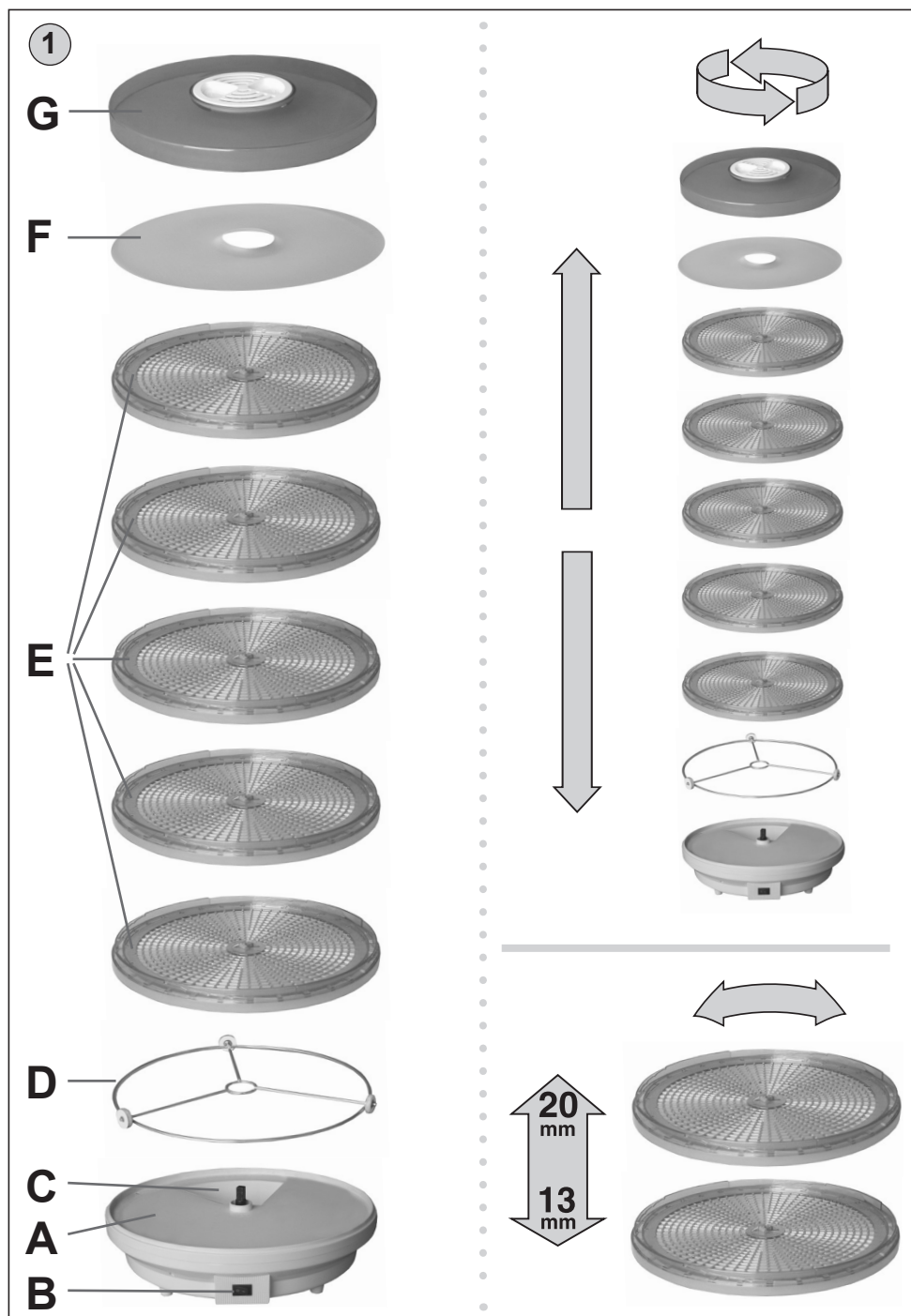


<i>Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD K OBSLUZE</i>	CZ 3-10
<i>Elektrická teplovzdušná sušička na potraviny • NÁVOD NA OBSLUHU</i>	SK 11-18
<i>Electric hot-air food dryer • INSTRUCTIONS FOR USE</i>	GB 19-26
<i>Elektromos forró levegős élelmiszerszáritó • HASZNÁLATI UTASÍTÁS</i>	H 27-35
<i>Suszarka elektryczna do żywności • INSTRUKCJA OBSŁUGI</i>	PL 36-44
<i>Электрическая сушка продуктов • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</i>	RU 45-52

Kenya

Malawi





eta 2300 Kenya eta 3300 Malawi 

NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

Sušení je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin. Sušením se většinou zpracovávají běžné druhy ovoce, zeleniny a lesních plodů. Dá se, ale sušit i rozmixované ovoce (tzv. ovocné placky) za pomoci speciální fóliové misky. Můžete tak zpracovávat i drobné ovoce (např. rybíz, angrešt, jahody). V sušičce se kvalitně usuší i byliny, květiny nebo listy, které si uchovávají léčivé účinky a svoji původní barvu. Velmi dobře a rychle se suší houby, které si zachovávají barvu, chuť i vůni. Na rozdíl od běžného dlouhodobého uchovávání potravin (např. zavařování, zmrazování) se šetrným sušením zachovává až 80 % vitamínů, minerálních-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 Vaši techniku sušení podle Vašich předchozích výsledků. Je užitečné dělat si záznamy této činnosti a jejich výsledků. Záznamy množství potravin před a po sušení, délku času pro sušení, výsledek sušení atd. mohou být užitečné informace pro dosažení dobré kvality sušených potravin.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod 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 a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Víko s pohonnou jednotkou nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!
- Nepoužívejte pohonnou jednotku k vytápění místnosti!
- Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřma rukama a taháním za napájecí přívod!
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je přepínač 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 (sítý) 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.**).
- 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 nechejte 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!
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, požár apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

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

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

Při sušení se síta pomalu otáčejí což napomáhá rovnoměrnějšímu sušení potravin. Síta se mohou otáčet v libovolném směru (platí pro **ETA 2300**).

A - základní jednotka

E - sušicí síta

B - spínač/vypínač

F - fóliová miska

C - výstup teplého vzduchu

G - víko

D - otočný kroužek (platí pro **ETA 2300**)

Poznámka: Maximálně doporučený počet sušících sít je 10 ks. Náhradní síta zakoupíte v prodejnách ETA-ELEKTRO.

III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezni fólie, samolepky nebo papír. Odejměte víko **G** a síta **E** ze základní jednotky **A**. Na jednotlivá síta rozložte kousky potravin tak, aby se navzájem nepřekrývaly, ale pouze dotýkaly. U typu **ETA 2300** na základní jednotku **A** položte otočný kroužek **D**. Síto **E** se čtyřhranem mírným tlakem nasuňte na hřídel, tak aby dosedlo na kolečka otočného kroužku. U typu **ETA 3300** vložte přímo na základní jednotku první síto. Následně síta naskládejte v potřebném množství (2-5 ks) na první síto a přikryjte víkem. Vzdálenost mezi jednotlivými sítý (13 - 20 mm) můžete nastavit jejich vzájemným natočením. Přepnutím spínače **B** do polohy „I“ uvedete sušičku do provozu. Doporučujeme v průběhu první dekády sušení nechat otevřené odvětrávání víka tak, aby mohla být co nejrychleji odváděna vznikající vlhkost. Pro rovnoměrnější sušení potravin můžete pořadí jednotlivých sít mezi sebou zaměnit (horní za dolní).

Rady při sušení

- Sušičku umístěte tak, aby jste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat. Nezapomeňte, že při sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné.
- Nejlepší výsledky dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody (ne přezrálé), případná poškozená místa na potravinách odstraňte.
- Před sušením důkladně očistěte potraviny. 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**.
- 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.

- Byliny sušte velmi šetrně! Odstraňte stonek, byliny dále neporucíte. 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.
- Čas sušení nejvíce ovlivňují následující skutečnosti: druh ovoce/zeleniny, vlhkost potravin, vlhkost vzduchu, velikosti nakrájených kousků, rozložení na platu.
- Před ochutnáním potravin, která se suší, odeberte pár kousků a ponechte je vychladnout. Horké kousky jsou měkčí a vlhčí než ty, které už vychladly. Potravin 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.
- Pokud si chcete udělat tzv. ovocné placky použijte k tomu účelu fóliovou misku, kterou vložíte na síto a ve cca 5 mm vrstvě rozprostřete po fólii rozmixované ovoce.
- 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).

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 nechejte 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. 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.

Použití v kuchyni

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

Ovoce

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

Zelenina

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

Byliny

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

Houby

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

Balení a skladování

Sušené potraviny je možné dlouhodobě skladovat zabalené do fólie (ne allobal), nebo v různých dobře utěsněných kontejnerech a boxech určených pro skladování potravin. Před zabalením nebo uložením potravin je nechejte vychladnout. Balte je po menším množství co nejtěsněji k sobě a uložte nejlépe do chladného, suchého a tmavého místa. Při teplotách nižších 10 °C se doba uskladnění prodlužuje cca 2-3 krát. Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jeden krát za měsíc. Pro skladování nepoužívejte kovové nádoby nebo nádoby s kovovým víkem.

Tabulka

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

Zelenina	Obsah vody %	Příprava	Blanšírování (min.)	Čas sušení (hod.)
brambory	93	nakrájet na plátky (možno s i bez slupky)	-	7 - 18
artyčoky	87	očistit, nakrájet na půlky	5 - 10	12 - 18
květák	89	rozdělit na kousky	3 - 4	15 - 18
brokolice	89	stejně jako květák	3 - 4	15 - 18
fazole (zelená)	90	začátek a konec odříznout příčně nakrájet	3 - 4	20 - 23
špenát	91	nad párou blanšírovat do zvadnutí, odříznout tvrdé části	1	8 - 12
hrášek	88		2 - 3	8 - 10
kukuřice	87	blanšírovat a poté vyloupat	2 - 3	6 - 20
okurky	95	nakrájet na plátky	-	10 - 12
kapusta/zelí	92	očistit, nakrájet na plátky	2 - 3	12 - 18
pastinák/mrkev	88	nakrájet šikmo	2 - 3	8 - 10
řepa		nakrájet na plátky	-	13 - 16
paprika/feferony	93	nakrájet na proužky	-	6 - 15
celer	94	nakrájet na plátky	2	12 - 18
cibule/pórek	89	nakrájet na plátky	-	6 - 15
česnek	88	oddělit na stroužky, oloupat a nakrájet na plátky	-	15 - 18
chřest	-	nakrájet na plátky	-	36 - 38
petržel	85	odstranit stonky	-	4 - 15
rajčata	94	nejdříve blanšírovat poté oloupat a rozčtvrtit	30 - 45 sek	9 - 36
dýně	92	oloupat, nakrájet na plátky	-	7 - 22
houby	-	nakrájet na plátky/půlky	-	12 - 16
byliny	-	odstranit stonek, nerozmělnovat	-	4 - 6
ananas	86	oloupat, nakrájet na plátky	ne	12 - 54
banány	65	oloupat, nakrájet na plátky	ne	10 - 36
broskve	89	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	10 - 36
meruňky	85	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	12 - 54
pomeranče	89	oloupat, nakrájet na plátky	ano	9 - 23
citrusy	-	slupka v proužcích pro aroma	ne	9 - 23
melouny	81	oloupat, odepekovat, nakrájet na plátky	ne	36 - 54
hrušky	83	příp. oloupat, nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	8 - 36
jablka	84	nakrájet na plátky/čtvrtky	ano	8 - 36
švestky	87	nakrájet na půlky s i bez pecky	ano	10 - 36

Ovoce	Obsah vody %	Příprava	Máčení	Čas sušení (hod.)
blumy	81	naříznout (nejlépe nepeckový druh)	ne	36 - 54
třešně/višně	82	nekrájet, s i bez pecky	ne	9 - 54
jahody	90	nakrájet na plátky, příp. celé	ano	8 - 36
borůvky	83	celé	ne	8 - 36
brusinky	79	nasekat nebo ponechat v celku	ne	6 - 30
hrozny/rozinky	81	naříznout (nejlépe nepeckový druh)	ne	9 - 54
datle	23	dobře zralé	ne	3 - 27
fíky	78	rozpůlit	ne	3 - 27

IV. ÚDRŽBA

Před kteroukoliv manipulací spotřebič vypněte a vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Čištění základní jednotky provádějte vlhkým hadříkem s přídavkem saponátu. Síta ihned po použití umyjte v horké vodě s přídavkem saponátu (můžete použít i myčku nádobí). Otočný kroužek alespoň jednou týdně vyndejte a vyčistěte v horké vodě se saponátem. Dále je třeba udržovat v čistotě vodící plochu, aby nečistoty nebránily otáčení koleček, jinak se může zvýšit hlučnost sušičky (platí pro **ETA 2300**). 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 nesusušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**).

V. EKOLOGIE



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

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

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

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

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

VI. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku.
Příkon (W)	uveden na typovém štítku.
Aktivní sušící plocha (m ²)	0,35
Hmotnost (kg) cca	3,25

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.

DO NOT COVER – Nezakrývat.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti

DO NOT IMMERSE IN WATER – Neponořovat do vody

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

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

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



UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

eta 2300 Kenya eta 3300 Malawi **NÁVOD NA OBSLUHU**

Vážený zákazník, ďakujeme vám za kúpu nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, pokladničným dokladom a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

Sušenie je jeden z najstarších spôsobov konzervovania potravín. Týmto spôsobom sa dá spracovať väčšina druhov ovocia, zeleniny a lesných plodov. Okrem toho je možné sušiť i rozmixované ovocie (tzv. ovocné placky) za pomoci špeciálnej fólievej misky. Môžete tak spracovávať i drobné ovocie (napríklad ríbezle, egreše, jahody).

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ 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 odnesť spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.

- 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.
- 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!**
- **Veko s pohonnou jednotkou nikdy neponárajte (ani čiastočne) do vody a neumývajte pod tečúcou vodou!**
- **Pohonnú jednotku nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!**
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač 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 (**drevoz, 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.**).
- Keď sa spotrebič prehreje, zapne sa automatická tepelná poistka a preruší prívod elektrickej energie. Keď sa to stane, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Potom odstráňte prípadné viditeľné prekážky brániace prúdeniu vzduchu a spotrebič nechajte vychladnúť.
- Používajte iba nepoškodené a STN zodpovedajúce predlžovacie sieťové príводы.
- 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!
- 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. Sacími otvormi v spodnej časti základnej jednotky je nasávaný vzduch, ktorý sa ohrieva na vopred zvolenú teplotu, a potom sa vháňa do vnútorných priestorov jednotlivých sít. Stredovými otvormi sít a otvormi vo veku je vlhký vzduch vytláčaný von zo sušičky.

Pri sušení sa sitá pomaly otáčajú, to napomáha rovnomernejšiemu sušeniu potravín. Sitá sa môžu otáčať v ľubovoľnom smere (platí pre **ETA 2300**).

- | | |
|--|-------------------|
| A — Základná jednotka | E — Sušiacie sitá |
| B — Spínač/Vypínač | F — Fóliová miska |
| C — Výstup teplého vzduchu | G — Veko |
| D — Otočný krúžok (platí pre ETA 2300) | |

Poznámka: Maximálne doporučený počet sušiacich sít je 10 kusov. Náhradné sitá môžete zakúpiť v elektro predajniach.

III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné prínavé fólie, nálepky alebo papier. Snímte veko **G** a sitá **E** zo základnej jednotky **A**. Na jednotlivé sitá rozložte kúsky potravín tak, aby sa navzájom neprekryvali, ale len dotýkali. U typu **ETA 2300** na základnú jednotku **A** položte otočný krúžok **D**. Sito **E** so štvorhranom miernym tlakom nasuňte na hriadeľ, tak aby dosadlo na kolieska otočného krúžku. U typu **ETA 3300** vložte priamo na základnú jednotku prvé sito. Následne sitá naskladajte v potrebnom množstve (2 až 5 kusov) na prvé sito a prikryte vekom. Vzdialenosť medzi jednotlivými sity (13 — 20 mm) môžete nastaviť ich natáčaním. Prepnutím spínača **B** do polohy **I** uvedte sušičku do činnosti. Odporúčame počas prvej dekády sušenia nechať otvorené odvetrávanie veka tak, aby mohla byť čo najrýchlejšie odvádzaná vznikajúca vlhkosť.

Pre rovnomernejšie sušenie potravín môžete jednotlivé sitá prekladať (horné za dolné), zabezpečíte tým rovnomernejšie sušenie.

Rady pri sušení

- Sušičku umiestnite tak, aby ste ju počas činnosti nemuseli premiesťovať. Nezabudnite, že pri sušení bude v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktorá nemusí byť pre každého príjemná.
- Najlepšie výsledky dosiahnete len s bezchybnými, čerstvými a zrelými (nie prezretými) plodmi. Prípadné poškodené miesta potravín pred sušením odstráňte.
- Pred sušením potraviny dôkladne očistite. Dodržiavajte hygienu rúk a pracovnej plochy.
- Proces sušenia bude rovnomerný, ak potraviny budú mať rovnakú hrúbku. Príliš tenké plátky síce uschnú rýchlejšie, ale nezabudnite, sušením sa podstatne zmenšia. Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo presiahnuť 3/4 plochy sita a hrúbka plátkov by mala byť od **0,5 do 1 cm**.
- 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.
- Byliny sušte veľmi opatrne! Odstráňte stonku a ďalej ich nedeľte. Listy počas sušenia obracajte, aby sa nezlepili. Ak je vôňa bylín príliš výrazná, presuňte sita vyššie. Pri veľmi dlhom sušení byliny strácajú chuťové látky.

- 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.
- Pokiaľ si chcete urobiť tzv. ovocné placky použite k tomuto účelu fóliovú misku, ktorú vložíte na sito a v cca 5 mm vrstve rozprestiete po fólii rozmixované ovocie.
- Pri sušení potravín odporúčame dodržiavať pokyny uvedené v odbornej literatúre (napr. **publikácia Sušíme ovocie, zeleninu byliny, huby...**).

Blanširovanie

Enzýmy 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. Blanširovanie (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 blanširovanie (pozri tabuľku).

Namáčanie

Mnoho druhov svetlého ovocia (napr. **jablká, marhule, broskyne, hrušky, ringloty**) počas sušenia a skladovania zhnednú. Aby sa tomu predišlo, nakrájané rezy ovocia ponorte do roztoku ananásovej alebo citrónovej šťavy (jedna polievková lyžica šťavy/0,25 l vody, pozri tabuľku) a potom ich nechajte odkvapkať, alebo ich osušte čistými kuchynskými papierovými utierkami. Ovocie môže byť namočené aj do medu, korenia alebo pomarančového džúsu. Môžete použiť aj vlastný roztok, podľa vašej chuti, ovocný sirup alebo roztok soli. Ovocie, ako sú napríklad slivky, hrozno, čerešne, višne, môžete ponoriť do vody, aby mu popraskala šupka. Urychlí sa tým strata vlhkosti počas sušenia. Na sušiacich sitách by mala byť len nízka vrstva sušených potravín. Ak treba, položte na sitá jemný čistý krepový papier, aby drobné kúsky potravín sitom neprepadávali, prípadne sa nelepili na jeho povrch.

Použitie v kuchyni

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

Ovocie

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

Zelenina

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

Byliny

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

Tabuľka

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

Zelenina	Objem vody %	Príprava	Blanšírovanie (min.)	Čas sušenia (h)
zemiaky	93	nakrájať na plátky (so šupkou aj bez nej)	—	7 — 18
artičoka	87	očistiť, nakrájať na polovice	5 — 10	12 — 18
karfiol	89	rozdeliť na ružičky	3 — 4	15 — 18
brokolica	89	rozdeliť na ružičky	3 — 4	15 — 18
fazuľka (zelená)	90	začiatok a koniec odstrániť, priečne nakrájať	3 — 4	20 — 23
špenát	91	blanšírovať nad parou, kým nezvädne, odrezat' tvrdé časti	1	8 — 12
hrášok	88	vylúskat', potom blanšírovať	2 — 3	8 — 10
kukurica	87	blanšírovať, potom oddeliť	2 — 3	6 — 20
uhorky	95	nakrájať na plátky	—	10 — 12
kel/kapusta	92	očistiť, nakrájať na plátky	2 — 3	12 — 18
paštrnák/mrkva	88	šikmo nakrájať	2 — 3	8 — 10
repa	—	nakrájať na plátky	—	13 — 16

paprika/feferónky	93	nakrájať na prúžky	—	6 — 15
zeler	94	nakrájať na plátky	2	12 — 18
cibuľa/pór	89	nakrájať na plátky	—	6 — 15
cesnak	88	oddeliť strúčiky, ošúpať a nakrájať na plátky	—	15 — 18
špargľa	—	nakrájať na plátky	—	36 — 38
petržlenová vňať	85	odstrániť stonky	—	4 — 15
paradajky	94	najskôr blanširovať, potom ošúpať a rozštvrtiť	30 — 45 s	9 — 36
tekvica	92	ošúpať, nakrájať na plátky	—	7 — 22
huby	—	nakrájať na plátky/polovice	—	12 — 16
byliny	—	odstrániť stonku, nedrobiť	—	4 — 6
ananas	86	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	12 — 54
banány	65	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	10 — 36
broskyne	89	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	10 — 36
marhule	85	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	12 — 54
pomaranče	89	ošúpať, nakrájať na plátky	áno	9 — 23
citrusy	—	prúžky šupky, kvôli aróme	nie	9 — 23
melóny	81	ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky	nie	36 — 54

Ovocie	Objem vody %	Príprava	Namáčanie	Čas sušenia (h)
hrušky	83	príp. ošúpať, nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	8 — 36
jablká	84	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	8 — 36
slivky	87	rozpoliť, s kôstkou aj bez nej	áno	10 — 36
ringloty	81	narezať, odkôstkovať	nie	36 — 54
čerešne/višne	82	nekrajať, s kôstkou aj bez nej	nie	9 — 54
jahody	90	nakrájať na plátky, príp. celé	áno	8 — 36
čučoriedky	83	celé	nie	8 — 36
brusnice	79	nasekať alebo ponechať celé	nie	6 — 30
hrozno	81	narezať, najlepšie druh bez zrníka	nie	9 — 54
datle	23	dobré vyzreté	nie	3 — 27
figy	78	rozpoliť	nie	3 — 27

IV. ÚDRŽBA

Pred akoukoľvek manipuláciou spotrebič vypnite a odpojte vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky. Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky!

Základnú jednotku čistíte vlhkou handričkou, namočenou do roztoku saponátu. Sitá ihneď po použití umyte v teplom roztoku vody a saponátu (môžete použiť aj umývačku riadu).

Otočný krúžok aspoň jedenkrát týždenne vyberte a vyčistite v horúcej vode so saponátom. Ďalej je treba udržiavať v čistote vodiacu plochu, aby nečistoty nebránili otáčaniu koliesok, inak sa môže zvýšiť hlučnosť sušičky (platí pre **ETA 2300**).

Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom sitá zafarbiť. Nemá to žiadny vplyv na funkciu spotrebiča a toto zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase stratí. Plastové výlisky nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, el./plynovým sporákom**).

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 výrobkov ich odovzdajte na k tomu určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

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

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

Případné ďalšie informácie o spotrebiči a servisní síti získate na infolinke +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku
Aktívna sušiacia plocha (m ²)	0,35
Hmotnosť (kg) asi	3,25

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 41 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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

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

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami. Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

DO NOT COVER — Nezakrývať.

HOUSEHOLD USE ONLY – Len na použitie v domácnosti

DO NOT IMMERSE IN WATER – Neponárať do vody

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

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

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

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



UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

Electric hot-air food dryer**eta 2300** Kenya **eta 3300** Malawi **INSTRUCTIONS FOR USE**

Dear customer, thank you for purchasing our product. Prior to putting this device into operation, please read these instructions for use carefully and be sure to store well these instructions along with the warranty card, receipt and, if possible, also the product packaging and its inner contents.

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.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell into water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the producer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

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

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

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

Air is absorbed through suction holes at the bottom of the base unit, it is heated to the preset temperature and then blown to the inside of the individual meshes. Moist air is driven out of the food dryer through the central hole in the meshes and through the hole in the lid. During the drying process, the meshes rotate slowly, which allows the food to dry more evenly. Meshes can be rotating.

A – base unit
B – ON / OFF switch
C – hot air output
D – rotating ring

E – drying meshes
F – foil tray
G – lid

Note: The recommended number of drying meshes is 10. Spare meshes can be bought in ELEKTRO shops.

III. PREPARATION AND USE

Remove lid G and meshes E from base unit A. Spread pieces of food on the individual meshes so that the pieces do not cover each other, just touch each other. Place rotating ring D on base unit A. Slide square mesh E with moderate pressure onto the shaft so that it fits closely to the wheels of the rotating ring. Then stack up the required number (2 – 5 pcs) of meshes on the first mesh and cover them with the lid. The distance between the individual meshes (13 – 20 mm) can be adjusted by their mutual turning. The food-dryer is put into operation by turning switch B to position “I”. We recommend that you leave the lid ventilation open during the first decade of drying processes so that the moisture can be let out as fast as possible. For more even drying of food you can change the order of the individual meshes (change top meshes for bottom ones).

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.

Using in kitchen

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

Fruit

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

Vegetables

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

Herbs

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

Mushrooms

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

Packing and storing

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

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

CAUTION

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

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

IV. MAINTENANCE

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

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

V. ENVIRONMENTAL PROTECTION



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

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

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

VI. TECHNICAL DATA

Voltage (V)	specified on the type label
Input (W)	specified on the type label
Active drying area (m2) about	0,35
Weight (kg) about	3,25

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

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

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food. The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.

DO NOT COVER.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

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

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



WARNING: HOT SURFACE

eta 2300 Kenya eta 3300 Malawi 

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Tisztelt Vevőnk! Köszönjük, hogy termékünket megvásárolta. Ezen készülék üzembehelyezése előtt kérjük, olvassa el nagyon figyelmesen annak használati utasítását és ezt az útmutatót a garanciajeggyel, a pénztári bizonylattal és lehetőség szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg.

A szárítás az egyik legrégebbi ételkonzerválási 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 aromatikus anyagok, ami eredményeként a szárított élelmiszerek ízesebbek lesznek. A siker legjobb elérési módja, ezt az utasítást mintegy útmutatóként használni és a szárítás technikáját az elért eredmények alapján kissé megváltoztatni. Hasznosnak bizonyul az eljárásokról és azok eredményeiről feljegyzéseket készíteni. Feljegyzések az élelmiszerek mennyiségéről szárítás előtt és után, a szárítási időtartamáról, a szárítás eredményeiről stb. hasznos információkat ad majd a szárított élelmiszerek jó minősége eléréséhez.

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Ezen útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! Felügyelet nélkül a gyermek nem végezheti el a készülék tisztítását, karbantartását!
- Ne használja a készüléket akkor, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az a földre esett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.

- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező személy cserélje ki, hogy elkerülje ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- **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 dugaszolóaljzathoz a csatlakozóvezeték nélkül fogva!**
- A készülék el. hálózatra történő kapcsolásakor ellenőrizze, hogy az 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. ág, 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 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) vezetékre.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromlítani, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken áthajlítani.
- Az esetleges vezeték hosszabbító 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!
- Gyártó cég nem felelős a készülék és annak tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. élelmiszerek tönkremenetele, sérülések, égési sérülések, tüzesetek stb.) és nem garanciaköteles a készülékért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK ÉS MŰKÖDÉSÉNEK ISMERTETÉSE

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

Az aszalás során a tálcák lassan forognak, ami elősegíti az élelmiszerek egyenletes aszalódását. A tálcák tetszés szerinti irányba forgathatók (az **ETA 2300** esetében).

A – elektromos egység

B – főkapcsoló

C – meleg levegő kiáramlás

D – forgató karika (az **ETA 2300** esetében)

E – aszalótálcák

F – fóliatál

G – fedél

Megjegyzés: Az aszalótálcák maximálisan javasolt száma 10 db. A póttálcák az ELEKTRO boltokban vásárolhatók meg.

III. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Vegye le a fedelet **G** és a tálcákat **E** az elektromos egységről **A**. Terítse szét az egyes tálcákon az élelmiszerdarabokat úgy, hogy kölcsönösen összeérjenek, de ne fedjék egymást. Az **ETA 2300**-as típus esetében az elektromos egységre **A** helyezze fel a forgató karikát **D**. A négyszögletes aszalótálcát **E** enyhe nyomást kifejtve illessze a tengelyre úgy, hogy ráfeküdjön a forgató karikára. Az **ETA 3300** típusnál helyezze az első aszalótálcát közvetlenül az elektromos egységre. Ezt követően helyezze a kívánt mennyiségű (2-5 db) aszalótálcát a legalsó tálcára, majd az egészet fedje le a fedéllel. Az egyes tálcák közötti kölcsönös távolság (13-20 mm) kölcsönös fogatásukkal állítható be. A főkapcsoló **B** „I” helyzetbe állításával kapcsolja be a gyümölcsaszalót. Az aszalásra szánt időtartam első tizede alatt ajánljuk a fedél szellőzőnyílásának nyitva tartását, hogy a keletkező nedvesség a lehető leggyorsabban eltávozzon a készülékből. Az élelmiszerek egyenletesebb aszalása érdekében a tálcák kölcsönös sorrendjét változtathatja (felcserélheti az alsókat és a felsőket).

Szárítási tanácsok

- Helyezze el a szárítót úgy, hogy azt szárítás közben már ne kelljen máshová áthelyeznie. Ne feledkezzen meg arról, hogy szárítás közben a helyiségben a szárított gyümölcsaroma érezhető majd, ami nem mindenkinek kellemes.
- A legjobb eredményeket hibátlan, friss és érett (nem túlérlett) terményekkel éri el, az élelmiszerek esetleges sérüléseit távolítsa el.
- Szárítás előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszereket. Tartsa be keze és a munkafelület tisztaságát.
- A szárítási folyamat egyenletes lesz, ha az élelmiszereket egyenlő nagyságúra szeleteli fel. Túl vékony szeletek gyorsabban száradnak majd, de ne felejtse el, hogy szárítás közben lényegesen megkissébednek. Az egy szárításra eső élelmiszer mennyisége ne lépje túl a szita 3/4 felületét és a szeletek vastagsága 0,5 cm-től max. 1 cm-ig terjedjen. A szitát nem tanácsos túlságosan megrakodni, hogy a levegő szabadon áramolhasson.
- A héj és a magvak eltávolítása előtt, mindenekelőtt szárítsa ki a gyümölcsöt 50 %-ra, megakadályozza ezzel a szárított gyümölcsből történő túlzott mennyiségű gyümölcslé kiválást. A nem hámozott gyümölcsöt helyezze héjával lefelé a szitára és vágott felületével felfelé. A nem egyenletes alakú részeket helyezze héjával a szitára ne a sima felületre. A zöldséget csak egyrétegben kell felrakni és egyenletesen elhelyezni.
- A növényeket szárítsa nagyon óvatosan! Távolítsa el a 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, bőrzótt és rugalmas legyen. A rövid ideig tartó tároláshoz nem kell a gyümölcsöket annyira kiszárítani mint pl. az üzletből.
- Javasoljuk szárítás közben betartani a szakirodalomban található utasításokat.

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 izes 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 aromikus élelmiszereket ne szárítsa túl sokáig, sok aromikus anyag elillan belőle. A gyümölcsféléket uzsonna célokra vagy helymegtakarítási célokból nem szükséges előre beáztatni és addig kell szárítani, amíg omlásak lesznek, de egyben rághatóak maradjanak.

Konyhai használat

Ha száraz gyümölcsöt és zöldséget kíván a frissekkel azonos módon alkalmazni, akkor azokat meg kell lágyítani – visszaadni azok szárítással elvesztett nedvességtartalmát. Ha az áztatást 1 – 2 óránál hosszabb ideig végzi, akkor tanácsosnak tartjuk az élelmiszereket hűtőszekrényben tárolni, hogy megőrizze ezzel az élelmiszerek tápértékét.

Az áztatási mardékvizet (pl. a zöldségből) használja az élelmiszerek további készítésére.

Ne feledje el, hogy az áztatott élelmiszerek növelik térfogatukat (gyümölcsök kb.

1,5-szeresre, zöldség kb. 2-szeresre).

Gyümölcs

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

Zöldségek

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

Növények

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

Gombafajták

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

Csomagolás és tárolás

A szárított élelmiszereket hosszú ideig lehet fóliába csomagolva (ne alufóliába) tárolni, vagy különböző, jól tömítő edényekben és az élelmiszerek tárolására szolgáló dobozokban tartani. Paprikát és a feferonféléket feldarabolhatja vagy megdarálhatja a konyhai robotban azután üvegben fűszerként tárolhatja. Becsomagolás vagy tárolás előtt hagyja kihűlni az élelmiszert. Kisebb adagokba csomagolja, minél szorosabban egymáshoz nyomva és

hűvös, száraz és sötét helyen tárolja azokat. 10 °C alatti tárolási hőmérsékleten a tárolási idő kb. 2-3-szorosára meghosszabbodik. Kicsomagolás után a teljes tartalmat ajánlatos egyszerre elfogyasztani. A tárolt szárított élelmiszereket legalább havonként egyszer ellenőrizze. Tárolásra ne használjon fémből készült edényeket sem pedig fémfedővel ellátott edényeket.

Táblázat

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

Zöldségek	Víztartalom (%)	Előkészítés	Blansírozás (min)	A középhőm beállítása.	A szárítás ideje (ó)
spárga	92	20 mm-es szeletekre vágni	2-3	2	6-10
articsókák	87	tisztítani, félbevágni	2-4	2	5-7
karfiol	89	darabokra osztani, ½ órára sóoldatban áztatni; +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 felnégyelni	-	2(1)	8-10
spenót	91	gőz fölött blansírovať 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 szárat	-	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 szárát, nem őrölni	-	1	1-2
gombafajták	-	felszeletelni/félbevágni	-	1	6-7

Gyümölcs	Víztartalom (%)	Előkészítés	Áztatás	A középhőm beállítása.	A szárítás ideje (ó)
alma	84	eltávolítani a magokat, szeletelni	igen	2(1)	5-6
körtefélék	83	eltávolítani a magvakat, hámozni, szeletelni	igen	2(1)	20-24
sárgabarack	85	felszeletelni/felnégyelni	igen	2(1)	11-12
őszibarack	89	felszeletelni/felnégyelni	igen	2(1)	11-12
banánfélék	65	meghámozni, szeletekre vágni	nem	2	9-10
cseresznye / meggy	82	eltávolítani a szárazakat, nem szeletelni, magvakkal és nélkülük is	nem	2	12-23
szilvafélék	81	félbevágni, magvakkal és nélkül	nem	2	10-12
eper	90	felszeletelni, ill. egészben	igen	2(1)	6-12
bogyósnövények	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

IV. KARBANTARTÁS

A készülék bármilyen karbantartási vagy tisztítási munkaművelet előtt kapcsolja ki, és húzza ki a villásdugóját az elektromos hálózathoz! Ne használjon karcoló se agresszív tisztítószeret! Az elektromos rész tisztítását mosogatószeres vízben benedvesített ronggyal végezze. Az aszalótálcákat közvetlenül a használatukat követően mossa el mosogatószeres forró vízben. Ezen felül ügyeljen a forgatókereket vezető felület tisztaságára, ellenkező esetben az aszaló működése zavaróan hangossá válhat (az **ETA 2300** esetében). Egyes élelmiszerek bizonyos módon beszínezhetik az aszalótálcákat. Ez azonban semmilyen kihatással nincs a készülék működésére, és maga az elszíneződés bizonyos idő elteltével magától eltűnik. A fröccsöntött műanyag elemeket soha ne szárítsa hőforrás (pl. kályha, el./ gázsütő) fölött.

A kihűlt készüléket biztonságos és száraz helyen, gyermekek és nem önálló személyek elől elzárva tárolja.

V. ÖKOLÓGIA



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

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

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

VI. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	értéke az adattáblán található
Teljesítményfelvétel (W)	értéke az adattáblán található
Aktív szűrítőfelülete (m2) kb.	0,35
Tömeg (kg) kb.	3,25
Zajki bocsátásy érték dB (A)	41

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 tárgyokról szóló 1935/2004/EK sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel. A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivittel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.

DO NOT COVER – Nem szabad letakarni.

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

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

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

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

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



FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

eta 2300 Kenya 

eta 3300 Malawi 

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

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

I. OSTRZEŻENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA

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

- W przypadku, gdy kabel tego urządzenia jest uszkodzony, musi on być zastąpiony przez producenta, serwisanta lub podobną osobę uprawnioną, żeby w taki sposób uniknąć powstania niebezpiecznych sytuacji.
- **Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.**
- Należy sprawdzić, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w gniazdku elektrycznym. Wtyczkę przewodu zasilającego należy podłączyć do gniazdka instalacji elektrycznej, które jest zgodne z odpowiednimi normami.
- **Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!**Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- **Pokrywy z silnikiem nigdy nie wolno zanurzyć do wody (nawet częściowo) ani myć pod strumieniem wody!**
- **Nie należy używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!**
- **Wtyczki przewodu zasilającego nie wkładaj do gniazdka mokrymi rękami i ciągnąc za kabel!**
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do gniazdka, należy sprawdzić czy przełącznik 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, kłacek, włosów, itp.).
- Jeśli urządzenie przegrzeje się, zacznie działać termiczny bezpiecznik automatyczny i przerwanie doprowadzenie energii elektrycznej. Jeśli tak się stanie, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od prądu. Następnie usunąć wszelkie widoczne przeszkody na drodze przepływu powietrza i pozostawić do ostygnięcia.
- Po zakończeniu pracy należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć od energii elektrycznej przez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka elektrycznego.

- Regularnie należy kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- Należy unikać, aby przewód zasilający swobodnie wisiał na krawędzi blatu, gdzie mogłoby sięgnąć dziecko. Upewnij się, że nie można stanąć na przewód (przedłużający).
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody ani przeginany przez ostre krawędzie.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, nie może być uszkodzony i musi spełniać obowiązujące normy.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do innych celów niż, dla których jest przeznaczone, oraz opisane w niniejszej instrukcji!
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe używanie urządzenia i akcesoriów (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienie, pożar, popalenie** itd.) nie i jest odpowiedzialny za gwarancje na urządzenie w przypadku nie przestrzegania wyżej przedstawionych ostrzeżeń bezpieczeństwa.

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

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

Przez otwory ssące w dolnej części jednostki podstawowej jest zasysane powietrze, to ogrzewa się do wcześniej zadanej temperatury, a następnie jest wdmuchiwane do wnętrza poszczególnych sit. Centralnym otworem sit i otworem w pokrywie wilgotne powietrze jest wypychane z suszarki. Sita powoli obracają się podczas suszenia, co pomaga równomiernie suszyć pokarmy. Sita mogą być obracane (tylko dla ETA 2300).

A – jednostka podstawowa

B – włącznik/wyłącznik

C – wypływ ciepłego powietrza

D – pierścień obrotowy (tylko dla ETA 2300)

E – sita suszące

F – miska foliowa

G – pokrywa

Uwaga: Zalecana liczba sit suszących 10 szt. Sita zamienne sprzedawane są w sklepach ELEKTRO.

III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Zdejmij wszystkie opakowania, wyjmij suszarkę i akcesoria. Z urządzenia usuń wszystkie folie przyklepne, naklejki lub papier. Zdjąć pokrywę **G** i sita z jednostki podstawowej **A**. Na poszczególne sita rozłożyć kawałki jedzenia tak, aby nie były na sobie ale tylko się dotykały tylko dla **ETA 2300**. Na podstawową jednostkę **A** umieścić pierścień obrotowy **D**. Sito **E** lekko naciskając nasunąć na wał, aby znajdowało się na kołach pierścienia obrotowego. W typie ETA 3300 włożyć bezpośrednio do jednostki podstawowej sito pierwszy. Następnie sita składać w zależności od wymaganej ilości (2-5 szt.) na pierwsze sito i przykryć pokrywą. Odległość pomiędzy sitami (13-20 mm) można regulować poprzez ich wzajemne obracanie. Przelączając przełącznik **B** na pozycję „I” suszarka zostanie włączona. Zalecamy, aby na początku suszenia pozostawić pokrywę odpowietrzającą, aby mogła być jak najszybciej odprowadzana wilgoć. Dla bardziej równomiernego suszenia żywności można poszczególne sita zamieniać między sobą (górne za dolne).

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 plasterów powinna wynosić od **0,5 cm** do maksymalnie **1 cm**. Sita nie powinny być zbyt zapelnione, 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 sklejanie 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 wypadały i nie przyklejały się na powierzchni sita.
- Na czas suszenia najbardziej wpływają następujące czynniki: rodzaj owoców, warzyw, wilgotność, wilgotność powietrza, wielkość pokrojonych kawałków, rozłożenie na sicie.
- Przed spróbowaniem suszu, weź kilka sztuk i pozostaw do ostygnięcia. Gorące kawałki są bardziej miękkie i bardziej wilgotne niż te, które ostygną. Żywność należy suszyć przez wystarczająco długi czas, tak aby zapobiec zepsuciu i mikrobiologicznemu tworzeniu bakterii powodujących psucie. Właściwie wysuszone warzywa muszą być twarde i kruche z tendencją do 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, gruszki, śliwki**) mają tendencję do brązowienia podczas suszenia i przechowywania. Aby tego uniknąć, należy moczyć pokrojone plasterki owoców w roztworze soku z ananasa lub z cytryny (jedna łyżka soku/0,25 l wody, patrz tabela), a następnie pozostawić do okapania lub osuszyć papierem kuchennym. Owoce mogą być zanurzone w miodzie, przyprawach, soku pomarańczowego. Możesz także spróbować własnych smacznych roztworów do namoczenia. Można również użyć roztworu soli lub syropu owocowego. Owoce, takie jak śliwki, winogrona, wiśnie można zanurzyć w wodzie aby popękała skórka, co przyspiesza usuwanie wilgoci podczas suszenia.

Czas suszenia

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

Użycie w kuchni

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

Owoce

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

Warzywa

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

Zioła

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

Grzyby

Procedura taka sama jak z warzywami. Grzyby można przed użyciem zemiać, 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.

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 rozćwiartować	-	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
pietruszka	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.)
jablka	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 wszystkich gatunków 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	przepołować	nie	2	8-12

IV. KONSERWACJA

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

Pokrywa z jednostką napędową w trakcie suszenia może się pobrudzić. Czyść tylko na powierzchni (przetrzyj kurz itp.). Aby usunąć stary kurz lub inne zanieczyszczenia należy użyć miękkiej wilgotnej szmatki. **Zadbaj, aby do wewnętrznych części silnika nie dostała**

się woda! Wyczyszczenie kurzu i zanieczyszczeń wewnątrz silnika można wykonać przez odkurzenie lub wydmuchanie.

Pierścień obrotowy, co najmniej raz w tygodniu wyciągnąć i czyścić w ciepłej wodzie z detergentem. Należy również utrzymywać czyste powierzchnie ślizgowe, aby zanieczyszczenia nie hamowały obrotu kółek, w przeciwnym razie może zwiększyć się głośność suszarki. Sita i podstawę należy natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie z detergentem, opłukać czystą wodą, wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. Można użyć zmywarki. Niektóre pokarmy mogą powodować zabarwienie sit. Ze względu funkcjonalności i względów higienicznych nie ma to jednak znaczenia i nie jest powodem do reklamowania urządzenia. Zabarwienie zazwyczaj po pewnym czasie zniknie. Części z tworzywa sztucznego nie wolno suszyć nad źródłami ciepła (np. **kominki, kuchenki elektryczne/gazowe**).

V. EKOLOGIA



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

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

VI. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej
Powierzchnia użytkowa suszenia (m ²) ok.	0,35
Waga ok.(kg)	3,25

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

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

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



OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

eta 2300 Kenya eta 3300 Malawi 

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 так же 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 !**
- Этот электроприбор не предназначен для лиц (включая детей) с пониженным физическим, чувственным или умственным восприятием, у которых ограниченный опыт и знания не позволяют безопасное использование прибора, если они не находятся под специальным надзором или им были даны инструкции включающие использование этого электроприбора лицом ответственным за его безопасность. Следите за тем, чтобы с электроприбором не играли дети.
- **Ни в коем случае не погружайте основной элемент изделия в воду (даже частично)!**
- Перед первым применением прибора следует помыть все части, входящие в контакт с продуктами питания.
- Перед каждым подключением сушки в электрическую сеть следует проверить, если переключатель находится в положении выключен " 0 " и после окончания сушения необходимо обязательно отключить изделие от электрической сети.

- Прибор не должен работать и находиться рядом с источниками тепла (напр. **печки, эл./газовой плиты, плитки, тепловоздушной печки, гриля**).
- С изделием и его принадлежностями (сита) следует обращаться осторожно, так как они могут быть горячие!
- Отверстия для прохода воздуха не должны закрываться. Для предотвращения закрытия отверстия не ставьте сушку на мягкие поверхности (напр. **постель, ковры**). Необходимо предотвращать попаданию пыли, грязи и волокон в отверстия.
- В отверстия не вбрасывайте и не суйте никаких предметов.
- При перегреве прибора автоматически срабатывает тепловой предохранитель и отключится подача эл.тока. В таком случае прибор выключите и отсоедините от эл. сети. Затем удалите вероятные препятствия мешающие проходу воздуха и оставьте прибор остыть.
- Используйте только соответствующие и неповрежденные удлинительные кабели.
- 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 прибора.

II. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ФУНКЦИИ (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. Всасывающими отверстиями в нижней части основного элемента прибора набирается воздух, нагревается на заранее определенную температуру а затем системой направляющих каналов по контуру сит вдувается во внутренние емкости отдельных сит. Влажный воздух вытесняется из сушилки центральным отверстием сит и отверстиями в крыше. Во время сушки сита потихоньку поворачиваются, это помогает равномерной сушке продуктов. Сита могут поворачиваться в любом направлении (для типа **ETA 2300**).

A – основной элемент

B – включатель/выключатель

C – выход теплого воздуха

D – вращательное кольцо (для типа **ETA 2300**)

E – сита для сушки

F – миска

G – крышка

Примечание: Максимальным рекомендуемым количеством сит для сушки является 10 шт.

III. ПОДГОТОВКА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

С поверхности прибора удалите все прилегающие пленки, наклейки или бумагу. Снимите крышку **G** и сита **E** из основного элемента **A**. Кусочки продуктов положите на отдельные сита так, чтобы не перекрывались, а только касались. У типа **ETA 2300** на основной элемент **A** положите вращательное кольцо **D**. Сито **E** с четырехгранником наденьте на ось так, чтобы село на колесика вращательного кольца. У типа **ETA 3300** положите первое сито прямо на основной элемент. Затем сита сложите в необходимом количестве (2–5 шт) на первое сито и закройте крышкой. Расстояние между отдельными ситами (13 – 20 мм) можно установить их взаимным поворотом. Переключением включателя **B** в положение "I" введете сушку в эксплуатацию. Во время первой трети сушки рекомендуем оставить открытую вентиляцию крышки для более быстрого отвода возникающей влажности. Для обеспечения равномерной сушки рекомендуется во время сушки отдельные сита поочередно менять местами (**верхний за нижний**).

Рекомендация

- Тепловоздушную сушку поместите так, чтобы во время сушки не надо было ее передвигать. Не забывайте, что во время сушки будет в комнате чувствоваться аромат сушеных продуктов, который может быть не для всех приятен.
- Самых лучших результатов можно достигнуть только с безвредными, свежими и спелыми плодами (не перезрелыми), возможные поврежденные места в продуктах устранили.
- Перед началом сушки основательно очистите продукты. Соблюдайте гигиену Ваших рук и рабочей доски.
- Если продукты порежем 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 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.
- 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 плато с травой выше. При слишком долговременной сушке трава теряет вкусовые качества.
- 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.

- Для приготовления так называемой фруктовой лепешки используйте миску, которую положите на сито и приблизительно в 5 мм слое распределите на миске миксованные фрукты.
- 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 продолжаться и во время сушки и хранения.

Бланшировки используют к ограничению повреждения вида и вкуса, овощи поварят 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. таблицку).

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 таблицку) 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. Для предотвращения проваливания мелких кусочков продуктов и их прилипания к поверхности можно, если необходимо, положить наверх сита чистую тонкую креповую бумагу.

Использование на кухне

При использовании сушеных фруктов и овощей тем же способом как и свежих, необходимо их смягчить (вернуть им влажность устранившую 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 или немного меньшем 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. 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.

Табличка

Ниже указанные способы обработки считайте примерами для инспирации, их целью не является дать инструкцию, а познакомить с различными возможностями обработки продуктов.

Время показанное в табличках только приблизительное, в пределах единиц часов и может по свойствам сушеных продуктов очень отличаться.

Овощи	Содержание воды в %	Приготовление	Бланшировка (минут)	Время сушки (часов)
Картофель	93	Нарезать на ломтики (можно и без кожуры)	—	7 – 18
Артишок	87	Почистить, нарезать на половинки	5 – 10	12 – 18
Цветная капуста	89	Разделить на кусочки	3 – 4	15 – 18
Брокколи	89	Разделить на кусочки	3 – 4	15 – 18
Фасоль (зелёная)	90	Начало и конец отрезать, поперечно нарезать	3 – 4	20 – 23
Шпинат	91	Бланшировать, затем отрезать твердые части	1	8 – 12
Горох	88	Целый	2 – 3	8 – 10
Кукуруза	87	Бланшировать, потом очистить	2 – 3	6 – 20

Овощи	Содержание воды в %	Приготовление	Бланшировка (минут)	Время сушки (часов)
Огурцы	95	Нарезать на ломтики	—	10 – 12
Капуста	92	Почистить, нарезать на ломтики	2 – 3	12 – 18
Морковь	88	Нарезать наискось	2 – 3	8 – 10
Свекла	—	Нарезать на ломтики	—	13 – 16
Перец	93	Нарезать на полоски	—	6 – 15
Сельдерей	94	Нарезать на ломтики	2	12 – 18
Лук/пор	89	Нарезать на ломтики	—	6 – 15
Чеснок	88	Отделить зубчики, почистить, нарезать на ломтики	—	15 – 18
Спаржа	—	Нарезать на ломтики	—	36 – 38
Петрушка	85	Удалить стебель	—	4 – 15
Помидоры	94	Бланшировать, очистить, нарезать на четвертинки	30–45 сек.	9 – 36
Тыква	92	Очистить, нарезать на ломтики	—	7 – 22
Грибы	—	Нарезать на ломтики, половинки	—	12 – 16
Травы	—	Удалить стебель, не размельчивать	—	4 – 6
Ананас	86	Очистить, нарезать на ломтики	нет	12 – 54
Бананы	65	Очистить, нарезать на ломтики	нет	10 – 36
Персики	89	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	10 – 36
Абрикосы	85	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	12 – 54
Апельсины	89	Очистить, нарезать на ломтики	да	9 – 23
Лимоны	—	Кожура в полосках для аромата	нет	9 – 23
Арбузы	81	Очистить, нарезать на ломтики, без косточек	нет	36 – 54
Груши	83	Можно очистить, нарезать на ломтики, четвертинки	да	8 – 36
Яблоки	84	Нарезать на ломтики, четвертинки	да	8 – 36
Сливы	87	Нарезать на половинки, без косточки	да	10 – 36
Сливы большие	81	Надрезать (лучше всего тип без косточек)	нет	36 – 54
Черешня / вишня	82	Нарезать, без косточки	нет	9 – 54
Клубника	90	Нарезать на ломтики или оставить целые	да	8 – 36
Черника	83	Целые	нет	8 – 36
Брусника	79	Порезать или оставить целые	нет	6 – 30
Виноград/ изюм	81	Надрезать (лучше всего тип без косточек)	нет	9 – 54
Финики	23	Спелые	нет	3 – 27
Инжир	78	Нарезать на половинки	нет	3 – 27

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед началом ухода за прибором следует отключить прибор и отсоединить вилку сетевого кабеля от розетки электрической сети! Основной элемент сушки очистите мягкой влажной тряпкой с моющими средствами. Сита сразу после окончания работы очистите горячей водой с моющим средством (можете использовать автоматическую посудомоечную машину).

Вращательное кольцо хотя бы один раз в неделю вытащите и очистите в горячей воде с моющим средством. Также необходимо содержать в чистоте направляющую поверхность так, чтобы нечистоты не препятствовали поворачиванию колес и тем не повышался уровень шума сушки (для типа **ETA 2300**). 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).

V. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательства в внутренние части изделия, может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

VI. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение (V)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (W)	Указана на типовом щитке изделия
Активная площадь для сушки (м ²)	0,35
Масса (кг)	3,25

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 несущественные изменения, невливающие на его работу.

DO NOT COVER – Не закрывать.

HOUSEHOLD USE ONLY – Только для домашнего пользования.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Не погружать в воду.

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 полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.



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



Предупреждение: Горячая поверхность

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

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

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

The logo for eta, featuring the word "eta" in a stylized, lowercase, cursive script. The letters are dark gray and set against a background of light gray, wavy, concentric lines that create a sense of depth and movement, resembling a topographical map or a ripple effect.

ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ 2300/3300

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota
akustického výkonu
Lc = 41 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 2/3300**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 2/3300**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 2/3300**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis