

# guzzanti

**SUŠIČKA POTRAVIN  
SUŠIČKA POTRAVÍN  
SUSZARKA DO OWOCÓW I WARZYW  
ÉLELMISZER-SZÁRÍTÓ  
SUŠILNIK HRANE**

---

**GZ-500**



**Návod k obsluze  
Návod na obsluhu  
Instrukcja obsługi  
Használati útmutató  
Navodila za uporabo**

Abyste zabránili poškození, přečtěte si pozorně tento návod před použitím spotřebiče.

## **Bezpečnostní pokyny**

POD SPOTŘEBIČ VLOŽTE TEPLU ODOLNÝ MATERIÁL (KERAMICKOU DESKU, SILNOU DESKU, APOD.) BĚHEM POUŽITÍ, NEBO POSTAVTE SPOTŘEBIČ NA TEPLU ODOLNÝ PODKLAD, ABYSTE ZABRÁNILI MOŽNÉMU POŽÁRU.

- Nepoužívejte spotřebič déle než 40 hodin. Po skončení použití po 40 hodinách spotřebič vypněte (přepínač musí být v pozici „OFF“), odpojte od síťové zásuvky a nechte vychladnout.
- Nesprávné použití spotřebiče může způsobit jeho poškození nebo úraz uživatele.
- Používejte spotřebič pouze k určenému účelu a vždy dodržujte pokyny návodu.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.
- Udržujte základnu mimo vody. Nezapínejte spotřebič, pokud je jeho povrch mokrá.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem, zástrčkou, po pádu nebo při jiném poškození. V takovém případě kontaktujte autorizovaný servis.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dohledu.
- Před čištěním spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Spotřebič nikdy neodpájejte tahem za přívodní kabel, pouze za zástrčku.
- Používejte spotřebič pouze v domácnosti, nikoliv ke komerčním účelům.
- Spotřebič nezakrývejte.
- Nenechávejte spotřebič během provozu bez dohledu.
- Postavte spotřebič na rovný povrch.

## **Použití spotřebiče**

UPOZORNĚNÍ! Před prvním použitím:

- Vybaite spotřebič.
- Před použitím se ujistěte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí na výrobním štítku spotřebiče.
- Opláchněte víka a jednotlivé díly spotřebiče. Opláchněte nástavce teplou vodou se saponátem na mytí nádobí. Napájecí základnu vyčistěte mokrou utěrkou (neponořujte do vody).

# **POZOR!**



**VYSOKÉ NAPĚTÍ**

**Nesundávejte kryty!**

**Uvnitř je vysoké napětí!**

# **Funkce**

Sušení potravin je efektivní způsob uskladnění.

Teplý vzduch nastavené teploty cirkuluje volně uvnitř spotřebiče mezi horními a spodními platy, samostatní ovládatelnou částí a základnou. To je důvodem, proč se potraviny, uložené na platech spotřebiče suší rovnoměrně a minimální ztrátou vitamínů. Tak si můžete vychutnat ovoce, zeleninu a houby, připravené bez škodlivých látek, po celý rok.

S tímto spotřebičem můžete také sušit květiny, léčivé bylinky nebo připravovat cereálie.

# **Použití spotřebiče**

1. Uložte předem připravené potraviny na plata. Kousky potravin musíte položit tak, aby mohl dobře cirkulovat vzduch (je možné nastavení výšky plat). Nedávejte více kousků potravin na sebe.
2. Umístěte plata na základnu.
3. Na spotřebič dejte horní víko. Během sušení musí být víko vždy na spotřebiči.
4. Připojte spotřebič k elektrické síti a zapněte jej přepnutím přepínače do pozice „ON“- kontrolka se rozsvítí červenou barvou.  
Nastavte teplotu sušiče.

Doporučené teploty:

- Bylinky 35-40°C
- Listová zelenina 40°C
- Chléb 40-50°C
- Jogurt 45°C
- Zelenina 50-55°C
- Ovoce 55-60°C
- Maso, ryby 65-70°C

Poznámka:sušte pokrmy podle pokynů v návodu.

5. Po použití spotřebič vypněte přepnutím přepínače do pozice „OFF“. Nechte jej vychladnout. Uložte sušené pokrmy do nádoby/sáčku ke skladování potravin a vložte do mrazáku.
6. Odpojte spotřebič.  
Poznámka: doporučujeme použít všech 5 plat během sušení, bez ohledu na to, kolik plat je prázdných.

Příklady:

1. Potraviny jsou na první horní části, další 4 části jsou prázdné. Ujistěte se, zda je víko na spotřebiči.
2. Potraviny jsou pouze na prvních 2 platech, další 3 plata jsou prázdné. Ujistěte se, zda je víko na spotřebiči.

## **Další pokyny**

Opláchněte potraviny před vložením do spotřebiče. Do spotřebiče nedávejte mokré pokrmy, odstraňte přebytečnou vodu.

### **UPOZORNĚNÍ!**

Nestavte na základnu plata s pokrmy, pokud je na nich voda.

Odfízněte zkažené části potraviny. Nakrájejte pokrmy na plátky a uložte je tak, aby mohl mezi plata dobře proudit vzduch.

Doba trvání sušení potravin závisí od tloušťky kusů, apod.

Můžete vyměnit pozici plat, pokud nejsou všechny pokrmy ještě dostatečně suché. Můžete přemístit horní plato dolů, blíže k základně, a spodní plato můžete umístit výše. Některé ovoce je pokryto přirozenou ochrannou vrstvou a proto může sušení takového ovoce trvat delší dobu. Abyste tomu zabránili, povařte pokrmy přibližně 1-2 minuty a poté vložte do chladné vody, poté odstraňte přebytečnou vodu.

**MUSÍTE VĚDĚT!** DOBY TRVÁNÍ UVEDENÉ V TOMTO NÁVODU JSOU PŘIBLIŽNÉ.

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

## **Sušení ovoce**

- Ovoce opláchněte.
- Odstraňte jádra a odfízněte poškozené části.
- Nakrájejte na kusy, které položíte volně na plata.
- Můžete namočit ovoce do citronové nebo ananasové šťávy, abyste zabránili jeho znehodnocení.
- Pokud chcete ovoce navonět, můžete přidat skořici nebo kokos.

## **Sušení zeleniny**

- Zeleninu opláchněte.
- Odstraňte jádra a odfízněte poškozené části.
- Nakrájejte na kousky, které položíte volně na plata.
- Doporučujeme vařit zeleninu přibližně 1-5 minut, poté vložit do studené vody a následně odstranit vodu.

## **Sušení léčivých bylinek**

- Doporučujeme sušit listy, výhonky.
- Po sušení doporučujeme vložit bylinky do papírových sáčků nebo skleněných nádob a vložit na studené, tmavé místo.

## **Skladování sušeného ovoce**

- Nádoby ke skladování sušeného ovoce musí být čisté a suché.
- Pro lepší uskladnění sušeného ovoce používejte skleněné nádoby s kovovým víkem a postavte je na suché a tmavé místo s teplotou v rozsahu 5-20°C.
- Během prvního týdne po sušení je vhodné kontrolovat, zda se v nádobě nekondenzuje vlhkost. Pokud ano, znamená to, že pokrmy nejsou dostatečně vysušené a je nutné je dosušit.

**UPOZORNĚNÍ!** Nedávejte horké pokrmy do nádob k uskladnění.

## Příprava ovoce

Dobrá příprava ovoce uchová jeho přirozenou barvu, chuť a vůni.

Níže jsou popsány užitečné typy k lepší přípravě ovoce pro sušení:

Vezměte 1-4 sklenice džusu (přírodního). Pamatujte, že šťáva, kterou použijete, musí odpovídat připravovanému ovoci. Například, pro přípravu jablek použijte jablečný džus.

Smíchejte džus s 2 sklenicemi vody. Poté ponořte předem očištěné a nakrájené ovoce (viz „tabulka pro přípravu ovoce pro sušení“ do připraveného roztoku na 2 hodiny.

Tabulka přípravy ovoce pro sušení

<b>Potravina</b>	<b>Příprava</b>	<b>Stav po sušení</b>	<b>Doba sušení (hodiny)</b>
Meruňky	Nakrájejte na plátky a vyndejte pecku.	Měkké	13-28
Pomeranč	Nakrájejte na dlouhé pásy	Křehké	6-16
Ananas (čerstvý)	Oloupejte a nakrájejte na kousky nebo kostky.	Tvrdé	6-36
Ananas (konzervovaný)	Vylijte šťávu a vysušte.	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 vyndat pecky (můžete je vyndat po polovičním vysušení).		
Hruška	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	Měkké	8-30
Fíky	Nakrájejte	Tvrdé	6-26
Brusinky	Není nutné krájet.	Měkké	6-26
Broskve	Rozkrojte na 2 kusy a vyndejte pecku v polovině doby sušení.	Měkké	6-26
Datle	Vyndejte pecku a nakrájejte.	Tvrdé	6-26
Jablko	Oloupejte, vyndejte jádřinec a srdíčko, nakrájejte na plátky nebo osminky.	Měkké	4-6

**POZNÁMKA:** Doba a způsob přípravy v tabulce jsou orientační. Osobní požadavky se mohou odlišovat od tabulky.

## Příprava zeleniny

1. Doporučujeme uvařit zelené fazole, květák, brokolici, chřest a brambory, neboť tato zelenina se připravuje většinou pro první nebo druhý chod, uchová si přirozenou barvu.  
Jak vařit: dejte předem připravenou zeleninu do nádoby s vařící vodou na přibližně 3-5 minut. Poté vodu vylijte a vložte zeleninu do spotřebiče.
2. Pokud chcete přidat jemnou vůni citronu zelené fazoli, chřestu apod., pouze ji vložte do citronové šťávy na přibližně 2 minuty.

POZNÁMKA:Výše uvedené doporučení je pouze informační a není nutné jej dodržovat.

Tabulka přípravy zeleniny pro sušení

Název	Příprava	Stav po sušení	Doba sušení
Artyčoky	Nakrájejte na pásy (3-4 mm silné)	Křehké	5-13
Cukina	Oloupejte a nakrájejte na plátky (6-12 mm silné)	Křehká	6-18
Brokolice	Nakrájejte. Vařte v páře přibližně 3-5 min.	Křehká	6-20
Houby	Nakrájejte nebo nechte celé (malé)	Tvrdé	6-14
Zelené fazole	Nakrájejte a vařte až dokud nejsou průhledné	Křehká	8-26
Dýně	Nakrájejte na kousky (6 mm silné)	Křehká	6-18
Kapusta	Nakrájejte na pásy (3 mm) Odstraňte ztvrdlé části	Tvrdá	6-14
Růžičková kapusta	Nakrájejte na 2 kusy	Křupavá	8-30
Květák	Vařte do změknutí.	Tvrký	6-16
Brambory	Nakrájejte, vařte přibližně 8-10 min.	Křupavé	8-30
Cibule	Nakrájejte na kolečka.	Křupavá	8-14
Karotka	Vařte do změknutí. Nakrájejte na kolečka.	Křupavá	8-14
Okurka	Oloupejte a nakrájejte na kolečka (12 mm silné)	Tvrdá	6-18
Sladká paprika	Nakrájejte na pásy nebo kolečka (6 mm silné). Vyndejte vnitřek.	Křupavá	4-14
Pálivá paprika	Není nutné krájet	Tvrdá	8-14
Petržel	Nakrájejte listy na části.	Křupavý	2-10
Rajčata	Oloupejte. Nakrájejte na kousky nebo kolečka.	Tvrdá	8-24
Rebarbora	Oloupejte a nakrájejte na kousky (3 mm silné)	Ztráta vlhkosti zeleniny	8-38
Červená řepa	Uvařte, nechte vychladnou, odstraňte kořeny. Nakrájejte na kolečka.	Křupavá	8-26

Celer	Nakrájejte na kousky (6 mm silné)	Křupavý	6-14
Jarní cibulka	Rozdělte.	Křupavá	6-10
Chřest	Nakrájejte na kousky (2.5 mm silné)	Křupavý	6-14
Česnek	Oloupejte a nakrájejte na kolečka.	Křupavý	6-16
Špenát	Vařte do změknutí.	Křupavý	6-16
Žampion	Zvolte houby s kloboučky zakřivenými dovnitř. Nakrájejte na kousky nebo sušte celé.	Tvrdé a křupavé	3-10

POZNÁMKA: Čas a způsob zpracování zeleniny popsany v tabulce je pouze informační. Upravte si hodnoty podle vlastních potřeb.

## **Příprava masa, ryb, drůbeže a jiného masa**

Správná příprava masa je nutná pro správné a zdravé uchování a zdraví spotřebitele. Použijte maso bez poškození. Maso doporučujeme nakořenit, pomáhá to odstranit vodu z masa a lépe se uchová.

Standardní marináda:

1/2 sklenice sójové omáčky

1 česnek, nakrájený na malé kousky

2 velké lžíce kečupu

1 a 1/4 čajové lžičky soli

1/2 desertní lžičky sušeného koření

Všechny ingredience důkladně smíchejte.

### **Drůbež**

Před sušením musíte drůbež předem připravit.

Uvařte ji nebo vysmažte.

Sušte přibližně 2-8 hodin, nebo dokud nepřestane vycházet vlhkost.

### **Ryby**

Doporučujeme rybu uvařit nebo upéct před sušením (pečte ji přibližně 20 minut při teplotě 200°C nebo dokud není ryba drobivá). Sušte přibližně 2-8 hodin, dokud nepřestane vycházet vlhkost.

### **Maso a zvěřina**

Připravte, nakrájejte na malé kousky a vložte do spotřebiče na přibližně 2-8 hodin, nebo dokud nepřestane vycházet vlhkost.

## **Čištění a údržba**

- Před čištěním zkontrolujte, zda je spotřebič odpojený od sítě a nechte jej vychladnout.
- Vyčistěte tělo spotřebiče vlhkou utěrkou a poté vysušte.
- Nepoužívejte kovové kartáče, drsné prostředky a agresivní čističe, neboť můžete poškodit spotřebič.

## **Technické údaje**

Výkon 245 Wattů

Napájení 220-230 V, 50 Hz



## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

### Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- 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.

## 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.

Aby ste zabránili poškodeniu, prečítajte si pozorne tento návod pred použitím spotrebiča.

## **Bezpečnostné pokyny**

POD SPOTREBIČ VLOŽTE TEPLU ODOLNÝ MATERIÁL (KERAMICKÝ PANEL, HRUBÝ PANEL, ATĎ.) POČAS POUŽITIA, ALEBO POSTAVTE SPOTREBIČ NA TEPLU ODOLNÝ PODKLAD, ABY STE ZABRÁNILI MOŽNÉMU POŽIARU.

- Nepoužívajte spotrebič dlhšie ako 40 hodín. Po skončení použitia po 40 hodinách spotrebič vypnite (prepínač musí byť v pozícii „OFF“), odpojte od elektrickej zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Nesprávne použitie spotrebiča môže spôsobiť jeho poškodenie alebo úraz užívateľa.
- Používajte spotrebič len na určený účel a vždy dodržiavajte pokyny návodu.
- Ak spotrebič nepoužívate, odpojte ho od elektrickej siete.
- Udržiavajte základňu mimo vody. Nezapínajte spotrebič, ak je jeho povrch mokrý.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným napájacím káblom, zástrčkou, po páde alebo pri inom poškodení. V takom prípade kontaktujte autorizovaný servis.
- Nedovoľte deťom používať spotrebič bez dozoru.
- Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Spotrebič nikdy neodpájajte ťahom za napájací kábel, len za zástrčku.
- Používajte spotrebič len v domácnosti, nie na komerčné účely.
- Spotrebič nezakrývajte.
- Nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
- Postavte spotrebič na rovný povrch.

## **Použitie spotrebiča**

UPOZORNENIE! Pred prvým použitím:

- Vybafte spotrebič.
- Pred použitím sa uistite, či napätie v elektrickej sieti zodpovedá napätiu na výrobnom štítku spotrebiča.
- Opláchnite veká a jednotlivé diely spotrebiča. Opláchnite nástavce teplou vodou so saponátom na umývanie riadu. Napájaciu základňu vyčistite mokrou utierkou (neponárajte do vody).



# **Funkcie**

Sušenie potravín je efektívny spôsob uskladnenia.

Teplý vzduch nastavenej teploty cirkuluje voľne vo vnútri spotrebiča medzi hornými a spodnými roštmi, samostatnou ovládateľnou časťou a základňou. To je dôvodom, prečo sa potraviny, uložené na roštach spotrebiča sušia rovnomerne s minimálnou stratou vitamínov. Tak si môžete vychutnať ovocie, zeleninu a huby, pripravené bez škodlivých látok, po celý rok.

S týmto spotrebičom môžete taktiež sušiť kvety, liečivé bylinky alebo pripravovať cereálie.

## **Použitie spotrebiča**

1. Uložte vopred pripravené potraviny na rošty. Kúsky potravín musíte položiť tak, aby mohol dobre cirkulovať vzduch (je možné nastavenie výšky roštov). Nedávajte viac kúskov potravín na seba.
2. Umiestnite rošty na základňu.
3. Na spotrebič dajte horné veko. Počas sušenia musí byť veko vždy na spotrebiči.
4. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti a zapnite ho prepnutím prepínača do pozície „ON“- kontrolka sa rozsvieti červenou farbou.  
Nastavte teplotu sušiča.

Odporúčané teploty:

- Bylinky 35-40°C
- Listová zelenina 40°C
- Chlieb 40-50°C
- Jogurt 45°C
- Zelenina 50-55°C
- Ovocie 55-60°C
- Mäso, ryby 65-70°C

Poznámka: sušte pokrmy podľa pokynov v návode.

5. Po použití spotrebič vypnite prepnutím prepínača do pozície „OFF“. Nechajte ho vychladnúť. Uložte sušené pokrmy do nádoby/sáčku na skladovanie potravín a vložte do mrazničky.
6. Odpojte spotrebič.  
Poznámka: odporúčame použiť všetkých 5 roštov počas sušenia, bez ohľadu na to, koľko roštov je prázdnych.

Príklady:

1. Potraviny sú na prvej hornej časti, ďalšie 4 časti sú prázdne. Uistite sa, či je veko na spotrebiči.
2. Potraviny sú len na prvých 2 roštach, ďalšie 3 rošty sú prázdne. Uistite sa, či je veko na spotrebiči.

## **Ďalšie pokyny**

Opláchnite potraviny pred vložením do spotrebiča. Do spotrebiča nedávajte mokré pokrmy, odstráňte prebytočnú vodu.

### **UPOZORNENIE!**

Nedávajte na základňu rošty s pokrmami, ak je na nich voda.

Odrežte skazené časti potraviny. Nakrájajte pokrmy na plátky a uložte ich tak, aby mohol medzi roštmi dobre prúdiť vzduch.

Čas sušenia potravín závisí od hrúbky kusov, atď.

Môžete vymeniť pozíciu roštov, ak nie sú všetky pokrmy ešte dostatočne suché. Môžete premiestniť horný rošt dolu, bližšie k základni a spodný rošt môžete umiestniť vyššie. Niektoré ovocie je pokryté prirodzenou ochrannou vrstvou a preto môže sušenie takého ovocia trvať dlhší čas. Aby ste tomu zabránili, povarte pokrmy približne 1-2 minúty a potom vložte do chladnej vody, potom odstráňte prebytočnú vodu.

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

Čas sušenia závisí od teploty a vlhkosti v miestnosti, úrovne vlhkosti potravín, hrúbky kusov, atď.

## **Sušenie ovocia**

- Ovocie opláchnite.
- Odstráňte jadrá a odrežte poškodené časti.
- Nakrájajte na kusy, ktoré položíte voľne na rošty.
- Môžete namočiť ovocie do citrónovej alebo ananásovej šťavy, aby ste zabránili jeho znehodnoteniu.
- Ak chcete ovocie navoňať, môžete pridať škoricu alebo kokos.

## **Sušenie zeleniny**

- Zeleninu opláchnite.
- Odstráňte jadrá a odrežte poškodené časti.
- Nakrájajte na kúsky, ktoré položíte voľne na rošty.
- Odporúčame variť zeleninu približne 1-5 minút, potom vložiť do studenej vody a následne odstrániť vodu.

## **Sušenie liečivých bylín**

- Odporúčame sušiť listy, výhonky.
- Po sušení odporúčame vložiť bylinky do papierových sáčkov alebo sklenených nádob a vložiť na studené, tmavé miesto.

## **Skladovanie sušeného ovocia**

- Nádoby na skladovanie sušeného ovocia musia byť čisté a suché.
- Pre lepšie uskladnenie sušeného ovocia používajte sklenené nádoby s kovovým vekom a postavte ich na suché a tmavé miesto s teplotou v rozsahu 5-20°C.
- Počas prvého týždňa po sušení je vhodné kontrolovať, či sa v nádobe nekondenzuje vlhkosť. Ak áno, znamená to, že pokrmy nie sú dostatočne vysušené a je nutné ich dosušiť.

**UPOZORNENIE!** Nedávajte horúce pokrmy do nádob na uskladnenie.

## **Príprava ovocia**

Dobrá príprava ovocia uchová jeho prirodzenú farbu, chuť a vôňu.

Nižšie sú popísané užitočné typy pre lepšiu prípravu ovocia pre sušenie:

Vezmite 1-4 poháre džúsu (prírodného). Pamätajte, že šťava, ktorú použijete, musí zodpovedať pripravovanému ovociu. Napríklad, pre prípravu jabĺk použite jablkový džús.

Zmiešajte džús s 2 pohármi vody. Potom ponorte vopred očistené a nakrájané ovocie (viď „tabuľka pre prípravu ovocia pre sušenie“ do pripraveného roztoku na 2 hodiny.

Tabuľka prípravy ovocia pre sušenie

<b>Potravina</b>	<b>Príprava</b>	<b>Stav po sušení</b>	<b>Čas sušenia (hodiny)</b>
Marhule	Nakrájajte na plátky a vyberte kôstku.	Mäkké	13-28
Pomaranč	Nakrájajte na dlhé pásy.	Krehké	6-16
Ananás (čerstvý)	Olúpte a nakrájajte na kúsky alebo kocky.	Tvrdé	6-36
Ananás (konzervovaný)	Vylejte šťavu a vysušte.	Mäkký	6-36
Banán	Olúpte a nakrájajte na kolieska (3-4 mm hrubé)	Chrumkavý	8-38
Hrozno	Nie je nutné krájať	Mäkké	8-26
Čerešne	Nie je nutné vybrať kôstky (môžete ich vybrať po polovičnom vysušení).		
Hruška	Olúpte a nakrájajte na plátky.	Mäkké	8-30
Figy	Nakrájajte	Tvrdé	6-26
Brusnice	Nie je nutné krájať.	Mäkké	6-26
Broskyne	Rozkrojte na 2 kusy a vyberte kôstku v polovici času sušenia.	Mäkké	6-26
Ďatle	Vyberte kôstku a nakrájajte.	Tvrdé	6-26
Jabĺko	Olúpte, vyberte kôstky a srdiečko, nakrájajte na plátky alebo osminky.	Mäkké	4-6

**POZNÁMKA:** Čas a spôsob prípravy v tabuľke sú orientačné. Osobné požiadavky sa môžu odlišovať od tabuľky.

## Príprava zeleniny

1. Odporúčame uvariť zelené fazule, karfiol, brokolicu, špargľu a zemiaky, pretože táto zelenina sa pripravuje väčšinou pre prvý alebo druhý chod, uchová si prirodzenú farbu.  
Ako variť: dajte vopred pripravenú zeleninu do nádoby s vriacou vodou na približne 3-5 minút. Potom vodu vylejte a vložte zeleninu do spotrebiča.
2. Ak chcete pridať jemnú vôňu citróna zelenej fazule, špargle atď., len ju vložte do citrónovej šťavy na približne 2 minúty.

POZNÁMKA: Vyššie uvedené odporúčanie je len informačné a nie je nutné ho dodržiavať.

Tabuľka prípravy zeleniny pre sušenie.

Názov	Príprava	Stav po sušení	Čas sušenia
Artyčoky	Nakrájajte na pásy (3-4 mm hrubé)	Krehké	5-13
Cuketa	Olúpte a nakrájajte na plátky (6-12 mm hrubé)	Krehká	6-18
Brokolica	Nakrájajte. Varte v pare približne 3-5 min.	Krehká	6-20
Huby	Nakrájajte alebo nechajte celé (malé)	Tvrdé	6-14
Zelené fazule	Nakrájajte a varte až kým nie sú priehľadné	Krehká	8-26
Dyňa	Nakrájajte na kúsky (6 mm hrubé)	Krehká	6-18
Kel	Nakrájajte na pásy (3 mm) Odstráňte stvrdnuté časti	Tvrdá	6-14
Ružičkový kel	Nakrájajte na 2 kusy	Chrumkavý	8-30
Karfiol	Varte do zmäknutia.	Tvrдый	6-16
Zemiaky	Nakrájajte, varte približne 8-10 min.	Chrumkavé	8-30
Cibuľa	Nakrájajte na kolieska.	Chrumkavá	8-14
Karotka	Varte do zmäknutia. Nakrájajte na kolieska.	Chrumkavá	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 vnútro.	Chrumkavá	4-14
Pálivá paprika	Nie je nutné krájať	Tvrdá	8-14
Petržlen	Nakrájajte listy na časti.	Chrumkavý	2-10
Paradajky	Olúpte. Nakrájajte na kúsky alebo kolieska.	Tvrdá	8-24
Rebarbora	Olúpte a nakrájajte na kúsky (3 mm hrubé)	Strata vlhkosti zeleniny	8-38
Cvikla	Uvarte, nechajte vychladnúť, odstráňte korene. Nakrájajte na kolieska.	Chrumkavá	8-26

Zeler	Nakrájajte na kúsky (6 mm hrubé)	Chrumkavý	6-14
Jarná cibuľka	Rozdeľte.	Chrumkavý	6-10
Špargľa	Nakrájajte na kúsky (2.5 mm hrubé)	Chrumkavý	6-14
Cesnak	Olúpte a nakrájajte na kolieska.	Chrumkavý	6-16
Špenát	Varte do zmäknutia.	Chrumkavý	6-16
Šampiňón	Zvoľte huby s klobúčikmi zakrivenými dovnútra. Nakrájajte na kúsky alebo sušte celé.	Tvrdé a chrumkavé	3-10

POZNÁMKA: Čas a spôsob spracovania zeleniny popísaný v tabuľke je len informačný. Upravte si hodnoty podľa vlastných potrieb.

## **Príprava mäsa, rýb, hydiny a iného mäsa**

Správna príprava mäsa je nutná pre správne a zdravé uchovanie a zdravie spotrebiteľa.

Použite mäso bez poškodenia. Mäso odporúčame nakoreniť, pomáha to odstrániť vodu z mäsa a lepšie sa uchová.

Štandardná marináda:

1/2 pohára sójovej omáčky

1 cesnak, nakrájaný na malé kúsky

2 veľké lyžice kečupu

1 a 1/4 čajovej lyžičky soli

1/2 dezertnej lyžičky sušeného korenia

Všetky ingrediencie dôkladne zmiešajte.

### **Hydina**

Pred sušením musíte hydinu vopred pripraviť.

Uvarte ju alebo vysmažte.

Sušte približne 2-8 hodín, alebo kým neprestane vychádzať vlhkosť.

### **Ryby**

Odporúčame rybu uvariť alebo upiecť pred sušením (pečte ju približne 20 minút pri teplote 200°C alebo kým nie je ryba drobivá). Sušte približne 2-8 hodín, kým neprestane vychádzať vlhkosť.

### **Mäso a zverina**

Pripravte, nakrájajte na malé kúsky a vložte do spotrebiča na približne 2-8 hodín, alebo kým neprestane vychádzať vlhkosť.



## **Čistenie a údržba**

- Pred čistením skontrolujte, či je spotrebič odpojený od siete a nechajte ho vychladnúť.
- Vyčistite telo spotrebiča vlhkou utierkou a potom vysušte.
- Nepoužívajte kovové kefy, drsné prostriedky a agresívne čističe, pretože môžete poškodiť spotrebič.

## **Technické údaje**

Výkon	245 Wattov
Napájanie	220-230 V, 50 Hz

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu 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.

## 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.



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu uniknięcia uszkodzeń.

## **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

URZĄDZENIE NALEŻY USTAWIĆ NA POWIERZCHNI ODPORNEJ NA WYSOKIE TEMPERATURY (PŁYTCIE CERAMICZNEJ, GRUBYM BLACIE ITP.) W CZASIE PRACY URZĄDZENIE MUSI ZNAJDOWAĆ SIĘ NA PODŁOŻU ODPORNYM NA WYSOKIE TEMPERATURY W CELU UNIKNIĘCIA RYZYKA POŻARU.

- 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. W takim razie należy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Nie pozwolić dziecku na obsługę urządzenia bez nadzoru.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od 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.

## **Obsługa urządzenia**

**OSTRZEŻENIE! PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM:**

- Rozpakować urządzenie.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Wypłukać pokrywę i poszczególne części urządzenia. Opłukać sita w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń. Zespół napędowo-grzewczy wyczyścić za pomocą mokrej ściereczki (nie zanurzać w wodzie).

**UWAGA!**



**WYSOKIE NAPIĘCIE**  
Nie zdejmować osłon. Części  
wewnętrzne urządzenia są pod  
wysokim napięciem!

# **Funkcje**

Suszenie żywności jest efektywnym sposobem przechowywania.

Ciepłe powietrze o ustawionej temperaturze swobodnie przepływa między sitami górnymi i dolnymi, między panelem sterującym i zespołem napędowo-grzewczym. Owoce i warzywa umieszczone na sitach suszą się równomiernie, z minimalną utratą witamin. W ten sposób przez cały rok można 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. Wstępnie przygotowane owoce lub warzywa ułożyć na sitach. Poszczególne kawałki żywności muszą być ułożone w sposób zapewniający właściwą cyrkulację powietrza (możliwe jest ustawienie wysokości sit). Nie układać więcej warstw.
2. Ustawić sita na zespole napędowo-grzewczym.
3. Założyć pokrywę górną. Pokrywa musi być założone przez cały czas suszenia.
4. Podłączyć urządzenie do zasilania i włączyć przestawiając przełącznik do pozycji „ON” - zaświeci się lampka w kolorze czerwonym.  
Ustawić temperaturę suszarki.

Zalecane temperatury:

- Zioła 35-40°C
- Warzywa liściaste 40°C
- Chleb 40-50°C
- Jogurt 45°C
- Warzywa 50-55°C
- Owoce 55-60°C
- Mięso, ryby 65-70°C

Produkty należy suszyć tylko 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 worków do przechowywania żywności i umieścić w zamrażarce.
6. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.  
Uwaga: w czasie suszenia zalecamy użycie wszystkich 5 sit bez względu na to, ile sit jest pustych.

Przykłady:

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

## **Inne wskazówki**

Owoce i warzywa należy opłukać przed umieszczeniem w suszarce. Nie umieszczać w urządzeniu mokrych produktów, zawsze należy usunąć nadmiar wody.

### **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). Pociąć żywność w plasterki i ułożyć na sicie w sposób zapewniający właściwą cyrkulację powietrza.

Czas suszenia żywności zależy od grubości kawałków 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 owoce posiadają naturalną warstwę ochronną, która przedłuża czas suszenia. W celu przyśpieszenia procesu suszenia należy gotować takie owoce przez 1-2 minuty, potem włożyć do zimnej wody, a następnie usunąć nadmiar wody.

**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.
- Można też zamarynować owoce w soku cytrynowym lub ananasowym w celu przedłużenia żywotności.
- 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.
- Zalecamy gotowanie warzyw przez 1-5 minut, potem włożyć do zimnej wody, a następnie usunąć nadmiar wody.

## **Suszenie ziół**

- Zalecamy suszenie liści, pędów.
- 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 umieszczać w słoikach gorących pokarmów w celu przechowywania.

## **Przygotowanie owoców**

Odpowiednie przygotowanie owoców zapewni zachowanie ich naturalnego koloru, smaku i zapachu. Użyteczne porady dotyczące optymalnego przygotowania owoców do suszenia:

Wziąć 1-4 szklanki soku (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

Owoce	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (godziny)
Morele	Pokroić w plasterki i wyjąć pestkę.	Miękkie	13-28
Pomarańcza	Pokroić w długie paski	Kruche	6-16
Ananas (świeży)	Obrać i pokroić na kawałki lub w kostki	Twarde	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 w plasterki.	Miękkie	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 są tylko orientacyjne. Indywidualne preferencje mogą się różnić i danych w tabelce.



## Przygotowanie warzyw

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. Fasolkę szparagową, szparag itp. można włożyć do soku cytrynowego na ok. 2 minuty w celu dodania im delikatnego aromatu cytrynowego.

UWAGA: powyższe zalecenia służą tylko do celów informacyjnych i nie trzeba się nimi kierować.

Przygotowanie warzyw do suszenia

Nazwa	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia
Karczochy	Pokroić w paski (o grubości 3-4 mm)	Kruche	5-13
Cukinia	Obrać i pokroić w plasterki (o grubości 6-12 mm)	Krucha	6-18
Brokuły	Pokroić. Gotować w parze przez ok. 3-5 minut.	Krucha	6-20
Grzyby	Pokroić lub pozostawić w całości (małe)	Twarde	6-14
Fasolka szparagowa	Pokroić i gotować, dopóki nie jest przezroczysta.	Krucha	8-26
Dynie	Pokroić na kawałki (o grubości 6 mm)	Krucha	6-18
Kapusta warzywna	Pokroić w paski (3 mm) Usunąć stwardniałe części	Twarde	6-14
Brukselka	Pokroić na 2 kawałki	Chrupiąca	8-30
Kalafior	Gotować do zmięknięcia	Twardy	6-16
Ziemniaki	Pokroić, gotować przez ok. 8-10 minut.	Chrupiące	8-30
Cebula	Pokroić w kółka.	Chrupiąca	8-14
Karotka	Gotować do zmięknięcia Pokroić w kółka.	Chrupiąca	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	Chrupiąca	4-14
Papryka ostra	Nie trzeba kroić.	Twarde	8-14
Pietruszka	Pokroić listki na części.	Chrupiący	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, zostawić do wystygnięcia, usunąć korzenie. Pokroić w kółka.	Chrupiąca	8-26
Seler	Pokroić na kawałki (o grubości 6 mm)	Chrupiący	6-14
Cebulka wiosenna	Rozdzielić.	Chrupiąca	6-10
Szparag	Pokroić na kawałki (o grubości 2,5 mm)	Chrupiący	6-14
Czosnek	Obrać i pokroić w kółka.	Chrupiący	6-16
Szpinak	Gotować do zmięknięcia	Chrupiący	6-16
Pieczarki	Wybrać grzyby z główkami skręconymi do środka. Pokroić na kawałki lub suszyć w całości.	Twarde i chrupiące	3-10

**UWAGA:** Czasy i sposoby przygotowania podane w tabelce są tylko informacyjne. Należy dobrać parametry według indywidualnych preferencji.

## **Przygotowanie mięsa, ryb, drobiu i innego mięsa**

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. Mięso 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 dziczyzna**

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 sprawdzić, czy urządzenie zostało odłączone od źródła zasilania i pozostawić je do wystygnięcia.
- Obudowę zewnętrzną wytrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć.
- Nie używać szczotek drucianych, środków ściernych lub agresywnych, gdyż mogłyby one uszkodzić urządzenie.

## **Dane techniczne**

Moc 245 Watt  
Zasilanie 220-230V, 50 Hz

## **WARUNKI GWARANCJI**

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

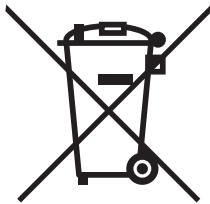
Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

## 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 utasítások**

AZ ÜZEMELTETÉS FOLYAMAN A TŰZ VESZÉLYÉNEK ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN HELYEZZEN A KÉSZÜLÉK ALÁ EGY HŐELLENÁLLÓ SZIGETELŐ ALÁTÉTET (KERÁMIALAP, VASTAG PANEL, STB.), VAGY ÁLLÍTSAA KÉSZÜLÉKET EGY HŐELLENÁLLÓ MUNKALAPRA.

- Ne használja a készüléket több, mint 40 órán keresztül. 40 óra után kapcsolja ki a készüléket (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 áramkörről.
- Az elektromos egységet tartsa mindig szárazon, ne hagyja, hogy vizes legyen. Ne kapcsolja be a készüléket, ha vizes a teteje.
- 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 áramkörről.
- Mindig a csatlakozót húzza, soha ne a tápkábelt.
- A készülék magánháztartások számára készült, és nem használható kereskedelmi célokra.
- Ne takarja le a készüléket.
- Használat folyamán ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Állítsa a készüléket egy egyenes felületre.

## **Használat**

FIGYELMEZTETÉS! 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 többi részét. A kellekeket mossa meg mosogatószeres vízben. Az elektromos egységet csak törölje le egy nedves ronggyal (ne mártsa vízbe).



# **Funkció**

Az élelmiszer szárítása egyben az egyik leghatásosabb tárolási módja.

A kívánt hőfokra beállított meleg levegő szabadon áramlik a készülék belsejében a felső és alsó rácsok, az önállóan kezelhető rész, és az alapzat között. Ebből kifolyólag a készülék rácsain elhelyezett élelmiszer egyenletesen szárad, a vitamintartalom megmarad. Így egész évben élvezhető lesz a tartósítószeres nélküli gyümölcs, zöldség, gomba.

A készülékben virágok, gyógynövények is száríthatók, valamint müzli is készíthető.

## **A készülék használata**

1. Helyezze a rácsokra az előkészített élelmiszert. Rakja úgy szét az élelmiszert, hogy a levegő jól áramolhasson az egyes darabok között.
2. Helyezze a rácsokat az alapzatra.
3. Helyezze fel a készülék fedelét. Az egész szárítási idő folyamán a fedélnek a készüléken kell lennie.
4. Csatlakoztassa a készüléket a fali aljzathoz, kapcsolja az ON pozícióra. A piros kontrollfény felvilágít.  
Állítsa be a szárító hőmérsékletét.

Ajánlott hőmérsékletek:

- Gyógynövények 35-40°C
- Leveles zöldség 40°C
- Kenyér 40-50°C
- Joghurt 45°C
- Zöldség 50-55°C
- Gyümölcs 55-60°C
- Hús, hal 65-70°C

Megjegyzés: a szárítás folyamán tartsa be útmutatóban összefoglalt utasításokat.

5. Használat után állítsa a kapcsolót „OFF” pozícióra, ezzel kikapcsolja a készüléket. Hagyja kihűlni a készüléket. A szárított élelmiszert tegye dobozokba vagy élelmiszertároló zacskókba, majd tegye a fagyasztóba.
6. Kapcsolja ki a készüléket az áramkörből.  
Megjegyzés: ajánlatos mind az 5 tálcat a készülékbe tenni a szárítás folyamán, függetlenül attól, hogy néhány tálca üres marad.

Példák:

1. Csak a legfelső részen van élelmiszer, a többi tálca üres. Zárja le a készülék fedelét.
2. Csak a két felső rácson van élelmiszer, a többi tálca üres. Zárja le a készülék fedelét.

## **További utasítások**

Öblítse le az élelmiszert vízzel, mielőtt a szárítóba tenné. Csepegtesse le a vizet, ne tegyen vizes ételt a szárítóba.

### **FIGYELMEZTETÉS!**

Ne tegye a tálcákat az alapzatra, ha a tálcák vizesek.

Vágja ki a romlott részeket a zöldségből, gyümölcsből. Szeletelje fel az élelmiszert, és rakja szét a tálcákon úgy, hogy a tálcák között jól áramolhasson a levegő.

A szárítási idő az étel vastagságától, víztartalmától stb. 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 percig párolni, majd hideg vízben azonnal lehűteni. A felesleges vizet csepegtesse le.

**FONTOS! A TÁBLÁZATBAN ISMERTETETT SZÁRÍTÁSI IDŐK CSAK HOZZÁVETŐLEGESEK**

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

## **Gyümölcs szárítása**

- Mossa meg a gyümölcsöt.
- Távolítsa el a magokat, vágja ki a romlott részeket.
- Darabolja fel, és rakja szét a tálcákon.
- A gyümölcsöt először meglocsolhatja citrom-vagy ananászlével, ez megelőzi a színelváltozást.
- A gyümölcs illatosabb lesz, ha fahéjjal vagy kókusszal fűszerezi.

## **Zöldség szárítása**

- Mossa meg a zöldséget.
- Távolítsa el a magokat, vágja ki a romlott részeket.
- Darabolja fel, és rakja szét a tálcákon.
- A zöldséget ajánlatos a szárítás előtt 1-5 percig párolni, majd hideg vízben azonnal lehűteni. A felesleges vizet csepegtesse le.

## **Gyógynövények szárítása**

- Levelek, friss hajtások szárítása.
- Szárítás után tegye a növényeket papírzacskókba vagy üvegekbe, és tárolja sötét, hűvös helyen.

## **A szárított gyümölcs tárolása**

- A tárolásra szolgáló edények mindig legyenek tiszták és szárazak.
- A tárolásra legalkalmasabbak a csavarozható fémfedéllel ellátott üvegedények. Tárolja a gyümölcsöt sötét, hűvös helyen, 5-20°C közötti hőmérsékleten.
- A szárítás utáni első héten ajánlatos ellenőrizni, nem csapódott-e le nedvesség az edény falán. Amennyiben igen, ez azt jelenti, hogy a gyümölcs még nem teljesen száraz, és tovább kell szárítani.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ne tegyen forró élelmiszert a tároló edényekbe.

## **A gyümölcs előkészítése**

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

Hasznos tippek a gyümölcs megfelelő előkészítéséhez:

Vegyen 1-4 pohár gyümölcslé (natúr). Mindig olyan gyümölcslet használjon, amelyen gyümölcsöt készül szárítani, például alma esetében almalét. Keverje össze a gyümölcslet 2 pohár vízzel. Merítse bele az előzetesen megtisztított és felvágott gyümölcslet (lásd Táblázat: a gyümölcs előkészítése) 2 órára ebbe a folyadékba.

Táblázat: a gyümölcs előkészítése

<b>Élelmiszer</b>	<b>Előkészítés</b>	<b>Szárítás utáni állapot</b>	<b>A szárítás hossza (óra)</b>
Sárgabarack	Szeletelje fel, vegye ki a magját.	Puha	13-28
Narancs	Szeletelje hosszú csíkokra	Törékeny	6-16
Ananász (friss)	Hámozza meg, és vágja darabokra vagy kockákra.	Kemény	6-36
Ananász (konzerv)	Öntse le a levét, és szárítsa meg.	Puha	6-36
Banán	Hámozza meg és karikázza fel (3-4 mm)	Ropogós	8-38
Szőlő	Nem szükséges félbevágni.	Puha	8-26
Cseresznye	Nem szükséges kimagozni (a szárítási idő közepén kimagozható).		
Körte	Hámozza meg és szeletelje fel.	Puha	8-30
Füge	Ne szeletelje.	Kemény	6-26
Vörös áfonya	Ne szeletelje.	Puha	6-26
Őszibarack	Vágja kétfelé, a szárítási idő közepén magozza ki.	Puha	6-26
Datolya	Magozza ki, szeletelje fel.	Kemény	6-26
Alma	Hámozza meg, vegye ki a magházát, vágja szeletekre vagy nyolcad részekre.	Puha	4-6

**MEGJEGYZÉS:** a táblázatban összefoglalt előkészítési idők csak hozzávetőlegesek. Az egyéni ízlés a meghatározó.



## A zöldség előkészítése

1. A zöldbabot, karfiolt, brokkolit, spárgát és burgonyát ajánlatos 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. citrom illatú legyen, áztassa kb. 2 percre citromlébe.

MEGJEGYZÉS: a fenti ajánlat csak informatív jellegű és nem kötelező.

Táblázat: a zöldség előkészítése a szárításra

Név	Előkészítés	Szárítás utáni állapot	Szárítási idő (óra)
Articsóka	Vágja csíkokra (3-4 mm vastag)	Törékeny	5-13
Cukkini	Hámozza meg és szeletelje fel (6-12 mm)	Törékeny	6-18
Brokkoli	Vágja fel, párolja kb. 3-5 percig.	Törékeny	6-20
Gomba	Szeletelje fel, a kisebb darabokat hagyja egészben	Kemény	6-14
Zöldbab	Darabolja fel és párolja néhány percig.	Törékeny	8-26
Tök	Darabolja fel (6 mm vastagra)	Törékeny	6-18
Káposzta	Csíkozza fel (3 mm) Vágja ki a torzsát.	Kemény	6-14
Kelbimbó	Vágja ketté.	Ropogós	8-30
Karfiol	Főzze puhára.	Kemény	6-16
Burgonya	Vágja fel, főzze kb. 8-10 percig	Ropogós	8-30
Hagyma	Karikázza fel.	Ropogós	8-14
Karotta	Főzze puhára, karikázza fel.	Ropogós	8-14
Uborka	Hámozza meg és karikázza fel (12 mm vastagra)	Kemény	6-18
Édes paprika	Szeletelje vagy karikázza fel. (6 mm vastag). Vegye ki a magokat.	Ropogós	4-14
Csípős paprika	Nem szükséges felvágni.	Kemény	8-14
Petrezselyem	A levelet metélje apróra	Ropogós	2-10
Paradicsom	Hámozza meg. Szeletelje vagy kockázza fel.	Kemény	8-24
Rebarbara	Hámozza meg, vágja fel (3 mm vastagra)	Összeszárad	8-38
Cékla	Főzze meg, hagyja kihűlni, vágja le a gyökérrészt. Szeletelje fel.	Ropogós	8-26

Zeller	Darabolja fel (6 mm vastagra)	Ropogós	6-14
Újhagyma	Szedje szét	Ropogós	6-10
Spárga	Darabolja fel (2.5 mm vastagra)	Ropogós	6-14
Fokhagyma	Hámozza meg, karikázza fel	Ropogós	6-16
Spenót	Főzze puhára	Ropogós	6-16
Gomba	Olyan gombát válasszon, melynek kalapja befelé hajlik. Darabolja fel, vagy szárítsa meg egészben.	Kemény, ropogós	3-10

**MEGJEGYZÉS:** a táblázatban összefoglalt előkészítési idők csak hozzávetőlegesek. Az egyéni ízlés a meghatározó.

## **Hús, hal, szárnyasok és egyéb húsok előkészítése**

A hús helyes előkészítése elengedhetetlen a termék minőségének, és a fogyasztó egészségének megőrzése szempontjából.

Feldolgozásra csak hibátlan húst használjon. Ajánlatos a hús fűszerezése, ez elősegíti a szárítást, és a hús tartósítását.

Szokványos pác:

1/2 csésze szójaszósz

1 fokhagyma, apróra vágva

2 evőkanál ketchup

1 és 1/4 teáskanál só

1/2 kiskanál szárított fűszer

Keverje jól össze a hozzávalókat.

### **Szárnyasok**

A szárnyasokat nem szabad nyersen szárítani.

Főzze, vagy süssse meg a húst.

Szárítsa 2-8 órán keresztül, addig, amíg már nem távozik gőz a húsból.

### **Halak**

Szárítás előtt ajánlatos a halat megfőzni vagy megsütni (süssse 20 percig, 200°C-on, vagy amíg a hal nem lesz törekeny). Szárítsa 2-8 órán keresztül, addig, amíg már nem távozik gőz a halból.

### **Hús és vadas**

Vágja kis darabokra, rakja szét a készülékben és szárítsa 2-8 órán keresztül, addig, amíg már nem távozik gőz a húsból.

## **Tisztítás és karbantartás**

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja le a készüléket az áramkörrel és várja meg, amíg kihűl.
- A készülék házát törölje meg egy nedves tisztítóruhával, majd törölje szárazra.
- Ne használjon drótkéféket, durva és agresszív tisztítószereket, mert ezek megkárosíthatják a készüléket.

## **Műszaki adatok**

Teljesítmény	245 Watt
Tápfeszültség	220-230 V, 50 Hz

## **JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK**

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg. A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

### Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

## 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.

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo, da preprečite morebitne poškodbe.

## **Varnostni napotki**

MED UPORABO DAJTE POD APARAT OGNJEVAREN MATERIAL (KERAMIČNA PLOŠČA, DEBELA PLOŠČA ITD.) ALI PA APARAT POSTAVITE NA OGNJEVARNO POVRŠINO, DA NE PRIDE DO POŽARA.

- Ne uporabljajte aparata dlje kot 40 ur naenkrat. Ko po 40 urah končate, aparat izklopite (stikalo mora biti v položaju „OFF“), izključite ga iz omrežne vtičnice in pustite, da se ohladi.
- Neprimerna uporaba naprave lahko povzroči škodo na aparatu ali poškodbo uporabnika.
- Uporabljajte aparat le za predvideni namen in vedno upoštevajte navodila za uporabo.
- Če aparata ne uporabljate, ga izključite iz električne vtičnice.
- Podstavek hranite ločeno od možnega stika z vodo. Ne vklapljajte aparata, če je njegova površina mokra.
- Ne uporabljajte aparata s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičem, po padcu ali drugi poškodbi. V tem primeru se obrnite na pooblaščen servis.
- Ne dovolite otrokom, da bi brez nadzora uporabljali aparat.
- Pred čiščenjem aparat izključite iz električnega omrežja.
- Pri izklapljanju aparata ne vlecite za kabel, ampak primite za vtič.
- Aparat uporabljajte izključno v gospodinjstvu, ne v komercialne namene.
- Aparata ne pokrivajte.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Aparat postavite na ravno površino.

## **Uporaba aparata**

OPOZORILO! Pred prvo uporabo:

- Vzemite aparat iz embalaže.
- Pred uporabo preverite, ali omrežna napetost ustreza napetosti na napisni tablici naprave.
- Sperite pokrove in posamezne dele aparata. Sperite nastavke s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode. Podstavek očistite z moko krpo (ne potaplajte v vodo).

# **Funkcije**

Sušenje hrane je učinkovit način shranjevanja.

Topel zrak z nastavljeno temperaturo prosto kroži v notranjosti aparata med zgornjimi in spodnjimi pladnji, pokrovom in podstavkom. Zaradi tega se živila, položena na pladnjih aparata, sušijo enakomerno, z minimalno izgubo vitaminov. Tako si lahko skozi vse leto privoščite sadje, zelenjavo in gobe, pripravljene brez škodljivih snovi.

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

# **Uporaba aparata**

1. Položite vnaprej pripravljena živila na pladnje. Koščke živil položite tako, da lahko zrak dobro kroži (lahko prilagodite višino pladnje). Ne dajajte več koščkov živil drug na drugega.
2. Namestite pladnje na podstavek.
3. Na aparat dajte pokrov. Med sušenjem mora biti 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 sušilnika.

Priporočene temperature:

- Zelišča 35-40 °C
- Listna zelenjava 40 °C
- Kruh 40-50 °C
- Jogurt 45 °C
- Zelenjava 50-55 °C
- Sadje 55-60 °C
- Meso, ribe 65-70 °C

Opomba: hrano sušite v skladu z navodili.

5. Po uporabi aparat izklopite s preklopom stikala v položaj »OFF«. Pustite ga, da se ohladi.  
Posušeno hrano shranite v posodo/vrečko za shranjevanje hrane in dajte v zamrzovalnik.
6. Izključite aparat.  
Opomba: Priporočamo, da za sušenje uporabite vseh 5 pladnje, četudi je nekaj pladnjev praznih.

Primer:

1. Hrana je samo na prvem zgornjem 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 podstavek pladnjev z živila, na katerih je voda.

Slabe dele živil odrežite. Narežite hrano na rezine in položite jih tako, da lahko med pladnji dobro kroži zrak.

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 podstavku, 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 ali ananasov 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.
- Priporočamo, da zelenjavo najprej kuhate 1-5 minut, potem jih dajte v mrzlo vodo, nato pa odstranite odvečno vodo.

## **Sušenje zdravilnih zelišč**

- Priporočamo, da sušite liste, poganjke.
- 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 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 (naravnega). Sok, ki ga uporabite, mora ustrezati sadju, ki ga pripravljate. Na primer za pripravo jabolka 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

<b>Živilo</b>	<b>Priprava</b>	<b>Stanje po sušenju</b>	<b>Čas sušenja (v urah)</b>
Marelice	Odstranite koščico in narežite na rezine.	Mehko	13-28
Pomaranče	Narežite na dolge trakove.	Krhko	6-16
Ananas (svež)	Olupite in narežite na koščke oz. kocke.	Trdo	6-36
Ananas (iz konzerve)	Odlijte vodo in posušite.	Mehko	6-36
Banane	Olupite in narežite na kolobarje (debeline 3-4 mm)	Hrustljivo	8-38
Grozdje	Ni potrebno rezati	Mehko	8-26
Češnje	Ni potrebno odstranjevati koščic (lahko jih odstranite, ko so na pol suhe).		
Hruške	Olupite in narežite na rezine.	Mehko	8-30
Fige	Narežite	Trdo	6-26
Brusnice	Ni potrebno rezati.	Mehko	6-26
Breskve	Prerežite na 2 polovici in odstranite koščico v polovici sušenja.	Mehko	6-26
Datlji	Odstranite koščico in narežite.	Trdo	6-26
Jabolka	Olupite, odstranite pečke, narežite na rezine ali krljce.	Puha	4-6

**OPOMBA:** Čas in način obdelave v tabeli sta samo informativnega značaja. Prilagodite svojim lastnim potrebam.



## 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.  
Kako kuhati: 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 informativno in ga ni treba upoštevati.

Tabela za pripravo zelenjave za sušenje

Ime	Priprava	Stanje po sušenju	Čas sušenja
Artičoke	Narežite na trakove (debeline 3-4 mm)	Krhko	5-13
Bučke	Olupite in narežite na rezine (debeline 6-12 mm)	Krhko	6-18
Brokoli	Narežite. Kuhajte v vodi 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
Bučce	Narežite na koščke (debeline 6 mm)	Krhko	6-18
Ohrovt	Narežite na trakove (3 mm) Odstranite trde dele	Trdo	6-14
Brstični ohrovt	Prerežite 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 kolobarje.	Hrustljivo	8-14
Korenček	Kuhajte do mehkega. Narežite na 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 korenine. Narežite na kolobarje.	Hrustljivo	8-26

Zelena	Narežite na koščke (debeline 6 mm)	Hrustljivo	6-14
Mlada čebula	Razdelite.	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.

## **Priprava mesa, rib, perutnine in drugega mesa**

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

Standardna marinada:

1/2 kozarca sojine omake

1 česen, sesekljan na majhne koščke

2 veliki žlici kečapa

1 in 1/4 čajne 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**

Toplotno obdelajte, 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 ga, da se ohladi.
- Podstavek aparata očistite z vlažno krpo in posušite.
- Ne uporabljajte kovinskih krtač, grobih in agresivnih čistilnih sredstev, da ne poškodujete aparata.

## **Tehnični podatki**

Moč	245 W
Napajanje	220-230 V, 50 Hz

## **GARANCIJSKI ROK IN POGOJI**

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

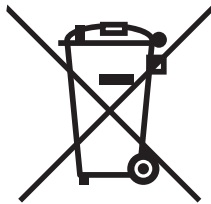
Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

## 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.