das eingeweichte Gemüse vor der weiteren Verwendung nicht unnötig lange stehen. Der Zeitraum der Wärmebehandlung von Gemüse ist ungefähr gleich wie bei gefrorenem Gemüse.

### **Kräuter**

Sie brauchen keine weitere Behandlung außer dem Zermahlen oder der Zerkleinerung und eventuell der Entfernung harter Teile.

### **Pilze**

Gleiches Vorgehen wie bei Gemüse. Pilze können Sie vor der Verwendung, z.B. in Suppen oder Soßen, zermahlen.

### **Trocknungszeit**

Die Zeit ändert sich nach der Art der zu trocknenden Lebensmittel, ihrem Wasseranteil, der Reife und der Stärke. Genauso hängt sie von der Temperatur und der Feuchtigkeit der Luft im Raum, in dem der Trockner verwendet wird, ab (wir empfehlen den Trockner bei einer üblichen Raumtemperatur zu verwenden).

Wenn Kräuter und ähnliche aromatische Nahrungsmittel zu lang getrocknet werden, entströmen sehr viele Aromastoffe. Obst, das zu Zwischenmahlzeiten bestimmt ist, oder damit Platz gespart wird, muss nicht vorher eingetaucht werden und sollte getrocknet werden, solange es nicht brüchig, aber trotzdem kaubar ist.

### Verpackung und Lagerung

Getrocknete Lebensmittel können langfristig in Folie (nicht Alufolie) eingepackt, gelagert werden oder in verschiedenen gut abgedichteten Schachteln und Boxen gelagert werden, die für die Lebensmittellagerung bestimmt sind. Paprika und Peperoni können in einer Küchenmaschine gehackt oder gemahlen werden und danach in Gläsern als Gewürz gelagert werden. Vor dem Verpacken oder der Einlagerung lassen Sie die Lebensmittel abkühlen. Verpacken Sie sie in kleineren Mengen so dicht wie möglich und lagern Sie sie am besten an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort. Bei einer Temperatur niedriger als 10°C verlängert sich die Lagerzeit ca. 2-3 mal. Verbrauchen Sie nach dem Öffnen den gesamten Inhalt am besten auf einmal. Kontrollieren Sie die gelagerten getrockneten Lebensmittel minimal einmal im Monat. Verwenden Sie zur Lagerung keine Metallbehälter oder Behälter mit einem Metalldeckel.

### Tabelle

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Ihr Zweck ist nicht die Gewährleistung einer Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln. Die in den Tabellen aufgeführten Zeiten sind nur ungefähr, sie bewegen sich in Stunden und können nach den Eigenschaften der zu trocknenden Lebensmittel sehr unterschiedlich sein.

Gemüse	Inhalt Wasser (%)	Vorbereitung	Blanchieren (min.)	Temp. stufe (°C)	Trocknungszeit (Std.)
Artischocken	87	waschen, in Hälften schneiden	5-10	52	12 - 18
Bohnen (grün)	90	Enden und Faser entfernen, quer schneiden	3-4	52	9 - 12
Gurken	95	in Scheiben schneiden	-	52	4 - 8
Blumenkohl / Möhre	88	in Scheiben schneiden	2-3	52	6 - 11
Peperoni	93	in Scheiben schneiden	-	55-60	4 - 8
Sellerie	94	in Scheiben schneiden	2	52	3 - 10
Zwiebel / Porree	89	in Scheiben schneiden	-	52	4 - 8
Spargel	92	in Scheiben schneiden	-	52	4 - 6
Petersilie	85	Stengel entfernen, nicht mahlen	-	52	10 - 15
Tomaten	94	schälen und vierteln	30 - 45 sek.	52	5 - 9
Kürbis	92	schälen, in Scheiben schneiden	-	52	10 - 14

Gemüse	Inhalt Wasser (%)	Vorbereitung	Blanchieren (min.)	Temp. stufe (°C)	Trocknungszeit (Std.)
Pilze	-	Scheiben schneiden	-	52	4 - 7
Kraut	-	Scheiben schneiden	-	46	14 - 20
Fleisch	-	in Scheiben schneiden	-	70	4 - 12
Fisch	-	in Scheiben schneiden	-	70	5 - 14
Broccoli	90	genau wie Blumenkohl	-	52	10 - 14

Gemüse	Inhalt Wasser (%)	Vorbereitung	Eintauchen	Temp. stufe (°C)	Trocknungszeit (Std.)
Ananas	86	schälen, in Scheiben schneiden	nein	58	10 - 18
Bananen	65	schälen, in Scheiben schneiden	ja	58	6 - 13
Pfirsich	89	in Scheiben/Viertel schneiden	ja	58	8 - 16
Aprikosen	85	in Scheiben / Viertel schneiden	ja	58	21- 29
Zitrusfrüchte	-	schälen, in Scheiben schneiden / Schalen in Streifen für Aroma	nein	58	16 - 19
Kiwi		schälen, in Scheiben schneiden	nein	58	8 - 15
Melone	81	schälen, entkernen, in Scheiben schneiden	nein	58	8 - 10
Birnen	83	event. schälen, in Scheiben /Viertel schneiden	ja	50-55	8 - 16
Äpfel	84	Gehäuse entfernen, in Scheiben/Viertel schneiden	ja	58	8 - 15
Pflaumen	87	in Hälften schneiden, mit u. ohne Kern	ja	50-60	22 - 30
Kirschen	82	Stiele entfernen, nicht schneiden, mit u. ohne Steine	nein	58	13 - 21
Erdbeeren	90	in Scheiben / Viertel schneiden	nein	58	7 - 15
Blaubeeren	83	ganz	nein	50-55	30

Gemüse	Inhalt Wasser (%)	Vorbereitung	Eintauchen	Temp. stufe (°C)	Trocknungszeit (Std.)
Weintrauben/ Rosinen	81	einschneiden (am besten kernlose Art)	nein	58	22 - 30
Datteln	23	gut gereift	nein	58	11 - 19
Feigen	78	teilen	nein	58	22 - 30
Rhabarber	90	in Scheiben / Viertel schneiden	nein	58	6 - 10

Gemüse (Fisch)	Inhalt Öl (%)	Gemüse (Fisch)	Inhalt Öl (%)
Forelle	11,1	Garnele	1,6
Seeforelle	3,8	Dorsch	0,5
Seebarsch	1,6	Flunder	1,4
Makrele *	9,9	Lachs *	
Flusswels*	5,2	Barsch	1,1
Haifisch *	5,2	Schnapper	1,1
Thunfisch *	5,1	Zackenbarsche	1,0
Hering	2,8	<b>* Fleisch ist nicht zur Trocknung geeignet</b>	

## IV. WARTUNG

**Schalten Sie nach jeder Handhabung das Gerät aus und trennen Sie es vom elektrischen Netz durch Herausziehen der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose!** Lassen Sie vor der Reinigung den Trockner abkühlen! Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel! Führen Sie nur eine Oberflächenpflege durch (Staub abwischen u. ä.). Für die Entfernung von angetrocknetem Staub oder anderen Verunreinigungen verwenden Sie einen feuchten Lappen. Die Reinigung von Staub und angesetzten Verunreinigungen innerhalb der Antriebseinheit können Sie durch ihr Absaugen oder Ausblasen durchführen. Waschen Sie die Siebe sofort nach ihrer Verwendung mit einem Spülmittelzusatz, spülen Sie sie mit frischem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie keinen Geschirrspüler. Einige Lebensmittel können die Siebe in gewisser Weise verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie niemals Kunststoffteile über einer Wärmequelle (z.B. Ofen, Elektro-/Gasherd). Lagern Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sicheren, staubfreien, sauberen und trockenen Ort, außer Reichweite von Kindern.

## V. UMWELTSCHUTZ



Sofern es die Maße zuließen, sind alle Teile des Gerätes, die Verpackung, Komponenten und das Zubehör mit dem verwendeten Material sowie auch deren Recycling gekennzeichnet. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation aufgeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit kommunalem Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtiger Entsorgung in dafür bestimmten Wertstoffsammelstellen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden.



Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte tragen Sie dazu bei, wertvolle Rohstoffe zu erhalten und vorbeugend negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Wertstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen, die Anschlussleitung des Gerätes nach der Trennung vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

**Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Garantienanspruch! Wartungsarbeiten mit umfangreicheren Charakter bzw. Arbeiten, die einen Eingriff in das Geräteinnere erfordern, muss ein Fachservice ausführen!**

## VI. TECHNISCHE DATEN

Spannung (V) / Leistungsaufnahme (W)	auf dem Typschild des Gerätes aufgeführt
Gewicht (kg)	ca 2
Aktive Trocknungsfläche 5 (m <sup>2</sup> )	ca 0,33
Verbraucher der Schutzklasse	II.
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand	< 0,00 W
Schalleistungspegel 60 dB(A) re 1pW	

**Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des eventuellen Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses durch den Hersteller vorbehalten. Die aufgeführten Abbildungen dienen nur zur Illustration.**

**WARNSYMBOL UND SYMBOLE, DIE AUF GERÄT, VERPACKUNGEN ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDET WERDEN.**

*HOT SURFACE - Heisse oberfläche. DO NOT COVER - Nichtabdecken. HOUSEHOLD USE ONLY - Nur zum Gebrauch im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER - Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.*



*TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in*

*Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.*

Das Symbol  bedeutet einen HINWEIS.



Lebensmittelkontaktmaterial

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 18600 Praha 8 CZECH REPUBLIK.

Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln. Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189, Email: [info@eta-hausgeraete.de](mailto:info@eta-hausgeraete.de)





**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

**Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:**

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravdivého čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

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

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: **[www.eta.cz](http://www.eta.cz)**

Případné další dotazy zasílejte na **[info@eta.cz](mailto:info@eta.cz)**, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok viesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamácií je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok 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 prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: [www.eta.sk](http://www.eta.sk)

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na [info@eta.cz](mailto:info@eta.cz) alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

**WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnem i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
  - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
  - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego użytkowania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
  - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
  - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
  - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
  - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
  - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
  - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
  - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
  - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
  - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
  - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.**

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: [serwis@digison.pl](mailto:serwis@digison.pl)

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

*eta*

© DATE 8/3/2018

e.č. 15/2018