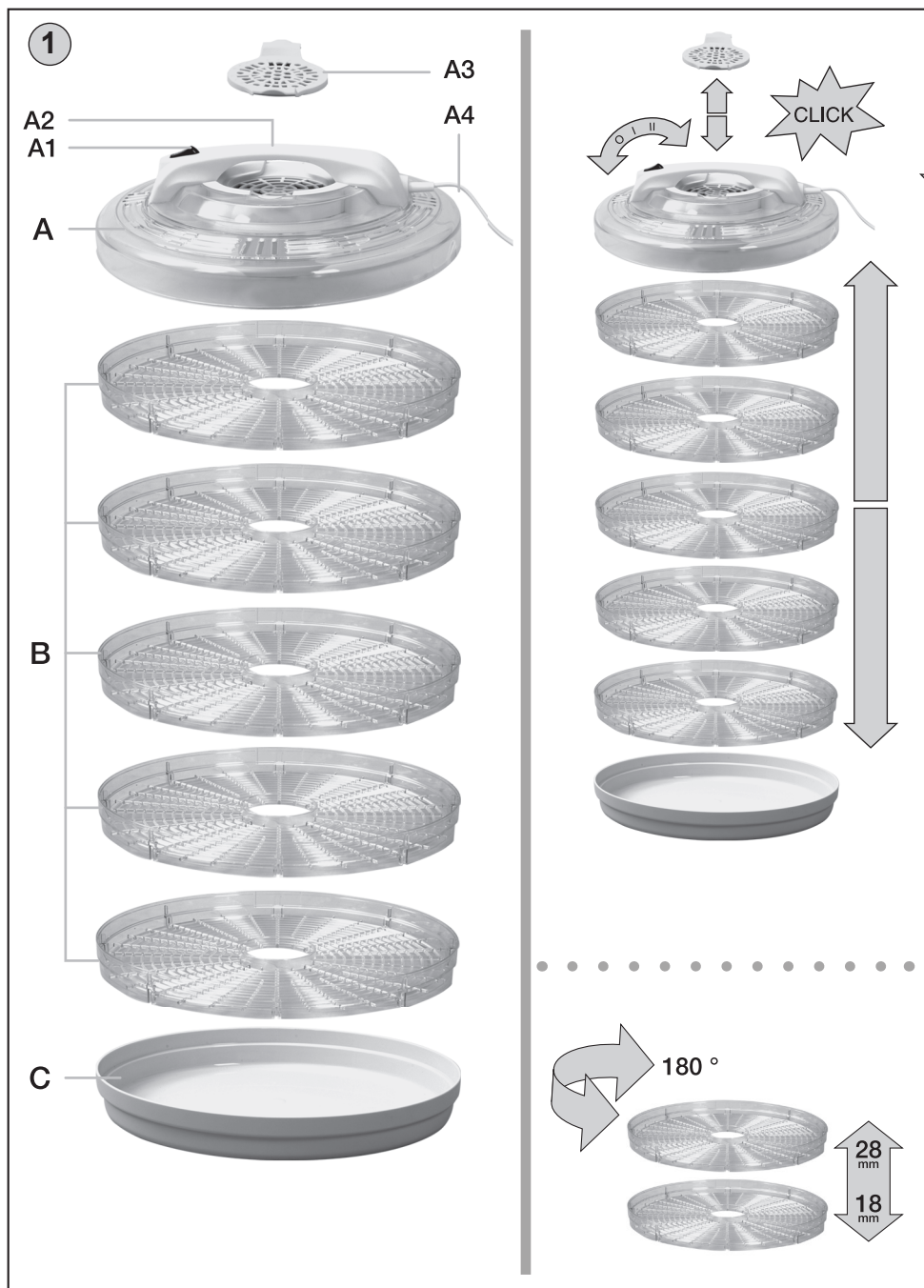


<i>Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 3-11
<i>Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 12-20
<i>Electric hot-air food dryer • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	GB 21-28
<i>Elektromos forrólevegős élelmiszerszáritó • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ</i>	H 29-37
<i>Suszarka elektryczna do żywności • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 38-46
<i>Эл. тепловоздушная сушка • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</i>	RU 47-56
<i>Elektrinis karšto oro džiovintuvas maistui • NAUDOJIMO INSTRUKCIJA</i>	LT 57-64
<i>Ел. сушарка для продуктів • ІНСТРУКЦІЯ ДО ЗАСТОСУВАННЯ</i>	UA 65-73

Kiara





NÁVOD K OBSLUZE

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

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro budoucí použití. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo pokud spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.

- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- **Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.**
- **Víko s pohonnou jednotkou nikdy neponořujte do vody (ani částečně) ani nemýjte pod proudem vody!**
- **Nepoužívejte pohonnou jednotku k vytápění místnosti!**
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je přepínač **A1** v poloze **0** (vypnuto) a po ukončení sušení vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **krb, kamna, sporák, vařič, horkovzdušné trouby, grily**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla**).
- Sušičku nepoužívejte k jiným účelům (např. k sušení výrobků z textilu, obuvi, atd.) než doporučuje výrobce.
- **Spotřebič nikdy nenechávejte v provozu bez dozoru! Kontrolujte ho po celou dobu sušení potravin.**
- Používejte pouze originální příslušenství určené pro tento typ.
- Při manipulaci se sušičkou a příslušenstvím (sítě) postupujte opatrně, mohou být horké!
- Sušičku nepřehánějte, pokud je horká.
- Otvory pro průchod vzduchu se nesmí zakrývat. Do otvorů nevsunujte ani nevhazujte žádné předměty.
- Nepokládejte zapnutou sušičku na měkké povrchy (např. **postel, podložky, koberce**).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch sušičky (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)
- Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly nečistoty (např. **chuchvalce prachu, vlasy, apod.**). V případě nasátí a usazení nečistot uvnitř spotřebiče proveďte jeho vyčištění (viz odst. **IV. ÚDRŽBA**).
- Když se spotřebič přehřeje, vstoupí v činnost automatická tepelná pojistka a přeruší přívod el. proudu. Pokud k tomu dojde, spotřebič vypnete a odpojte od el. sítě. Pak odstraňte případné viditelné překážky bránící toku vzduchu a nechejte spotřebič vychladnout.
- Po ukončení práce vždy spotřebič vypnete a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z elektrické zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti. Ujistěte se, že není možné šlápnout na síťový (prodlužovací) přívod.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.

- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, požár apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

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

Sušení (dehydrování) je metoda zahřátí potravin a následného odpaření vody. Většina potravin uvolňuje vlhkost rychle v prvních stádiích sušení. To znamená, že mohou absorbovat velké množství tepla a vytvářet značné množství páry.

Pohonná jednotka nasává vzduch, který stejnoměrně ohřívá na nastavenou teplotu a následně ho mírným tlakem vhání středovým otvorem do sušičky. Ohřátý vzduch se rozprostře v jednotlivých sušicích úrovních a odstraňuje z potravin vlhkost. Vlhkostí nasáklý vzduch se odvádí přes všechna síta a vychází ven otvory ve víku. Před uplynutím času stačí kontrolovat sušící se potraviny pouze vizuálně a ohmatem. Pro rovnoměrnější sušení potravin doporučujeme pořadí jednotlivých sít mezi sebou zaměnit (horní za dolní).

A – víko s pohonnou jednotkou

- | | |
|--|----------------------|
| A1 – vypínač/přepínač teploty (0, I, II) | A3 – mřížka |
| A2 – držadlo | A4 – napájecí přívod |

B – sušící síta (5 ks)

C – základna

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte sušičku a příslušenství. Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím ponechte spotřebič zapnutý bez vložených potravin po dobu 30 minut. Následně umyjte síta v teplé vodě s přidávkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout.

Odejměte víko **A** a síta **B** ze základny **C**. Na jednotlivá síta **B** rozložte kousky potravin tak, aby se navzájem nepřekrývaly, ale pouze dotýkaly. Na základnu **C** naskládejte síta **B** v potřebném množství. Vzdálenost mezi jednotlivými sítí (18 - 28 mm) můžete nastavit jejich vzájemným natočením o 180 stupňů. **Dbejte na to, aby prolisy na vnějším obvodu sít přesně zapadly do výstupků na vnitřním obvodu síta.** Víko s pohonnou jednotkou **A** vložte na horní síto. Vidlici napájecího přívodu **A4** zasuňte do el. zásuvky. Pomocí přepínače **A1** nastavte optimální teplotu (viz tabulka).

Poznámka: Doporučený počet sušicích sít je 5 ks.

Rady při sušení

- Sušičku umístěte tak, abyste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat. Nezapomeňte, že při sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné.
- Nejlepších výsledků dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody (ne přezrálé), případná poškozená místa na potravinách odstraňte.
- Před sušením potravin důkladně očistěte. Dodržujte hygienu Vašich rukou a pracovní plochy.

- Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky. Příliš tenké plátky sice schnou rychleji, ale nezapomeňte, že sušením se podstatně zmenší jejich velikost. Množství potravin na jedno sušení by nemělo přesáhnout 3/4 plochy síta a síla plátků by měla být od **0,5 cm** do max. **1 cm**. Síta by se neměla příliš naplnit, aby mohl vzduch volně proudit.
- Před odstraněním pecek a jader, nejprve vysušte ovoce na 50 %, zabráníte tak nadměrnému odkapávání šťáv ze sušeného ovoce. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů na síto a řeznou plochou nahoru. Také nerovné tvary pokládejte vždy hranou se slupkou na síto, ne na rovnou plochu. Zelenina by se měla pouze položit v jedné vrstvě a rovnoměrně rozložit.
- Byliny sušte velmi šetrně! Odstraňte stonek, byliny dále neporcuje. Listové byliny je třeba během sušení obracet, aby se zabránilo slepování listů. Pokud vznikne příliš silné aroma, přesuňte síto s bylinami výše. Při velmi dlouhém sušení bylin dochází ke ztrátě chuťových látek.
- Sušicí síta by měla být vyplněna slabou vrstvou sušených potravin. Pokud je to nutné, vložte čistý jemný krepový papír na síta, aby malé kousky potravin nepropadávaly a nelepily se na povrch síta.
- Čas sušení nejvíce ovlivňují následující skutečnosti: druh ovoce/zeleniny, vlhkost potravin, vlhkost vzduchu, velikosti nakrájených kousků, rozložení na sítu.
- Před ochutnáním potraviny, která se suší, odeberte pár kousků a ponechte je vychladnout. Horké kousky jsou měkčí a vlhčí než ty, které už vychladly. Potraviny sušte dostatečně dlouhý čas tak, aby se při skladování zabránilo jejich zkažení a mikrobiologickému tvoření bakterií. Správně vysušená zelenina musí být tvrdá a křehká s vlastností se lámat. Správně vysušené ovoce nemá být přeschlé, musí být kožovité a vláčné. Pro krátkodobé skladování nemusí být sušené ovoce vysušené do takové míry jako je např. z obchodu.
- Doporučujeme při sušení potravin dodržovat pokyny uvedené v odborné literatuře (např. publikace: „**Sušíme ovoce, zeleninu, byliny, houby...**“).

Enzymy v ovoci a zelenině jsou odpovědné za změnu chuti a barvy. Tyto změny budou pokračovat i při sušení a skladování, pokud sušené potraviny nejsou předem ošetřeny tak, aby se zpomalily aktivity enzymů. U některých druhů zeleniny či ovoce, se doporučuje, před samotným procesem sušení, provést blanširování či namáčení.

Blanširování

Blanširování (inaktivace enzymů) se používá k omezení porušení vzhledu a chuti tím, že se zelenina povaří na krátký čas ve vodě nebo páře.

Připravené potraviny uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do nádoby s vroucí vodou. Od doby, kdy se voda začne opět vařit, počítejte čas nutný k blanširování (viz tabulka). Potom nechte potravinu okapat, příp. ji osušte.

Namáčení

Mnoho druhů světlého ovoce (např. **jablka, meruňky, broskve, nektarinky, hrušky, švestky**) mají tendenci zhnědnout během sušení a skladování. Aby se tomuto zabránilo, namočte nakrájené řezy ovoce do roztoku ananasové nebo citrónové šťávy (jedna polévková lžice šťávy/0,25 l vody, viz tabulka) a následně nechte okapat, případně osušte čistým kuchyňským krepovým papírem. Ovoce může být také namočeno do medu, koření, pomerančového džusu. Můžete také vyzkoušet vlastní chutný roztok pro namočení.

Lze také používat roztok soli anebo ovocný sirup. Ovoce jako švestky, hroznové víno, třešně, višně mohou být namočený do vody, aby popraskala slupka, což urychlí zbavování vlhkosti během sušení.

Čas sušení

Čas se mění podle druhu sušené potraviny, jejího obsahu vody, zralosti a tloušťky.

Stejně tak závisí na teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve které se sušička používá (doporučujeme sušičku používat při běžné pokojové teplotě).

Když se bylinky a podobně aromatické poživatiny suší příliš dlouho, unikne velmi mnoho aromatických látek.

Ovoce určené ke svačinám, nebo aby se ušetřilo místo, není třeba předem namáčet a mělo by se sušit, dokud nebude křehké, ale zároveň žvýkatelné.

Nastavení teploty

stupeň 1 – přibližně 40 °C nad okolní teplotu (pro potraviny s nízkým obsahem vody, jako jsou všechny bylinky, houby, špenát, apod.),

stupeň 2 – přibližně 60 °C nad okolní teplotu (pro potraviny s vysokým obsahem vody, veškerá zelenina a ovoce).

Tabulka

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy uvedené v tabulkách jsou pouze přibližné, pohybují se v jednotkách hodin a mohou být dle vlastností sušených potravin velmi rozdílné.

Zelenina	Obsah vody (%)	Příprava	Blanšírování (min.)	Nastavení st. teploty	Čas sušení (hod.)
chřest	92	nakrájet na 20 mm plátky	2–3	2	6–10
artyčoky	87	očistit, nakrájet na půlky	2–4	2	5–7
květák	89	rozdělit na kousky, na 1/2 hod. namočit v solném roztoku	3–4 + 1 lžíce octa	2 (1)	5–6
brokolice	89	stejně jako květák	3–4 + 1 lžíce octa	2 (1)	5–6
kapusta/zelí	92	očistit, nakrájet na plátky	2–3	1	5–6
mrkev	88	nakrájet šikmo	2–3	2	7–8
celer	94	nakrájet na plátky	2	2	6–8
cibule/pórek	89	nakrájet na plátky	–	1	4–5
paprika/feferonky	93	nakrájet na proužky	–	2	6–7
rajčata	94	oloupat a rozčtvrtit	–	2 (1)	8–10
špenát	91	nad párou blanširovat do zvadnutí, odříznout tvrdé části	1	1	2–3
fazolky (zelené)	90	odstranit konce a vlákna, příčně nakrájet	3–4	2	6–7
okurky	95	nakrájet na plátky	–	2	8–10
petržel	85	odstranit stonky	–	1	1–3

rebarbora	95	oloupat, namočit do citronového roztoku	–	2	4–6
dýně	92	oloupat, nakrájet na plátky	–	2	5–6
řepa	85	nakrájet na kostičky nebo plátky	3–5	2	4–6
byliny	–	odstranit stonky, nerozměšňovat	–	1	1–2
houby	–	nakrájet na plátky/půlky	–	1	6–7

Ovoce	Obsah vody (%)	Příprava	Namáčení	Nastavení st. teploty	Čas sušení (hod.)
jablka	84	odstranit jádřinec, nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	2 (1)	5–6
hrušky	83	odstranit jádřinec, příp. oloupat, nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	2 (1)	20–24
meruňky	85	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	2 (1)	11–12
broskve	89	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	2 (1)	11–12
banány	65	oloupat, nakrájet na plátky	ne	2	9–10
třešně/višně	82	odstranit stopky, nekrájet, s i bez pecky	ne	2	12–23
švestky	81	nakrájet na půlky, s i bez pecky	ne	2	10–12
jahody	90	nakrájet na plátky, příp. celé	ano	2 (1)	6–12
bobuloviny	88	kromě borůvek se mohou všechny druhy kombinovat s jiným ovocem	ne	2	6–8
borůvky	83	celé	ne	2	5–7
hrozny	81	naříznout (nejlépe nepeckový druh)	ne	2	10–12
citrusy	–	slupka v proužcích pro aroma	ne	2 (1)	5–7
meloun	81	oloupat, odpeckovat, nakrájet na plátky	ne	2	10–14
ananas	86	oloupat, nakrájet na plátky	ne	2 (1)	10–14
datle	23	dobře zralé	ne	2	5–7
fíky	78	rozpůlit	ne	2	8–12

Použití v kuchyni

Pokud chcete sušené ovoce a zeleninu použít stejným způsobem jako čerstvé, musíte ho změkčit – vrátit mu vlhkost, která byla odstraněna sušením. Budete-li provádět namáčení déle než 1-2 hodiny, doporučujeme potraviny uložit do ledničky, abyste uchovali nutriční hodnotu potravin. Zbylou vodu z namáčení (např. ze zeleniny) použijte pro další úpravu potravin. Nezapomeňte, že namáčením potraviny zvětšují svůj objem (**ovoce cca 1,5krát, zelenina cca 2krát**).

Ovoce

Lze spotřebovat v sušeném stavu. Požadované množství sušeného ovoce namočte do přibližně stejného množství vody a ponechejte cca 4 hodiny.

Zelenina

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

Byliny

Nepotřebují další úpravy kromě rozmělnění nebo umletí a případně odstranění tvrdých částí. Usušené bylinky nedrtěte před skladováním, udrží si tak dlouho svoji chuť a aroma. Rozdrtěte je těsně před použitím.

Houby

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

Balení a skladování

Sušené potraviny je možné dlouhodobě skladovat zabalené do fólie (ne alobalu), nebo v různých dobře utěsněných kontejnerech a boxech určených pro skladování potravin. Paprika a feferonky se mohou nasekat nebo namlít v kuch. robotu a poté skladovat ve sklenicích jako koření.

Před zabalením nebo uložením potravin je nechejte vychladnout. Balte je po menším množství co nejtěsněji k sobě a uložte nejlépe do chladného, suchého a tmavého místa. Při teplotách nižších 10 °C se doba uskladnění prodlužuje cca 2-3krát. Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jedenkrát za měsíc. Pro skladování nepoužívejte kovové nádoby nebo nádoby s kovovým víkem.

POZOR

V průběhu skladování je třeba kontrolovat úroveň vlhkosti skladovaných produktů. Pokud se na ovoci či zelenině sráží kapky vody během několika prvních týdnů, proces sušení opakujte.

IV. ÚDRŽBA

Před jakoukoliv manipulací spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Před čištěním nechte sušičku vychladnout! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. ostré předměty, škrabky, ředidla nebo jiná rozpouštědla)! Čištění provádějte pravidelně po každém použití!

Víko s pohonnou jednotkou se během sušení může špinit. Provádějte pouze povrchovou údržbu (setřete prach apod.). Pro odstranění zašlého prachu nebo jiné nečistoty použijte měkký vlhký hadřík. Dbejte na to, aby se do vnitřních částí pohonné jednotky nedostala voda! Vyčištění prachu a nečistot usazených uvnitř pohonné jednotky můžete provést jejich vysátím nebo vyfouknutím.

Síta a základnu ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou, utřete do sucha nebo nechte oschnout. Můžete použít i myčku nádobí.

Některé potraviny mohou určitým způsobem síta zabarvit. To je však z funkčního a hygienického hlediska bezvýznamné a není to důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).

Čištění mřížky (A3)

Uchopte mřížku a tahem ji ze sušičky odejměte. Mřížku očistěte od případných nečistot (např. pomocí kartáčku). Po očištění nasadte mřížku opačným způsobem zpět. Po očištění spotřebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché místo, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Aktivní sušící plocha 5 sít (m ²) cca	0,50
Hmotnost (kg) cca	2,2

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy.

Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

DO NOT COVER – Nezakrývat.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.

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

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

NÁVOD NA OBSLUHU

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte návod na obsluhu, prehladnite si vyobrazenie a návod uschovajte na neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nejsou starší 8 let a pod dozorom. Deti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, alebo spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch odnesť spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, jeho výmenu musí vykonať výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.

- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Nie je určený na vonkajšie použitie.**
- **Veko s pohonnou jednotkou nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- **Pohonnú jednotku nepoužívajte na vyhrievanie miestností!**
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrymi rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač **A1** v polohe **0** (vypnuté), a po skončení sušenia vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Spotrebič používajte iba na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov, dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, teplovzdušnej rúry, grilu**) a vlhkých povrchov (**drezov, umývadiel a pod.**).
- Sušičku nepoužívajte na iné účely (napr. **sušenie výrobkov z textilu, obuvi, atď.**) než odporúča výrobca.
- **Spotrebič nikdy nenechávajte v činnosti bez dozoru! Kontrolujte ho počas celej doby sušenia potravín.**
- Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre tento typ.
- Pri manipulovaní so sušičkou a príslušenstvom (sitami) postupujte opatrne, môžu byť horúce!
- Sušičku neprenášajte, ak je horúca.
- Otvory na priechod vzduchu sa nesmú zakrývať. Do otvorov nevsúvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.
- Zapnutú sušičku neodkladajte na mäkké povrchy (napr. **posteľ, uteráky, bielizeň, koberce**).
- Nie je povolené akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch sušičky (napríklad **samolepiacou tapetou, fóliou**)!
- Dbajte, aby do spotrebiča nevnikli nečistoty, ktoré by umožnili vznik požiaru (napríklad **chuchvalce prachu, vlasov, a pod.**). V prípade nasatia takýchto nečistôt spotrebič vyčistíte (pozri text **IV. ÚDRŽBA**).
- Keď sa spotrebič prehreje, zapne sa automatická tepelná poistka a preruší prívod elektrickej energie. Keď sa to stane, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Potom odstráňte prípadné viditeľné prekážky brániace prúdeniu vzduchu a spotrebič nechajte vychladnúť.
- Po skončení práce spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stola alebo linky, kde ho môžu stiahnuť deti. Uistite sa, či nie je možné stúpnuť na sieťový (predlžovací) prívod.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponáraný do vody, ani sa ohýbať cez ostré hrany.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!

- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym zaobchádzaním so spotrebičom a príslušenstvom (napr. **za znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

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

Sušenie (dehydrovanie) je metóda zahriatia potravín s následným odparením vody. Väčšina potravín uvoľňuje vlhkosť rýchlo v prvých stupňoch sušenia. To znamená, že môžu absorbovať veľké množstvo tepla a vytvárať veľké množstvo pary. Pohonná jednotka nasáva vzduch, ktorý rovnomerne ohrieva na nastavenú teplotu a následne ho miernym tlakom vháňa stredovým otvorom do sušičky. Ohriaty vzduch sa rozloží v jednotlivých sušiacich úrovniach a odstraňuje z potravín vlhkosť. Vlhkosťou nasiaknutý vzduch sa odvádza späť cez všetky sitá a odchádza von otvormi vo veku. Pred uplynutím času stačí kontrolovať sušiacu sa potraviny výhradne vizuálne alebo dotykom. Pre rovnomernejšie sušenie potravín môžete jednotlivé sitá prekladať (horné za dolné).

A — veko s pohonnou jednotkou

A1 — vypínač/prepínač teploty (0, I, II)

A2 — rukoväť

A3 — mriežka

A4 — napájací prívod

B — sušiacie sitá (5 ks)

C — základňa

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte sušičku a príslušenstvo. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné adhézne fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým použitím nechajte spotrebič zapnutý bez vložených potravín po dobu 30 minút. Následne umyte sitá v teplej vode s pridaním saponátu, dôkladne ich opláchnite čistou vodou a osušte do sucha, prípadne nechajte oschnúť.

Odoberte veko **A** a sitá **B** zo základne **C**. Na jednotlivé sitá **B** rozložte kusy potravín tak, aby sa navzájom neprekrývali, ale iba dotýkali. Na základňu **C** naskladajte sitá **B** v potrebnom množstve. Vzdialenosť medzi jednotlivými sitami (18 — 28 mm) môžete nastaviť ich natáčaním o 180 stupňov. **Dbajte na to, aby prelisy na vonkajšom obvode sita zapadli presne do výstupkov na vnútornom obvode sita.** Veko s pohonnou jednotkou **A** vložte na horné sito. Vidlicu napájacieho prívodu **A4** zasunite do el. zásuvky. Pomocou prepínača **A1** nastavte optimálnu teplotu (pozri tabuľku).

Poznámka: Odporúčaný počet sušiacich sít je 5 kusov.

Rady pri sušení

- Sušičku umiestnite tak, aby ste ju počas činnosti nemuseli premiestňovať. Nezabudnite, že pri sušení bude v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktorá nemusí byť pre každého príjemná.
- Najlepšie výsledky dosiahnete len s bezchybnými, čerstvými a zrelými (nie prezretými) plodmi. Prípadné poškodené miesta potravín pred sušením odstráňte.
- Pred sušením potraviny dôkladne očistite. Dodržiavajte hygienu rúk a pracovnej plochy.
- Proces sušenia bude rovnomerný, ak potraviny budú mať rovnakú hrúbku. Príliš tenké plátky síce uschnú rýchlejšie, ale nezabudnite, sušením sa podstatne zmenšia. Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo presiahnuť 3/4 plochy sita a hrúbka plátok by mala byť od **0,5** do **1 cm**. Sušiacie sitá by sa nemali príliš naplniť, aby mohol vzduch voľne prúdiť.

- Pred odstránením kôstok a jadier najskôr vysušte ovocie asi na 50 %, zabránite tak nadmernému odkvapkávaniu šťavy z ovocia. Neošúpané ovocie poukladajte šupkou dole na sito a reznou plochou navrch. Nerovné tvary ukladajte na sito vždy plochou so šupkou, nie rovnou reznou plochou. Zelenina by sa mala len položiť v jednej vrstve a rovnomerne rozložiť.
- Bylinky sušte veľmi opatrne! Odstráňte stonku a ďalej ich nedel'te. Listy počas sušenia obracajte, aby sa nezapli. Ak je vôňa bylín príliš výrazná, presuňte sitá vyššie. Pri veľmi dlhom sušení bylinky strácajú chuťové látky.
- Na sušiacich sitách by mala byť len nízka vrstva sušených potravín. Ak treba, položte na sitá jemný čistý krepový papier, aby drobné kúsky potravín sitom neprepadávali, prípadne sa nelepili na jeho povrch.
- Čas sušenia najviac ovplyvňujú nasledujúce skutočnosti: druh ovocia/zeleniny, vlhkosť potravín, vlhkosť vzduchu, veľkosť nakrájaných kúskov, ich rozloženie.
- Pred ochutnaním sušenej potraviny najskôr niekoľko kúskov odoberte a nechajte ich vychladnúť. Horúce kúsky sú mäkkšie a vlhšie ako tie, ktoré už vychladli. Potraviny sušte dostatočne dlho tak, aby sa zabránilo mikrobiologickej tvorbe baktérií a aby sa pri skladovaní nepokazili. Správne vysušená zelenina musí byť tvrdá, krehká, so sklonom sa lámať. Správne vysušené ovocie nemá byť preschnuté, musí byť kožovité a vláčne. Na krátkodobé skladovanie nemusí byť ovocie vysušené do takej miery ako napríklad z obchodu.
- Pri sušení potravín odporúčame dodržiavať pokyny uvedené v odbornej literatúre (napr. publikácia: **“Sušíme ovocie, zeleninu, bylinky, huby...”**).

Enzýmy v ovocí a zelenine sú zodpovedné za zmenu chuti a farby. Tieto zmeny budú pokračovať aj pri sušení a skladovaní, ak sušené potraviny nie sú ošetrené vopred tak, aby sa spomalila aktivita enzýmov. U niektorých druhov zeleniny alebo ovocia, sa doporučuje pred samotným procesom sušenia previesť blanšírovanie alebo namáčanie.

Blanšírovanie

Blanšírovanie (inaktivácia enzýmov) sa používa na obmedzenie porušenia vzhľadu a chuti tým, že zelenina sa krátko povarí vo vode alebo v pare.

Pripravené potraviny uložte do drôteného košíka alebo sita a ponorte do nádoby s vriacou vodou. Od doby, keď voda opäť začne vriť, rátajte čas potrebný na blanšírovanie (pozri tabuľku). Potom nechajte potravinu odkvapkať, prípadne ju osušte.

Namáčanie

Mnoho druhov svetlého ovocia (napr. **jablká, marhule, broskyne, hrušky, ringloty**) počas sušenia a skladovania zhnednú. Aby sa tomu predišlo, nakrájané rezy ovocia ponorte do roztoku ananásovej alebo citrónovej šťavy (jedna polievková lyžica šťavy/0,25 l vody, pozri tabuľku) a potom ich nechajte odkvapkať, alebo ich osušte čistými kuchynskými papierovými utierkami. Ovocie môže byť namočené aj do medu, korenia alebo pomarančového džúsu. Môžete použiť aj vlastný roztok, podľa vašej chuti, ovocný sirup alebo roztok soli. Ovocie, ako sú napríklad slivky, hrozno, čerešne, višne, môžete ponoriť do vody, aby mu popraskala šupka. Urýchli sa tým strata vlhkosti počas sušenia.

Čas sušenia

Čas sa mení podľa druhu sušenej potraviny, obsahu vody, zrelosti a hrúbky. Taktiež závisí na teplote a vlhkosti vzduchu v miestnosti, v ktorej sa sušička používa (odporúčame sušičku používať pri bežnej izbovej teplote).

Keď sa bylinky a podobné aromatické potraviny sušia príliš dlho, unikne veľmi mnoho aromatických látok.

Ovocie určené k priamej konzumácii, alebo aby sa ušetrilo miesto, nie je potrebné vopred namáčať a malo by sa sušiť, dokiaľ nebude krehké, ale zároveň sa bude dať žuvať.

Nastavenie teploty

stupeň 1 — približne 40 °C viac než je teplota prostredia (pre potraviny s nízkym obsahom vody, ako sú bylinky, huby, špenát, a pod.),

stupeň 2 — približne 60 °C viac než je teplota prostredia (pre potraviny s vysokým obsahom vody, ako sú všetky druhy zeleniny a ovocia).

Tabuľka

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy uvedené v tabuľkách sú iba odporúčané, pohybujú sa v jednotkách hodín a môžu byť podľa vlastností jednotlivých sušených potravín veľmi rozdielne.

Zelenina	Objem vody (%)	Príprava	Blanšírovanie (min.)	Nastavenie st. teploty	Čas sušenia (hod.)
špargľa	92	nakrájať na 20 mm plátky	2–3	2	6–10
artičoka	87	očistiť, nakrájať na polovice	2–4	2	5–7
karfiol	89	rozdeliť na ružičky, na 1/2 hod. namočiť v slanom roztoku	3–4	2 (1)	5–6
			+ 1 lyžicu octu		
brokolica	89	rozdeliť na ružičky, na 1/2 hod. namočiť v slanom roztoku	3–4 + 1	2 (1)	5–6
			+ 1 lyžicu octu		
kel/kapusta	92	očistiť, nakrájať na plátky	2–3	1	5–6
pastrnák/mrkva	88	šikmo nakrájať	2–3	2	7–8
zeler	94	nakrájať na plátky	2	2	6–8
cibuľa/pór	89	nakrájať na plátky	–	1	4–5
paprika/feferónky	93	nakrájať na prúžky	–	2	6–7
paradajky	94	ošúpať a rozštvrtiť	–	2 (1)	8–10
špenát	91	blanšírovať nad parou, kým nezvädne, odrezáť tvrdé časti	1	1	2–3
fazuľka (zelená)	90	začiatok a koniec odstrániť, priečne nakrájať	3–4	2	6–7
uhorky	95	nakrájať na plátky	–	2	8–10
petržlenová vňať	85	odstrániť stonky	–	1	1–3
rebarbora	95	olúpať, namočiť do citrónového roztoku	–	2	4–6
tekvica	92	ošúpať, nakrájať na plátky	–	2	5–6
repa	85	nakrájať na drobné kocky alebo plátky	3–5	2	4–6
byliny	–	odstrániť stonku, nedrobiť	–	1	1–2
huby	–	nakrájať na plátky/polovice	–	1	6–7

Ovocie	Objem vody (%)	Príprava	Namáčanie	Nastavenie st. teploty	Čas sušenia (hod.)
jablká	84	odstrániť jadrovník, nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	2 (1)	5–6
hrušky	83	odstrániť jadrovník, príp. ošúpať, nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	2 (1)	20–24
marhule	85	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	2 (1)	11–12
broskyne	89	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	2 (1)	11–12
banány	65	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	2	9–10
čerešne/višne	82	odstrániť stopky, nekrájať, s kôstkou aj bez nej	nie	2	12–23
slivky/ringloty	81	rozpoliť, s kôstkou aj bez nej	nie	2	10–12
jahody	90	nakrájať na plátky, príp. celé	áno	2 (1)	6–12
bobuľové plody	88	okrem čučoriedok sa môžu všetky druhy kombinovať s iným ovocím	nie	2	6–8
čučoriedky	83	celé	nie	2	5–7
hrozno	81	narezať, najlepšie druh bez zrníek	nie	2	10–12
citrusy	–	prúžky šupky, kvôli aróme	nie	2 (1)	5–7
melóny	81	ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky	nie	2	10–14
ananas	86	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	2 (1)	10–14
datle	23	dobré vyzreté	nie	2	5–7
figy	78	rozpoliť	nie	2	8–12

Použitie v kuchyni

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

Ovocie

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

Zelenina

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

Bylinky

Nepotrebnú ďalšiu úpravu, iba rozmrvenie alebo pomletie, prípadne odstránenie tvrdých častí. Usušené bylinky nedrťte pred skladovaním, udržia si tak dlho svoju chuť a arómu. Rozdrťte ich tesne pred použitím.

Huby

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

Balenie a skladovanie

Sušené potraviny možno dlhodobo skladovať zabalené do fólie (nie alobalu) alebo v rôznych dobre tesniacich nádobách či boxoch určených na skladovanie potravín. Paprika a feferónky sa môžu nasekať alebo pomlieť v kuchynskom robote a následne skladovať v sklenených nádobách ako korenie.

Pred zabalením alebo uložením potraviny nechajte vychladnúť. Menšie množstvá balte čo najtesnejšie k sebe a uložte najlepšie na chladné, suché a tmavé miesto. Pri teplote nižšej ako 10 °C sa doba uskladnenia predlžuje asi 2 až 3 krát. Po otvorení je najlepšie spotrebovať celý obsah naraz. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálne raz za mesiac. Na skladovanie nepoužívajte kovové nádoby alebo nádoby s kovovým vekom.

POZOR

V priebehu skladovania je potrebné kontrolovať úroveň vlhkosti skladovaných produktov. Pokiaľ sa na ovocí alebo zelenine zrážajú kvapky vody behom niekoľkých prvých týždňov, proces sušenia opakujte.

IV. ÚDRŽBA

Pred akoukoľvek manipuláciou spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Pred čistením nechajte sušičku vychladnúť! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá alebo riedidlá)! Sušičku čistite po každom použití!

Veko s pohonnou jednotkou sa počas sušenia môže veľmi špiniť. Prevádzajte iba povrchovú údržbu (zotrite prach, a pod.). Na odstránenie silného alebo staršieho znečistenia použite navlhčenú špongiu. Dbajte na to, aby sa do vnútorných častí pohonnej jednotky nedostala voda! Usadený prach alebo prípadné nečistoty z pohonnej jednotky vysajte vysávačom alebo ich vyfúknite.

Sitá i základňu ihneď po použití umyte v teplom roztoku vody a saponátu, opláchnite čistou vodou, utrite alebo nechajte oschnúť. Môžete použiť aj umývačku riadu. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom sitá zafarbiť. To je však bezvýznamné, z funkčného a hygienického hľadiska, nie je to ani dôvod na reklamáciu spotrebiča! Toto zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase stratí. Plastové výlisky nikdy nesusušte nad zdrojom tepla (napr. kachľami, el./plynovým sporákom).

Čistenie mriežky (A3)

Uchopte mriežku a ťahom ju zo sušičky odnámte. Mriežku očistite od prípadných nečistôt (napríklad pomocou kefy). Po očistení nasadte mriežku opačným spôsobom naspäť. Po očistení spotrebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché miesto, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

V. EKOLÓGIA



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

Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkon (W)	uvedený na typovom štítku
Aktívna sušiacia plocha 5 sit (m ²) asi	0,5
Hmotnosť (kg) asi	2,2

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 70 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

DO NOT COVER — *Nezakrývať.*

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

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

Nebezpečenstvo udusenia. PE vrečko odkladajte mimo dosahu detí. Vrečko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA - Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8,
831 04 Bratislava 3



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

INSTRUCTIONS FOR USE

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

I. SAFETY WARNINGS

- Before the first use, read the instructions for use carefully, look at the picture and store the instructions for use for the future. Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power supply plug has to be connected to a socket of electrical installation that conforms to respective standards.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell into water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the producer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- **This appliance is not intended for outdoor use.**

- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
 - Never immerse the lid with the drive unit into water (even partially) or wash it in running water!
 - Do not use the drive unit for heating a room!
 - Do not insert to or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!
 - Check before every connecting of the appliance to power supply whether switch **A1** is in the **0** position (off) and after drying always disconnect the appliance from power supply.
 - Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in a sufficient distance from flammable objects (such as **curtains, drapes, wood etc.**), heat sources (e.g. **fireplace, heater, stove, cooker, radiators, hot air ovens, grills**) and wet surfaces (e.g. **sinks, wash basins**).
 - Do not use the dryer for other purposes (e.g. **for drying textile products, footwear, etc.**) than those recommended by the producer.
 - **Do not let the appliance in operation without supervision! Check it for the whole time of drying food.**
 - Use only original accessories designed for this type.
 - When handling the dryer and the accessories (meshes), be careful, they can be hot!
 - Do not carry the dryer if it is hot.
 - Holes for air ventilation must not be covered. Do not insert or throw any objects into the holes.
 - Do not put the dryer in operation on soft surfaces (e.g. **on a bed, mats, carpets**).
 - It is not allowed to modify the surface of the dryer in any way (e.g. **using a self-adhesive wallpaper, foils, etc.**)!
 - Prevent entrance of impurities into the appliance (e.g. **clouds of dust, hair etc.**).
- If impurities are sucked and settled inside the appliance, clean it (see par.

IV. MAINTENANCE).

- When the appliance is overheated, the automatic heat fuse is activated and it disconnects power supply. If it happens, switch off the appliance and unplug it from power supply. Then remove possible visible obstacles preventing air flow and let the appliance cool down.
- After finishing work, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the connector of the power cord out of the electric socket.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- Make sure that the power cord does not hang over the edge of the working table where children could reach it. Make sure that you cannot step on network (extension) connection.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Never use the appliance for any other purpose than that described in these instructions for use!
- The producer does not undertake any responsibility for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **deterioration of food, injury, burning, scalding, fire, etc.**) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warnings above.

II. APPLIANCE DESCRIPTION AND ITS FUNCTIONS (Fig. 1)

Drying (dehydrating) is a method of heating food and subsequent water evaporation. Most food releases humidity quickly in the first stages of drying. This means that they can absorb a lot of heat and create sufficient amount of steam.

The drive unit sucks air that is heated evenly to the set temperature and then it blows it by slight pressure to the dryer through the central hole. Heated air is spread in individual drying levels and it removes humidity from food. Air soaked with humidity is led through all meshes and it goes out through holes in the lid. Before lapse of the time, all you have to do is to control food only visually and by touching. For even drying of food we recommend replacing the order of individual meshes (the upper for the lower).

A – lid with drive unit

A1 – on/off button and temperature switch (0, I, II)

A2 – handle

A3 – grid

A4 – power cord

B – drying meshes (5 pieces)

C – base

III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material, take out the dryer and the accessories. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the appliance. Before the first use, let the appliance switched on without any food in for 30 minutes. Then wash the meshes in warm water with some detergent, wash thoroughly with clean water and wipe it dry, or let it dry.

Remove lid **A** and meshes **B** from the base **C**. Place pieces of food on individual meshes **B** so that they are not mutually covered, but only touch each other. Put the necessary number of meshes **B** on base **C**. The distance between individual meshes (18 - 28 mm) can be set by their mutual turning by 180 degrees. **Make sure that the moulded holes in the outer circumference fit precisely to the projections on the inner circumference of the mesh.** Put lid with drive unit **A** on the upper mesh. Plug power cord **A4** to an electric socket. Set the optimum temperature using switch **A1** (see table).

Note: The recommended number of drying meshes is 5.

Advice for drying

- Place the dryer in such a way that you do not have to move it during drying. Do not forget that there will be smell of dried food in the room and some people may find it oppressive.
- You will achieve the best results with fresh and ripe fruit (not overripe) that is not spoilt, and remove possible spoilt places on the food.
- Clean the food thoroughly before drying. Keep your hands and workplace clean.
- The process of drying will be even when you cut food to slices of the same length. Slices that are too thin are dried more quickly, but do not forget that their size will be significantly smaller as a result of drying. The amount of food for one drying should not exceed 3/4 of the mesh area and thickness of the slices should be between **0.5 cm** to not more than **1 cm**. The meshes should not be too full so that air can flow freely through them.
- Before removing pits and cores, first dry the fruit to 50%; this you will prevent excessive dripping of juices from dried fruit. Put unpeeled fruit with the skin down on the mesh and with the cut surface up. Also, put uneven shapes with the edge with the skin on the mesh, not on the flat surface. Vegetables should only be put in one layer and distributed evenly.

- Dry herbs carefully! Remove the stalk; to not cut herbs. Leaf herbs have to be turned during drying to prevent sticking of leaves. If the created aroma is too strong, move the mesh with herbs up. When herbs are dried for a long time, their flavour substances are lost.
- Drying meshes should be filled with a thin layer of dried food. If necessary, put a clean fine crepe paper on meshes so that small pieces of food do not fall through and stick to the surface of the mesh.
- The time of drying is mostly dependent on the following facts: the type of fruit/vegetables, food humidity, air humidity, sizes of cut pieces, distribution on the mesh.
- Before tasting food that is being dried, take out several pieces and let them cool down. Hot pieces are softer and more humid than those that have cooled down. Dry food for sufficient time so that their decay and microbiological production of bacteria is prevented. Properly dried vegetables must be hard and crispy and prone to cracking. Duly dried fruit should not be overdried, it must be leathery and smooth. For short-time storage, dried fruit does not have to be dried so much as in a shop.
- In drying food, we recommend following the instructions in professional literature.

Enzymes in fruit and vegetables are responsible for change in flavour and colour. Then the changes will continue in drying and storing if dried food is not treated in advance so that activity of the enzymes is slowed down. In some kinds of vegetables or fruit we recommend blanching or soaking before drying.

Blanching

Blanching (enzymes deactivation) is used to eliminate disturbance of look and taste by cooking vegetables for a short time in water or in steam.

Put the prepared food into a wire basket or a mesh and sink it into a container with boiling water. Count the time necessary for blanching from the time when water starts to boil again (see table). Then let water drip off from the food, or dry it.

Soaking

Many kinds of light fruit (e.g. **apples, apricots, peaches, nectarines, pears, plums**) tend to turn brown during drying and storing. To prevent this, soak the cut pieces of fruit into a solution of pineapple or lemon juice (one tablespoon of juice/0.25 L of water, see the table) and then let the water drip off the fruit, or dry it with clean kitchen crepe paper. Fruit can also be soaked in honey, spices, orange juice. You can also try your own tasteful solution for soaking. You can also use a salt solution or fruit syrup. Fruit like plums, grapes, cherries, sour cherries can be soaked in water so that the skin cracks, which will speed up dehumidification during drying.

Time of drying

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

When herbs and similarly aromatic foodstuffs are dried for too long, a lot of aromatic substances will leak.

Fruit intended for snacks, or fruit to save place, does not have to be soaked before drying and it should be dried until crispy, but chewable at the same time.

Setting temperature

- grade 1 – about 40 °C above the ambient temperature (for food with low contents of water, such as all herbs, mushrooms, spinach, etc.),
 grade 2 – about 60 °C above the ambient temperature (for foods with high contents of water, all vegetables and fruit).

Table

Please consider the following tips for processing as examples and inspiration. They are not intended to provide instructions, but to show the possibilities of various food processing. The times provided in the tables are approximate only, they range in hours and they can be very varied according to the properties of the food being dried.

Vegetables	Contents water (%)	Preparation	Blanchin (min)	Setting av. temperature	Time of drying (hours)
asparagus	92	cut into 20mm slices	2–3	2	6–10
artichokes	87	clean, cut into halves	2–4	2	5–7
cauliflower	89	cut into pieces, soak in salt solution for half an hour	3–4 + 1 tablespoon of vinegar	2 (1)	5–6
broccoli	89	like cauliflower	3–4 + 1 tablespoon of vinegar	2 (1)	5–6
cole/cabbage	92	clean, cut into halves	2–3	1	5–6
carrots	88	cut diagonally	2–3	2	7–8
celery	94	cut into slices	2	2	6–8
onion/leek	89	cut into slices	–	1	4–5
pepper/hot peppers	93	cut into stripes	–	2	6–7
tomatoes	94	peel and cut into quarters	–	2 (1)	8–10
spinach	91	blanch in steam till withered, cut hard parts	1	1	2–3
beans (green)	90	remove the ends and the fibres cut crosswise	3–4	2	6–7
cucumbers	95	cut into slices	–	2	8–10
parsley	85	remove stalks	–	1	1–3
rhubarb	95	peel, soak into lemon solution	–	2	4–6
pumpkin	92	peel, cut into slices	–	2	5–6
beetroot	85	cut into cubes or slices	3–5	2	4–6
herbs	–	remove stalks, do not crush	–	1	1–2
mushrooms	–	cut into slices/halves	–	1	6–7

Fruit	Contents of water (%)	Preparation	Soaking	Setting av. temperature	Time of drying (hours)
apples	84	remove core, cut into slices/quarters	yes	2 (1)	5–6
pears	83	remove core, or peel, cut into slices/quarters	yes	2 (1)	20–24
apricots	85	cut into slices/quarters	yes	2 (1)	11–12
peaches	89	cut into slices/quarters	yes	2 (1)	11–12
bananas	65	peel, cut into slices	no	2	9–10
cherries/sour cherries	82	remove stems, do not cut, with or without stone	no	2	12–23
plums	81	cut into halves, with or without stone	no	2	10–12
strawberries	90	cut into slices, or whole	yes	2 (1)	6–12
berries	88	all except for bilberries kinds can be combined with other fruits	no	2	6–8
bilberries	83	whole	no	2	5–7
grapes	81	cut (preferably stoneless kind)	no	2	10–12
citrus fruits	–	skin in strips for aroma	no	2 (1)	5–7
melon	81	peel, remove stones, cut into slices	no	2	10–14
pineapple	86	peel, cut into slices	no	2 (1)	10–14
dates	23	well ripe	no	2	5–7
figs	78	cut into halves	no	2	8–12

Using in kitchen

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

Fruit

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

Vegetables

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

Herbs

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

Mushrooms

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

Packing and storing

Dried food can be stored packed in a foil (not an aluminium foil) for a long time, or in various properly sealed containers and boxes intended for storing food. Peppers and hot peppers can be cut or ground in a kitchen food processor and then stored in glasses as spices.

Let food cool down before packing or storing. Pack them in smaller amounts as close as possible to one another and store preferably at a cool, dry and dark place. At temperatures lower than 10 °C, the time of storing is extended about 2 to 3 times. Use all the contents immediately after opening if possible. Check stored dried food at least once a month. Do not use metal containers or containers with a metal lid for storing.

CAUTION

During storing, the level of humidity of the stored products must be checked. If drops of water condensate on fruit or vegetables during the first weeks, repeat the drying process.

IV. MAINTENANCE

Switch off and unplug the appliance from power supply before any maintenance by taking the plug of the power cord out of the socket! Let the dryer cool down before cleaning! Do not use coarse and aggressive cleaning agents (e.g. sharp objects, scrapers, diluting agents or other solvents)! Clean the appliance regularly after every use!

The lid with the drive unit can be soiled during drying. Carry out surface maintenance only (wipe off dust etc.) Use a soft damp cloth to remove old dust or other impurities. **Make sure that water does not get inside the inner parts of the drive unit!** Cleaning dust and impurities settled inside the drive unit can be made by their vacuuming or blowing out. Clean the meshes and the base in hot water with addition of a detergent right after use, rinse them with clean water, wipe them dry or let them dry. You can also use a dishwasher. Some food can colour the meshes in some way. But this is irrelevant from the functional and sanitary point of view and this is not a reason for return of the appliance. This colouring usually disappears after some time. Never dry plastic mouldings over a heat source (e.g. **heater, electric/gas stove**).

Cleaning the grid (A3)

Hold the grid and pull it out from the food dryer. Remove possible impurities from the grid (e.g. using a brush).

After cleaning, put the appliance to a safe, dustfree and dry place, out of reach of children and incapacitated people.

V. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For their proper disposal, hand them over at special collection places where they will be accepted free of

charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations.

If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

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

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

VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	specified on the type label
Input (W)	specified on the type label
Active drying area of 5 meshes (m ²) about	0,50
Weight (kg) about	2,2

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended. The product matches the requirements of the below statutory order as amended:

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

DO NOT COVER.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

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

PRODUCER: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Czech Republic.



WARNING: HOT SURFACE

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

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

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Ezen útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! Felügyelet nélkül a gyermek nem végezheti el a készülék tisztítását, karbantartását!
- Ne használja a készüléket akkor, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az a földre esett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja a készüléket szakszervi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező személy cserélje ki, hogy elkerülje ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.

- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszoló aljzatában levő feszültséggel. A csatlakozó vezeték villásdugóját csak olyan elektromos dugaszolóaljzatba lehet csatlakoztatni, ami megfelel az illetékes szabványoknak.
- **A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!**
- **A készüléket nem szabad külső téren alkalmazni.**
- **A fedelet a meghajtóegységgel ne merítse vízbe (még részben sem), ne mossa azt folyóvíz alatt!**
- **Ne használja a meghajtó egységet a helyiség fűtésére!**
- **Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt a dugaszolóaljzathoz a csatlakozóvezeték nélkül fogva!**
- A készülék el.hálózatra történő kapcsolásakor ellenőrizze, hogy az **A1** jelű kapcsoló **0** helyzetben van-e (kikapcsolt állapot) és a szárítás befejezése után mindig válassza le a készüléket az el. hálózatról.
- A készüléket csak annak üzemi helyzetében, olyan helyeken használja, ahol nem fenyeget annak felborulása és megfelelő távolságban van éghető anyagoktól (pl. függönytől, drapériától, fatárgyaktól stb.) hőforrásoktól (pl. kandallótól, kályhától, tűzhelytől, főzőlaptól, forrólevegős sütőtől, grilltől), továbbá nedves felületektől (pl. mosogatóktól, mosdóktól).
- Ne használja a szárítót a gyártó által javasoltaktól eltérő más célokra (pl. textiltermékek, lábbelik stb. szárítására).
- **Ne hagyja az üzemben levő készüléket felügyelet nélkül! Ellenőrizze azt az élelmiszerek szárítása teljes időtartama alatt.**
- Csak eredeti tartozékokat használjon, amelyek erre a típusra készültek.
- A szárítóval és tartozékaival (sziták) óvatosan járjon el, forrók lehetnek!
- Ne helyezze át a szárítót más helyre, amíg az forró.
- A légáramlás nyílásait nem szabad letakarni. A nyílásokba ne dugjon be, vagy ne dobjon be különböző tárgyakat.
- Ne helyezze a bekapcsolt szárítót puha felületekre (pl. **ágy, alátétek, szőnyeg**).
- Nem megengedett a szárító felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)!
- Ügyeljen arra, hogy a készülékbe ne kerülhessenek szennyeződések (pl. **porcsomók, hajszálok stb.**). A szennyeződések a készülék belsejébe történt beszívódása és lerakódása esetén végezze el annak tisztítását (lásd a **IV.** fejezetet, **KARBANTARTÁS**).
- A készülék túlmelegedésekor működésbe lép az automatikus hőbiztosító és megszakítja az áram hozzávezetését. Ha ez bekövetkezik, akkor kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el. hálózatról. Távolítsa el a levegő áramlását akadályozó látható tárgyakat és hagyja kihűlni a készüléket.
- A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el.hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugója elektromos dugaszolóaljzathoz történő kihúzásával.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön a munkalap szélén át, ahol ahhoz gyermekek hozzáférhetnek. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e rálépni a hálózati (hosszabbító) vezetékekre.

- A csatlakozó vezetéket nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromlítani, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken áthajlítani.
- Az esetleges vezetékhozzabító használatkor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készült és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- Gyártó cég nem felelős a készülék és annak tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **élelmiszerek tönkremenetele, sérülések, égési sérülések, tüzesetek stb.**) és nem garanciaköteles a készülékért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

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

A szárítás (dehidratálás) az élelmiszer felmelegítésével és a víz azt követő elpárolgásával történik. Az élelmiszerek többsége nedvességét gyorsan, a szárítás első fázisaiban leadja. Ez azt jelenti, hogy nagy hőmennyiséget nyelhetnek el és jelentős mennyiségű gőzt képződhet.

A hajtóegység levegőt szív be, ami egyenletesen felmelegedik a beállított hőmérsékletre és azután azt kis nyomással hajtja a szárítóba, annak középső nyílásán át. A felmelegedett levegő szétterjed az egyes szárítási szinteken és eltávolítja az élelmiszerek nedvességét.

A nedvességgel telített levegő a szitákon áthaladva a fedél nyílásán át távozik el.

A szárítási idő letelte előtt elegendő a szárításban levő élelmiszereket csak vizuálisan és tapintással ellenőrizni. Az élelmiszerek egyenletesebb szárítása céljából javasoljuk a szitákat egymás között felcserélni (a felsőt az alsóval).

A – fedél a meghajtó egységgel

A1 – hőmérséklet bekapcsoló/átkapcsoló (0, I, II) A3 – rács

A2 – tartófogantyú

A4 – csatlakozó vezeték

B – szárító szita (5 db)

C – alapzat

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLATBAVÉTEL

Távolítsa el a csomagolóanyagokat, vegye ki a szárítót és annak tartozékait. Távolítson el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. A készülék első használatbavétele előtt hagyja a készüléket élelmiszerek nélkül bekapcsolt állapotban 30 percre. Ezután mossa ki a szűrőket meleg vízben szappanos oldatban, alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni.

Vegye le az **A** jelű fedelet és a **B** jelű szitát a **C** jelű alaptárról. Az egyes **B** jelű szitákra helyezzen élelmiszerdarabokat úgy, hogy ne fedjék egymást, csak érintkezzenek. A **C** jelű alaptárra helyezzen **B** jelű szitákat a szükséges mennyiségben. Az egyes sziták közötti távolságot (18 - 28 mm) azok 180 fokban elfordításával állíthatja be. **Ügyeljen arra, hogy a szita külső kerületén levő besajtolások pontosan egybeessenek a sziták belső peremén levő kiemelkedésekkel.** A fedelet az **A** jelű meghajtóegységgel helyezze a felső szitára. Az **A4** jelű csatlakozóvezeték villásdugóját csatlakoztassa az el. dugaszolóaljzatba. Az **A1** jelű átkapcsoló segítségével állítsa be az optimális hőmérsékletet (lásd a táblázatot).

Megjegyzés: A szárítósziták javasolt száma 5 db.

Szárítási tanácsok

- Helyezze el a szárítót úgy, hogy azt szárítás közben már ne kelljen máshová áthelyeznie. Ne feledkezzen meg arról, hogy szárítás közben a helyiségben a szárított gyümölcsaroma érezhető majd, ami nem mindenkinek kellemes.
- A legjobb eredményeket hibátlan, friss és érett (nem túlérlett) terményekkel éri el, az élelmiszerek esetleges sérüléseit távolítsa el.
- Szárítás előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszereket. Tartsa be keze és a munkafelület tisztaságát.
- A szárítási folyamat egyenletes lesz, ha az élelmiszereket egyenlő nagyságúra szeleteli fel. Túl vékony szeletek gyorsabban száradnak majd, de ne felejtse el, hogy szárítás közben lényegesen megkissébednek. Az egy szárításra eső élelmiszer mennyisége ne lépje túl a szita 3/4 felületét és a szeletek vastagsága **0,5 cm-től max. 1 cm-ig** terjedjen. A szitát nem tanácsos túlságosan megrakodni, hogy a levegő szabadon áramolhasson.
- A héj és a magvak eltávolítása előtt, mindenekelőtt szárítsa ki a gyümölcsöt 50 %-ra, megakadályozza ezzel a szárított gyümölcsből történő túlzott mennyiségű gyümölcslé kiválást. A nem hámozott gyümölcsöt helyezze héjával lefelé a szitára és vágott felületével felfelé. A nem egyenletes alakú részeket helyezze héjával a szitára ne a sima felületre. A zöldséget csak egyrétegben kell felrakni és egyenletesen elhelyezni.
- A növényeket szárítsa nagyon óvatosan! Távolítsa el a szárat, a növényeket ne darabolja tovább. A leveles növényeket szárítás közben meg kell fordítani, hogy megakadályozza a levelek összeragadását. Ha túl erős aroma keletkezne, helyezze magasabbra a növényeket tartó szitát. Túl hosszantartó szárítás közben az ízanyagok elvesznek.
- A szárító szitára vékony rétegben kell elhelyezni a szárítandó élelmiszereket. Ha szükséges, helyezzen tiszta, puha kreppapírt a szitára, hogy az élelmiszerek kis darabjai ne hulljanak le és ne ragadjanak a szita felületére.
- A szárítás idejét a következő tények befolyásolják: a gyümölcs/zöldség fajtája, az élelmiszerek nedvessége, a levegő nedvessége, a szeletelt darabok nagysága, a szitán történő elhelyezésük.
- Az élelmiszerek szárítás közbeni megkóstolása előtt, tegyen félre néhány darabot és hagyja azokat kihűlni. A forró darabok puhábbak és nedvesebbek, mint a kihűlték. Az élelmiszereket szárítsa elegendő hosszú ideig azért, hogy tárolás közben megakadályozza azok megromlását és a mikrobiológiai baktériumképződést. A helyesen szárított zöldség kemény és omlós, töredezésre hajlamos legyen. A helyesen szárított gyümölcs nem lehet túl száraz, bőrzött és rugalmas legyen. A rövid ideig tartó tároláshoz nem kell a gyümölcsöket annyira kiszárítani mint pl. az üzletből.
- Javasoljuk szárítás közben betartani a szakirodalomban található utasításokat.

A gyümölcs és zöldség enzimek megváltoztatják azok ízét és színét. Ezek a változások szárítás és tárolás közben is folytatódnak, ha a szárított élelmiszereket előzetesen nem kaptak olyan kezelést, ami lelassítja az enzimek aktivitását. Néhány zöldség vagy gyümölcsfajtánál tanácsosnak tartjuk a szárítási folyamat előtt blansírozni és beáztatni azokat.

Blansírozás

A blansírozás (enzim inaktíválás) a külalak és az íz megőrzésére használatos úgy, hogy a zöldséget röviden vízben vagy gőzben felfőzi.

Az előkészített élelmiszereket helyezze drótkosárba vagy szitába és merítse azt forrásban levő vízzel telt edénybe. Attól a pillanattól kezdődően, amikor a víz ismét főni kezd, kezdje el számolni a blansírozáshoz szükséges időt (lásd a táblázatot). Ezt követően hagyja az élelmiszert kicsöpögni, ill. szárítsa azt meg.

Beáztatás

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

A szárítás ideje

Az időtartam a szárított élelmiszer fajtájától, annak víztartalmától, érettségétől és vastagságától függ. Ugyanúgy függ a helyiség levegője hőmérsékletétől, nedvességtartalmától, ahol a szárítót használja (tanácsosnak tartjuk a szárítót szobahőmérsékleten használni).

A növényeket és hasonló aromatis élelmiszereket ne szárítsa túl sokáig, sok aromatis anyag elillan belőle.

A gyümölcsféléket uzsonna célokra vagy helymegtakarítási célokból nem szükséges előre beáztatni és addig kell szárítani, amíg omlósak lesznek, de egyben rághatóak maradjanak.

A hőmérséklet beállítása

1. fokozat – közelítőleg 40 °C-kal a környezeti hőmérséklet felett (alacsony víztartalmú élelmiszereknél, mint pl. valamennyi növényféle, gombák, spenót, stb.),
2. fokozat – közelítőleg 60 °C-kal a környezeti hőmérséklet felett (nagy víztartalmú élelmiszereknél, valamennyi zöldség és gyümölcsfélék).

Táblázat

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

Zöldségek	Víztartalom (%)	Előkészítés	Blansírozás (min)	A középhőm. beállítása	A szárítás ideje (ó)
spárga	92	20 mm-es szeletekre vágni	2–3	2	6–10
articsókák	87	tisztítani, félbevágni	2–4	2	5–7
karfiol	89	darabokra osztani, ½ órára sóoldatban áztatni	3–4 + 1 kanál ecet	2 (1)	5–6
brokkoli	89	a karfiollal azonosan	3–4 + 1 kanál ecet	2 (1)	5–6
kelkáposzta/ káposzta	92	tisztítani, szeletekre vágni	2–3	1	5–6
sárgarépa	88	ferdén szeletelni	2–3	2	7–8
zeller	94	felszeletelni	2	2	6–8
hagyma/póré	89	felszeletelni	–	1	4–5
paprika/feferon	93	csíkokra vágni	–	2	6–7

paradicsom spenót	94 91	meghámozni és felnégyelni gőz fölött blansírova fonnyadásig, levágni a kemény részeket	– 1	2 (1) 1	8–10 2–3
babok (zöldbab)	90	levágni a végeket és a szájakat			
uborkák	95	keresztirányban szeletelni felszeletelni	3–4 –	2 2	6–7 8–10
petrezselyem	85	eltávolítani a szárazakat	–	1	1–3
rebarbara	95	meghámozni, citromlébe áztatni	–	2	4–6
tök	92	meghámozni, szeletekre válni	–	2	5–6
répa	85	kockákra vagy szeletekre válni	3–5	2	4–6
növények	–	eltávolítani a szárát, nem őrölni	–	1	1–2
gombafajták	–	felszeletelni/félbevágni	–	1	6–7

Gyümölcs	Víztartalom (%)	Előkészítés	Áztatás	A középhőm. beállítása	A szárítás ideje (ó)
alma	84	eltávolítani a magokat, szeletelni	igen	2 (1)	5–6
körtefélék	83	eltávolítani a magvakat, hámozni, szeletelni	igen	2 (1)	20–24
sárgabarack	85	felszeletelni/felnégyelni	igen	2 (1)	11–12
őszibarack	89	felszeletelni/felnégyelni	igen	2 (1)	11–12
banánfélék	65	meghámozni, szeletekre válni	nem	2	9–10
cseresznye/ meggy	82	eltávolítani a szárazakat, nem szeletelni, magvakkal és nélkülük is	nem	2	12–23
szilvafélék	81	félbevágni, magvakkal és nélkül	nem	2	10–12
eper	90	felszeletelni, ill. egészben	igen	2 (1)	6–12
bogyós növények	88	fekete áfonyán kívül mindent az egyes fajtákat más gyümölcsrel kombinálni	nem	2	6–8
fekete áfonya	83	egészben	nem	2	5–7
szőlőfélék	81	felválni (legjobb a magnélküli)	nem	2	10–12
citruszfélék	–	a héjat csíkokban az aroma miatt	nem	2 (1)	5–7
dinnye	81	meghámozni, magtalanítani, szeletelni	nem	2	10–14
ananasz	86	meghámozni, szeletekre válni	nem	2 (1)	10–14
datolya	23	jól érett állapotban	nem	2	5–7
fűgék	78	félbevágni	nem	2	8–12

Konyhai használat

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

Gyümölcs

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

Zöldségek

Javasoljuk további elkészítés előtt mindig beáztatni. A kívánt szárított zöldségmennyiséget áztassa be közelítőleg azonos mennyiségű vízbe. Ne használjon fel azonban több vizet, mint amennyit az ételkészítésnél felhasznál majd. A meglágyult zöldséget ne hagyja további használata előtt feleslegesen sokáig állni. A zöldségfélék elkészítési ideje közelítőleg azonos a fagyasztott zöldségfélék elkészítési idejével.

Növények

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

Gombafajták

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

Csomagolás és tárolás

A szárított élelmiszereket hosszú ideig lehet fóliába csomagolva (ne alufóliába) tárolni, vagy különböző, jól tömítő edényekben és az élelmiszerek tárolására szolgáló dobozokban tartani. Paprikát és a feferonféléket feldarabolhatja vagy megdarálhatja a konyhai robotban azután üvegben fűszerként tárolhatja.

Becsomagolás vagy tárolás előtt hagyja kihűlni az élelmiszert. Kisebb adagokba csomagolja, minél szorosabban egymáshoz nyomva és hűvös, száraz és sötét helyen tárolja azokat. 10 °C alatti tárolási hőmérsékleten a tárolási idő kb. 2-3-szorosára meghosszabbodik. Kicsomagolás után a teljes tartalmat ajánlatos egyszerre elfogyasztani. A tárolt szárított élelmiszereket legalább havonként egyszer ellenőrizze. Tárolásra ne használjon fémből készült edényeket sem pedig fémfedővel ellátott edényeket.

FIGYELEM

Tárolás közben ellenőrizni kell a tárolt élelmiszerek nedvességtartalmát. Ha a gyümölcsön vagy zöldségen az első néhány hét folyamán vízcseppek jelennek meg, akkor ismételje meg azok szárítását.

IV. KARBANTARTÁS

Minden egyes karbantartás előtt válassza le a készüléket az el. hálózatról és húzza ki a készülék csatlakozóvezetéke villásdugóját a hálózati el. dugaszolóaljzatból! Tisztítás előtt hagyja a szárítót lehűlni! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószeret (pl. éles tárgyakat, kaparót, hígítókat vagy egyéb oldószereket)! A tisztítást minden használatbavételt követően végezze el!

A hajtóegységet tartalmazó fedél szárítás közben beszennyeződhet. Csak felületi karbantartást végezzen (törölje le a port stb.). A lerakódott por és egyéb szennyeződések eltávolítására használjon nedves, puha ruhadarabot. **Ügyeljen arra, hogy a meghajtás belső részeibe ne jusson be víz!** A hajtóegység belsejében levő port és szennyeződések azok kiszívásával vagy kifúvásával távolíthatja el. A szítát és az alaprészt annak használata után közvetlenül mossa ki forró szappanos vízzel, öblítse le tiszta vízzel, törölje szárazra vagy hagyja megszáradni. Edénymosogató gépet is használhat. Néhány élelmiszer a szítákat bizonyos mértékig beszínezhetheti. Ez azonban működési és higiéniai szempontból jelentéktelen és nem ad okot a készülék reklamációjára. Ez az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrás (pl. **kályha, elgáztűzhely**) fölött.

A rács tisztítása (A3)

Fogja meg a rácsot, és húzza le a élelmiszerszáritóról. Tisztítsa meg a rácsot az esetleges szennyeződésektől (pl. kefe segítségével). A tisztítás befejeztével ismét helyezze vissza a rácsot.

Tisztítás után tegye a készüléket védett, pormentes, tiszta és száraz helyre, gyermekek és önjógi személyek elől által nem hozzáférhetően.

V. ÖKOLÓGIA



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

Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolásakor a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszervíz végezhet!

A gyártói utasítások be nem tartása a garanciakötelezettségek megszűnését vonja maga után!

VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	értéke az adattáblán található
Teljesítményfelvétel (W)	értéke az adattáblán található
Az 5 szita aktív szárítófelülete (m ²) kb.	0,50
Tömeg (kg) kb.	2,2
Zajkibocsátási érték dB (A)	70

A termék EK megfelelőségi tanúsítvánnyal rendelkezik. Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EK sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EK sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

DO NOT COVER – Nem szabad letakarni.

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

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

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer.

GYÁRTJA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Cseh Köztársaság.

Forgalmazó: METAKER KFT., 2851 KÖRNYE, ALKOTMÁNY U. 6-10



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

I. OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy przeczytać instrukcje obsługi, przeglądnąć ilustracje i zachować instrukcję do późniejszego wglądu. Wskazówki podane w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiegokolwiek dalszemu użytkownikowi, urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Nigdy nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i zostało uszkodzone, lub wpadło do wody. W takich przypadkach należy odnieść urządzenie do profesjonalnego serwisu, aby sprawdzić jego bezpieczeństwo i prawidłowe funkcjonowanie.
- W przypadku, gdy kabel tego urządzenia jest uszkodzony, musi on być zastąpiony przez producenta, serwisanta lub podobną osobę uprawnioną, żeby w taki sposób uniknąć powstania niebezpiecznych sytuacji.

- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Należy sprawdzić, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w gniazdku elektrycznym. Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka instalacji elektrycznej, które jest zgodne z odpowiednimi normami.
- **Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!**
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.**
- **Pokrywy z silnikiem nigdy nie wolno zanurzyć do wody (nawet częściowo) ani myć pod strumieniem wody!**
- **Nie należy używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!**
- **Wtyczki przewodu zasilającego nie wkładaj do gniazdka mokrymi rękami i ciągnąc za kabel!**
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do gniazdka, należy sprawdzić czy przełącznik **A1** jest w pozycji **0** (wyłączone), a po zakończeniu suszenia zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Urządzenia należy używać tylko w pozycji roboczej w miejscach gdzie nie ma ryzyka przewrócenia się, z dala od łatwopalnych przedmiotów (np. **zasłony, draperie, drewno, itp.**), źródeł ciepła (np. **kominek, piec, piekarnik, kuchenka, piekarnik, grill**) i mokrych powierzchni (np. **zlewozmywaki, umywalki**).
- Suszarki nie należy używać do innych celów (np. **do suszenia tkanin, obuwia, itp.**) niż zalecane przez producenta.
- **Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru! Kontroluj przez cały czas suszenia żywności.**
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów przeznaczonych do tego typu.
- Podczas manipulowania z suszarką i akcesoriami (sita), należy zachować ostrożność mogą być gorące!
- Nie należy przenosić suszarki, gdy jest gorąca.
- Otworów przepływu powietrza nie można zasłaniać. Do otworów nie wkładaj lub nie wrzucaj przedmiotów.
- Nie kładź włączonej suszarki na miękkie powierzchnie (np. **łóżka, maty, dywany**).
- Nie do przyjęcia jest w modyfikacja powierzchni suszarki (np. **samoprzylepne tapety, folie itp.**)!
- Zadbaj, aby do urządzenia nie przedostały się zanieczyszczenia (np. **chmury kurzu, kłaczek, włosów, itp.**). W przypadku wessania i osadzenia się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia należy suszarkę wyczyścić (zobacz rozdział **IV. KONSERWACJA**).
- Jeśli urządzenie przegrzeje się, zacznie działać termiczny bezpiecznik automatyczny i przerwanie doprowadzenie energii elektrycznej. Jeśli tak się stanie, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od prądu. Następnie usunąć wszelkie widoczne przeszkody na drodze przepływu powietrza i pozostawić do ostygnięcia.
- Po zakończeniu pracy należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć od energii elektrycznej przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka elektrycznego.
- Regularnie należy kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- Należy unikać, aby przewód zasilający swobodnie wisiał na krawędzi blatu, gdzie mogłoby sięgnąć dziecko. Upewnij się, że nie można stanąć na przewód (przedłużający).

- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody ani przeginany przez ostre krawędzie.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, nie może być uszkodzony i musi spełniać obowiązujące normy.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do innych celów niż, dla których jest przeznaczone, oraz opisane w niniejszej instrukcji!
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe używanie urządzenia i akcesoriów (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienie, pożar, popalenie itd.**) nie i jest odpowiedzialny za gwarancje na urządzenie w przypadku nie przestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.

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

Suszenie (dehydratacja) jest metodą ogrzewania żywności a następnie odparowania wody. Większość żywności uwalnia wilgoć szybko w początkowej fazie suszenia. Oznacza to, że jest w stanie wchłonąć duże ilości ciepła i generować znaczne ilości pary wodnej. Napęd zasysa powietrze, które jest równomiernie ogrzewane do żądanej temperatury, a następnie pod lekkim ciśnieniem wysyłane przez centralny otwór do suszarki. Ogrzane powietrze jest rozprawdane w różnych poziomach suszarki i usuwa wilgoć z żywności. Wilgocią nasączone powietrze jest wydmuchiwane przez wszystkie sita i wychodzi przez otwory w pokrywie. Przez cały czas wystarczy tylko kontrolować żywność wizualnie i dotykem. Aby uzyskać równomierny susz zaleca się zmieniać sita między sobą (górne za dolne).

A – pokrywa z jednostką napędową

A1 – wyłącznik/przełącznik temperatury (0, I, II)

A2 – uchwyt

A3 – kratka

A4 – przewód zasilający

B – sita suszące (5 szt.)

C – podstawa

III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Zdejmij wszystkie opakowania, wyjmij suszarkę i akcesoria. Z urządzenia usuń wszystkie folie przylepne, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem należy suszarkę pozostawić włączoną bez włożonej żywności przez 30 minut. Następnie należy umyć sita w ciepłej wodzie z detergentem, dobrze spłukać czystą wodą i wytrzeć je do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.

Zdejmij pokrywę **A** i sita **B** z podstawy **C**. Na poszczególne sita **B** rozmieść kawałki żywności aby nie nakładały na siebie, ale tylko dotykały. Na podstawę **C** poskładaj sita **B** w potrzebnej ilości. Odległość pomiędzy poszczególnymi sitami (18 - 20 mm), można dostosować ich wzajemnym obróceniem o 180 stopni. **Zadbaj, aby wgłębienia na zewnętrznym obwodzie sita dokładnie weszły do występków na wewnętrznym obwodzie sita.** Pokrywę z jednostką napędową **A** umieścić na górne sito. Wtyczkę kabla zasilającego **A4** podłączyć do gniazda elektrycznego. Za pomocą przełącznika **A1** ustawić optymalną temperaturę (patrz tabela).

Uwaga: Zalecana liczba sit suszących 5 szt.

Rady podczas suszenia

- Suszarkę należy umieścić w takie miejsce, aby nie trzeba było przenosić jej w trakcie suszenia. Należy pamiętać, że podczas suszenia będzie w pokoju aromat, który nie jest zawsze przyjemny dla każdego.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy wybierać tylko zdrowe, świeże owoce i dojrzałe (nie przejrzałe) wszelkie uszkodzenia należy usunąć.
- Przed suszeniem żywności należy ją dokładnie oczyścić. Należy myć ręce i powierzchnie robocze.
- Proces suszenia będzie jednolity, gdy żywność będzie pokrojona w plastry o jednakowej grubości. Chociaż bardzo cienkie plasterki szybko schną, ale należy pamiętać, że podczas suszenia znacznie się zmniejszą. Ilość żywności na jedno suszenie nie powinna przekraczać 3/4 powierzchni sita i grubość plastrów powinna wynosić od **0,5 cm** do maksymalnie **1 cm**. Sita nie powinny być zbyt wypełnione, aby powietrze mogło swobodnie przepływać.
- Przed wyjęciem pestek i ziaren, najpierw należy wysuszyć owoce do 50%, w ten sposób można zapobiec nadmiernemu ociekaniu soku z suszonych owoców. Owoce ze skórką, należy położyć skórką w dół na sito i przeciętą częścią w górę. Także nierówne kształty należy zawsze kłaść na sito stroną ze skórką, nie na płaskiej powierzchni. Warzywa powinny być tylko położone w jednej warstwie i równomiernie rozłożone.
- Zioła należy suszyć bardzo delikatnie! Należy usunąć łodygi i dalej nie porcować. Zioła liściowe należy podczas suszenia obracać aby uniknąć sklejaniasię liści. Jeśli powstanie bardzo mocny aromat ziół, należy sito przenieść wyżej. Podczas bardzo długiego suszenia ziół dochodzi do straty substancji smakowych.
- Sita do suszenia powinny zostać wypełnione cienką warstwą suszonej żywności. Jeśli to konieczne, włóż czysty, miękki, krepowany papier na sito, aby małe kawałki żywności nie wypadały i nie przyklejały się na powierzchni sita.
- Na czas suszenia najbardziej wpływają następujące czynniki: rodzaj owoców, warzyw, wilgotność, wilgotność powietrza, wielkość pokrojonych kawałków, rozłożenie na sicie.
- Przed spróbowaniem suszu, weź kilka sztuk i pozostaw do ostygnięcia. Gorące kawałki są bardziej miękkie i bardziej wilgotne niż te, które ostygną. Żywność należy suszyć przez wystarczająco długi czas, tak aby zapobiec zepsuciu i mikrobiologicznemu tworzeniu bakterii powodujących psucie. Właściwie wysuszone warzywa muszą być twarde i kruche z tendencją do pęknięcia. Właściwie wysuszone owoce nie powinno być bardzo wysuszone, musi być giętkie i skórzaste. W przypadku krótkotrwałego przechowywania suszonych owoców, nie zachodzi konieczność suszenia w takim stopniu, jak do celów komercyjnych.
- Podczas suszenia zalecany postępować zgodnie z instrukcjami w literaturze.

Enzymy w owocach i warzywach są odpowiedzialne za zmiany smaku i koloru. Zmiany te będą kontynuowane w trakcie suszenia i przechowywania, jeśli w suszonej żywności nie będzie wstępnie spowolniona aktywność enzymu. Niektóre gatunki warzyw lub owoców, zaleca się przed procesem suszenia blanszować lub moczyć.

Blanszowanie

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

Namaczanie

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

Czas suszenia

Czas może się różnić w zależności od rodzaju suszonej żywności, zawartość wody, dojrzałości i grubości. Tak samo jak zależy od temperatury i wilgotności w pomieszczeniu, w którym suszarka jest używana (zalecamy używanie suszarki w temperaturze pokojowej). Gdy ziola i żywność aromatyczna suszą się zbyt długo, niszczy się bardzo wiele substancji aromatycznych.

Owoce przeznaczone na przekąski lub w celu zaoszczędzenia miejsca, nie ma potrzeby wcześniej namaczać, należy je suszyć do momentu aż będzie kruche, ale równocześnie do żucia.

Ustawienie temperatury

stopień 1 – około 40 °C ponad temperaturę otoczenia (dla żywności z niską zawartością wody, są to wszystkie ziola, grzyby, szpinak, itp.),

stopień 2 – około 60 °C ponad temperaturę otoczenia (dla żywności z wysoką zawartością wody, wszystkie warzywa i owoce).

Tabela

Następujące rady prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest dostarczenie wskazówek, ale pokazują różne możliwości przetwarzania żywności. Wszystkie czasy podane w tabelce są tylko przybliżone, są w godzinach i mogą być w zależności od właściwości żywności suszone bardzo różnie.

Warzywa	Zawartość wody (%)	Przygotowanie	Blanszowanie (min.)	Ustawienie st. temp.	Czas suszenia (godz.)
szparagi	92	pokroić na 20 mm plasterki	2–3	2	6–10
karczoch	87	oczyścić, pokroić na połówki	2–4	2	5–7
kalafior	89	podzielić na kawałki, 1/2 godz. moczyć w roztworze	3–4 +1 łyżka octu	2 (1)	5–6
brokuły	89	tak samo jak kalafior	3–4 +1 łyżka octu	2 (1)	5–6
kapusta	92	oczyścić, pokroić w plasterki	2–3	1	5–6
marchew	88	pokroić ukośnie	2–3	2	7–8
seler	94	pokroić w plasterki	2	2	6–8
cebule/por	89	pokroić w plasterki	–	1	4–5

papryka/feferonki	93	pokroić w paski	–	2	6–7
pomidory	94	obrać i rozczwartować	–	2 (1)	8–10
szpinak	91	w parze blanszować do zwiędnięcia, odciąć twarde części	1	1	2–3
fasola (zielona)	90	usunąć końce i włókna, pociąć poprzeczne	3–4	2	6–7
ogórki	95	pokroić w plasterki	–	2	8–10
pietruszką	85	usunąć łodygi	–	1	1–3
rabarbar	95	obrać, zamoczyć do roztworu cytrynowego	–	2	4–6
dynia	92	obrać, pokroić w plasterki	–	2	5–6
burak	85	pokroić w kostkę lub plasterki	3–5	2	4–6
zioła	–	usunąć łodygi, nie rozdrabniać	–	1	1–2
grzyby	–	pokroić w plasterki/półówki	–	1	6–7

Owoce	Zawartość wody (%)	Przygotowanie	Moczenie	Ustawienie st. temp.	Czas suszenia (godz.)
jabłka	84	usunąć gniazdko nasienne, pokroić w plasterki/ćwiartki	tak	2 (1)	5–6
gruszki	83	usunąć gniazdko nasienne, ewent. obrać, pokroić w plasterki/ćwiartki	tak	2 (1)	20–24
morele	85	pokroić w plasterki/ćwiartki	tak	2 (1)	11–12
brzoskwinie	89	pokroić w plasterki/ćwiartki	tak	2 (1)	11–12
banany	65	obrać, pokroić w plasterki	nie	2	9–10
czereśnie/wiśnie	82	usunąć szypułki, nie kroić, z lub bez pestki	nie	2	12–23
śliwki	81	przeciąć na pół, z i bez pestki	nie	2	10–12
truskawki	90	pokroić w plasterki, lub całe	tak	2 (1)	6–12
owoce jagodowe	88	z wyjątkiem jagód można wszystkie gatunki łączyć z innymi owocami	nie	2	6–8
borówki	83	całe	nie	2	5–7
winogrona	81	nacięte (najlepiej gatunek bez pestek)	nie	2	10–12
owoce cytrusowe	–	skórki w paski dla aromatu	nie	2 (1)	5–7
melon	81	obrać, usunąć pestki, pokroić w plasterki	nie	2	10–14
ananas	86	obrać, pokroić w plasterki	nie	2 (1)	10–14
daktyle	23	dobrze dojrzałe	nie	2	5–7
figi	78	przepołówić	nie	2	8–12

Użycie w kuchni

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

Owoce

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

Warzywa

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

Zioła

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

Grzyby

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

Opakowanie i składowanie

Suszoną żywność można przechowywać przez długi czas, zapakowaną w folię (nie folię aluminiową) lub w różnych dobrze zamkniętych pojemnikach i pudełkach do przechowywania żywności. Paprykę i feferony można posiekać lub zemleć w robocie kuchennym a następnie przechowywać w słoikach jako przyprawę.

Przed zapakowaniem lub przechowywaniem żywności należy ją pozostawić do ostygnięcia. Pakuj w mniejszych ilościach, jak najbliżej siebie, a najlepiej schowaj w chłodne, suche i ciemne miejsce. W temperaturze poniżej 10 °C, okres trwałości wydłuży się około 2 do 3 razy. Po otwarciu, należy zużyć całą zawartość najlepiej od razu. Przechowywaną suszoną żywność należy kontrolować co najmniej raz w miesiącu. Do przechowywania, nie należy stosować metalowych pojemników lub pojemników z metalową pokrywką.

UWAGA

Podczas przechowywania należy sprawdzić poziom wilgotności przechowywanych produktów. Jeśli na owocach i warzywach skraplają kropelki wody podczas pierwszych kilku tygodni, należy powtórzyć proces suszenia.

IV. KONSERWACJA

Przed każdą konserwacją urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka! Przed czyszczeniem należy pozostawić do ostygnięcia! Nie stosuj żrących i agresywnych środków czyszczących (np. ostre przedmioty, skrobaczki, rozcieńczalniki lub inne rozpuszczalniki)! Czyszczenie należy wykonywać regularne po każdym użyciu!

Pokrywa z jednostką napędową w trakcie suszenia może się pobrudzić. Czyść tylko na powierzchni (przetrzyj kurz itp.). Aby usunąć stary kurz lub inne zanieczyszczenia należy użyć miękkiej wilgotnej szmatki. **Zadbaj, aby do wewnętrznych części silnika nie dostała się woda!** Wyczyszczenie kurzu i zanieczyszczeń wewnątrz silnika można wykonać przez odkurzenie lub wydmuchanie.

Sita i podstawę należy natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie z detergentem, opłukać czystą wodą, wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. Można użyć zmywarki. Niektóre pokarmy mogą powodować zabarwienie sit. Ze względu funkcjonalności i względów higienicznych nie ma to jednak znaczenia i nie jest powodem do reklamowania urządzenia. Zabarwienie zazwyczaj po pewnym czasie zniknie. Części z tworzywa sztucznego nie wolno suszyć nad źródłami ciepła (np. **kominki, kuchenki elektryczne/gazowe**).

Czyszczenie kratki (A3)

Chwyc kratkę i wyciągnij z suszarki. Kratkę oczyść od ewentualnych nieczystości (np. za pomocą szczoteczki). Po oczyszczeniu nałóż kratkę odwrotnym sposobem.

Oczyszczone urządzenie należy przechowywać w bezpiecznym, suchym miejscu, z dala od dzieci i osób niekompetentnych.

V. EKOLOGIA



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

W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe.

Wymiana elementów szerszego charakteru lub które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis!

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Powierzchnia użytkowa suszenia 5 sit (m ²) ok.	0,50
Waga ok.(kg)	2,2

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do z żywnością.

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych zmian od wykonania standardowego, które nie ma wpływu na działanie produktu.

DO NOT COVER – Nie zakrywać.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać w wodzie lub innych cieczach.

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

Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy.

PRODUCENT: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Republika Czeska.

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сушка является одним из старейших способов консервации продуктов. Сушением в основном перерабатывают обычные виды фруктов и овощей, лесные плоды. Таким образом можете обрабатывать и плоды небольшого размера (напр., смородину, крыжовник, клубнику). В сушке можно высушить и травы, цветы или листья, которые сохраняют свои лечебные свойства и свой первоначальный цвет. Очень хорошо и быстро сушатся грибы, которые сохраняют цвет, вкус и запах.

В отличие от обычного длительного сохранения продуктов (напр., консервации, замораживания), бережным сушением сохраняется до 80 % витаминов и минеральных веществ, концентрируются ароматические вещества, поэтому сушеные продукты вкуснее. Самый лучший способ, как быть успешным, использовать это руководство как пособие, а потом менять Вашу технику сушения в соответствии с Вашими предыдущими результатами. Полезно делать записи о процессе сушения и полученных результатах. Информация о количестве продуктов до и после сушения, времени сушения, результатах сушения и т.д. может быть полезна для достижения хорошего качества высушенных продуктов.

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить. Инструкции в руководстве следует считать частью прибора и необходимо их передать любому другому пользователю прибором.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия.
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден питательный провод или вилка, в случае его неправильной работы, его падения на пол и повреждения, или падения в воду. В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Электроприбор предназначен исключительно для бытовых нужд и тому подобных целей! Не предназначен для коммерческих целей.**
- **Этот электроприбор не предназначен для использования вне дома!**
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и рисками, связанными с эксплуатацией прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасност. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка данного прибора, а также его использование детьми должны происходить только под присмотром взрослых.
- **Ни в коем случае не погружайте крышку с приводным элементом в воду или не мойте ее под проточной водой!**
- **Не пользуйтесь приводным элементом для отопления помещения!**
- **Штепсельную вилку питательного провода не вставляйте в штепсельное гнездо эл. сети и не вынимайте ее из эл. розетки мокрыми руками или выдергиванием кабеля питания!**

- Перед каждым подключением сушики к электрической сети следует проверить, если переключатель **A1** находится в положении **0** (выключено), и после окончания сушения необходимо обязательно отсоединить изделие от розетки электрической сети.
- Электроприбором пользуйтесь лишь в местах, где он не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горючих предметов (напр., **занавесок, гардин, дерева и т.п.**), источников тепла (напр., **комина, печки, плиты, плитки, тепловоздушной духовки, гриля**) и влажных поверхностей (напр., **раковины**).
- Сушкой не пользуйтесь для других целей (напр., **для сушки текстильных изделий, обуви и т.д.**) кроме тех, которые рекомендованны производителем.
- **Не оставляйте прибор включенным без присмотра, следите за прибором в течении całego процесса сушки продуктов.**
- Пользуйтесь только оригинальными принадлежностями предназначенными для этого типа изделия.
- С изделием и его принадлежностями (плата) следует обращаться осторожно, так как они могут быть горячие!
- В горячем состоянии сушику не переносите.
- Отверстия для прохода воздуха не должны закрываться. В отверстия не суйте и не вбрасывайте какие либо посторонние предметы.
- Для предотвращения закрытия отверстия не ставьте сушику на мягкие поверхности (напр., **постель, ковры**).
- Ни в коем случае нельзя поверхность сушики обклеивать (напр., **самоклеющимися обоями, пленками, и т.д.**)!
- Следите за тем, чтобы во внутрь прибора не попали загрязнения (как напр., **комочки пыли, волосы и т.п.**). В случае попадания и оседания загрязнений во внутрь прибора, необходимо провести его очистку (см. абзац **IV. УХОД**).
- При перегреве прибора автоматически срабатывает тепловой предохранитель и отключится подача эл.тока. В таком случае прибор выключите и отсоедините от розетки эл. сети. Затем удалите вероятные препятствия мешающие проходу воздуха и оставьте прибор остыть.
- После окончания работы отсоедините прибор от розетки эл. сети, путем извлечения вилки питательного провода из электрической розетки.
- Регулярно проверяйте состояние питательного провода электроприбора.
- Воспрепятствуйте возникновению ситуации, при которой питательный провод может свободно повиснуть через край рабочей поверхности, где до него могут дотянуться дети. Убедитесь, что не угрожает опасность наступления на питательный провод сушики (или удлинительный кабель).
- Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым огнем, не должен погружаться в воду или перегибаться через грани.
- В случае необходимости использования удлинительного кабеля, пользуйтесь только неповрежденными и соответствующими действующим нормативам удлинительными сетевыми кабелями.
- В случае повреждения питательного провода прибора его необходимо заменить у производителя или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Так предотвратите возникновение опасной ситуации.
- Прибором никогда не пользуйтесь для других целей кроме тех, для которых он предназначен!

– Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией изделия (напр., **порча продуктов, получение травмы, ожоги, пожар и т.п.**) и гарантийные обязательства не распространяются на неисправности и повреждения, вызванные несоблюдением выше указанных правил по безопасности.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ФУНКЦИЙ (рис. 1)

Сушка (обезвоживание) это метод нагревания продуктов с последующим испарением воды. Большинство продуктов выделяет влажность сразу в начале сушки. Это значит, что они могут абсорбировать большое количество тепла и создают значительное количество пара.

Приводной элемент всасывает воздух, который равномерно нагревается до установленной температуры. Затем под небольшим давлением воздух нагнетается через центральное отверстие в сушку. Нагретый воздух распределяется во внутренние емкости отдельных плат и из продуктов удаляет влажность. Влажный воздух уходит обратно через все плата, а вытесняется через отверстия в крышке. Перед истечением времени достаточно проверить сушеные продукты только визуально и наощупь. Для обеспечения равномерной сушки рекомендуется во время сушки отдельные плата менять местами (верхний за нижний).

А – крышка с приводным элементом

A1 – выключатель/переключатель температуры (0, I, II)

A2 – рукоятка

A3 – решетка

A4 – кабель питания

В – плата для сушки (5 шт)

С – основание

III. ПОДГОТОВКА И УПОТРЕБЛЕНИЕ

Удалите весь упаковочный материал, достаньте сушку и ее принадлежности.

С поверхности прибора снимите все случайные адгезионные пленки, наклейки или бумагу. Перед первым применением включите электроприбор без продуктов на 30 минут. Затем помойте плату в теплой воде с добавкой моющего средства, тщательно ополосните чистой водой, вытрите на сухо или оставьте высохнуть.

Снимите крышку **А** и плата **В** из основания **С**. Кусочки продуктов положите на отдельные плата **В** так, чтобы не перекрывались, а только касались. На основание **С** установите плата **В** в необходимом количестве. Расстояние между отдельными платами (18 - 28 мм) можете установить их взаимным поворотом на угол 180 градусов. **Старайтесь, чтобы углубления внешнего периметра одного плата точно совпали с выступами внутреннего периметра другого плата.** Крышку с приводным элементом **А** наденьте на верхнее плато. Вилку питательного провода **A4** вставьте в розетку эл. тока. С помощью переключателя **A1** установите оптимальную температуру (см. табличку).

Примечание: Рекомендуемым количеством плат для сушки является 5 шт.

Рекомендации для сушки

- Тепловоздушную сушку поместите так, чтобы во время сушки не надо было ее передвигать. Не забывайте, что во время сушки в комнате будет чувствоваться аромат сушеных продуктов, который может быть не для всех приятен.
- Самых лучших результатов можно достичь только с безвредными, свежими и спелыми плодами (не перезрелыми), возможные поврежденные места в продуктах устранили.
- Перед началом сушки основательно очистите продукты. Соблюдайте гигиену Ваших рук и рабочей доски.
- Если продукты порежете на одинаковые по толщине кусочки, то процесс сушки будет равномерный. Слишком тонкие ломтики сушатся побыстрее, но не забывайте, что сушка существенно уменьшит их размер. Количество продуктов одной сушки не должно превышать 3/4 поверхности плата и толщина ломтиков должна быть от **0,5 см** до максимально **1 см**. Для того, чтобы воздух смог свободно циркулировать, плата не должны быть слишком заполненными.
- Для предотвращения чрезмерного вытекания сока из сушеных фруктов следует перед удалением косточек и ядер сначала высушить фрукты на 50 %. Нечищенные фруктыложите на сито кожурой вниз и разрезанной поверхностью вверх. Также неровные формы кладите всегда краем с кожурой на сито, не на ровную поверхность. Овощи необходимо только положить одним слоем и равномерно разложить.
- Траву сушите очень бережно! Удалите стебель, траву далее не разделяйте. Для предотвращения слипания листьев необходимо траву с листьями во время сушки переворачивать. Если появится очень сильный аромат, передвиньте сито с травой выше. При слишком долговременной сушке трава теряет вкусовые качества.
- Для предотвращения проваливания мелких кусочков продуктов и их прилипания к поверхности можно, если необходимо, положить наверх плата чистую тонкую гофрированную бумагу.
- На время сушки влияют следующие обстоятельства: вид фруктов/овощей, влажность продуктов, влажность воздуха, размер нарезанных кусков, расположение на сито.
- Перед тем как попробовать сушеные фрукты, возьмите несколько кусочков и оставьте остывать. Горячие кусочки мягче и в них больше влажности чем в остывших. Для предотвращения порчи и микробиологического возникновения бактерий во время хранения, продукты сушите достаточно длительное время. Правильно высушенные овощи должны быть твердые и хрупкие. Правильно высушенные фрукты не должны быть пересохшие и должны быть мягкие. После коротковременного хранения могут быть сушеные фрукты высохшими не до такой степени как например, из магазина.
- Рекомендуем при сушке продуктов соблюдать инструкции специальной литературы.

Энзимы в фруктах и овощах являются ответственными за изменение вкуса и цвета. Если сушеные продукты не будут заранее обработаны для замедления активности энзимов, то эти изменения будут продолжаться и во время сушки и хранения. У некоторых видов овощей или фруктов рекомендуется, перед проведением непосредственного процесса сушки, провести бланшировку или их замачивание.

Бланшировка

Бланшировку используют для ограничения повреждения вида и вкуса, овощи варят короткое время в воде или на пару. Приготовленные продукты вложите в проволочную корзину или сито и окуните в сосуд с горячей водой. С момента нового закипания воды считайте время необходимое к бланшировке (см. табличку). С продуктов дайте стечь воду или их осушите.

Замачивание

Разные виды светлых фруктов (напр., **яблоки, абрикосы, персики, нектарины, груши, сливы**) приобретают в процессе сушки коричневый оттенок. Для предотвращения этого замочите нарезанные куски фруктов в растворе ананасового или лимонного сока (одна столовая ложка сока/0,25 л воды, смотри табличку) и потом оставьте откapatь или высушите чистым бумажным полотенцем. Фрукты также можно замачивать в мед, приправы, апельсиновый сок или можете попробовать сделать собственный вкусный раствор для замачивания. Можно также использовать раствор соли или фруктовый сироп. Для ускорения избавления влажности во время сушки можно такие фрукты как сливы, виноград, черешни, вишни замочить в воду.

Время сушки

Время сушки меняется в зависимости от вида сушеного продукта, содержания в нем воды, спелости и толщины. Также зависит от температуры и влажности помещения, в котором сушка используется (рекомендуется эксплуатировать сушку при нормальной комнатной температуре).

Если травы или ароматические продукты сушатся слишком долго, уходит при этом очень много ароматических веществ.

Фрукты предназначенные для завтрака или для сбережения места, не надо заранее замачивать. Их необходимо сушить до тех пор, пока не станут хрустящими, но жевательными.

Установка температуры

степень 1 – приблизительно на 40 °C выше окружающей температуры (для продуктов с низким содержанием воды, таких как все травы, грибы, шпинат, и т.п.),

степень 2 – приблизительно на 60 °C выше окружающей температуры (для продуктов с высоким содержанием воды, все овощи и фрукты).

Табличка

Ниже указанные способы обработки считайте примерами для инспирации, их целью не является дать инструкцию, а познакомить с различными возможностями обработки продуктов. Время показанное в табличках только приблизительное, в пределах единиц часов и может по свойствам сушеных продуктов очень отличаться.

Овощи	Содержание воды в (%)	Приготовление	Бланшировка (минут)	Настройка ст. темпер.	Время сушки (часов)
Спаржа	92	Нарезать на ломтики 20 мм	2–3	2	6–10
Артишок	87	Почистить, нарезать на половинки	2–4	2	5–7
Цветная капуста	89	Разделить на кусочки, на полчаса замочить в соленом растворе	3–4 + 1 ложка уксуса	2 (1)	5–6
Брокколи	89	Так же как цветную капусту	3–4 + 1 ложка уксуса	2 (1)	5–6
Капуста	92	Почистить, нарезать на ломтики	2–3	1	5–6
Морковь	88	Нарезать наискось	2–3	2	7–8
Сельдерей	94	Нарезать на ломтики	2	2	6–8
Лук/пор	89	Нарезать на ломтики	–	1	4–5
Перец	93	Нарезать полосками	–	2	6–7
Помидоры	94	Очистить, нарезать на четвертинки	–	2 (1)	8–10
Шпинат	91	Бланшировать, затем отрезать	1	1	2–3
Фасоль (зелёная)	90	Начало и конец отрезать, поперечно нарезать	3–4	2	6–7
Огурцы	95	Нарезать на ломтики	–	2	8–10
Петрушка	85	Удалить стебель	–	1	1–3
Ревень	95	Очистить, замочить в лимонный раствор твердые части	–	2	4–6
Тыква	92	Очистить, нарезать на ломтики	–	2	5–6
Свекла	85	Нарезать на ломтики	3–5	2	4–6
Травы	–	Удалить стебель, не размельчивать	–	1	1–2
Грибы	–	Нарезать на ломтики, половинки	–	1	6–7

Фрукты	Содержание воды в (%)	Приготовление	Замачивание	Настройка ст. темпер.	Время сушки (часов)
Яблоки	84	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	2 (1)	5–6
Груши	83	Можно очистить, нарезать на ломтики, четвертинки	да	2 (1)	20–24
Абрикосы	85	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	2 (1)	11–12

Персики	89	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	2 (1)	11–12
Бананы	65	Очистить, нарезать на ломтики	нет	2	9–10
Черешня/вишня	82	Нерезать, без косточки	нет	2	12–23
Сливы	81	Нарезать на половинки, без и с косточками	нет	2	10–12
Клубника	90	Нарезать на ломтики или оставить целые	да	2 (1)	6–12
Ягоды	88	За исключением черники могут все виды комбинироваться с другими фруктами	нет	2	6–8
Черника	83	Целая	нет	2	5–7
Виноград/изюм	81	Надрезать (лучше всего тип без косточек)	нет	2	10–12
Цитрусовые	–	Кожура полосками для запаха	нет	2 (1)	5–7
Арбузы	81	Очистить, нарезать на ломтики, без косточек	нет	2	10–14
Ананас	86	Очистить, нарезать на ломтики	нет	2 (1)	10–14
Финики	23	Спелые	нет	2	5–7
Инжир	78	Нарезать на половинки	нет	2	8–12

Использование на кухне

При использовании сушеных фруктов и овощей тем же способом как и свежих, необходимо их смягчить (вернуть им влажность устраненную сушкой). Если проводите замачивание более 1–2 часов, рекомендуем для сохранения в продуктах содержания усваиваемых углеводов положить продукты в холодильник. Оставшуюся воду после замачивания (например, из овощей) можно использовать в дальнейшей обработке продуктов. Не забывайте, что при замачивании продукты увеличивают свой объем (**фрукты в 1,5 раза, овощи в 2 раза**).

Фрукты

Можно употреблять в сушеном виде. Необходимое количество сушеных фруктов замочите в приблизительно одинаковом количестве воды и оставьте на 4 часа.

Овощи

Рекомендуем перед последующей обработкой обязательно замочить. Необходимое количество сушеных овощей замочите в приблизительно одинаковом количестве воды. Не наливайте больше воды, чем необходимо для подготовки блюда. Смягченные овощи не оставляйте перед следующим использованием долго оттаивать. Время тепловой обработки овощей приблизительно такое же как и у замороженных овощей.

Травы

Не нуждаются в дальнейшей обработке кроме измельчения, помола или удаления твердых частей. Сухую траву не дробите перед хранением, таким образом она долго сохраняет свой вкус и аромат. Раздробите ее непосредственно перед применением.

Грибы

Так же, как и при сушке овощей. Грибы можно перед использованием, например, в суп или соус, размолоть.

Упаковка и хранение

Сушеные продукты можно длительное время хранить упакованные в фольгу (не аллюминиевую) или в разной хорошо уплотненной посуде, предназначенной для хранения продуктов. Перец можно порезать или намолоть при помощи кухонного комбайна и после этого хранить в банке в виде приправы.

Перед упаковкой или укладкой продукты оставьте остыть. Упаковывайте в небольших количествах плотно друг к другу и положите лучше всего в прохладное, сухое и темное место. При температуре ниже 10 °С время хранения продлевается в 2–3 раза. После открытия лучше всего употребить все содержание одновременно. Хранящиеся сушеные продукты контролируйте минимально 1 раз в месяц. Для хранения не пользуйтесь металлической посудой или посудой с металлической крышкой.

ВНИМАНИЕ

Во время хранения необходимо проверять уровень влажности хранимых продуктов питания. Если во время первых нескольких недель на фруктах или овощах будут конденсироваться капли воды, то процесс сушки повторите.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед началом ухода за прибором следует отключить прибор и отсоединить вилку сетевого провода от розетки электрической сети! Перед очисткой дайте сушке остыть! Не применяйте абразивные и агрессивные чистящие средства (напр., острыми предметами, скребками, разбавителями или другими растворителями)! Проводите очистку регулярно после каждого использования прибора!

Крышка с приводным элементом во время процесса сушки может сильно пачкаться. Проводите только поверхностный уход (вытерите пыль и т.п.). Для удаления пыли или других нечистот используйте мягкую влажную тряпку. **Следите за тем, чтобы во внутренние части приводного элемента не попала вода!** Чистку пыли и других нечистот внутри приводного элемента можете провести высасыванием или выдуванием.

Плата и основание сразу после окончания работы помойте в горячей воде с добавлением моющего средства, ополосните чистой водой, вытерите на сухо или оставьте высохнуть. Можете использовать также посудомоечную машину. Некоторые продукты могут плата слегка окрасить. С точки зрения функциональности и гигиены это является несущественным и не является поводом для рекламации изделия! Окраска через некоторое время исчезает. Пластмассовые детали ни в коем случае не сушите над источником тепла (напр., печкой, эл./газовой плитой).

Очистка решетки (А3)

Возьмите решетку и осторожно ее отсоедините. Решетку очистите от возможных нечистот (напр., помощью щеточки). После очистки вставьте решетку обратно. После очистки поставьте электроприбор на безопасное, беспыльное, чистое и сухое место, недоступное для детей и недееспособных лиц.

V. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

На всех частях поставляемого прибора, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. Указанные символы на изделии или в сопроводительной документации означают то, что использованные электрические или электронные изделия не должны ликвидироваться вместе с бытовыми отходами. После полного окончания эксплуатации изделия, следует его компоненты ликвидировать посредством для этой цели предназначенной сети сбора утиль-сырья.

Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения прибора из розетки электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание капитального характера или требующее вмешательство во внутренние части прибора, может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

VI. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Активная площадь для сушки 5 плат (м ²)	0,50
Масса (кг)	2,2

Изделие соответствует действующим нормам техники безопасности и Директивам Европейского парламента и Совета 2006/95/ЕС и 2004/108/ЕС.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/ЕС об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия соответствующие изменения, не влияющие на его работу.

DO NOT COVER – Не закрывать.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Не погружать в воду или другие жидкости.

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

Чтобы избежать опасности удушья, храните полиэтиленовые пакеты в местах недоступных для младенцев и детей. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот пакет в кроватках и манежи. Полиэтиленовые пакеты не игрушка для детей!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

eta 2301

Kiara

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Džiovinimas yra vienas iš seniausių maisto produktų išsaugojimo būdų. Dažniausiai yra džiovinami įprasti vaisiai, daržovės ir miško gėrybės. Taip galima apdoroti ir smulkius vaisius (pavyzdžiui: serbentus, agrastus, braškes). Džiovinuve galima kokybiškai džiovinti žoleles, žiedus arba lapus, kurie išsaugo gydomąjį poveikį ir savo spalvą. Puikiai ir greitai džiovunami grybai, kurie išsaugo spalvą, skonį ir kvapą. Džiovininti maisto produktai turi daugiau privalumų nei kitais būdais (pavyzdžiui: konservavimu, užšaldymu) ilgalaikiam naudojimui apdorojami maisto produktai, juose išlieka 80 % vitaminų, mineralinių medžiagų ir mikroelementų, susikoncentruoja aromatinės medžiagos, džiovinti maisto produktai yra gardesni. Geriausias būdas kaip sėkmingai džiovinti maisto produktus yra perskaityti šią instrukciją, o po to keisti džiovinimo techniką vadovaujantis ankstesniais rezultatais. Atliekant šią veiklą yra svarbu užsirašyti pastabas ir rezultatus, pasižymėti maisto produktų kiekį prieš džiovinimą ir po džiovinimo, džiovinimo laiką, rezultatus ir pan., tai yra naudinga informacija siekiant geros džiovintų maisto produktų kokybės.

I. SAUGOS REIKALAVIMAI

- Prieš pirmąjį prietaiso įjungimą atidžiai perskaitykite instrukciją ir peržiūrėkite paveikslėlius, instrukciją pasilikite naudojimui ateityje. Instrukciją laikykite prietaiso sudedamąja dalimi ir perduokite ją kitam prietaiso vartotojui.
- Patikrinkite ar duomenys prietaiso lentelėje atitinka įtampai jūsų elektros tinklo lizde. Maitinimo laido šakutę galima jungti į tą elektros instaliacijos lizdą, kuris atitinka nustatytas normas.
- **Prietaisas yra skirtas naudoti tik buitiniams ir kitomis panašiomis sąlygomis! Nėra skirtas naudoti komerciniais tikslais!**
- **Šis prietaisas nepritaikytas naudoti lauko sąlygomis.**
- Niekuomet nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar kištukas yra pažeistas, jei prietaisas veikia netinkamai (nukrito ant žemės ir buvo pažeistas). Tokiu atveju prietaiso saugumui ir veikimui patikrinti nuneškite jį į specializuotas elektros prietaisų remonto dirbtuves.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su silpnesniais fiziniais, jutimo ir protiniais gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie bus pamokyti saugiai naudotis prietaisu arba bus prižiūrimi siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudoja prietaisą, ir su sąlyga, kad jie bus supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Vartotojo atliekamų valymo ir priežiūros veiksmų negali atlikti vaikai be priežiūros.
- Pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, jo techninio aptarnavimo centro darbuotojas ar kitas kvalifikuotas specialistas. Tokiu būdu išvengsite pavojingos situacijos.

- Jokiū būdu nenardinkite dangčio su šildymo mazgu į vandenį ir neplaukite po tekančiu vandeniu!
- Šildymo mazgo nenaudokite kambario šildymui!
- Nekiškite maitinimo laido kištuko į elektros tinklo lizdą ir netraukite iš jo šlapiomis rankomis tempdami už laido!
- Kiekvieną kartą prieš prietaiso jungimą į elektros lizdą patikrinkite ar jungiklis **A1** yra padėtyje **0** (išjungta), užbaigę džiovinimą visuomet išjunkite iš elektros lizdo.
- Gaminį naudokite tik pastatę darbinėje padėtyje vietose, kuriose jis negalės apvirsti, ir laikykite pakankamai saugiu atstumu nuo degių daiktų (pavyzdžiui: **užuolaidų, portjerų, medžio ir pan.**), šilumos šaltinių (pavyzdžiui: **židinio, krosnelės, viryklės, orkaitės, keptuvo**) ir drėgnų paviršių (pvz. **kriauklės, praustuvo**).
- Įjungtą prietaisą **nepalikite be priežiūros! Tikrinkite jį visą laiką, kol bus džiovinami maisto produktai.**
- Nenaudokite džiovintuvo kitiems tikslams (pvz., tekstilėms dirbiniams, batams ir pan. džiovininti), išskyrus tiems, kuriuos rekomenduoja gamintojas.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis, skirtas naudojamo modelio gaminiui.
- Lieskite džiovintuvą ir jo priklausinius (sietelius) atsargiai, gali būti karšti!
- Neneškite džiovintuvo, jeigu jis yra karštas.
- Oro cirkuliacijos angų uždengti negalima. Į angas neikiškite daiktų.
- Įjungtą džiovintuvą nedėkite ant minkštų paviršių (pvz. **lovos, padėklų, kilimo**).
- Draudžiama bet kuriuo būdu keisti džiovintuvo paviršių (pvz. **su savaime prisiklijuojančiais tapetais, folija ir pan.**)!
- Stebėkite, kad į elektros prietaisą nepatektų šiukšlių (pvz. **dulkių kamuolėlių, plaukų ir pan.**). Į prietaiso vidų patekus nešvarumams, prietaisą išvalykite (žiūrėti skirsnį **IV. PRIEŽIŪRA**).
- Prietaisui perkaitus įsijungia šilumos saugiklis ir nutraukia el. srovės padavimą. Jeigu tai įvyks, prietaisą išjunkite ir ištraukite maitinimo laidą iš el. lizdo. Po to pašalinkite matomas kliūtis, kurios trikdo oro cirkuliaciją ir leiskite prietaisui atvėsti.
- Užbaigę darbą visuomet prietaisą išjunkite ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.
- Periodiškai tikrinkite prietaiso maitinimo laido būklę.
- Nelaikykite kabelio laisvai kabančio ant darbo plokštės krašto, saugokite kad nepasiektų vaikai. Įsitikinkite, kad nėra galimybių užminti maitinimo laido (prailgintuvo).
- Maitinimo laidas negali būti pažeistas aštriais arba karštais daiktais, atvira ugnimi, negali būti nardinamas į vandenį arba lankstomas per aštirus kampus.
- Jeigu yra būtina naudoti prailginimo laidą, naudokite tik nepažeistą maitinimo laidą, kuris atitinka galiojančiom normoms.
- Draudžiama naudoti gaminį kitiems tikslams, išskyrus tuos, kurie nurodyti šioje instrukcijoje!
- Nesilaikant anksčiau nurodytų saugos taisyklių gamintojas neatsako už žalą (pavyzdžiui: **maisto produktų sugadinimą, susižeidimus, nudegimą, gaisrą ir pan.**) ir neatsako pagal garantijos įsipareigojimus tuo atveju, jei nesilaikoma aukščiau nurodytų saugumo instrukcijų.

II. PRIETAISO APIBŪDINIMAS IR JO FUNKCIJOS (pav. 1)

Džiovinimas (dehidratavimas) tai metodas kuriuo metu maisto produktai kaitinami, o po to išgarinamas vanduo. Dauguma maisto produktų skysčius išgarina greitai, pirmuose džiovinimo etapuose. Tai reiškia, kad gali absorbuoti didelį kiekį šilumos ir išleisti daug garų.

Ventiliacijos ir šildymo mazgas siurbia orą, kuris šildo iki nustatytos temperatūros ir jį lengvai stumia per vidurinę angą į džiovintuvą. Įkaitintas oras tolygiai išsisklaido po atskitus džiovinimo aukštus ir iš maisto produktų šalina skysčius. Drėgmę surinkęs oras išeina per visus sietelius ir išeina per dangtyje esančią angą į išorę. Maisto produktus kontroliuokite vizualiai ir prisilietimu. Dėl tolygaus maisto produktų džiovinimo rekomenduojame atskirus sietelius tarpusavyje sukeisti (viršutinius su apatiniais).

A – dangtis su ventiliacijos ir šildymo mazgu

A1 – temperatūros jungiklis/išjungėjas (0, I, II)

A2 – rankena

A3 – grotelės

A4 – maitinimo laidas

B – džiovinimo sietelis (5 ks)

C – pagrindas

III. PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS

Pašalinkite įpakavimą, išimkite džiovintuvą ir priklausinius. Nuimkite nuo prietaiso adhezyvinę foliją, lipdukus arba popierių. Prieš pirmąjį naudojimą įjunkite prietaisą 30 minučių. Po to sietelius plaukite šiltu vandeniu su saponatu ir nuplaukite švariu vandeniu, po to sausai nušluostykite arba leiskite išdžiūti.

Nuimkite dangtį **A** ir tinkelius **B** nuo pagrindo **C**. Ant atskirų sietelių **B** išdėstykite maisto produktų gabalėlius taip, kad vienas kito neuždengtų, o tik vienas prie kito prisiliestų. Uždėkite ant pagrindo **C** sietelius **B** pagal jų kiekio poreikį. Atstumą tarp atskirų sietelių (18 - 28 mm) galite nustatyti pasukę juos 180 kampų. **Sietelius sudėkite vieną ant kito taip, kad išorinis tinkelio rėmo kraštas įsistatytų į tinkelio vidinį griovelį.** Dangtį su ventiliacijos ir šildymo mazgu **A** uždėkite ant viršutinio tinkelio. Maitinimo laido šakutę **A4** įkiškite į elektros lizdą. Jungikliu **A1** nustatykite optimalią temperatūrą (žiūrėti lentelę).

Pastaba: Rekomenduojamas džiovinimo sietelių kiekis yra 5 vnt.

Patarimai džiovinimui

- Džiovintuvą pastatykite taip, kad džiovinimo metu nereikėtų jo perstatyti. Įsidėmėkite, kad džiovinimo metu kambarys bus pilnas džiovinamų produktų aromatu, kurie ne visiems būna malonūs.
- Geriausi rezultatai gaunami džiovinant tik šviežius, prinokusius (nepernokusius) ir nepažeistus produktus, pažeistas produkto dalis pašalinkite.
- Prieš džiovinimą maisto produktus gerai nuvalykite. Laikykitės rankų ir darbo vietos higienos.
- Džiovinimo procesas bus tolygus, jeigu maisto produktai bus supjaustyti vienodo storio gabalėliais. Labai plonos maisto produktų riekelės išdžius greitai, tačiau įsidėmėkite, kad džiovinant jų apimtis smarkiai sumažės. Vieno džiovinimo metu maisto produktų kiekis neturėtų būti didesnis nei 3/4 sietelio ploto, o juostelės storis turėtų būti **0,5 cm** arba ne daugiau, kaip **1 cm**. Sieteliai neturėtų būti perkrauti, oras turėtų laisvai cirkuliuoti.
- Prieš kaulų iš vaisių pašalinimą išdžiovinkite vaisius 50 %, išvengsite pernelyg didelio džiovinamų vaisių sulčių lašėjimo. Neluptus vaisius ant sietelio dėkite žievele į apačią ir nupjauta puse į viršų. Nelygias formas visada dėkite nelygia puse su žievele ant sietelio. Daržoves sudėkite vienu sluoksniu ir tolygiai išdėstykite.
- Žoleles džiovinkite atsargiai! Pašalinkite kotelį, daugiau nesmulkinkite. Lapus džiovinimo metu reikia apversti, kad jie nesuliptų. Jeigu aromatas pasidarys per daug stiprus, sietelį su žolelėmis pakelkite aukščiau. Labai ilgai džiovinant žoleles dingsta skonio medžiagos.

- Sieteliai turi būti užpildyti plonu produktų sluoksniu. Jeigu reikia, padėkite ant sietelio švarų, švelnų krepinį popierių, kad maži produktų gabalėliai nesuliptų ir nekristų iš sietelio.
- Džiovinimo laikas priklauso nuo: vaisių/daržovių rūšies, produktų drėgmės, oro drėgmės, supjaustytų gabalėlių dydžio, išdėliojimo ant sietelio.
- Džiovinamo produkto išbandymui išimkite keleta gabalėlių ir leiskite jiems atvėsti. Karšti produktai yra minkštesni, nei tie, kurie atvėso. Produktus džiovinkite atitinkamai ilgai, kad po to juos laikant jie nesugestų ir mikrobiologiškai nesusidarytų bakterijos. Gerai išdžiovintos daržovės turi būti kietos ir trapios su polinkiu lūžti. Gerai išdžiovinti vaisiai neturi būti perdžiūvę, jie turi būti plastiški. Trumpam laikymui džiovinti vaisiai neturi būti taip smarkiai išdžiovinti, kaip pavyzdžiui tie, kurie parduodami parduotuvėse.
- Rekomenduojame džiovinant produktus laikytis taisyklių, pateiktų specialioje literatūroje.

Enzimai vaisiuose ir daržovėse turi įtakos skonio ir spalvos kitimui. Šie pasikeitimai vyks džiovinimo metu ir laikymo metu, jeigu džiovinami produktai nebus apdoroti taip, kad sulėtėtų enzymų aktyvumas. Kai kurių rūšių daržovės arba vaisius rekomenduojama prieš džiovinimą blanširuoti arba juos pamirkyti.

Blanširavimas

Blanširavimas naudojamas išvaizdos ir skonio pažeidimo apribojimui, daržovės trumpai verdamos vandenyje arba garuose.

Paruoštus produktus sudėkite į krepšelį arba tinklėlį ir panardinkite į indą su verdančiu vandeniu. Nuo momento, kai vanduo vėl užverda stebėkite laiką būtiną blanširavimui (žiūrėti lentelę). Po to leiskite vandeniui nulašėti arba produktą nusauskinkite.

Mirkymas

Daug šviesių vaisių (pvz. **obuoliai, abrikosai, persikai, nektarinai, kriaušės, slyvos**) turi polinkį džiovinimo ir laikymo metu paruduoti. Kad to išvengtumėte supjaustytus vaisius mirkykite ananaso arba citrinos sultyse (vienas šaukštas sulčių/0,25 l vandens, žiūrėti lentelę), po to leiskite nulašėti arba nusauskinkite švairiu krepiniu popieriumi. Taip pat, galite vaisius mirkyti meduje, naudoti prieskonius, mirkyti apelsinų sultyse. Mirkymui galite išbandyti ir savo asmeninį tirpalą. Galima naudoti druskos tirpalą arba vaisių sirupą. Tokie vaisiai, kaip slyvos, vynuogės, trešnės, vyšnios gali būti mirkomi vandenyje, kad sutrūkinėtų luobelė, tai pagreitins drėgmės pašalinimą džiovinimo metu.

Džiovinimo laikas

Laikas priklauso nuo džiovinamo produkto, vandens kiekio produkte, brandumo ir storio. Taip pat priklauso ir nuo kambario temperatūros bei drėgmės, kuriame naudojamas džiovintuvas (rekomenduojame džiovintuvą naudoti įprastoje kambario temperatūroje). Jeigu žolelės arba panašūs aromatingi produktai yra per ilgai džiovinami, jie praranda aromatinės medžiagas.

Vaisius skirtus užkandėlėms arba dėl laikymo vietos sutaupymo, nereikia užmerkti iš anksto, juos reikia džiovinti tol, kol taps trapūs, tačiau tuo pačiu ir kramtomi.

Temperatūros nustatymas

- laipsnis 1 – maždaug 40 °C daugiau nei aplinkos temperatūra (maisto produktams su mažu kiekiu vandens, tokiems, kaip vaistažolės, grybai, špinatai ir pan.),
laipsnis 2 – maždaug 60 °C daugiau nei aplinkos temperatūra (maisto produktams su dideliu kiekiu vandens, tokiems, kaip visos daržovės ir vaisiai).

Lentelė

Patarimus apdorojimui laikykite pavyzdžiu ir inspiracija. Tai nėra instrukcija, o tik galimybė parodyti kaip apdoroti produktus, laikas nurodytas lentelėje yra tik apytikris, priklausomai nuo džiovinamų produktų gali labai skirtis.

Daržovės	Tūris vanduo (%)	Paruošimas	Blanširavimas (min.)	Temperatūros nustatymas	Džiovinimo laikas (val.)
šparagai	92	supjaustyti 20 mm riekelėmis	2–3	2	6–10
artišokai	87	nuvalyti, supjaustyti puselėmis	2–4	2	5–7
žiediniai kopūstai	89	atskirti gabalėliais, 1/2 val. mirkyti druskos tirpale	3–4 + 1 + 1šaukštelis acto	2 (1)	5–6
brokuoliai	89	kaip žiedinius kopūstus	3–4 + 1šaukštelis acto	2 (1)	5–6
kopūstai	92	nuvalyti, supjaustyti riekelėmis	2–3	1	5–6
morka	88	supjaustyti įstrižai	2–3	2	7–8
salieras	94	supjaustyti riekelėmis	2	2	6–8
svogūnai/poras	89	supjaustyti riekelėmis	–	1	4–5
paprika/čili pip.	93	supjaustyti juostelėmis	–	2	6–7
pomidorai	94	nulupti ir supjaustyti ketvirčiais	–	2 (1)	8–10
špinatai	91	blanširuoti virš garų kol suminkštės nupjauti kietas dalis	1	1	2–3
pupelės (žalios)	90	pašalinti galus ir pluoštą, supjaustyti skersai	3–4	2	6–7
agurkai	95	supjaustyti riekelėmis	–	2	8–10
petražolės	85	pašalinti stiebus	–	1	1–3
rebarbora	95	nulupti, mirkyti citrinų tirpalei	–	2	4–6
moliūgas	92	nulupti, supjaustyti riekelėmis	–	2	5–6
burokėliai	85	supjaustyti kvadratais arba riekelėmis	3–5	2	4–6
vaistažolės	–	pašalinti stiebus, nesmulkinti	–	1	1–2
grybai	–	supjaustyti riekelėmis/puselėmis	–	1	6–7
Vaisiais	Tūris vanduo (%)	Paruošimas	Mirkymas	Temperatūros nustatymas	Džiovinimo laikas (val.)
obuoliai	84	pašalinti šerdį, supjaustyti riekelėmis/ ketvirčiais	taip	2 (1)	5–6
kriaušės	83	pašalinti šerdį, galima nulupti, supjaustyti riekelėmis/ketvirčiais	taip	2 (1)	20–24
abrikosai	85	supjaustyti riekelėmis / ketvirčiais	taip	2 (1)	11–12
persikai	89	supjaustyti riekelėmis / ketvirčiais	taip	2 (1)	11–12
bananai	65	nulupti, supjaustyti riekelėmis	ne	2	9–10

trešnės/vyšnios	82	pašalinti stiebelius, nepjaustyti, su ir be kauliukų	ne	2	12–23
slyvos	81	supjaustyti per pusę, su ir be kauliukų	ne	2	10–12
braškės	90	supjaustyti riekelėmis, arba nepjaustyti	taip	2 (1)	6–12
uogos	88	išskyrus mėlynės galima visas rūšis kombinuoti su kitais vaisiais	ne	2	6–8
mėlynės	83	nepjaustytos	ne	2	5–7
vynuogės	81	įpjauti (geriausiai rūši be kauliukų)	ne	2	10–12
citrusai	–	žievė juostelėmis, aromatai	ne	2 (1)	5–7
melionas	81	nulupti, išimti sėklas, supjaustyti riekelėmis	ne	2	10–14
ananasas	86	nulupti, supjaustyti riekelėmis	ne	2 (1)	10–14
datulės	23	gerai prinokusias	ne	2	5–7
figos	78	perpjauti per pusę	ne	2	8–12

Naudojimas virtuvėje

Jeigu vaisius ir daržoves norite naudoti tokiu pat būdu, kaip ir šviežias, turite juos suminkštinti – grąžinti jiems drėgmę, kuri buvo pašalinta džiovinant. Jeigu mirkysite ilgiau nei 1 – 2 valandas, rekomenduojame produktus padėti į šaldytuvą ir išlaikyti jų maistinę vertę. Likusį po mirkymo vandenį (pvz. nuo daržovių) panaudokite produktų apdorojimui. Įsidėmėkite, kad mirkytų produktų apimtis padidėja (vaisių apie **1,5 kartų, daržovių apie 2 kartus**).

Vaisiai

Galima vartoti džiovintus. Reikiamą džiovintų vaisių kiekį mirkykite maždaug tokiam pačiame vandens kiekyje, mirkykite apie 4 valandas.

Daržovės

Rekomenduojame prieš naudojimą mirkyti. Reikiamą džiovintų vaisių kiekį mirkyti maždaug tokiam pačiame vandens kiekyje. Nepilkite vandens daugiau, nei yra būtina produktų paruošimui. Neleiskite daržovėms per ilgai džiūti. Šilto daržovių patiekalo paruošimo laikas yra maždaug toks pat, kaip ir šaldytų daržovių.

Žolelės

Nereikalauja tolimesnio apdorojimo, išskyrus susmulkinimą arba sumalimą ir kietų dalių pašalinimą. Džiovintų žolelių nesmulkinkite prieš laikymą, nesusmulkintos išlaikys savo aromata ir skonį. Susmulkinkite prieš pat naudojimą.

Grybai

Taip pat kaip ir su daržovėmis. Prieš naudojimą, (pvz. pagardinti sriubai arba padažams), sumalti.

Pakavimas ir laikymas

Džiovintus produktus galima ilgai laikyti supakuotus į foliją (tik ne metalinę) arba sandariuose induose, skirtuose maisto produktų laikymui. Paprika ir čili galima supjaustyti arba sumalti virtuviniu kombainu, o po to laikyti indeliuose kaip prieskonius.

Prieš supakavimą leisti atvėsti. Pakuokite mažesniais kiekiais kaip galima tamptariau ir laikykite geriausia vėsioje, sausoje ir tamsioje vietoje. Laikykite žemesnėje 10 °C temperatūroje, laikymo laikas bus ilgesnis 2-3 kartus. Atidarius sunaudokite visą įpakavimą. Laikomus džiovintus produktus patikrinkite ne rečiau, kaip vieną kartą per mėnesį. Laikymui nenaudoti metalinių indų arba indų su metaliniu dangteliu.

DĖMESIO

Laikymo metu kontroliuoti laikomų produktų drėgmę. Jeigu ant vaisių ar daržovių atsiranda vandens lašai pirmomis savaitėmis, džiovinimo procesą pakartoti.

IV. PRIEŽIŪRA

Norėdami atlikti bet kokius veiksmus su prietaisu pirmiausia jį išjunkite ir ištraukite maitinimo laido šakutę iš elektros lizdo! Prieš prietaiso valymą leisti jam atvėsti! Nenaudoti šiurkščių ir šarminių valymo priemonių (pvz. aštrių daiktų, šveitiklių, skiediklių arba kitų tirpiklių)! Valyti periodiškai, po kiekvieno naudojimo!

Dangtis su ventiliavimo ir šildymo mazgu džiovinimo metu gali būti suterštas. Atlikite tik paviršinį valymą (nuvalykite dulkes ir pan.). Dulkių arba kitų nešvarumų valymui naudoti minkštą drėgną šluostę. **Saugoti, kad į vidines mazgo dalis nepatektų vanduo!** Dulkes ir nešvarumus mazgo viduje valyti jas išsiurbiant arba išpučiant.

Sietelius ir pagrindą po naudojimo plauti karštu vandeniu su saponatu, po to plauti švari vandeniu ir iššluostyti arba leisti išdžiūti. Galima plauti indaplovėje. Kai kurie produktai gali sietelius nudažyti. Tai neturi įtakos prietaiso funkcionalumui nei higienai ir nėra priežastimi pretenzijai. Po kurio laiko dažai savaime išnyksta. Plastikinių dalių jokia būdu nedžiovinti virš šilumos šaltinių (pvz.: **krosnies, el.plytelės, viryklės**).

Grotelių (A3) valymas

Groteles suimkite, ir ištraukite iš džiovintuvų maistui korpuso. Groteles išvalykite nuo nešvarumų (pvz. šepetėliu). Nuvalius groteles veikdami atvirkščiu būdu groteles įstatykite atgal.

Nuvalytą prietaisą laikyti saugioje, švarioje, sausoje vietoje be dulkių, saugoti nuo vaikų bei neigaliems asmenims.

VII. EKOLOGIJA



Jeigu prietaiso dydis leidžia, visos prietaiso dalys, įpakavimas, komponentai ir priklausiniai, pažymėti ženklais medžiagų, iš kurių buvo pagaminti, o taip pat ir ženklu, nurodančiu antrinio perdirbimo galimybę. Ant gaminio nurodyti ženklai reiškia, kad elektriniai arba elektroniniai prietaisai negali būti likviduojami kartu su komunalinėmis atliekomis. Gaminį likviduokite pristatydami juos į specialių atliekų, nemokamo likvidavimo surinkimo vietas. Tinkamai likviduodami šį prietaisą padėsite sumažinti neigatyvią įtaką aplinkai bei žmonių sveikatai, saugosite nuo neigiamų pasekmių, kurias galėtų sukelti netinkamas atliekų likvidavimas. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę savivaldybę arba artimiausią specialių atliekų surinkimo vietą. Jeigu šios rūšies atliekas likviduosite netinkamai, pagal nacionalinės teisės aktus jums gali būti paskirta bauda.

Jeigu prietaisas negali būti naudojamas, patariame jį išjungus iš elektros tinklo nupjauti prietaiso maitinimo laidą, prietaisas taps nepanaudojamu.

Platesnės apimties remontą arba priežiūrą, reikalaujantį prietaiso išardymo, privalo atlikti specializuotas servisas!

Jeigu nesilaikoma naudojimo instrukcijos prarandama teisė į garantiją!

VI. TECHNINIAI DUOMENYS

Įtampa (V)	pateikta gaminio etiketėje
Galia (W)	pateikta gaminio etiketėje
Aktyvus džiovavimo plotas 5 sieteliai (m ²)	0,50
Svoris (kg)	2,2

Gaminys atitinka galiojančias saugos normas ir Europos Parlamento bei Tarybos direktyvą 2006/95/EB bei 2004/108/EB.

Gaminys atitinka Europos Parlamento ir Tarybos įsakymą ir Nr. 1935/2004/EB dėl medžiagų ir daiktų, skirtų sąlyčiui su maisto produktais.

Gamintojas pasilieka teisę atlikti neesminius gaminio konstrukcijos pakeitimus, kurie neturės įtakos jo veikimui.

DO NOT COVER – Neuždengti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nenardinti į vandenį ar kitus skysčius.

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

Pavojus uždusti. PE maišelį laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Maišelis nėra skirtas žaidimams.

GAMINTOJAS: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Čekijos Respublika.



PASTABA: KARŠTAS PAVIRŠIUS

ІНСТРУКЦІЯ ДО ЗАСТОСУВАННЯ

Сушіння є одним з найстаріших методів консервування харчових продуктів. Зазвичай методом сушіння спрацьовують найбільш поширені види фруктів, овочів і дарів лісу. Так можна також спрацьовувати дрібні фрукти (наприклад, смородину, агрус, полуниця). Сушарка вміє також добре висушити трави, квіти або листя, які зберігають свої лікувальні властивості й первісний колір. Вона дуже добре і швидко сушить гриби, які зберігають свій колір, смак і запахи. На відміну від звичайного довгострокового зберігання продуктів (наприклад, маринування, заморожування) обережне сушіння дозволяє зберегти до 80% вітамінів, мінералів і мікроелементів, а також концентрує ароматичні речовини, таким чином, сушені продукти стають більш смачними. Найкращий спосіб, як бути успішним, є скористатися даною інструкцією як своєрідним посібником, а потім змінити техніку сушіння відповідно до Ваших попередніх результатів. Корисно також робити собі записки про цю діяльність та її результати. Записи про кількість продуктів до і після сушіння, про час сушіння, про результати сушіння тощо, можуть бути джерелом корисної інформації і допоможуть у досягненні хорошої якості сушених продуктів.

I. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед першим застосуванням уважно повністю прочитайте інструкцію, перегляньте малюнки і інструкцію збережіть як довідник на майбутнє. Вказівки у інструкції слід вважати частиною пристрою і передати їх кожному наступному користувачеві пристрою.
- Переконайтеся, що дані на типовому щитку відповідають напрузі у Вашій ел. розетці. Вилку шнуру живлення необхідно підключити до розетки електричної мережі, що відповідає відповідним стандартам.
- Ніколи не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром живлення або вишкою, якщо він не працює правильно, упав на землю і був пошкоджений або впав у воду. У таких випадках слід віднести пристрій у професійний сервісний центр для перевірки його безпеки і правильної роботи.
- **Виріб призначено виключно для побутового та іншого подібного застосування! Його не призначено для комерційного використання!**
- **Цей пристрій не є призначений для зовнішнього використання.**
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм, якщо користування відбувається під наглядом або якщо їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям гратись з цим пристроєм. Очищення цього пристрою, а також його застосування дітьми повинно відбуватись під доглядом дорослих.
- **Кришку з приводом ніколи не занурюйте у воду та не мийте її під проточною водою!**
- **Не використовуйте привідний агрегат для обігрівання кімнати!**

- **Вилку проводу живлення не засувайте у ел. розетку і не витягайте з ел. розетки мокрими руками чи тягнучи за провід живлення!**
- Перед кожним підключенням пристрою переконайтеся, що перемикач **A1** знаходиться у положенні **0** (вимкнено), а після закінчення сушіння завжди від'єднайте пристрій від ел. мережі.
- Пристрій слід використовувати тільки в робочому положенні в місцях, де немає ніякого ризику, що він перекинеться, і далеко від легкозаймистих предметів (наприклад, **штори, фіранки, дерево тощо**), джерел тепла (наприклад, **камін, піч, плитка, духовка, гриль, тощо**) та вологих поверхонь (наприклад, **раковини, умивальники тощо**).
- Не використовуйте сушарку для інших цілей (наприклад, **сушіння текстильних виробів, взуття, тощо**), ніж які рекомендовані виробником.
- **Не залишайте пристрій працювати без нагляду! Слідкуйте за ним протягом всього циклу сушіння продуктів.**
- Використовуйте тільки оригінальні пристосування, призначені для цього типу.
- Маніпулюючи з сушаркою та пристосуваннями (ситами), слід діяти обережно - вони можуть бути гарячими!
- Переносити гарячу сушарку заборонено.
- Отвори для проходження повітря закривати заборонено. Не вставляйте і не кидайте у отвори жодні предмети.
- Не кладіть увімкнуту сушарку на м'які поверхні (наприклад, **ліжко, рушники, килим**).
- Змінювати поверхню сушарку будь-яким способом (наприклад, **за допомогою клейких шпалерів, плівки, тощо**)!
- Дбайте про те, щоб у пристрій не потрапляв бруд (наприклад, **грудки пороху, волосся, тощо**). У випадку всмоктування та налипання бруду усередині пристрою, його слід почистити (див. абз. **IV. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**).
- Якщо пристрій перегрівається, вступить в дію автоматичний тепловий запобіжник, який вимкне струм. Якщо це відбудеться, вимкніть пристрій і від'єднайте його від ел. мережі. Потім усуньте можливі видимі перешкоди на шляху потоку повітря і залишіть пристрій охолонути.
- Після закінчення роботи завжди вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі. Для цього слід витягнути шнур живлення з електричної розетки.
- Регулярно перевіряйте стан шнуру живлення пристрою.
- Уникайте того, щоб шнур живлення вільно висів через край столу, де до нього можуть дотягнутися діти. Переконайтеся, що шнур живлення (подовжувальний шнур) не знаходиться на місці, де на нього можна стати ногою.
- Провід живлення не має бути пошкоджено гострими або гарячими предметами, відкритим вогнем, його заборонено занурювати у воду або згинати через гострі краї.
- При необхідності використання подовжувача слід забезпечити, щоб він не був пошкоджений і відповідав вимогам діючих стандартів.
- Якщо провід живлення пристрою пошкоджений, його повинен замінити виробник, сервісний технік виробника або кваліфікований фахівець - це допоможе уникнути небезпечних ситуацій.
- Ніколи не застосовуйте прилад для інших цілей, ніж для яких його призначено і які описано у цій інструкції!
- Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті неправильного використання побутового пристрою (наприклад, **знецінення харчових**

продуктів, поранення, пожежа, тощо) і не надає гарантію на пристрій у випадку недотримання вище вказаних попереджень.

II. ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ І ЙОГО ФУНКЦІЇ (мал. 1)

Сушіння (дегідрування) - це метод підігрівання харчових продуктів з наступним випаровуванням води. Більшість харчових продуктів швидко виділяють вологу вже у початковій стадії сушіння. Це означає, що вони можуть поглинати велику кількість тепла і створювати значну кількість пари.

Привід всмоктує повітря, яке рівномірно нагрівається до потрібної температури, а потім під невеликим тиском посилає це повітря через центральний отвір в сушарку. Нагріте повітря поширюється в різних рівнях сушіння та усуває вологу з продуктів. Вологе повітря проходить через усі сита і виходить назовні через отвір в кришці. Перед закінченням сушіння продукти достатньо контролювати тільки візуально та на дотик. Для більш рівномірного сушіння продуктів рекомендуємо взаємозамінювати розташування окремих сит (верхні з нижніми).

А – кришка з приводом

A1 – вимикач/перемикач температури (0, I, II)

A2 – ручка

A3 – решітка

A4 – шнур живлення

В – сита для сушіння (5 шт.)

С – підставка

III. ПІДГОТОВКА І ЗАСТОСУВАННЯ

Усуньте всі пакувальні матеріали і вийміть сушарку і пристосування. Усуньте з пристрою усю клейку плівку, наклейки та папір. Перед першим використанням залиште пристрій ввімкненим без продуктів на 30 хвилин. Потім помийте сита у теплій воді з миючим засобом, ретельно виполоскайте чистою водою і витріть їх до суха, або дайте їм висохнути.

Зніміть кришку **А** та сита **В** з підставки **С**. На окремі сита **В** покладіть шматки продуктів так, щоб вони не перекривалися, а тільки торкалися один одного. На підставку **С** покладіть сита **В** у необхідній кількості. Відстань між окремими ситами (18 - 28 мм) можна відрегулювати, обертаючи їх на 180 градусів. **Переконайтеся, що заглибини на зовнішньому периметрі сита правильно сіли на виступи на внутрішньому периметрі сита.** Кришку з приводом **А** покладіть на верхнє сито. Вилку шнуру живлення **A4** засуньте у ел. розетку. За допомогою перемикача **A1** відрегулюйте оптимальну температуру (див. таблиця).

Примітка: Рекомендована кількість сит для сушіння - 5 шт.

Поради що до сушіння

– Сушарку слід встановити так, що не виникало необхідності пересувати її протягом сушіння. Пам'ятайте, що протягом сушіння у кімнаті будуть пахнути сухі продукти, що не є завжди приємно для всіх.

- Для досягнення найкращих результатів слід сушити тільки свіжі і стиглі фрукти без гнилі (не перестиглі), можливі пошкоджені місця слід вирізати.
- Перед сушінням продукти слід ретельно очистити. Дотримуйтесь правил гігієни що до рук і робочої поверхні.
- Процес сушіння буде рівномірним, якщо продукти нарізати рівномірними скибочками. Хоча дуже тонкі скибочки й висихають швидше, однак пам'ятайте, що сушіння істотно зменшить їх величину. Кількість продуктів на одне сушіння не повинна перевищувати 3/4 поверхні сита, а товщина скибок мала б бути від **0,5 см** до макс. **1 см**. Сита не слід занадто наповнювати, щоб повітря могло вільно циркулювати.
- Перш ніж видалити насіння і ядра, висушіть фрукти на 50%, це допоможе запобігти тому, щоб з фруктів надмірно капав сік. Неочищені фрукти кладіть шкіркою донизу на сито, а надрізом угору. Нерівні форми кладіть також завжди ребром зі шкіркою на сито, не на рівну поверхню. Овочі слід класти тільки одним шаром і рівномірно.
- Трави слід сушити дуже обережно! Усуньте стебло і далі трави не нарізуйте. Листові трави необхідно протягом сушіння перевертати, щоб уникнути злипання листів. Якщо виникає дуже сильний аромат, то пересуньте сито з травами вище. При дуже довгому сушінні трави втрачають смакові речовини.
- Сита для сушіння мають бути заповнені тонким шаром сухих продуктів. Якщо необхідно, покладіть на сита чистий м'який папір, щоб маленькі шматочки продуктів не провалювалися і не липли до поверхні сита.
- На час висихання найбільше впливають наступні чинники: тип фруктів/овочів, вологість продуктів, вологість повітря, величина нарізаних шматків, їх розташування на ситі.
- Перш ніж коштувати продукти, що сушаться, візьміть кілька шматочків і залиште їх охолонути. Гарячі шматочки є більш м'якими і вологими, ніж ті, які вже охолонули. Продукти слід сушити протягом достатньо довгого періоду часу так, щоб можна було запобігти їх псуванню під час зберігання та мікробіологічному розмноженню бактерій. Правильно висушені овочі мають бути твердими і крихкими з тенденцією ламатися. Правильно висушені фрукти не мають бути пересушеними, мають бути гнучким і жорстким. Для короткочасного зберігання не є необхідним висушувати фрукти до такої міри, як, наприклад, у магазині.
- Рекомендуємо під час сушіння продуктів дотримуватися інструкцій в спеціальній літературі.

Ферменти в овочах і фруктах несуть відповідальність за зміни смаку і кольору. Ці зміни будуть продовжуватися і під час сушіння та зберігання, якщо сушені продукти не є попередньо оброблені так, щоб уповільнилася активність ферментів. Для деяких видів овочів та фруктів рекомендується перед процесом сушіння застосувати бланшування або замочування.

Бланшування

Бланшування (інактивація ферментів) використовується для обмеження змін у зовнішньому вигляді і у смаку способом варіння овочів протягом короткого часу у воді або на парі.

Приготовані продукти покладіть у дротяний кошик або на сито і зануріть в каструлю з киплячою водою. Починаючи з моменту, коли вода почне знову кипіти, відраховуйте час, необхідний для бланшування (див. таблицю). Потім почекайте, доки з продуктів стече вода, або, у разі необхідності, висушіть їх.

Замочування

Багато видів світлих фруктів (наприклад, **яблука, абрикоси, нектарини, груші, сливи**) мають тенденцію змінювати колір на коричневий під час сушіння і зберігання. Щоб уникнути цього, замочіть нарізані скибочки фруктів у розчин ананасового або лимонного соку (одна столова ложка соку/0,25 л води, див. таблицю), а потім дайте воді стекти або висушіть фрукти кухонними паперовими серветками. Фрукти можна також замочувати в мед, спеції, апельсиновий сік. Так само можна спробувати власні смачні розчини для замочування. Ви можете також використовувати розчин солі або фруктовий сироп. Такі фрукти, як сливи, виноград, вишні, можна занурювати у воду, щоб в них потріскалася шкірка - це прискорює видалення вологи під час сушіння.

Час висихання

Час буде змінюватись в залежності від виду продуктів, що сушаться, а також від вмісту води, зрілості і товщини. Крім того, час сушіння змінюється в залежності від температури і вологості в приміщенні, де використовується сушарка (ми рекомендуємо використовувати сушарку при нормальній кімнатній температурі). Якщо трави і подібні ароматичні продукти будете сушити дуже довго, то втратите багато ароматичних речовин.

Фрукти, призначені як другий сніданок або для економії місця, немає необхідності попереднього замочувати, і їх слід сушити, доки вони не стануть крихким, але одночасно і жувальними.

Регулювання температури

ступінь 1 – приблизно 40 °C понад температурою навколишнього середовища (для продуктів з низьким вмістом води, наприклад, для трав, грибів, шпинату, тощо),

ступінь 2 – приблизно 60 °C понад температурою навколишнього середовища (для продуктів з високим вмістом води - всі овочі та фрукти).

Таблиця

Наступні поради що до спрацювання слід розглядати як приклади. Їх метою є не надавати інструкції, а тільки показати можливості різного спрацювання продуктів. Часи, вказані в таблицях є лише приблизними вони коливаються в одиницях годин і можуть дуже відрізнятись в залежності від продуктів, що сушаться.

Овочі	Вміст води (%)	Підготовка	Бланшування (хв.)	Встановлення гр. темпер.	Час сушіння (год.)
спаржа	92	нарізати на 20 мм скибки	2–3	2	6–10
артишоки	87	почистити, розрізати навпіл	2–4	2	5–7
цвітна капуста	89	поділити на шматки, на 1/2 год. замочити у розсіл	3–4 + 1 ложку оцту	2 (1)	5–6
броколі	89	як цвітну капусту	3–4 + 1 ложку оцту	2 (1)	5–6
капуста	92	почистити, нарізати скибками	2–3	1	5–6
морква	88	нарізати по діагоналі	2–3	2	7–8

селера	94	нарізати скибками	2	2	6–8
цибуля/порей	89	нарізати скибками	–	1	4–5
перець/чілі	93	нарізати смужками	–	2	6–7
помідори	94	зняти шкірку і порізати на четвертинки	–	2 (1)	8–10
шпинат	91	бланшувати на парі поки не зів'яне, відрізати тверді частини	1	1	2–3
квасоля (зелена)	90	усунути кінці і волокна, порізати поперек	3–4	2	6–7
огірки	95	нарізати скибками	–	2	8–10
петрушка	85	усунути стебла	–	1	1–3
ревінь	95	облупити, замочити у лимонний розчин	–	2	4–6
диня	92	облупити, нарізати скибками	–	2	5–6
буряк	85	нарізати кубиками або скибками	3–5	2	4–6
трави	–	усунути стебла, не подрібнювати	–	1	1–2
гриби	–	нарізати скибками/половинками	–	1	6–7

Фрукти	Вміст води (%)	Підготовка	Замочування	Наставляння гр. темпер.	Час сушіння (год.)
яблука	84	вирізати осердя, нарізати на скибки/чверті	так	2 (1)	5–6
груші	83	вирізати осердя, облупити, порізати на скибочки/чверті	так	2 (1)	20–24
абрикоси	85	порізати на скибочки/чверті	так	2 (1)	11–12
персики	89	порізати на скибочки/чверті	так	2 (1)	11–12
банани	65	облупити, нарізати на скибки	ні	2	9–10
черешні/вишні	82	усунути ніжки, не різати, з та без кісточки	ні	2	12–23
сливи	81	розрізати навпіл, з та без кісточки	ні	2	10–12
полуниці	90	порізати на скибочки, або цілі	так	2 (1)	6–12
ягоди	88	окрім чорниць можна всі види комбінувати з іншими видами фруктів	ні	2	6–8
чорниці	83	цілі	ні	2	5–7
виноград	81	надрізати (найкраще сорти без кісточок)	ні	2	10–12
цитрусові	–	смужки шкірки для аромату	ні	2 (1)	5–7
гарбуз	81	облупити, усунути кісточки, порізати на скибочки	ні	2	10–14
ананас	86	облупити, порізати на скибочки	ні	2 (1)	10–14
фініки	23	добре зрілі	ні	2	5–7
інжир	78	розрізати навпіл	ні	2	8–12

Використання на кухні

Якщо ви хочете сушені фрукти та овочі використовувати так само, як свіжі, то їх необхідно пом'якшити - повернути їм вологу, виділену під час сушіння. Якщо ви плануєте намочувати продукти довше, ніж протягом 1-2 годин, рекомендуємо покласти їх у холодильник, щоб зберегти поживну цінність продуктів. Воду, що залишилася після замочування (наприклад, з овочів), використайте для подальшого приготування їжі. Пам'ятайте, що під час замочування продукти збільшують свій об'єм (**фрукти прибіл. в 1,5 рази, овочі прибіл. в 2 рази**).

Фрукти

Ви можете використовувати їх у висушеному стані. Необхідну кількість сушених фруктів замочіть в приблизно таку ж кількість води і залиште приблизно на 4 години.

Овочі

Рекомендуємо завжди замочити перед подальшим застосуванням. Необхідну кількість сушених овочів замочіть в приблизно таку ж кількість води. Але не наливайте води більше, ніж скільки буде потрібно для приготування їжі. Пом'якшені овочі не залишайте довго стояти перед подальшим використанням. Час приготування овочів становить є приблизно таким же, як у заморожених овочів.

Трави

Вони не потребують подальшої обробки, крім подрібнення ножем або у млинку і можливого усунення твердих частин. Сухі трави перед зберіганням не подрібнюйте, так вони краще збережуть свій смак і аромат. Подрібніть їх безпосередньо перед використанням.

Гриби

Така ж процедура, як з овочами. Гриби можна перед використанням, наприклад, в супі і соусі, помолоти.

Пакування та зберігання

Сушені продукти можна зберігати протягом довшого часу загорнуті у плівку (не алюмінієву фольгу) або в різних добре герметично закритих контейнерах та коробках, призначених для зберігання продуктів харчування. Перець і перці можна нарізати або помолоти у кухонному комбайні, а потім зберігати в банках як спеції.

Переш ніж будете пакувати продукти і відкладете для зберігання, залиште їх охолонути. Пакуйте їх в менших кількостях, як можна щільніше один до одного і зберігайте, по можливості, у прохолодному, сухому і темному місці. При температурі нижче 10 °C строк зберігання продовжується у 2-3 рази. Після відкриття рекомендуємо зразу використати весь вміст пакування. Сушені продукти, що зберігаються, слід контролювати принаймні раз на місяць. Для зберігання не слід використовувати металеві контейнери або контейнери з металевими кришками.

УВАГА

Під час зберігання необхідно перевіряти рівень вологості у продуктах. Якщо на фруктах чи овочах протягом перших кількох тижнів конденсуються краплі води - цикл сушіння слід повторити.

IV. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед кожним технічним обслуговуванням завжди витягніть вилку шнуру живлення і розетки, щоб від'єднати пристрій від мережі! Перед чищенням залиште сушарку охолонути! Не використовуйте жорсткі та агресивні миючі засоби (наприклад, гострі предмети, скребла, розчинники, тощо)! Чищення слід проводити регулярно після кожного використання!

Кришка з приводом може забруднитися під час сушіння. Виконуйте тільки дії з чищення поверхні (усунення порошу, тощо). Щоб усунути старий порошок або інший бруд слід скористатися м'якою вологою ганчіркою. **Дбайте про те, щоб у внутрішній простір агрегату приводу не потрапила вода!** Порох та бруд, налиплий всередині агрегату приводу, можна усунути пилососом або видути.

Сита і підставку відразу після використання, помийте в гарячій воді з миючим засобом, промийте чистою водою, витріть або залиште висохнути. Ви можете скористатися посудомийною машиною. Деякі продукти можуть пофарбувати поверхню сита. З погляду функціональності і гігієни це не має значення і не є підставою для претензії. Зазвичай таке пофарбування самовільно зникне через деякий час. Пластикові частини ніколи не слід сушити над джерелами тепла (наприклад, камін, ел./газова плита).

Чищення решітки (A3)

Вхопіть решітку, і тягнучи вийміть з сушарки. Решітку слід вичистити від можливого бруду (напр. щіточкою). Чисту решітку встановіть на місце у зворотному порядку. Після чищення пристрій відкладіть на безпечне, сухе і чисте місце без пилу, що є недоступним для дітей і безвідповідальних осіб.

V. ЕКОЛОГІЯ



Якщо розміри це дозволяють, на всіх частинах друкуються знаки матеріалів, використовуваних для виробництва упаковки, комплектуючих, пристосувань, а також спосіб їх переробки. Символи на виробі чи у супровідних документах означають, що використані електричні та електронні вироби заборонено ліквідувати разом з побутовими відходами. З метою забезпечення належної ліквідації необхідно передати їх у призначені пункти збору, де їх буде прийнято безкоштовно. Правильна утилізація цього виробу допоможе зберегти цінні природні ресурси і запобігти можливим негативним впливам на навколишнє середовище та здоров'я людини, які можуть настати у наслідок неправильної ліквідації відходів. Для більш докладної інформації зв'яжіться з місцевою адміністрацією або з найближчим пунктом збору утильсировини. У випадку неналежної ліквідації цього типу відходів Вам може бути, у відповідності з національними правилами, виміряно штраф.

Якщо пристрій має бути остаточно виведений з експлуатації, то рекомендується від'єднати провід живлення від ел. мережі і відрізати його, пристрій так стане непридатним до застосування.

Більш об'ємне обслуговування або обслуговування, що вимагає доступу до внутрішньої частини пристрою, повинен проводити професійний сервісний центр!

Недотримання вказівок виробника позбавляє права на гарантійний ремонт!

VI. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга (В)	вказано на типовому щитку
Потужність (Вт)	вказано на типовому щитку
Активна площа сушіння 5 сит (м2) прибіл.	0,50
Вага (кг) приблизно	2,2

Виріб відповідає нормам техніки безпеки, що діють, і Директивам Європейського парламенту і Ради 2006/95/EC і 2004/108/EC.

Виріб відповідає Указу Європейського парламенту і Ради № 1935/2004/EC об матеріалах і предметах призначених для контакту з продуктами.

Виробник залишає за собою право на несуттєві відхилення від стандартного виконання, які не впливають на функціонування приладу.

DO NOT COVER – Не закривати.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Не занурювати у воду або інші рідини.

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

Загроза задушення. ПЕ мішечок зберігати у недоступному для дітей місці. Мішечок не є іграшка.

ВИРОБНИК: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Чеська Республіка.



ЗАПОБІГАННЯ: ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servis podle adres na www.eta.cz. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zaslané nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Kupujúci je povinný pri reklamácií predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácií v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zaslané alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácií v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej oprave

od
do

Zákazka číslo Zákazka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobok bol v záručnej oprave

od
do

Zákazka číslo Zákazka číslo

Razítko a podpis opravny
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě
Výrobek bol v záručnej oprave

od
do

Zakázka číslo	Zákazka číslo
Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	

Kupon č. 3



eta

Kupon č. 2



eta

Kupon č. 1



eta



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

2301

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota
akustického výkonu
Lc = 70 dB (A)/1pW.

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu. Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu www.eta.cz. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu. Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete www.eta.sk. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ ETA 2301

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ ETA 2301

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ ETA 2301

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis