

# guzzanti

SUŠIČKA POTRAVIN  
SUŠIČKA POTRAVIN  
SUSZARKA DO OWOCÓW  
ÉLELMISZERSZÁRÍTÓ  
SUŠILNIK HRANE

---

**GZ-506**



NÁVOD K OBSLUZE  
NÁVOD NA OBSLUHU  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ  
NAVODILA ZA UPORABO

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

## PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE

POZOR! Před prvním použitím:

Vybalení spotřebiče.

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

## FUNKCE

Sušení potravin je efektivní způsob konzervace.

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

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

# POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

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

Nastavte teplotu.

Teplota sušičky

režim                      doporučení:

Bylinky                    35°C

Jogurtovač                40°C

Koření                     45°C

Chléb                      50°C

Květy                      55°C

Zelenina                  60°C

Ovoce                     65°C

Maso, ryby                70°C

Poznámka: potraviny sušte podle doporučení v tomto návodu.

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

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

Příklady:

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

# DALŠÍ INSTRUKCE

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

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

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

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

**MUSÍTE VĚDĚT:** DOBY SUŠENÍ UVEDENÉ V TOMTO NÁVODU JSOU PŘIBLIŽNÉ.

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

## **SUŠENÍ OVOCE**

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

## **SUŠENÍ ZELENINY**

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

## **SUŠENÍ LÉČIVÝCH BYLIN**

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

# SKLADOVÁNÍ SUŠENÉHO OVOCE

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

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

## PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA OVOCE

Předběžná příprava ovoce zachová přirozenou barvu, chuť a vůni.

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

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

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

# TABULKA PŘÍPRAVY OVOCE PRO SUŠENÍ

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

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

## PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA ZELENINY

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

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

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

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

# TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY PRO SUŠENÍ

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

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

## PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA MASA, RYB A ZVĚŘINY

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

Standardní nálev:

1/2 sklenice sójové omáčky

1 růžička česneku, nakrájený na malé kousky

2 velká lžice kečupu

1 a 1/4 desertní lžičky soli

1/2 desertní lžičky sušeného koření

Všechny ingredience dobře smíchejte.

### DRŮBEŽ

Před sušením musíte drůbež předem připravit.

Nejdříve ji uvařte nebo osmažte.

Sušte přibližně 2-8 hodin nebo do ztráty vlhkosti.

### RYBY

Doporučujeme je uvařit nebo upéct v troubě před sušením (pečte přibližně 20 minut s teplotou 200 °C, nebo dokud nebude ryba drobná).

Sušte přibližně 2-8 hodin, do ztráty vlhkosti.

### MASO A ZVĚŘINA

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

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

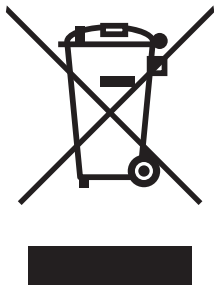
- Před čištěním spotřebič odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Tělo spotřebiče vyčistěte vlhkou hubkou a pak osušte.
- Nepoužívejte kovové kartáče, drsné ani agresivní čisticí prostředky, neboť můžete poškodit povrch.

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	245 Wattů
Napájení	220-230 V, 50 Hz



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



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

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

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

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

### **Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie**

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

### **Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii**

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

### Záruka se nevztahuje

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

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

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

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

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



### Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel: .....

Příjmení/jméno: .....

Stát/PSČ/obec/ulice: .....

Telefonní číslo: .....

Číslo/označení (zbožní) položky: .....

Datum/místo prodeje: .....

Popis závady: .....

Datum/podpis: .....

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

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

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

## PRÍPRAVA SPOTREBIČA

POZOR! Pred prvým použitím:

Vybalenie spotrebiča.

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

## FUNKCIE

Sušenie potravín je efektívny spôsob konzervácie.

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

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

# POUŽITIE SPOTREBIČA

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

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

Poznámka: potraviny sušte podľa odporúčaní v tomto návode.

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

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

Príklady:

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

# ĎALŠIE INŠTRUKCIE

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

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

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

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

**MUSÍTE VEDIEŤ:** ČASY SUŠENIA UVEDENÉ V TOMTO NÁVODE SÚ PRIBLIŽNÉ.

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

## **SUŠENIE OVOCIA**

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

## **SUŠENIE ZELENINY**

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

## **SUŠENIE LIEČIVÝCH BYLÍN**

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

# SKLADOVANIE SUŠENÉHO OVOCIA

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

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

## PREDBEŽNÁ PRÍPRAVA OVOCIA

Predbežná príprava ovocia zachová prirodzenú farbu, chuť a vôňu.

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

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

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

# TABUĽKA PRÍPRAVY OVOCIA NA SUŠENIE

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

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

## PREDBEŽNÁ PRÍPRAVA ZELENINY

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

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

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

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

## TABUĽKA PRÍPRAVY ZELENINY NA SUŠENIE

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



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

## PREDBEŽNÁ PRÍPRAVA MÄSA, RÝB A ZVERINY

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

Štandardný nálev:

1/2 pohára sójovej omáčky

1 strúčik cesnaku, nakrájaný na malé kúsky

2 veľká lyžica kečupu

1 a 1/4 dezertnej lyžičky soli

1/2 dezertnej lyžičky sušeného korenia

Všetky ingrediencie dobre zmiešajte.

HYDINA

Pred sušením musíte hydinu vopred pripraviť.

Najskôr ju uvarte alebo osmažte.

Sušte približne 2-8 hodín alebo do straty vlhkosti.

RYBY

Odporúčame ich pred sušením uvariť alebo upiecť v rúre (pečte približne 20 minút s teplotou 200 °C, alebo pokým sa nebude ryba drobiť).

Sušte približne 2-8 hodín, do straty vlhkosti.

MÄSO A ZVERINA

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

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

## TECHNICKÉ PARAMETRE

Výkon	245 Wattov
Napájanie	220-230 V, 50 Hz

## Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



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

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

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

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

### **Pre právnické osoby v Európskej únii**

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

### **Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie**

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

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

### Záruka sa nevzťahuje na

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

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

### Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

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

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



### Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ: .....

Priezvisko/meno: .....

Štát/PSČ/obec/ulica: .....

Telefónne číslo: .....

Číslo/označenie (tovaru) položky: .....

Dátum/miesto predaja: .....

Popis poruchy: .....

Dátum/podpis: .....

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

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

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

## PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

**UWAGA!** Przed pierwszym uruchomieniem:

Rozpakowanie urządzenia.

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

## FUNKCJE

Suszenie żywności jest efektywnym sposobem przechowywania.

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

# OBSŁUGA URZĄDZENIA

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

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

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

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

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

Przykłady:

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

# INNE INSTRUKCJE

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

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

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

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

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

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

## **SUSZENIE OWOCÓW**

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

## **SUSZENIE WARZYW**

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

## **SUSZENIE ZIÓŁ**

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

## PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH OWOCÓW

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

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

## PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

Odpowiednie przygotowanie owoców zapewni zachowanie ich naturalnego koloru, smaku i zapachu. Użyteczne porady dotyczące optymalnego przygotowania owoców do suszenia: Wziąć 1/4 szklanki soku (najlepiej naturalnego). Należy pamiętać, że rodzaj soku musi odpowiadać rodzajowi przygotowywanych owoców. Przykładowo - do przygotowania jabłek należy użyć soku jabłkowego.

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

## PRZYGOTOWANIE OWOCÓW DO SUSZENIA

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

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

## PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

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

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

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

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



## TABELKA PRZYGOTOWANIA WARZYW DO SUSZENIA

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

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

## PRZYGOTOWANIE MIĘSA, RYB I DZICZYNY

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

Standardowa marynata:

1/2 szklanki sosu sojowego

1 czosnek pokrojony na małe kawałki 2 duże łyżki keczupu

1 i 1/4 łyżeczki soli

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

### DRÓB

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

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

### RYBY

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

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

### MIĘSO I DZICZYNA

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

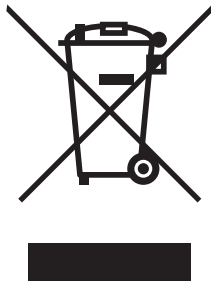
## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

## PARAMETRY TECHNICZNE

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

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



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

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

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

### **Dla osób prawnych w Unii Europejskiej**

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

### **Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej**

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

# BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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

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

## HASZNÁLAT ELŐTT

**FIGYELEM!** Első használat előtt:

Csomagolja ki a készüléket

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

## FUNKCIÓK

A szárítás az élelmiszer tartósításának egyik leghatékonyabb módja.

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

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

# A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

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

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

Megjegyzés: Az élelmiszert szárításánál tartsa be az ajánlott hőmérsékletet.

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

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

Például:

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

# TOVÁBBI TUDNIVALÓK

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

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

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

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

**FONTOS: AZ ÚTMUTATÓBAN FELTÜNTETT SZÁRÍTÁSI IDŐTARTAMOK CSAK HOZZÁVETŐLEGESEK.**

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

## **GYÜMÖLCS SZÁRÍTÁSA**

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

## **ZÖLDSÉG SZÁRÍTÁSA**

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

## **GYÓGYNÖVÉNYEK SZÁRÍTÁSA**

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

# A SZÁRÍTOTT GYÜMÖLCS TÁROLÁSA

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

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

## A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE

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

Hasznos tippek a gyümölcs megfelelő előkészítéséhez:

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

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

# A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE A SZÁRÍTÁSRA

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

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

## A ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

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

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

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



## A ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE A SZÁRÍTÁSRA

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

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

## HÚS, HAL ÉS VADAS ELŐKÉSZÍTÉSE SZÁRÍTÁS ELŐTT

Szokványos páclé

1/2 szójaszósz

1 gerezd fokhagyma, apróra metélve

2 nagy evőkanál ketchup

1 a 1/4 kiskanál só

1/2 kiskanál szárított fűszer

Alaposan keverje össze a hozzávalókat.

### SZÁRNYASOK

A szárnyasokat megfelelően elő kell készíteni szárítás előtt.

Főzze vagy süssse meg a húst.

Szárítsa 2-8 órán keresztül, illetve amíg teljesen kiszárad.

### HALAK

Szárítás előtt ajánlatos a halat megfőzni vagy megsütni (kb. 20 percig 200 °C-on, illetve addig, amíg a hal törekenyé válik).

Szárítsa 2-8 órán keresztül, illetve amíg teljesen kiszárad.

### HÚS ÉS VADAS

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

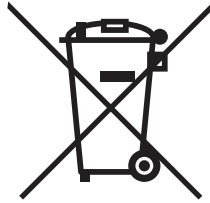
## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

## MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény	245 Watt
Tápfeszültség	220-230 V, 50 Hz

## Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



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

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

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

### **Jogi személyek az EU keretén belül**

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

### **Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül**

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

# VARNOSTNI NAPOTKI

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

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

## PRIPRAVA APARATA

**POZOR!** Pred prvo uporabo:

Razpakiranje aparata

- Prepričajte se, da parametri električnega omrežja ustrezajo vrednostim, navedenim na tablici.
- Pomijte pokrov in pladnje aparata. Pladnje pomijte s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode.

Osnovno enoto očistite z vlažno krpo (ne potaplajte je v vodo in ne čistite je z veliko vode).

## FUNKCIJE

Sušenje hrane je učinkovit način shranjevanja.

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

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

# UPORABA APARATA

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

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

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

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

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

Primer:

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

# OSTALI NAPOTKI

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

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

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

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

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

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

## SUŠENJE SADJA

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

## SUŠENJE ZELENJAVE

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

## SUŠENJE ZDRAVILNIH ZELIŠČ

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

# SHRANJEVANJE SUŠENEGA SADJA

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

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

## PRIPRAVA SADJA

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

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

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

## TABELA ZA PRIPRAVO SADJA ZA SUŠENJE

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

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

## PRIPRAVA ZELENJAVE

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

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

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

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



## TABELA ZA PRIPRAVO SADJA ZA SUŠENJE

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

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

## PRIPRAVA MESA, RIB IN DIVJINE

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

Standardna marinada:

1/2 kozarca sojine omake

1 česen, sesekljan na majhne koščke

2 veliki žlici kečapa

1 in 1/4 desertne žličke soli

1/2 desertne žličke sušenih začimb

Vse sestavine dobro premešajte.

PERUTNINA

Pred sušenjem je treba perutnino pripraviti.

Skuhajte jo ali ocvrite.

Sušite približno 2-8 ur, oziroma dokler izhaja vlaga.

RIBE

Priporočamo, da ribo pred sušenjem skuhate ali spečete (pecite jo približno 20 minut pri temperaturi 200 °C oz. dokler ni pečena).

Sušite približno 2-8 ur, oziroma dokler izhaja vlaga.

MESO IN DIVJAČINA

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

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

## TEHNIČNI PARAMETRI

Moč	245 W
Napajanje	220-230 V, 50 Hz

## Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



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

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

### **Za poslovne uporabnike v Evropski uniji**

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

### **Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije**

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