

Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD K OBSLUZE

CZ 3-10

Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD NA OBSLUHU

SK 11-18

Electric hot-air food dryer • INSTRUCTIONS FOR USE

GB 19-26

Elektromos forró levegős élelmiszerszáritó • HASZNÁLATI UTASÍTÁS

H 27-34

Suszarka elektryczna do żywności • INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL 35-42

Электрическая сушка продуктов • РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU 43-50

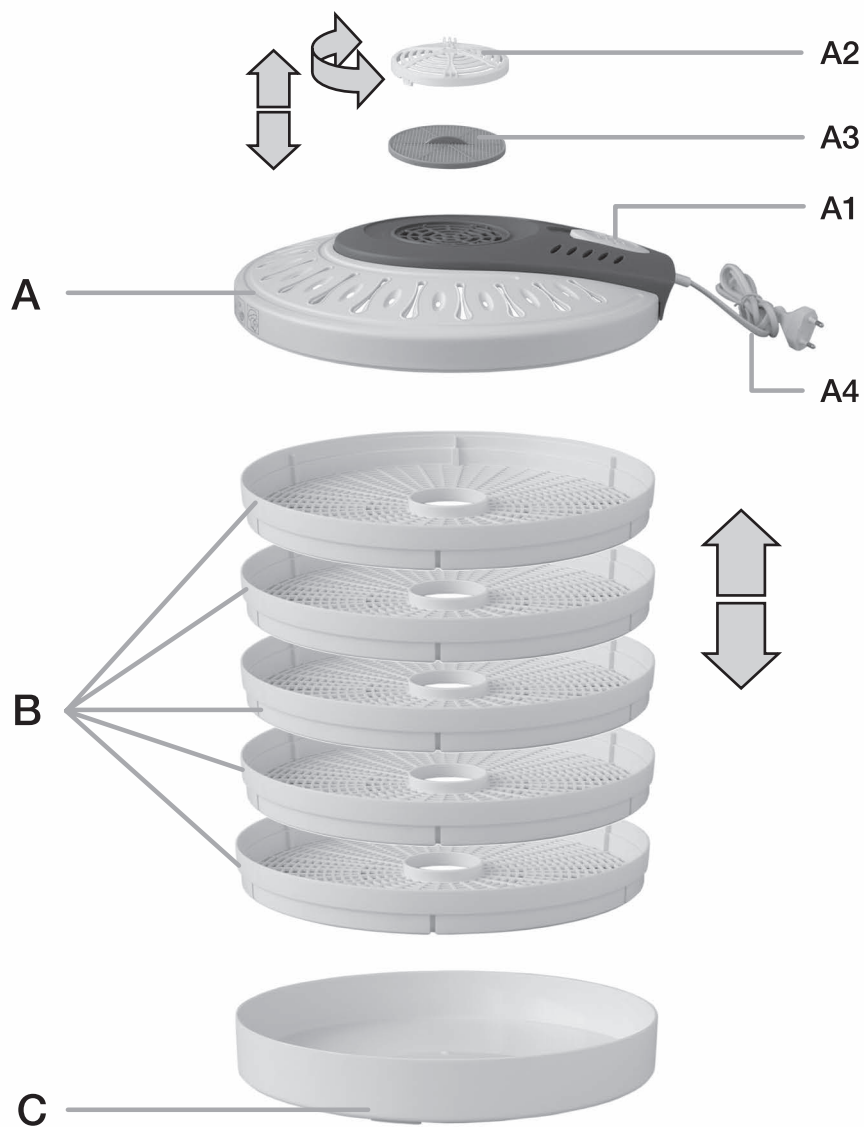
*Elektrinė džiovyklė maisto produktams • NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
džiovinti šilto oro srautu*

LT 51-58

Karina



1



eta 0301

Karina

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 přečtete návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod uschovejte.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší elektrické zásuvce.
- 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.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.

- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- **Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.**
- 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!
- **Víko s pohonnou jednotkou nikdy nepoňujte do vody ani nemyjte pod proudem vody! Spotřebič ani jeho části nejsou určeny k mytí v myčce nádobí.**
- **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 (síty) postupujte opatrně, mohou být horké!
- Sušičku nepřenášejte, 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 vypněte a odpojte od el. sítě. Pak odstraňte případné viditelné překážky bránící toku vzduchu a nechte spotřebič vychladnout.
- Používejte pouze nepoškozené a správné prodlužovací síťové přívody.
- Ujistěte se, že není možné šlápnout na síťový (prodlužovací) přívod.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- 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 následné odpaření vody. Většina potravin uvolňuje vlhkost rychle v prvních stádiích sušení. To znamená, že mohou absorbovat velká množství tepla a vytvářet značné množství páry.

Pohonná jednotka nasává vzduchu, 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 sušicí 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

A2 – kryt filtru

A3 – omyvatelný filtr

A4 – napájecí přívod

B – sušicí síta (5+4 ks)

C – základna

III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte sušičku a příslušenství. Před prvním použitím ponechte spotřebič zapnutý bez vložených potravin po dobu 30 minut. Následně umyjte síta v teplé vodě s přidavkem 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**. **Dbejte na to, aby prolisy na vnějším obvodu síta přesně zapadly do výstupků na vnitřním obvodu síta.** Víko s pohonnou jednotkou **A** vložte na horní síto. Vidlici napájecího přívodu **A4** zasuněte do el. zásuvky. Pomocí přepínače **A1** nastavte optimální teplotu (viz tabulka).

Poznámka: Maximální doporučený počet sušicích sít je 9 ks. Náhradní síta zakoupíte v prodejnách ETA-ELEKTRO.

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 potraviny důkladně očistěte. Dodržujte hygienu Vašich rukou a pracovní plochy.
- Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky. Příliš tenké plátky sice schnou rychleji, ale nezapomeňte, že sušením se podstatně zmenší jejich velikost. Množství potravin na jedno sušení by nemělo přesáhnout 3/4 plochy síta a síla plátků by měla být od **0,5 cm** do max. **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 dolu 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 neporčujte. 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.
- Čas sušení nejvíce ovlivňují následující skutečnosti: druh ovoce/zeleniny, vlhkost potravin, vlhkost vzduchu, velikosti nakrájených kousků, rozložení na sítu.
- Před ochutnáním potravin, která se suší, odeberte pár kousků a ponechte je vychladnout. Horké kousky jsou měkčí a vlhčí než ty, které už vychladly. Potravinu 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...**“).

Blanšírování

Enzymy v ovoci a zelenině jsou odpovědné za změnu chuti a barvy. Tyto změny budou pokračovat i při sušení a skladování, pokud sušené potraviny nejsou předem ošetřeny tak, aby se zpomalily aktivity enzymů. Blanšírování (inaktivace enzymů) se používá k omezení porušení vzhledu a chuti tím, že se zelenina povaří na krátký čas ve vodě nebo páře. Připravené potraviny uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do nádoby s vroucí vodou. Od doby, kdy se voda začne opět vařit, počítejte čas nutný k blanšírování (viz tabulka). 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 lžíce šťávy/0,25 l vody, viz tabulka) a následně nechte okapat, případně osušte čistým kuchyňským krepovým papírem. Ovoce může být také namočeno do medu, koření, 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 namočeny do vody, aby popraskala slupka, což urychlí zbavování vlhkosti během sušení.

Čas sušení

Čas se mění podle druhu sušené potravin, jejího obsahu vody, zralosti a tloušťky. Stejně tak závisí na teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve které se sušička používá (doporučujeme sušičku používat při běžné pokojové teplotě). Když se bylinky a podobně aromatické potraviny 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 20 °C nad okolní teplotu (pro všechny bylinky a houby)
- stupeň 2 – přibližně 40 °C nad okolní teplotu (pro veškerou zeleninu a ovoce)
- stupeň 3 – přibližně 60 °C nad okolní teplotu (pro všechny druhy 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 (hodiny)
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 růžičky, na 1/2 hod. namočit v solném roztoku	3–4 + 1 lžíce octa	2	5–6
brokolice	89	stejně jako květák	3–4 + 1 lžíce octa	2	5–6
kapusta/zelí	92	očistit, nakrájet na plátky	2–3	2	4–5
mrkev	88	nakrájet šikmo	2–3	2	7–8
celer	94	nakrájet na plátky	2	2	6–8
cibule/pórek	89	nakrájet na plátky	–	2	4–5
paprika/feferonky	93	nakrájet na proužky	–	2	6–7
rajčata	94	oloupat a rozčtvrtit	–	2	8–10
špenát	91	nad párou blanširovat do zvadnutí, odříznout tvrdé části	1	2	2–3
fazolek (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	–	2 (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, nerozměňovat	–	1	1–2
houby	–	nakrájet na plátky/půlky	–	1	6–7

Ovoce	Obsah vody (%)	Příprava	Namáčení	Nastavení st. teploty	Čas sušení (hodiny)
jablka	84	odstranit jádřinec, nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	3	6–7
hrušky	83	odstranit jádřinec, příp. oloupat, nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	3 (2)	20–24
meruňky	85	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	3 (2)	11–12
broskve	89	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	3 (2)	11–12
banány	65	oloupat, nakrájet na plátky	ne	3	9–10
třešně/višně	82	odstranit stopky, nekrájet, s i bez pecky	ne	3	12–23
švestky	81	nakrájet na půlky, s i bez pecky	ne	3	10–12
jahody	90	nakrájet na plátky, příp. celé	ano	3 (2)	6–12
bobuloviny	88	kromě borůvek se mohou všechny druhy kombinovat s jiným ovocem	ne	3	6–8
borůvky	83	celé	ne	3	5–7
hrozny	81	naříznout (nejlépe nepeckový druh)	ne	3	10–12
citrusy	–	slupka v prouzcích pro aroma	ne	3 (2)	5–7

Ovoce	Obsah vody (%)	Příprava	Namáčení	Nastavení st. teploty	Čas sušení (hodiny)
meloun	81	oloupat, odepeckovat, nakrájet na plátky	ne	3	10–14
ananas	86	oloupat, nakrájet na plátky	ne	3 (2)	10–14
datle	23	dobře zralé	ne	3	5–7
fíky	78	rozpůlit	ne	3	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 ponechte 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.

Houby

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

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 nej těsněji 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.

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! Víko s pohonnou jednotkou se během sušení může špinit. Provádějte pouze povrchovou údržbu (setřete prach apod.). Pro odstranění zaslého prachu nebo jiné nečistoty použijte měkký vlhký hadřík. Vyčištění prachu a nečistot usazených uvnitř pohonné jednotky můžete provést jejich vysátím nebo vyfouknutím. Síta ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a nechte oschnout. Nepoužívejte myčku nádobí. Některé potraviny mohou určitým způsobem síta zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaňte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Po očištění spotřebiče uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché místo, mimo dosah dětí.

Čištění filtru (A3)

Pootočením krytu filtru **A2** do polohy  uvolněte aretaci a kryt odejměte. Filtr **A3** vyjměte z víka **A** a očistěte ho pod tekoucí vodou např. pomocí jemného kartáčku.

Po oschnutí vložte filtr zpět do víka. Kryt filtru opačným způsobem vložte zpět a zajistěte ho pootočením do polohy .

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 +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Aktivní sušící plocha 5 / 9 sít (m ²) cca	0,40 / 0,72
Hmotnost (kg) cca	1,85
Příkon ve vypnutém stavu je	< 0,50 W

Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 62 dB(A) re 1pW.

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).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU 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 pokrmami. 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.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

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



UPOZORNĚNÍ



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

eta 0301

Karina

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 byliny, kvety alebo listy, ktoré si uchovávajú liečivé účinky a pôvodnú farbu. Veľmi dobre a rýchlo sa sušia huby, ktoré si zachovávajú chuť, farbu aj vôňu. Na rozdiel od bežného dlhodobého 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 pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- 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!
- 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 vykonávajú užívatelia nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú starší 8 let a pod dozorom. Deti mladší 8 let sa musí držet mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- 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 odneste 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.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým radiacím zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.

- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Veko s pohonnou jednotkou nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou! Spotrebič a jeho časti nie sú určené na umývanie v umývačke riadu.**
- **Pohonnú jednotku nepoužívajte na vyhrievanie miestností!**
- 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. **postel', 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 poisťka a preruší prívod elektrickej energie. Keď sa to stane, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Potom odstráňte prípadné viditeľné prekážky brániace prúdeniu vzduchu a spotrebič nechajte vychladnúť.
- Používajte iba nepoškodené a STN zodpovedajúce predlžovacie sieťové prívody.
- Uistite sa, či nie je možné stúpnuť na sieťový (predlžovací) prívod.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie byť ponáraný do vody.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- 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 potraviny výhradne vizuálne alebo dotykom. Pre rovnomernejšie sušenie potravín môžete jednotlivé sitá prekladať (horné za dolné), zabezpečíte tým rovnomernejšie sušenie.

A — veko s pohonnou jednotkou

A1 — vypínač/prepínač teploty

A2 — kryt filtra

A3 — umývateľný filter

A4 — napájací prívod

B — sušiacie sitá (5+4 kusy)

C — základňa

III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte sušičku a príslušenstvo. 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 kúsky potravín tak, aby sa navzájom neprekryvali, ale iba dotýkali. Na základňu **C** naskladajte sitá **B**. **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: Maximálne odporúčaný počet sušiacich sít je 9 kusov. Náhradné sitá môžete zakúpiť v elektro predajniach.

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 plátkov 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.

- Byliny sušte veľmi opatrne! Odstráňte stonku a ďalej ich nedeľte. Listy počas sušenia obracajte, aby sa nezlepili. Ak je vôňa bylín príliš výrazná, presuňte sitá vyššie. Pri veľmi dlhom sušení byliny 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, byliny, huby...**).

Blanšírovanie

Enzymy v ovoci a zelenine sú zodpovedné za zmenu chuti a farby. Tieto zmeny budú pokračovať aj pri sušení a skladovaní, ak sušené potraviny nie sú ošetrené vopred tak, aby sa spomalila aktivita enzýmov. Blanšírovanie (inaktivácia enzýmov) sa používa na obmedzenie porušenia vzhľadu a chuti tým, že zelenina sa krátko povarí vo vode alebo v pare.

Pripravené potraviny uložte do drôteného košíka alebo sita a ponorte do nádoby s vriacou vodou. Od doby, keď voda opäť začne vriť, rátajte čas potrebný na blanšírovanie (pozri tabuľku). Potom nechajte potravinu odkvapať, 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 odkvapať, 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 20 °C viac než je teplota prostredia (pre všetky bylinky a huby)
- stupeň 2 – približne 40 °C viac než je teplota prostredia (pre všetky druhy zeleniny a ovocia)
- stupeň 3 – približne 60 °C viac než je teplota prostredia (pre všetky druhy 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	Blanširovanie (min.)	Nastavenie st. teploty	Čas sušenia (hodín)
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 +1 lyžicu octu	2	5–6
brokolica	89	rozdeliť na ružičky na 1/2 hod. namočiť v slanom roztoku	3–4 +1 lyžicu octu	2	5–6
kel/kapusta	92	očistiť, nakrájať na plátky	2–3	2	4–5
paštrnák/mrkva	88	šikmo nakrájať	2–3	2	7–8
zeler	94	nakrájať na plátky	2	2	6–8
cibuľa/pór	89	nakrájať na plátky	–	2	4–5
paprika/feferónky	93	nakrájať na prúžky	–	2	6–7
paradajky	94	potom ošúpať a rozštvrtiť	–	2	8–10
špenát	91	blanšiovať nad parou, kým nezvädne, odrezat' tvrdé časti	1	2	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	–	2 (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 (hodín)
jablká	84	odstrániť jadrovník, nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	3	6–7
hrušky	83	odstrániť jadrovník, príp. ošúpať, nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	3 (2)	20–24
marhule	85	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	3 (2)	11–12
broskyne	89	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	3 (2)	11–12
banány	65	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	3	9–10
čerešne/višne	82	odstrániť stopky, nekrájať, s kôstkou aj bez nej	nie	3	12–23
slivky/ringloty	81	rozpoliť, s kôstkou aj bez nej	nie	3	10–12
jahody	90	nakrájať na plátky, príp. celé	áno	3 (2)	6–12
bobuľové plody	88	okrem čučoriedok sa môžu všetky druhy kombinovať s iným ovocím	nie	3	6–8
čučoriedky	83	celé	nie	3	5–7
hrozno	81	narezať, najlepšie druh bez zrníek	nie	3	10–12

Ovocie	Objem vody (%)	Príprava	Namáčanie	Nastavenie st. teploty	Čas sušenia (hodín)
citrusy	–	prúžky šupky, kvôli aróme	nie	3 (2)	5–7
melóny	81	ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky	nie	3	10–14
ananas	86	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	3 (2)	10–14
datle	23	dobře vyzreté	nie	3	5–7
figy	78	rozpoliť	nie	3	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. Nezapomnite, 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.

Byliny

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

Huby

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

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.

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! Veko s pohonnou jednotkou sa počas sušenia môže veľmi špiniť. Na odstránenie silného alebo staršieho znečistenia použite navlhčenú špongiu. Usadený prach alebo prípadné nečistoty z pohonnej jednotky vysajte vysávačom alebo ich vyfúknite. Sitá ihneď po použití umyte v teplom roztoku vody a saponátu, opláchnite čistou vodou a nechajte oschnúť. Nepoužívajte umývačku riadu. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom sitá zafarbiť. Nemá to však žiadny vplyv na funkciu spotrebiča a toto zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase stratí. Plastové výlisky nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, el./plynovým sporákom**). Po očistení spotrebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché miesto, mimo dosahu detí.

Čistenie filtra (A3)

Pootočením krytu filtra **A2** do polohy  uvoľníte aretáciu a kryt odnímate. Filter **A3** vyberte z veka **A** a očistite ho pod tečúcou vodou napríklad pomocou jemnej kefy. Po oschnutí vložte filter späť do veka. Kryt filtra opačným spôsobom vložte späť a zaistite ho pootočením do polohy .

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. Správnou likvidáciou 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 odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

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

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobku
Aktívna sušiacia plocha 5 / 9 sit (m ²) asi	0,40 / 0,72
Hmotnosť (kg) asi	1,85
Príkion vo vypnutom stave je	< 0,50 W

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 62 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.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo

iných tekutín. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG

AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS,

CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía.

Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach.

PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

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

Výhradný dovozca: ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3



UPOZORNENIE



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 damaged, 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.
- **CAUTION** – This appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.
- Use only designated accessories enclosed.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.

- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- This appliance is not intended for outdoor use.
- **Do not use the drive unit for heating a room!**
- **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!**
- **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 selfadhesive 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!
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- 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 a propulsion unit

A1 – temperature switch

A2 – filter cover

A3 – washable filter

A4 – supply cord

B – drying screens (5+4 pcs)

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 the lid **A** and screens **B** from the base **C**. Spread the pieces of food on individual screens **B** so that they do not cover over each other but only touch. Put screens **B** on base **C**. Make sure that the protrusions on the outer rim of the screen fit tightly in the protrusions on the outer rim of the screen. Insert the lid with propulsion unit **A** on the upper screen. Plug the fork of the supply cord **A4** in an electric socket. Set the right temperature with **A1** switch (see table).

Note: Maximum number of drying screens recommended is 9 pcs.

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; do 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

level 1 – approx. 20 °C above the ambient temperature (for all herbs and mushrooms)

level 2 – approx. 40 °C above the ambient temperature (for all vegetables and fruits)

level 3 – approx. 60 °C above the ambient temperature (for all kinds of 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	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; + 1 tablespoon of vinegar	3-4	2(1)	5-6
broccoli	89	like cauliflower; + 1 tablespoon of vinegar	3-4	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 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 pokroić w plasterki/ćwiartki 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.

IV. MAINTENANCE

Turn off the appliance and unplug the fork of the supply cord it from the mains socket before handling! Let the drier cool off before cleaning! Do not use any rough and abrasive cleaning agents! The lid with the propulsion unit may get dirty during drying. Clean only the surface (wipe the dust and such). Use soft damp cloth to remove old dust or other dirt. Cleaning dust and dirt settled inside the propulsion unit may be done by vacuuming or by blowing. Wash the screens immediately after use in hot water with soap, rinse them with clean water and let dry. Do not use the dishwasher. Some foods may discolour the screens. However, this has no effect on the functions of the appliance and this discoloration will usually disappear with time. Never dry the plastic die-cast over a heat source (e.g. **stove, el./gas cooker**). After use, store the appliance in a safe, dustless, clean and dry place, out of reach of children.

Filter cleaning (A3)

Release the arrest by turning the filter cover **A2** to  position and remove the cover. Take the **A3** filter out of lid **A** and clean under running water, e.g. with a fine brush. Put the filter back into the lid after drying. Insert the filter cover back and secure it by turning to  position.

V. ENVIRONMENTAL PROTECTION



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

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

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

VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	specified on the type label of the appliance
Input (W)	specified on the type label of the appliance
Active drying area of 5/9 meshes (m ²) about	0,40 / 0,72
Weight (kg) about	1,85
Input in off mode is	< 0,50 W

Noise level: Acoustic noise level of 62 db (A) re 1pW

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.



NOTICE



WARNING: HOT SURFACE

eta 0301

Karina

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A szárítás az egyik legrégebbi élelmiszerfeldolgozási mód. Szárítással kerülnek feldolgozásra az általánosan használt gyümölcsök, zöldségek és erdei termékek. Ezzel az eljárással apróbb gyümölcsfajtákat is feldolgozhat (pl. ribizlit, egrest, földiepret). A szárítóban kiválóan kiszáradnak a növények, virágok vagy levelek, egyben megőrzik gyógyhatásukat és eredeti színüket. Nagyon jól és gyorsan lehet gombákat szárítani, amelyek megőrzik színüket, ízüket és illatukat. A tartós élelmiszertárolással szemben (pl. befőzés, fagyasztás) óvatos szárítással megmarad 80 % vitamintartalom, ásványi és nyomelemek és koncentrálnak az aromatisz anyagok, ami eredményeként a szárított élelmiszerek ízeesebbek 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 feljegyzések készítése. 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.
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!

- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- A fedelet a meghajtóegységgel ne merítse vízbe (még részben sem), ne mossa azt folyóvíz alatt!
- 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.
- **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 dugaszolóaljzatból a csatlakozóvezetékénél 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, hajszálak 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 dugaszolóaljzatból 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 megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken áthajlítani.

- Az esetleges vezetékhosszabbító használatakor 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!
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- Gyártócég 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, meghajtó egységgel

A1 – kapcsoló / hőmérséklet kapcsoló

A2 – szűrőfedél

A3 – mosható szűrő

A4 – tápegység

B – szárítási tálcák (5 +4 db)

C – bázis

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLATBAVÉTEL

Távolítsa el a csomagolóanyagokat, vegye ki a szárítót és annak tartozékait. Távolítsa 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 a fedelet **(A)** és a tálcákat **(B)** a bázisról **(C)**! A tálcákra **(B)** tegye rá az élelmiszer darabokat úgy, hogy ne fedjék egymást, hanem csak egymáshoz érjenek! A bázisra **(C)** tegye rá a tálcákat **(B)**! Figyeljen arra, hogy a tálcák megfelelően legyenek elhelyezve úgy, hogy a kiálló részek a lyukakba illeszkedjenek bele! A fedelet a meghajtó egységgel **(A)** tegye a felső tálcára! Dugja be a tápkábelt **(A4)** a hálózatba az **A1**-es kapcsoló segítségével, majd ezt követően állítsa be a megfelelő hőmérsékletet (lásd a táblázatot)!

Megjegyzés: A javasolt maximális tálcák száma 9 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 túlérrett) 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 szárát, a növényeket ne arabolja 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 kiszáritani mint pl. az üzletből.
- Javasoljuk szárítás közben betartani a szakirodalomban található utasításokat.

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 megrepedjen a bőre, ami meggyorsítja a szárítás közbeni nedvességleadást.

A szárítás ideje

Az időtartam a szárított élelmiszer fajtájától, annak víztartalmától, érettségétől és vastagságától függ. Ugyanúgy függ a helyiség levegője hőmérsékletétől, nedvességtartalmától, ahol a szárítót használja (tanácsosnak tartjuk a szárítót szobahőmérsékleten használni). A növényeket és hasonló aromatiszerek élelmiszereket ne szárítsa túl sokáig, sok aromatisz 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.

Hőmérséklet beállítása

Fokozat 1 – Körülbelül 20 ° C-al magasabb a környezet hőmérsékleténél (minden gyógynövény és gomba)

Fokozat 2 – Körülbelül 40 ° C-al magasabb a környezet hőmérsékleténél (az összes zöldség és gyümölcs)

Fokozat 3 – Körülbelül 60 ° C-al magasabb a környezet hőmérsékleténél (mindenfélé gyümölcs)

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, órák 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; +1 kanál ecet	3-4	2(1)	5-6
brokkoli	89	a karfiollal azonosan; +1 kanál ecet	3-4	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	94	meghámozni és felnégyni	-	2(1)	8-10
spenót	91	gőz fölött blansírova fonnyadásig, levágni a kemény részeket	1	1	2-3
babok (zöldbab)	90	levágni a végeket és a szálat keresztirányban szeletelni	3-4	2	6-7
uborkák	95	felszeletelni	-	2	8-10
petrezselyem	85	eltávolítani a szárakat	-	1	1-3

rebarbara	95	meghámozni, citromlébe áztatni	-	2	4-6
tök	92	meghámozni, szeletekre vágni	-	2	5-6
répa	85	kockákra vagy szeletekre vágni	3-5	2	4-6
növények	-	eltávolítani a szárat, 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 vágni	nem	2	9-10
cseresznye / meggy	82	eltávolítani a szárat, 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 gyümölccsel kombinálni	nem	2	6-8
fekete áfonya	83	egészben	nem	2	5-7
szőlőfélék	81	felvágni (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 vágni	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 közelfőleg azonos mennyiségű vízbe és hagyja abban kb. 4 órán át.

Zöldségek

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

Növények

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

Gombafajták

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

Csomagolás és tárolás

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

IV. KARBANTARTÁS

Bármilyen művelet előtt húzza ki a készüléket a konnektorból! Mindig tisztítsa meg a szárítót miután az lehült! Ne használjon erős és agresszív tisztítószeret! A fedél meghajtó egység a szárítás során koszolódhat. A tisztítást csak a felületén végezze (törölje le a port, stb.)! Por, vagy más szennyeződés eltávolításához használjon puha, nedves ruhát! A szennyeződéseket, vagy a port, amelyek bennt maradtak a meghajtó egységben, porszívóval ki lehet szívni, vagy ki lehet azokat fújni! A tálcákat használat után azonnal mossa el meleg, mosószeres vízzel, majd öblítse le és hagyja megszáradni azokat! Ne használjon a tálcák tisztításához mosogatógépet! Egyes élelmiszerek szárításánál változhat a tálcák színe, ami nem befolyásolja a készülék funkcióját, és általában eltűnik egy kis idő után. Műanyag tálcákat soha ne szárítson hőforrás fölött (pl. tűzhely, el. / gáz tűzhely, stb...)! Tisztítás után a készüléket tárolja biztonságos, portalan, tiszta és száraz helyen, gyermekektől elzárva!

A szűrő tisztítása (A3)

A szűrő fedelének (A2) elfordításával az  pozícióba engedje el a zárt és távolítsa el a fedelet! A szűrőt (A3) vegye le a fedélről (A) és tisztítsa meg folyó víz alatt, például egy finom kefe segítségével! Ha megszáradt, tegye vissza a szűrőt a fedélbe! A szűrő fedelét tegye vissza a ellenkező módon, mint ahogyan azt levette és helyezze el a megfelelő pozícióba ()!

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 kísérső 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)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Az 5 szita aktív szárítófelülete (m ²) kb.	0,40 / 0,72
Tömeg (kg) kb.	1,85
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0.50 W

Akusztikus zajszint szintje 62 dB (A) re 1pW

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. Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

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



FIGYELMEZTETÉS



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 instrukcję 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.

- **UWAGI** – Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- 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 go 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!
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- 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 wchłonać 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 rozprowadzane 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 dotykiem. Aby uzyskać równomierny susz zaleca się zmieniać sita między sobą (górne za dolne).

A – pokrywa z napędem

- A1 – wyłącznik/przełącznik temperatury
- A2 – osłona filtra

A3 – filtr zmywalny

A4 – przewód zasilający

B – sita do suszenia (5+4 szt.)

C – podstawa

III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Zdejmij wszystkie opakowania, wyjmij suszarkę i akcesoria. Z urządzenia usuń wszystkie folie przyklepne, 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.

Zdjąć pokrywę **A** i sita **B** z podstawy **C**. Na poszczególne sita **B** należy rozłożyć kawałki potraw, aby nie nakładały się na siebie, ale tylko dotykały. Na podstawę **C** należy nasładować sita **B**. Upewnij się, że wgłębienia na obwodzie zewnętrznym sita dokładnie weszły do występków na obwodzie wewnętrznym sita. Pokrywę z napędem **A** włożyć na górne sito. Wtyczkę przewodu zasilania **A4** włożyć do gniazdka elektrycznego. Za pomocą przełącznika **A1** ustawić optymalną temperaturę (patrz tabela).

Uwaga: Maksymalna zalecana liczba sit do suszenia wynosi 9 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 porcjować. Zioła liściowe należy podczas suszenia obracać aby uniknąć sklejaną się 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 wypadły 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 pękania. 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

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

Czas suszenia

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

Ustawienie temperatury

Stopień 1 – ok. 20 °C powyżej temperatury otoczenia (dla wszystkich ziół i grzybów)

Stopień 2 – ok. 40 °C powyżej temperatury otoczenia (dla wszystkich warzyw i owoców)

Stopień 3 – ok. 60 °C powyżej temperatury otoczenia (dla wszystkich rodzajów owoców)

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	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
pietruska	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/półowki	-	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 wszystkiegatunki łączyć z innymi owocami	nie	2	6-8
borówki	93	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	przepołowić	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 zamoczyć w przybliżeniu w takiej samej wody. Nie dawaj ale więcej wody niż to konieczne do przygotowania żywności. Miękkie warzywa przed użyciem nie powinny stać zbyt długo. Czas gotowania warzyw jest w przybliżeniu taki sam jak w przypadku mrożonych warzyw.

Zioła

Nie wymagają one dalszej obróbki z wyjątkiem rozdrobnienia i ewentualnie usunięcia części twardych. Suszone zioła, przed przechowywaniem nie należy zgniatać, zachowują 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.

IV. KONSERWACJA

Przed jakimkolwiek manipulowaniem z urządzeniem należy je wyłączyć i odłączyć od energii elektrycznej wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego! Przed czyszczeniem musi być schłodzone! Nie używaj szorstkich i agresywnych środków czyszczących!

Pokrywa s napędem podczas suszenia może się zabrudzić. Należy wykonać tylko powierzchnię konserwację (wyrzucić kurz itp.). Do usuwania starego kurzu lub innych zanieczyszczeń należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki. Oczyszczyć kurz i zabrudzenia wewnątrz jednostki napędowej można przez ich odkurzenie lub wydmuchanie. Sita bezpośrednio po użyciu należy przemyć w gorącej wodzie z detergentem, wypłukać czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie należy używać zmywarki. Niektóre potrawy mogą zabarwić sito. To jednak nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia i przebarwienie zwykle znika za pewien okres. Części z tworzyw sztucznych nigdy nie należy suszyć nad źródłem ciepła (np. **piec, kuchenka gazowa/elektryczna**). Po oczyszczeniu urządzenie należy ułożyć na bezpieczne, wolne od kurzu, czyste i suche miejsce poza zasięgiem dzieci.

Czyszczenie filtra (A3)

Obracając pokrywę filtra **A2** do pozycji  można zwolnić blokowanie i zdjąć osłonę. Filtr **A3** wyjąć z pokrywy **A** i oczyścić pod bieżącą wodą np. za pomocą delikatnej szczoteczki. Po wysuszeniu umieścić filtr z powrotem do pokrywy. Osłonę filtra włożyć z powrotem i zabezpieczyć przez obrócenie do pozycji .

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 urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Powierzchnia użytkowa suszenia 5 sit (m2) ok.	0,50
Waga ok.(kg)	2,2
Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi	< 0,50 W

Poziom hałasu 62 dB (A) re 1pW

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 żywności.

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. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE 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



OSTRZEŻENIE



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

eta 0301

Karina

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сушка является одним из старейших способов консервации продуктов. Сушением в основном перерабатывают обычные виды фруктов и овощей, лесные плоды. 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 (например, 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 (например, количество продуктов до и после сушения, время сушения, результат сушения). Эта информация может быть полезна для достижения хорошего качества высушенных продуктов.

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением электроприбора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить.
- Убедитесь в том, что данные на типовом щитке электроприбора соответствуют напряжению Вашей электрической сети.
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден кабель питания или вилка кабеля питания, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В таком случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и правильной работы.
- **Электроприбор предназначен исключительно для бытовых нужд и подобных целей!**
- **Не позволяйте без присмотра манипулировать с прибором детям или другим недееспособным лицам!**
- **Ни в коем случае не погружайте приводной элемент изделия в воду или не мойте его под проточной водой! Электроприбор и его части не разрешается мыть в посудомоечной машине.**
- **Не пользуйтесь приводным элементом для отопления помещения!**
- **Штепсельную вилку кабеля питания не вставляйте в штепсельное гнездо эл. сети и не вынимайте ее из эл. розетки мокрыми руками или выдергиванием кабеля питания!**
- Перед каждым подключением сушки к электрической сети следует проверить, если переключатель 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 горячих предметов (напр., занавесок, гардин, дерева и т.п.), источников тепла (напр., **комина, печи, 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 рекомендованы производителем.
- **Не оставляйте прибор включенным без присмотра, следите за прибором в течении całego процесса сушки продуктов.**
- Пользуйтесь только принадлежностями предназначенными для этого типа изделия.
- С изделием и его принадлежностями (сита) следует обращаться осторожно, так как они могут быть горячие!
- 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.
- Сушку не переносите в горячем состоянии.
- Отверстия для прохода воздуха не должны закрываться. В отверстия не суйте и не вбрасывайте какие либо предметы.
- Для предотвращения закрытия отверстия не ставьте сушку на мягкие поверхности (напр., **постель, ковры**).
- Ни в коем случае нельзя поверхность сушки обклеивать, напр., **самоклеющимися обоями, пленками, и т.д.!**
- Следите за тем, чтобы во внутрь прибора не попали такие 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.
- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.
- Убедитесь, что не угрожает опасность наступления на кабель питания сушки (или удлинительный кабель).
- Регулярно проверяйте состояние кабеля питания электроприбора.
- Кабель питания не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым огнем и не должен погружаться в воду.
- В случае повреждения кабеля питания 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.**).

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ФУНКЦИЯ (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 нагнетает через центральное отверстие в сушку. Нагретый воздух распределяется во внутренние емкости отдельных сит и из продуктов удаляет влажность. Влажный воздух уходит обратно через все сита, а вытесняется отверстиями в крышке. Перед истечением времени достаточно проверить сушеные продукты только визуально и наощупь. Для обеспечения равномерной сушки рекомендуется во время сушки отдельные сита поменять местами (верхний за нижний).

А – крышка с приводным элементом

A1 – выключатель / переключатель температуры

A3 – очищаемый фильтр

A2 – крышка фильтра

A4 – кабель питания

В – сита для сушки (5+4 шт.)

С – основание

III. ПОДГОТОВКА И УПОТРЕБЛЕНИЕ

Удалите весь упаковочный материал и достаньте сушку. Перед первым применением включите электроприбор без продуктов на 30 минут. Затем помойте сита в теплой воде с добавкой моющего средства, тщательно ополосните чистой водой, вытерите на сухо или оставьте высохнуть.

Снимите крышку **А** и сита **В** из основания **С**. Кусочки продуктов положите на отдельные сита **В** так, чтобы не перекрывались, а только касались.

На основание **С** складывайте сита **В**. **Старайтесь, чтобы углубления внешнего периметра одного сита точно совпали с выступами внутреннего периметра другого сита.** Крышку с приводным элементом **А** наденьте на верхнее сито.

Вилку кабеля питания **A4** вставьте в розетку эл. тока. Помощью переключателя **A1** установите оптимальную температуру (см. табличку).

Примечание: Максимальным рекомендуемым количеством сит для сушки является 9 шт.

Рекомендация

- 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 устраните.
- 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 сита и толщина ломтиков должна быть от **0,5 см** до максимально **1 см**. Для того, чтобы воздух смог свободно циркулировать, сита 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 сита 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.

Бланшировка

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 продолжать и во время сушки и хранения. 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. таблицу). С продуктов дайте стечь воду или их осушите.

Замачивание

Разные виды светлых фруктов (например, **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 таблицу) 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 20 °C выше окружающей температуры
(для всех видов трав и грибов)

степень **2** – приблизительно на 40 °C выше окружающей температуры
(для всех овощей и фруктов)

степень **3** – приблизительно на 60 °C выше окружающей температуры
(для всех фруктов)

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 (%)	Приготовление	Бланшировка (минут)	Настройка ст. темпер.	Вр. 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	5–6
Брокколи	89	Так же как цветную капусту	3–4 + 1 ложка уксуса	2	5–6
Капуста	92	Почистить, нарезать на ломтики	2–3	2	4–5
Морковь	88	Нарезать наискось	2–3	2	7–8
Сельдерей	94	Нарезать на ломтики	2	2	6–8
Лук/пор	89	Нарезать на ломтики	–	2	4–5
Перец	93	Нарезать полосками	–	2	6–7
Помидоры	94	Очистить, нарезать на четвертинки	–	2	8–10
Шпинат	91	Бланшировать, затем отрезать твердые части	1	2	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	–	2 (1)	1–3
Ревень	95	Очистить, замочить в лимонный раствор	–	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 (%)	Приготовление	Замачивание	Настройка ст. темпер.	Вр. сушки (часов)
Яблоки	84	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	3	6–7
Груши	83	Можно очистить, нарезать на ломтики, четвертинки	да	3 (2)	20–24
Абрикосы	85	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	3 (2)	11–12
Персики	89	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	3 (2)	11–12
Бананы	65	Очистить, нарезать на ломтики	нет	3	9–10
Черешня / вишня	82	Нерезать, без косточки	нет	3	12–23
Сливы	81	Нарезать на половинки, без и с косточками	нет	3	10–12
Клубника	90	Нарезать на ломтики или оставить целые	да	3 (2)	6–12
Ягоды	88	За исключением черники могут все виды комбинироваться с другими фруктами	нет	3	6–8
Черника	83	Целая	нет	3	5–7
Виноград / изюм	81	Надрезать (лучше всего тип без косточек)	нет	3	10–12
Цитрусовые	–	Кожура полосками для запаха	нет	3 (2)	5–7
Арбузы	81	Очистить, нарезать на ломтики, без косточек	нет	3	10–14
Ананас	86	Очистить, нарезать на ломтики	нет	3 (2)	10–14
Финики	23	Спелые	нет	3	5–7
Инжир	78	Нарезать на половинки	нет	3	8–12

Использование на кухне

При использовании сушеных фруктов и овощей тем же способом как и свежих, необходимо их смягчить (вернуть им влажность устранившуюся 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 всегда 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 одинаковое как и овощей замороженных.

Травы

Не нуждаются в дальнейшей обработке кроме измельчения, помола или удаления твердых частей.

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 алюминиевую) 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.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед началом ухода за прибором следует отключить прибор и отсоединить вилку сетевого кабеля от розетки электрической сети! Перед очисткой дайте крышку остыть! Не применяйте абразивные и агрессивные чистящие средства!

Крышка с приводным элементом во время процесса сушки может сильно пачкаться. Проводите только поверхностный уход (вытрите пыль и т.п.). После удаления пыли или других нечистот используйте мягкую влажную тряпку. Чистку пыли и других нечистот внутри приводного элемента можете провести высасыванием или выдуванием. Сита сразу после окончания работы очистите горячей водой с моющим средством. Не применяйте посудомоечную машину. Некоторые продукты могут сита слегка окрасить. Это не является дефектом прибора. Окраска через некоторое время исчезает. Пластмассовые принадлежности ни в коем случае не сушите над источником тепла (напр., **печкой, эл./газовой плитой**). После очистки поставьте электроприбор на безопасное, беспыльное, чистое и сухое место, недоступное для детей.

Очистка фильтра (A3)

Поворотом крышки фильтра **A2** в положение  освободите арретировку и крышку фильтра снимите. Фильтр **A3** выньте из крышки **A** и очистите его под струей воды, например, с помощью тонкой щетки. После высыхания фильтр вложите обратно в крышку **A**. Крышку фильтра в обратном порядке поставьте на место и закрепите поворотом в положение .

V. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае, если электрический прибор больше не функционирует, его следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды, в соответствии с нормативными актами органов Вашего местного самоуправления. В большинстве случаев Вы можете сдать прибор в местном пункте приема вторичного 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 прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части 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 / 9 сит (м²)

0,40 / 0,72

Масса (кг)

1,85

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.

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.

Опасность удушья. Не давайте детям, возможность доступа к полиэтиленновому пакету. Пакет не предназначен для игры.

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



ВНИМАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

eta 0301

Karina

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Džiovinimas yra vienas iš seniausių maisto produktų konservavimo būdų. Dažniausiai džiovinami įprastiniai vaisiai ir daržovės, miško gėrybės. Džiovykle taip pat galima išdžiovinti vaistažoles, gėles arba lapus. Jie išlaikys gydomąsias savybes, skonį ir pirminę spalvą. Labai gerai ir greitai išdžiūsta grybai; jie labai gerai išsaugo spalvą, skonį ir kvapą. Priešingai, nei įprastiniu produktų paruošimo ilgalaikiam saugojimui atveju (pvz., konservavimo ar užšaldymo), atsargiai džiovinant išlieka iki 80 % vitaminų bei mineralinių medžiagų ir susikoncentruoja aromatinės medžiagos. Todėl džiovinti produktai skanesni. Norėdami gauti geriausius rezultatus, pasinaudokite šioje instrukcijoje esančiomis rekomendacijomis, o vėliau, priklausomai nuo prieš tai gautų rezultatų, keiskite džiovinimo techniką. Patartina daryti užrašus apie džiovinimo procesą ir gautus rezultatus (pavyzdžiui, produktų kiekį prieš džiovinimą ir po jo, džiovinimo laiką, džiovinimo rezultatus). Ši informacija gali praversti, norint gauti geros kokybės džiovintus produktus.

I. SAUGOS REIKALAVIMAI

- Prieš jungdami elektros prietaisą pirmą kartą atidžiai perskaitykite šią instrukciją, peržvelkite paveikslukus. Instrukciją išsaugokite.
- Įsitikinkite, jog techninių duomenų plokštelėje nurodyta įtampa atitinka Jūsų elektros tinklo įtampą.
- 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.
- Ištraukite prietaiso laidą iš elektros lizdo, jei paliecate jį be priežiūros.
- 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. Vaikams jaunesniems nei 8 metai prietaisas ir laidas turėtų būti laikomi nepasiekiamoje vietoje.
- Pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, jo techninio aptarnavimo centro darbuotojas ar kitas kvalifikuotas specialistas. Tokiu būdu išvengsite pavojingos situacijos.
- Prietaiso veikimo metu, venkite kontakto su gyvūnais, augalais ar vabzdžiais.
- Prietaiso nenaudokite kartu su pagal programą arba nustatytu laiku įjungiančiu įrengimu arba bet kokia kita detale, kuri prietaisą įjungia automatiškai, kadangi gresia gaisro pavojus, ypač jeigu prietaisas buvo uždengtas arba neteisingai pastatytas.
- Išjunkite ir ištraukite prietaiso laidą iš elektros lizdo baigus naudotis prietaisu ar jį valant, siekiant išvengti elektros šoko.

- Neleiskite džiovyklės naudoti neprižiūrimiems vaikams ar kitiems neveiksniems asmenims!
- **Prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose (parduotuvėse, biuruose, viešbučiuose, moteliuose ir kituose apgyvendinimo įstaigose, įstaigose, kurios siūlo nakvynę ir pusryčius). Prietaisas neskirtas pramoniniams naudojimui.**
- Jokiū būdu nenardinkite gaminio pavaros elemento į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu! Draudžiama elektros prietaisą ir jo dalis plauti indaplovėje.
- **Nenaudokite pavaros elemento patalpoms šildyti!**
- **Nekiškite maitinimo laido kištuko į kištukinį elektros tinklo lizdą ir netraukite iš jo šlapiomis rankomis ar tempdami už maitinimo laido!**
- Kiekvieną kartą prieš prijungiant džiovyklę prie elektros tinklo būtina patikrinti, ar jungiklis yra padėtyje „O“ („išjungta“). Po darbo reikia būtinai atjungti džiovyklę nuo elektros tinklo.
- Elektros prietaisą statykite tik tose vietose, kuriose jis negalėtų apvirsti ir pakankamu atstumu nuo degių daiktų (pvz. **užuolaidų, medienos ir pan.**), šilumos šaltinių (pvz. **židinio, krosnelės, viryklės, konvekcinės orkaitės, keptuvo**) ir drėgnų paviršių (pvz. **kriauklės**).
- Nenaudokite džiovyklės kitiems tikslams (pvz. **džiovinti tekstilės gaminiams, avalynei ir t.t.**), išskyrus tuos, kurie rekomenduojami gamintojo.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros, stebėkite prietaisą per visą maisto produktų džiovinimo procesą.
- Naudokite tik šio tipo gaminiui skirtus priedus.
- Su prietaisu ir jo reikmenimis (tinkleliais) būtina elgtis atsargiai, nes jie gali būti įkaitę!
- Nenešiotkite įkaitusios džiovyklės iš vienos vietos į kitą.
- Orui cirkuliuoti skirtos angos neturi būti uždengiamos. Nekiškite į angas ir nemeskite į jas jokių daiktų.
- Tam, kad šios angos nebūtų uždengtos, nestatykite džiovyklės ant minkštų paviršių (pvz. patalynės, kilimų).
- Jokiū būdu negalima džiovyklės paviršių apklijuoti pvz. **savaime limpančiais tapetais, plėvelėmis ir t.t.!**
- Stebėkite, kad per angas į prietaiso vidų nepatektų tokie nešvarumai, kaip pvz. **dulkių kamuolėliai, plaukai ir pan.** Nešvarumams patekus į prietaiso vidų ir susidarius jų nuosėdoms, būtina prietaisą išvalyti (žr. 4 skyrelį „Priežiūra“).
- Prietaisui perkaitus, savaime įsijungia šiluminis saugiklis ir išjungiamas elektros energijos tiekimas. Tokiu atveju išjunkite prietaisą jungikliu ir atjunkite nuo elektros tinklo lizdo. Vėliau pašalinkite kliūtis, kurios galėjo trukdyti oro cirkuliacijai ir palikite prietaisą atvėsti.
- Naudokite tik tam tikrus nepažeistus ilginamuosius laidus.
- Įsitikinkite, jog nėra pavojaus užminti džiovyklės maitinimo (ar ilginamąjį) laidą.
- Reguliariai tikrinkite elektros prietaiso maitinimo laidą.
- Nepažeiskite maitinimo laido aštriais ir įkaitusiais daiktais, atvira ugnimi ir nenardinkite jo į vandenį.
- Niekuomet nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus tuos, kuriems jis skirtas!
- Gamintojas neatsako už žalą (pvz. **produktų sugadinimą, traumas, nudegimus, gaisrą ir pan.**), atsiradusią dėl neteisingo gaminio naudojimo.

II. PRIETAISO IR JO FUNKCIJŲ APRAŠYMAS (1 pav.)

Džiovinimas (vandens šalinimas) – tai maisto produktų kaitinimas, vėliau išgarinant vandenį. Dauguma produktų drėgmę pradeda išskirti pradėjus džiovinti. Tai reiškia, kad jie gali sugerti daug šilumos ir išskirti didelį kiekį garų. Pavaros elementas įsiurbia orą, kuris tolygiai įkaitinamas iki nustatytos temperatūros. Vėliau nedideliu slėgiu oras spaudžiamas per pagrindinę angą į džiovyklę. Įkaitintas oras paskirstomas vidinėse atskirų tinklelių talpose ir iš produktų pašalinama drėgmė.

Drėgnas oras iš džiovyklės išeina per visus tinklelius, o vėliau per dangčio angas. Prieš pasibaigiant džiovinimo laikui pakanka patikrinti išdžiovintus produktus tik vizualiai ir palietus. Norint užtikrinti tolygų džiovinimą rekomenduojama džiovinant atskirus tinkleliu sukeisti vietomis (viršutinį su apatiniu).

A – dangtelis su pavaros elementu

- A1 – prietaiso/temperatūros jungiklis
- A2 – filtro dangtelis
- A3 – valomas filtras
- A4 – maitinimo laidas

B – džiovinimo tinklelis (5+4 vnt.)

C – pagrindas

III. PARUOŠIMAS IR NAUDOJIMAS

Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir ištraukite džiovyklę. Prieš naudodami pirmą kartą įjunkite elektros prietaisą be maisto produktų 30-iai minučių. Vėliau išplaukite tinklelius šiltame vandenyje su plovimo priemone, kruopščiai išskalaukite švariu vandeniu, sausai iššluostykite arba palikite išdžiūti.

Ištraukite iš pagrindo **C** dangtelį **A** ir tinklelius **B**. Maisto produktų gabalėlius sudėkite į atskirus tinklelius **B** taip, kad jie neuždengtų vieni kitų, o tik liestųsi. Ant pagrindo **C** sudėkite tinklelius **B**. Pasistenkite, kad vieno tinklelio išorinio perimetro grioveliai tiksliai sutaptų su kito tinklelio išorinio perimetro iškyšomis. Dangtelį su pavaros elementu **A** uždėkite ant viršutinio tinklelio. Maitinimo laido **A4** kištuką įkiškite į elektros srovės lizdą. Jungikliu **A1** nustatykite optimalią temperatūrą (žr. lentelę).

Pastaba: Didžiausias patartinas naudoti džiovinimo tinklelių skaičius – 9 vnt.

Patarimai

- Konvekcinę džiovyklę pastatykite taip, kad įjungus jos nereikėtų kilnoti. Atminkite, kad džiovyklei veikiant patalpoje jausis džiovinamų produktų kvapas, kuris ne visiems gali būti malonus.
- Geriausius rezultatus gausite džiovindami nepažeistus, šviežius ir sunokusius (bet nepernokusius) vaisius. Pažeistas produktų dalis pašalinkite.
- Prieš pradėdami džiovinti produktus gerai nuvalykite. Laikykitės higienos reikalavimų.
- Jei produktus supjaustysite vienodo storio gabalėliais, jie džius tolygiai. Pernelyg plonos skiltelės išdžiūsta greičiau. Taip pat atminkite, kad džiūdamos jos labai sumažėja. Vienu kartu džiovinami produktai neturi užimti daugiau nei 3/4 tinklelio paviršiaus, o skiltelės turi būti nuo 0,5 cm iki daugiausiai 1 cm storio. Tam, kad oras galėtų laisvai cirkuliuoti, nereikėtų pernelyg užpildyti tinklelių.
- Norint, kad iš džiovinamų vaisių neištekėtų pernelyg daug sulčių, būtina prieš pašalinant kauliukus ir branduolius pirmiausiai padžiovinti vaisius 50%. Nenuluptus vaisius dėkite į tinkelį žievele žemyn, o pjautu paviršiumi į viršų. Nelygios formos produktus visuomet dėkite taip, kad jie liestųsi su tinkleliu kraštu, o ne lygiu paviršiumi. Daržoves būtina sudėti vienu sluoksniu tolygiai.
- Tam, kad smulkūs produktų gabalėliai nesukristų žemyn ir nepriliptų prie paviršiaus, esant būtinybei ant tinkelio galima uždėti švaraus plono gofruoto popieriaus.

- Vaistažolės džiovinkite labai atsargiai! Pašalinkite stiebus ir daugiau vaistažolių nesmulkinkite. Tam, kad lapeliai nesuliptų, būtina džiovinamas vaistažoles vartyti. Jei atsiras labai stiprus kvapas, pakelkite tinklėlį su vaistažolėmis aukščiau. Pernelyg ilgai džiovinama vaistažolė praranda skonį.
- Džiovinimo laikas priklauso nuo šių veiksnių: vaisių bei daržovių tipo ir drėgmės, oro drėgmės, gabaliukų dydžio, išsidėstymo ant tinklelio.
- Prieš ragaudami džiovintus vaisius, paimkite keletą gabaliukų ir palikite juos, kad atvėstų. Karšti gabaliukai minkštesni ir juose daugiau drėgmės nei atvėsusiuose. Norint, kad saugomi džiovinti produktai nesugestų ir būtų išvengta mikrobiologinio bakterijų atsiradimo, produktus džiovinkite pakankamai ilgą laiką. Tinkamai išdžiovintos daržovės turi būti tvirtos ir trapios. Tinkamai išdžiovinti vaisiai neturi būti perdžiuvę, jie turi būti minkšti. Po trumpo saugojimo laiko gali tapti akivaizdu, jog džiovinti vaisiai nėra tiek išdžiuvę, kaip pavyzdžiui įsigyti parduotuvėje.
- Patartina džiovinant produktus laikytis specialios literatūros instrukcijų.

Blanširavimas

Skonio ir spalvos pasikeitimas priklauso nuo vaisiuose ir daržovėse esančių fermentų. Jei džiovinamų vaisių iš anksto neapdorosite, kad sulėtėtų fermentų aktyvumas, džiovinant ir saugant vaisių išvaizda bei skonis ir toliau kis. Norint, kad daržovės išsaugotų išvaizdą bei skonį, jos yra blanširuojamos t. y. trumpai verdamos vandenyje ar garuose: paruoštus produktus sudėkite į vielinį krepšelį ar tinklėlį ir panardinkite į indą su verdančiu vandeniu; kai vanduo vėl užvirs, palaikykite juos vandenyje tiek laiko, kiek būtina blanširavimui (žr. lentelę). Vėliau ištraukite ir palaukite, kol nubėgs vanduo, arba produktus išdžiovinkite.

Mirkymas

Džiovinant šviesius vaisius (pvz., obuolius, abrikosus, persikus, nektarinus, kriaušes, slyvas), jie įgauna rudą atspalvį. Tam, kad tai neįvyktų, gabalėliais supjaustytus vaisius panardinkite į ananasų ar citrinos sulčių tirpalą (vienas valgomas šaukštas sulčių ir 0,25 l vandens – žr. lentelę), o vėliau palikite nuvarvėti arba nusauskite švarių popierinių rankšluosčiu. Vaisius taip pat galima panardinti į medų, prieskonius, apelsinų sultis arba į savo sugalvotą tirpalą. Taip pat galima naudoti druskos tirpalą arba vaisių sirupą. Tam, kad džiovinant iš tokių vaisių kaip slyvos, vynuogės, trešnės, vyšnios greičiau pasišalintų drėgmė, prieš džiovinimą juos galima pamirkyti vandenyje.

Džiovinimo laikas

Džiovinimo laikas priklauso nuo džiovinamo produkto rūšies, jame esančio vandens kiekio, sunokimo ir storio, taip pat nuo patalpos, kurioje džiovyklė naudojama (patartina naudoti ją esant įprastinei kambario temperatūrai), temperatūros ir drėgmės. Jei vaistažolės ar aromatingi produktai džiovinami per ilgai, jie netenka pernelyg daug aromatinių medžiagų. Pusryčiams skirtų vaisių nereikia iš anksto mirkyti. Juos būtina džiovinti, kol jie taps traškūs, bet dar kramtomi.

Temperatūros nustatymas

- 1 lygis** – maždaug 20°C aukštesnė nei aplinkos temperatūra (visų rūšių vaistažolėms ir grybams)
- 2 lygis** – maždaug 40°C aukštesnė nei aplinkos temperatūra (visoms daržovėms ir vaisiams)
- 3 lygis** – maždaug 60°C aukštesnė nei aplinkos temperatūra (visiems vaisiams)

Lentelės

Toliau nurodyti produktų apdorojimo būdai yra skatinamieji pavyzdžiai, kurių tikslas ne nurodyti, o supažindinti su įvairiomis produktų apdorojimo galimybėmis. Lentelėse pateiktas laikas yra tik apytikslis, valandos vienetų ribose ir priklausomai nuo džiovinamų produktų savybių gali labai skirtis.

Daržovės	Vandens kiekis (%)	Paruošimas	Blanšravimas (min.)	Tempera tūros lygis	Džiovinimas (val.)
Šparagai	92	Supjaustyti 20 mm griežinėliais	2-3	2	6-10
Artišokas	87	Nuvalyti, perpjauti per pusę	2-4	2	5-7
Žiedinis kopūstas	89	Padalinti į gabalėlius, pusei valandos užmerkti druskos tirpale + 1 šaukštas acto	3-4	2(1)	5-6
Brokolis	89	Kaip ir žiedinį kopūstą + 1 šaukštas acto	3-4	2(1)	5-6
Kopūstas	92	Nuvalyti, supjaustyti griežinėliais	2-3	1	5-6
Morka	88	Supjaustyti įstrižai	2-3	2	7-8
Salieras	94	Supjaustyti griežinėliais	2	2	6-8
Svogūnas/poras	89	Supjaustyti griežinėliais	-	1	4-5
Pipiras	93	Supjaustyti juostelėmis	-	2	6-7
Pomidorai	94	Nuvalyti, supjaustyti į 4 dalis	-	2(1)	8-10
Špinatai	91	Blanširuoti, vėliau nupjauti kietas dalis	1	1	2-3
Pupos (žaliosios)	90	Nupjauti priekinę ir galinę dalį, supjaustyti skersai	3-4	2	6-7
Agurkai	95	Supjaustyti griežinėliais	-	2	8-10
Petražolės	85	Pašalinti stiebą	-	1	1-3
Rabarbarai	95	Nuvalyti, užmerkti citrinos tirpale	-	2	4-6
Moliūgas	92	Nuvalyti, supjaustyti griežinėliais	-	2	5-6
Burokas	85	Supjaustyti griežinėliais	3-5	2	4-6
Vaistažolės	-	Pašalinti stiebą ir daugiau nesmulkinti	-	1	1-2
Grybai	-	Supjaustyti griežinėliais, perpus	-	1	6-7

Vaisiai	Vandens kiekis (%)	Paruošimas	Mirkymas	Temperatūros lygis	Džiovinimas (val.)
Obuoliai	84	Supjaustyti griežinėliais, į keturias dalis	Taip	2(1)	5-6
Kriaušės	83	Galima nulupti, supjaustyti griežinėliais, į keturias dalis	Taip	2(1)	20-24
Abrikosai	85	Supjaustyti griežinėliais, į keturias dalis	Taip	2(1)	11-12
Persikai	89	Supjaustyti griežinėliais, į keturias dalis	Taip	2(1)	11-12
Bananai	65	Nulupti, supjaustyti griežinėliais	Ne	2	9-10
Trešnės/ vyšnios	82	Nepjaustyti, išimti kauliuką	Ne	2	12-23
Slyvos	81	Perpjauti perpus, kauliukus palikti arba išimti	Taip	2	10-12
Braškės	90	Supjaustyti griežinėliais ar palikti sveikas	Ne	2(1)	6-12
Uogos	88	Visų rūšių uogos, išskyrus mėlynės, gali būti maišomos su kitais vaisiais	Ne	2	6-8
Mėlynės	83	Sveikos	Ne	2	5-7
Vynuogės/ razinos	81	Įpjauti (geriausiai naudoti rūšis be kauliukų)	Ne	2	10-12
Citrusiniai	-	Supjaustykite žievelę juostelėmis dėl kvapo	Ne	2(1)	5-7
Arbūzai	81	Nulupkite, supjaustykite griežinėliais, išimkite kauliukus	Ne	2	10-14
Ananasas	86	Nulupkite, supjaustykite griežinėliais	Ne	2(1)	10-14
Datulės	23	Sveikos	Ne	2	5-7
Figos	78	Perpjaukite perpus	Ne	2	8-12

Naudojimas virtuvėje

Norint džiovintus vaisius ir daržoves naudoti taip, kaip ir šviežius, būtina juos suminkštinti (grąžinti džiovinant pašalintą drėgmę). Tam, kad ilgiau kaip 1 - 2 valandas mirkomoose produktuose išliktų organizmo lengvai įsisavinami angliavandeniai, padėkite mirkomus produktus į šaldytuvą. Po mirkymo likusį vandenį (pavyzdžiui daržovių) galima naudoti toliau apdorojant produktus. Atminkite, kad išmirkytų produktų tūris padidėja (**vaisių – 1,5 karto, daržovių – 2 kartus**)

Vaisiai

Juos galima naudoti ir džiovintus. Reikiamą džiovintų vaisių kiekį pamerkite maždaug tokia pat kiekyje vandens ir palikite 4 valandoms.

Daržovės

Prieš tolimesnį apdorojimą visuomet patartina jas pamirkyti. Reikiamą džiovintų daržovių kiekį pamirkykite maždaug tokiame pat kiekyje vandens. Nepilkite daugiau vandens nei būtina patiekalui paruošti. Suminkštėjusių daržovių nepalikite ilgam laikui. Tokių daržovių šiluminio apdorojimo laikas maždaug toks pat, kaip ir šaldytų daržovių.

Vaistažolės

Tolimesnis apdorojimas, išskyrus smulkinimą, malimą ar kietų dalelių pašalinimą, joms nereikalingas.

Grybai

Su jais elkitės taip pat, kaip ir su daržovėmis. Prieš dėdami į sriubą ar padažą, grybus galite sumalti.

Pakavimas ir laikymas

Išdžiovintus produktus galima ilgai laikyti supakuotus folijoje (ne aliuminio) arba įvairiuose, produktams laikyti skirtuose, sandariuose induose. Pipirus galima supjaustyti ar sumalti virtuviniu kombainu ir laikyti stiklainyje kaip prieskonį. Prieš pakuodami produktus palaukite, kol jie atvės. Produktus pakuokite nedideliais kiekiais, prispausdami juos vieną prie kito, ir geriausiai padėkite vėsioje, sausoje ir tamsioje vietoje. Esant žemesnei nei 10°C temperatūrai, produktų saugojimo laikas tampa 2 - 3 kartus ilgesnis. Atidarius pakuotę, geriausia visa tai, kas joje yra, sunaudoti vienu kartu. Bent kartą per mėnesį patikrinkite, ar džiovinti produktai nėra apgedę. Nelaikykite produktų metaliniuose induose arba induose su metaliniu dangteliu.

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Prieš pradėdami valyti būtina prietaisą išjungti ir ištraukti iš elektros tinklo lizdo maitinimo laido kištuką! Prieš valydami palaukite, kol džiovyklė atvės. Nenaudokite paviršių braižančių ir chemiškai aktyvių valymo priemonių!

Džiovinant dangtelis su pavaros elementu gali labai susitepti. Atlikinėkite tik paviršinės priežiūros operacijas (nuvalykite dulkes ir pan.). Nuvalę dulkes ar kitus nešvarumus nubraukite minkštu drėgnu skudurėliu. Pašalinti pavaros elemento viduje esančias dulkes ir kitus nešvarumus galite susiurbdami ar išpūsdami. Tinklelius iš karto po darbo išplaukite karštu vandeniu su plovimo priemone. Neplaukite indaplovėje. Dėl tam tikrų produktų gali šiek tiek pakisti tinklelių spalva. Tai nėra prietaiso trūkumas. Tai po tam tikro laiko išnyks. Jokiu būdu nedžiovininkite plastikinių priedų virš šilumos šaltinio (pvz. krosnelės, elektrinės/dujinės viryklės). Išvalytą prietaisą pastatykite saugioje, nedulkėtoje, švarioje ir sausoje vietai, vaikams neprieinamoje vietoje.

Filtro A3 valymas

Pasukdami filtro dangtelį **A2** iki padėties „“ atpalaiduokite fiksavimo elementą ir nuimkite filtro dangtelį. Ištraukite filtrą **A3** iš dangtelio B ir išplaukite jį po tekančio vandens srove, pavyzdžiui siauru šepetėliu. Išdžiovusį filtrą vėl įstatykite į dangtelį **A**. Įtaisykite filtro dangtelį į jam skirtą vietą atlikdami veiksmus priešinga seka ir užfiksuokite pasukdami iki padėties „“.

V. APLINKOSAUGA

Ant visų prietaiso dalių, jo reikmenų ir pakuotės, jei tik tai įmanoma dėl šių elementų matmenų, nurodyta, iš kokių medžiagų jie pagaminti, taip pat šių dalių perdirbimo būdai. Prietaisui visiškai susidėvėjus, išrūšiuokite ir pristatykite prietaiso dalis į antrinės žaliavos perdirbimo centrus. Tam, kad prietaisas taptų visiškai nebetinkamas naudoti, rekomenduojama atjungus prietaisą nuo elektros tinklo nupjauti jo maitinimo laidą. Tuomet prietaiso nebus galima naudoti.

Prietaisą galima taisyti tik specializuotose remonto dirbtuvėse!

Nesilaikydamas čia pateiktų nurodymų, vartotojas netenka garantinio remonto teisės!

VI. TECHNINIAI DUOMENYS

Maitinimo įtampa (V)	Nurodyta prietaiso techninių duomenų plokštelėje
Naudojama galia (W)	Nurodyta prietaiso techninių duomenų plokštelėje
Naudingas džiovinimui skirtas plotas	0,40 / 0,72
5 / 9 sit (m²)	
Svoris (kg)	1,85

Prietaisas atitinka direktyvos 89/336/EEB dėl elektromagnetinio suderinamumo ir direktyvos 2006/95/EB dėl elektros saugos reikalavimus.

Gamintojas pasilieka teisę daryti konstrukcinius gaminio pakeitimus, neturinčius įtakos gaminio veikimui.

Neuždengti. Uždusimo pavojus. Neleiskite vaikams imti polietileninio maišelio. Jis nėra skirtas žaisti.

HOUSEHOLD USE ONLY – *Naudojimui tik buityje.*

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – *Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.* HOT – *Karšta.* DO NOT COVER – *Neuždengti.* DO NOT IMMERSE IN WATER – *Nekišti į vandenį.* 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. *Norint išvengti uždusimo pavojaus, plastikinius maišelius laikykite atokiau nuo kūdikių ir vaikų. Nenaudokite šių maišelių vaikiškose lovelėse, lovose, žaidimų aikštelėse. Šis maišas nėra žaislas.*



PRANEŠIMAS



PASTABA: KARŠTAS PAVIRŠIUS

Postup při reklamaci

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 obračejte na servis podle adres na www.eta.cz. 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.

Postup pri reklamácii

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obračajte na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. K odeslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii 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.

Záznamy o záručných opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka číslo Razítko a podpis opravny Pečiatka a podpis pracovníka	Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě od do Zakázka číslo Zakázka 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

0301

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota
akustického výkonu
Lc = 62 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 0301**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 0301**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 0301**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis