



Manual

Paradiso

Big

EN DE CZ

SK HU PL



6x tray  
42 / 28.5 cm  
‡ 2.5 cm



550 W



40-70 °C



timer



43 / 29 / 19-23 cm

۱۲۵

**EN**

1. Body
2. Switch
3. Time
4. Temperature setting
5. Display
6. Trays
7. Cover

**DE**

1. Körper
2. Schalter
3. Zeit
4. Temperatur einstellen
5. Anzeige
6. Bildschirm
7. Abdeckung

**CZ**

1. Tělo
2. Vypínání
3. Čas
4. Nastavení teploty
5. Displej
6. Plata
7. Víko

**SK**

1. Telo
2. Vypínač
3. Čas
4. Nastavenie teploty
5. Display
6. Plata
7. Veko

**HU**

1. Test
2. Kapcsoló
3. Idő
4. A hőmérséklet beállítása
5. Kijelző
6. Szűrők
7. Fedő

**PL**

1. Obudowa
2. Wyłączanie
3. Czas
4. Ustawianie temperatury
5. Wyświetlacz
6. Płyty
7. Pokrywa





## **Thank you for purchasing our product.**

Before using this unit, please read this manual in order to avoid improper handling and use of the device.

---

### **Important safeguards**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions, product labels and warnings before using the food dehydrator and save these instructions for future reference.
- Arrange cord so that it cannot be caught or tripped over. Do not allow cord to hang over edge of table or counter.
- Keep cord away from hot surfaces.
- Always allow adequate space around the dehydrator for proper ventilation.
- This appliance should not be used by or near children. Keep out of reach of children.
- The use of accessory attachments other than those supplied or recommended by the manufacturer may cause hazards and can void your warranty.
- Any attachments may cause damage to the appliance and injury to the user.
- Only operate the appliance on a heat resistant surface.
- Keep flammable objects away from the appliance at all times, this could cause a fire.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to an authorized service facility for repair or replacement.
- Always unplug the appliance before cleaning and removing parts. Ensure that the appliance is allowed a cooling period before attempting to clean, remove or repair parts and store the appliance.
- This appliance is for indoor, household use only. Do not use appliance outdoors or for other than household use as described in this manual.
- Do not place the appliance near electric or gas burners.
- Before unplugging the appliance ensure that the control is switched to the “off” position.
- We do not recommend using the appliance with an extension cable.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord the plug or the base of the dehydrator in water or other liquid. Do not wash in sink or dishwasher.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensual or mental capabilities, or with lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions regarding use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use appliance for other than intended use.

## Device operation

### Before first time use:

- Wash all parts of the product with a damp cloth.
  - Ensure that the appliance is dry before attempting to dehydrate food.
  - Make sure that all parts are fitted correctly and are in working order.
  - Before first use run the food dehydrator for 5 - 6 hours on the highest temperature.
- 

### Food preparation

Unlike tinned fruit there is no extra sugar added during the dehydrating process (unless the user adds sugar as an optional extra this can sometimes produce a bitter taste) it is important to follow these instructions to produce the best quality food:

- Always ensure that the food is in date and good quality.
  - It is best to use tree-ripened fruits as they contain the highest natural sugar content.
  - Do not use over-ripe or rotting fruits and vegetables, if the food has bruised or discolored parts please remove these sections before dehydration.
  - Always thoroughly wash the products to ensure they are rid of dirt, bacteria and other harmful substances.
  - Fruit and vegetable peel often contain much of the food's nutritional value. Therefore it is better not to peel if the dried food is to be eaten as snack or used in cookies. Generally, if you normally peel the food for a specific recipe, then peel the food before it is to be dehydrated.
  - It may be necessary to steam/blanch vegetables before drying them.
- 

### Setting up your food dehydrator

Before operating your Dehydrator for the first time please be sure to completely read through and understand the instructions in this booklet. Wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.

### Stacking the trays

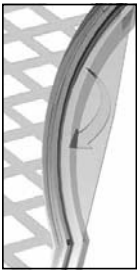
Before loading the trays with food it is a good idea to make sure that they are all aligned right-side up by stacking them up in one place near the preparation area. The narrow side of the tray always is the top. Trays have alignment arrows cast into the handle. The arrows (as seen below) should all be visible on the top of the tray handles. Improperly stacked trays will negatively affect the drying process.

Once the trays are all right-side up you can stack them in two different ways. Depending on their orientation to each other, they can be set for thick or thin foods. To change the stacking height simply rotate a tray 180 degrees to change whether it is tall or short stacked. Refer to the two photos below to identify the difference between these two heights.

Any combination of stacking can be used to accommodate the foods being dried. An example would be some short tray stacking for banana chips and some tall stacking for large strawberry halves. When properly stacked, trays will be locked into each other whether tall stacked or short stacked and in any combination thereof.

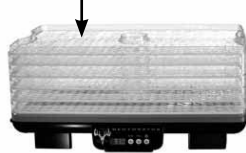
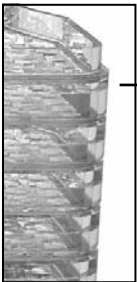
Set trays in place so that all the arrows on the tray handles are visible on the top of the handles.

To change the stacking height simply rotate a tray 180 degrees to change whether it is tall or short stacked.



Trays Stacked for Thin Foods.

Trays Stacked for Thick Foods.



## How to operate your food dehydrator

1. Place the appliance on a flat and level surface. Load and insert the trays, then insert the plug into the electrical outlet.
  2. Press the «ON / OFF» button to begin the programmed cycle. The colon in the timer display will begin to flash indicating it is running. The display shows the remaining time of operation in the format HH MM. You will also hear the fan operating.
  3. To adjust temperature, press «TEMP» button to select the desired temperature. Individual presses of the button advance the count by one while holding the button down will advance the temperature more quickly.
  4. Set the desired amount of time by pressing and holding the «TIMER» button. The number displayed in the digital display represents the number of hours the will operate before automatically turning off. When pressing the button, the digital display will cycle from 1 through 48 then restart at «1» again. Individual presses of the button advance the count by one hour. Holding the button down will advance the time more quickly.
  5. The will stop automatically when the time expires or you can stop it any time using the «ON / OFF» button. Remove the plug from the outlet.
- Whenever during the drying proces, you can change the time and temperature.
- 

### Dryness test

Fruits if dried properly should have a pliable and leathery texture with little moisture (less than 20%). It is frequent problem that people over dry fruit, this can lead to a lower quality taste and the fruit having less nutritional value. Therefore to ensure the best possible taste is achieved ensure the correct drying time is followed.

Vegetables should be chewy and brittle however different vegetables can vary in texture.

---

### Storing dried foods

- It is vital to store food correctly in order to keep the quality and taste of food at premium quality. Ensure that all dried foods are stored in a cool dark place, the cooler the food is kept the longer the optimal quality will be maintained.
  - If it is possible please store the food in a refrigerator or freezer, alternatively you can store dried foods in a cool place in your home.
  - Be aware that light causes the quality and nutritional value of the food to deteriorate.
  - It is recommended to store the food in a sealed bag or darkened container.
  - The naturally high sugar and acid content contained in many fruits allow them to be store for longer period of time.
  - Dried fruits and vegetables should not be stored longer than one year.
  - Do not consume fruits and vegetables that show any signs of deterioration.
- 

### Reconstitution

Dehydration is the process of removing moisture from food. Reconstitution is the replacement of that moisture to bring the food back to its natural state.

- Fruits and vegetables can be soaked in water for 2 - 6 hours, ensure that they are refrigerated during this process.
- Fruits and vegetables can be soaked in boiling water for 5 - 10 minutes until they have reached the desired consistency.
- You can also rehydrate fruits and vegetables by cutting them. Do not add seasoning or sugar during this process. A good rule of thumb is to use 2 cups of water to the fruit to allow it to stew.

## Vegetable preparation table

| Product         | Preparation                                                       | State after drying | Time (hours) |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
| Artichokes      | Cut into 1/3 inch strips. Boil about 10 minutes.                  | Brittle            | 6 - 14       |
| Asparagus       | Cut into 1-inch pieces. Tips yield better product.                | Brittle            | 6 - 14       |
| Beans           | Cut and steam blanch until translucent.                           | Brittle            | 8 - 26       |
| Beets           | Blanch, cool, remove tops and roots. Slice.                       | Brittle            | 8 - 26       |
| Brussel Sprout  | Cut sprouts from stalk. Cut in half lengthwise.                   | Crispy             | 8 - 30       |
| Broccoli        | Trim and cut. Steam tender, about 3 to 5 min.                     | Brittle            | 6 - 20       |
| Cabbage         | Trim and cut into 1/8 inch strips. Cut core into 1/4 inch strips. | Leathery           | 6 - 14       |
| Carrots         | Steam until tender. Shred or cut into slices.                     | Leathery           | 6 - 12       |
| Cauliflower     | Steam blanch until tender. Trim and cut.                          | Leathery           | 6 - 16       |
| Celery          | Cut stalks into 1/4 inch slices.                                  | Brittle            | 6 - 14       |
| Chives          | Chop.                                                             | Brittle            | 6 - 10       |
| Cucumber        | Pare and cut into 1/2 inch slices.                                | Leathery           | 6 - 18       |
| Eggplant/Squash | Trim and slice 1/4 inch to 1/2 inch thick.                        | Brittle            | 6 - 18       |
| Garlic          | Remove skin from clove and slice.                                 | Brittle            | 6 - 16       |
| Hot Peppers     | Dry whole.                                                        | Leathery           | 6 - 14       |
| Mushrooms       | Slice, chop, or dry whole.                                        | Leathery           | 6 - 14       |
| Onions          | Slice thinly or chop.                                             | Brittle            | 8 - 14       |
| Peas            | Shell and blanch for 3 to 5 minutes .                             | Brittle            | 8 - 14       |
| Peppers         | Cut into 1/4 inch strips or rings. Remove seeds.                  | Brittle            | 4 - 14       |
| Potatoes        | Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min.                     | Brittle            | 6 - 18       |
| Rhubarb         | Remove outer skin and cut into 1/8 inch lengths.                  | No moisture        | 6 - 38       |
| Spinach         | Steam blanch until wilted, but not soggy. Kale, etc.              | Brittle            | 6 - 16       |
| Tomatoes        | Remove skin. Cut in halves or slices.                             | Leathery           | 6 - 24       |
| Zucchini        | Slice into 1/4 inch pieces.                                       | Brittle            | 6 - 18       |



## Fruit preparation table

| Product     | Preparation                                                  | State after drying | Time (hours) |
|-------------|--------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|
| Apples      | Pare, core and cut slices or rings pliable.                  | Pliable            | 5 - 6        |
| Apricots    | Clean, cut in halves or in slices.                           | Pliable            | 12 - 38      |
| Bananas     | Peel and cut into 1/8 inch slices.                           | Crisp              | 8 - 38       |
| Berries     | Cut strawberries into 3/8 inch slice<br>Other berries whole. | No moisture        | 8 - 26       |
| Cherries    | Pitting is optional, or pit when 50% dry.                    | Leathery           | 8 - 34       |
| Cranberries | Chop or leave whole.                                         | Pliable            | 6 - 26       |
| Dates       | Pit and slice.                                               | Leathery           | 6 - 26       |
| Figs        | Slice.                                                       | Leathery           | 6 - 26       |
| Grapes      | Leave whole.                                                 | Pliable            | 8 - 38       |
| Nectarines  | Cut in half, dry with skin side down.<br>Pit when 50% dry.   | Pliable            | 8 - 26       |
| Orange      | Rind Peel in long strips.                                    | Brittle            | 8 - 16       |
| Peaches     | Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up.         | Pliable            | 10 - 34      |
| Pears       | Peel and slice.                                              | Pliable            | 8 - 30       |

## Making beef jerky

As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean flank or round steak about 1 to 1 1/2 inches thick. Trim off all fat and connective tissue. Fat hampers the ability of the meat to dry, and the connective tissue will make the beef jerky hard to chew.

For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips.

Marinate the strips for at least 3 hours, or even overnight.

Meat may be seasoned with salt, pepper, garlic or onion powder, or other spices.

Drain marinated strips on paper towels, and place the strips on drying trays (remember to protect the dehydrator from dripping foods as described earlier in this manual). Dehydrate until strips are quite dry, and stiff to bending but can be bent without breaking This will take from 6 to 16 hours. Unlike other dried meats, Jerky should be slightly chewy but not brittle.

### Jerky marinade

- ½ cup soy sauce
- 2 tbsp. brown sugar
- ½ cup of Worcester sauce
- ½ tsp onion powder
- garlic clove, mashed
- 2 tbsp. ketchup
- 1-1 ¼ tsp salt
- ½ tsp pepper

## Troubleshooting

| Symptom                          | Possible cause                                                                                                 | Possible solutions                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No heat<br>No fan                | No power.                                                                                                      | 1. Be sure unit is plugged in.<br>2. Make sure power switch is on.<br>3. Check that outlet is working.                                                                                            |
| No heat<br>Fan - OK              | Broken wire in unit.                                                                                           | Not use repairable.<br>Return for service.                                                                                                                                                        |
| Heat - OK<br>No fan              | Motor stalled or fan blocked                                                                                   | 1. Turn off immediately.<br>2. Check for foreign objects jamming fan.                                                                                                                             |
| Slow drying                      | Trays overfilled.<br>Fan jammed or running too slowly.<br>Air leaks due to warped or improperly stacked trays. | 1. Air must flow freely around food for proper drying. Reduce quantity in trays or rearrange food.<br>2. Check for foreign objects jamming fan.<br>3. Fan motor running slow. Return for service. |
| Uneven drying                    | Variation in food thickness and ripeness.<br>Too much food in drying trays.                                    | 1. Check that food is similar thickness.<br>2. Check that food on trays is not blocking air flow through tray stack make sure central chimney of tray is not obstructed.                          |
| Overheating or insufficient heat | Temperature control not functioning at proper range.                                                           | Temperature in the lowest tray should be approximately 60 degrees with empty trays in place. If temperature varies significantly, adjust accordingly higher or lower or return for service.       |
| Noisy fan<br>Motor               | Foreign matter in fan.<br>Motor bearings worn.                                                                 | 1. Check for foreign objects jamming fan.<br>2. Return for service.                                                                                                                               |

Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.



## **Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.**

Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch, um unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts zu vermeiden.

---

### **Wichtige Sicherheitshinweise**

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen, Produktetiketten und Warnhinweise, bevor Sie den Dörrautomaten benutzen und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass es nicht eingeklemmt oder man darüber stolpern kann. Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
- Halten Sie das Anschlusskabel fern von heißen Oberflächen.
- Sorgen Sie stets für freien Raum um den Dörrautomaten herum, damit eine ausreichende Belüftung garantiert ist.
- Dieses Gerät sollte nicht von oder in der Nähe von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Produkt an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Verwendung von anderen als den vom Hersteller gelieferten oder empfohlenen Zubehörteilen kann Risiken bergen und die Garantie zum Erlöschen bringen.
- Alle Anbauteile können Schäden am Gerät und Verletzungen des Benutzers verursachen.
- Betreiben Sie das Gerät auf einer feuerfesten Unterlage.
- Halten Sie stets brennbare Gegenstände vom Gerät, da dies sonst einem Brand verursachen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder wenn es in irgendeiner Art und Weise beschädigt wurde, bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Reparaturwerkstatt zwecks Reparatur oder Austausch.
- Trennen Sie immer das Gerät von der Stromversorgung vor dem Reinigen und Entfernen von Anbauteilen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eine Abkühlphase bekommt, bevor Sie es reinigen, Anbauteile entfernen oder reparieren oder das Gerät abstellen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen konzipiert. Das Gerät darf nicht im Freien oder für andere Zwecke als den, wie in diesem Handbuch beschriebenen Gebrauch, verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von elektrischen Heizungen oder Gasbrennern auf.
- Bevor Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen, stellen Sie sicher, dass die Steuerung ausgeschaltet ist, d.h. Schalter steht auf „Off / Aus“.
- Wir raten davon ab, das Gerät mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Um sich vor elektrischen Gefahren zu schützen, Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Dörrautomaten nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nicht in Spüle oder Spülmaschine reinigen.
- Das Gerät darf nicht bedient werden von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt oder sie werden bei der Nutzung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person angeleitet.
- Gerät nicht anders als für den vorgesehenen Zweck verwenden.

## **Bedienung des Geräts**

### **Vor erster Inbetriebnahme:**

- Reinigen Sie alle Teile des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
  - Stellen Sie sicher, dass das Gerät trocken ist, bevor Sie versuchen Lebensmittel zu trocknen.
  - Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig montiert und funktionstüchtig sind.
  - Vor dem ersten Gebrauch, lassen Sie das Dörrgerät für 5-6 Stunden auf der höchsten Temperatur laufen.
- 

### **Vorbereitung von Speisen**

Im Gegensatz zu Obst aus der Dose wird während des Entwässerungsprozesses kein extra Zucker hinzugefügt (es sei denn, man fügt extra Zucker hinzu, was manchmal einen bitteren Geschmack produzieren kann) ist es wichtig, diese Anweisungen genau zu befolgen, um Lebensmittel mit bester Qualität zu produzieren:

- Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel frisch sind und gute Qualität haben.
  - Es empfiehlt sich, baumgereifte Früchte zu verwenden, da sie den höchsten Gehalt an natürlichem Zucker enthalten.
  - Verwenden Sie kein überreifes oder verrottetes Obst und Gemüse, wenn die Lebensmittel Druckstellen haben oder verfärbt sind, entfernen Sie diese bitte vor dem Dörrprozess.
  - Waschen Sie die Lebensmittel stets gründlich, um sicherzustellen, dass sie frei von Schmutz, Bakterien und anderen Schadstoffen sind.
  - Obst- und Gemüseschalen enthalten oft viele wertvolle Nährstoffe. Deshalb ist es besser, diese nicht zu schälen, wenn die Trockenfrüchte als Snack gegessen oder als Zutat im Gebäck verwendet werden. Gewöhnlich gilt, wenn Sie die Lebensmittel normalerweise für ein bestimmtes Rezept schälen, dann schälen Sie sie, bevor sie getrocknet werden.
  - Es kann notwendig sein Gemüse vor dem Trocknen zu blanchieren / dampfgaren.
- 

### **Einrichten des Dörrautomaten**

Vor der ersten Benutzung Ihres Dörrgeräts lesen Sie bitte unbedingt die in dieser Broschüre enthaltenen Anweisungen vollständig durch und befolgen Sie sie. Waschen und trocknen Sie die Fächer und alle anderen Teile, die mit Nahrung in Kontakt kommen .

## Stapeln der Fächer

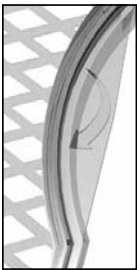
Bevor Sie die Fächer mit Lebensmitteln belegen, sollten Sie zuerst die Fächer in der Nähe ihres Arbeitsplatzes aufstapeln, um sicherzustellen, dass sie alle richtig, d.h. mit der richtigen Seite nach oben, liegen. Die schmale Seite des Fachs ist immer oben. Die Fächer haben eingeprägte Richtungspfeile an den Griffen. Die Pfeile (wie unten zu sehen ist) sollten alle auf der Oberseite der Fächergriffe sichtbar sein. Falsch gestapelte Fächer wirken sich negativ auf den Trocknungsprozess aus.

Sobald die Fächer alle richtig herum liegen, können Sie sie in zweierleiweise stapeln. In Abhängigkeit von ihrer Orientierung zueinander, können sie für dicke oder dünne Lebensmittel eingesetzt werden. Um die Stapelhöhe zu ändern, drehen Sie einfach ein Fach um 180 Grad, um es auf hoch oder niedrig einzustellen. Betrachten Sie die beiden Fotos unten, um den Unterschied zwischen den beiden Höhen zu erkennen.

Jede Stapelkombination kann verwendet werden, um die zum Trocknen bestimmten Lebensmittel aufnehmen zu können. Ein Beispiel wäre etwa ein paar niedrige Fächer für Bananenchips und einige hohe Fächer für große Erdbeerehälften. Wenn sie richtig gestapelt werden, dann rasten die einzelnen Fächer ineinander ein, egal in welcher Reihenfolge sie gestapelt werden, ob in hoher oder niedriger oder in beliebiger Reihenfolge.

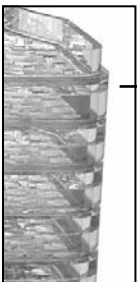
Platzieren Sie die Fächer so, dass alle Pfeile auf der Oberseite der Griffe sichtbar sind.

Um die Stapelhöhe zu ändern drehen Sie einfach ein Tablett um 180 Grad, um es auf hoch oder niedrig einzustellen.



Fächerstapel für dünne Lebensmittel.

Fächerstapel für hohe Lebensmittel.



## **Bedienung des Dörrautomaten**

1. Stellen Sie das Gerät stets nur auf eine flache, ebene Unterlage. Befüllen Sie die Fächer und stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose.
2. Drücken Sie die Taste «ON / OFF» , um den programmierten Zyklus zu starten. Der Doppelpunkt in der Timer- Anzeige beginnt zu blinken und zeigt den aktiven Betrieb an. Das Display zeigt die verbleibende Betriebszeit im Format HH MM an. Man kann auch den Lüfter hören wie er läuft.
3. Temperatureinstellung, drücken Sie die «TEMP» Taste, um die gewünschte Temperatur zu wählen. Durch einzelnes Pressen der Taste wird die Temperatur jeweils um eins erhöht, wird die Taste gedrückt gehalten wird die Temperatur schneller erhöht.
4. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken und Halten der «Timer» Taste ein. Die Zahl in der Digitalanzeige steht für die Restlaufzeit in Stunden, bevor sich das Gerät automatisch abschaltet. Beim Drücken der Taste läuft die Anzahl im digitalen Display zwischen 1 und 48 um bei Erreichen der maximal Anzahl wieder bei «1» anzufangen. Einzelnes Pressen der Taste erhöht die Anzahl um eins. Niederdrücken und Halten der Taste bewirkt ein schnelles hochzählen.
5. Der Dörrautomat stoppt automatisch, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, oder jederzeit wenn Sie ihn mit Hilfe der «ON / OFF» Taste ausschalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Jederzeit während des trocknenden Prozesses können Sie die Zeit und die Temperatur ändern.

---

### **Trockenheit Test**

Früchte, wenn sie richtig getrocknet wurden, sollten eine geschmeidige und ledrige Textur mit wenig Feuchtigkeit (weniger als 20%) aufweisen. Es gibt häufiger das Problem, dass Benutzer die Früchte übertrocknen, dies kann zu einer niedrigeren Geschmacksqualität und zu Früchten mit weniger Nährwert führen. Deshalb, um sicherzustellen, dass der bestmögliche Geschmack erreicht wird, muss die richtige Trocknungszeit eingehalten werden.

Gemüse sollte zäh und spröde sein, jedoch variieren die verschiedenen Gemüsesorten in Textur.

## **Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln**

- Es ist entscheidend die Lebensmittel richtig aufzubewahren, damit die Qualität und der Geschmack in Premium-Qualität erhalten bleibt. Stellen Sie sicher, dass alle getrocknete Lebensmittel an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden, je kühler das Essen ist, desto länger wird die optimale Qualität beibehalten.
- Wenn es möglich ist, bewahren Sie die Lebensmittel im Kühlschrank oder Gefrierschrank auf, alternativ können Sie die getrockneten Lebensmittel an einem kühlen Ort in Ihrem Haus aufbewahren.
- Beachten Sie, dass Licht die Qualität und den Nährwert der Lebensmittel verschlechtern kann.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel in einem versiegelten Beutel oder einem lichtundurchlässigen Behälter aufzubewahren.
- Dank dem natürlichen hohen Zucker- und Säuregehalt der Früchte, können diese für längere Zeit aufbewahrt werden.
- Getrocknete Früchte und Gemüse sollten jedoch nicht länger als ein Jahr gelagert werden.
- Konsumieren kein Obst oder Gemüse, das Anzeichen von Verderbtheit zeigt.

---

## **Rekonstitution**

Dehydration ist der Prozess der Entfernung von Feuchtigkeit aus Lebensmitteln. Rekonstitution ist der Ersatz dieser Feuchtigkeit, um die Lebensmitteln zurück zu ihrem natürlichen Zustand zu bringen.

- Obst und Gemüse kann für 2 - 6 Stunden in Wasser eingeweicht werden, dabei muss sichergestellt werden, dass sie während dieses Prozesses gekühlt werden.
- Obst und Gemüse kann in siedendem Wasser für 5 - 10 Minuten eingeweicht werden, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Sie können auch Obst und Gemüse Rehydrieren durch Zerkleinern. Geben Sie bei diesem Vorgang keine Würzmittel oder Zucker hinzu. Eine gute Faustregel ist es, 2 Tassen Wasser zu den Früchten zu geben, damit sie wieder Wasser ziehen können.

## Vorbereitung von Gemüse - Tabelle

| Produkte           | Vorbereitung                                                                  | Zustand nach dem Trocknen | Zeit (Stunden) |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|
| Artischocken       | In 8 mm Streifen schneiden.<br>10 Minuten kochen.                             | Spröde                    | 6 - 14         |
| Spargel            | In 2,5 cm Stücke schneiden Spitzen ergeben bessere Ergebnisse.                | Spröde                    | 6 - 14         |
| Bohnen             | Schneiden und im Dampf glasig blanchieren.                                    | Spröde                    | 8 - 26         |
| Rote Bete          | Blanchieren, abkühlen, Strunk und Wurzeln abschneiden, in Scheiben schneiden. | Spröde                    | 8 - 26         |
| Rosenkohl          | Röschen vom Stiel abschneidender Länge nach in Hälften schneiden.             | Knusprig                  | 8 - 30         |
| Broccoli           | Zerteilen und schneiden, kurz dämpfen, ca. 3 - 5 min.                         | Spröde                    | 6 - 20         |
| Kohl               | Zerteilen und in 3 mm Streifen schneiden, Kern in 6 mm Streifen.              | Ledrig                    | 6 - 14         |
| Karotten           | Dämpfen bis sie weich sind, reiben oder in Scheiben schneiden.                | Ledrig                    | 6 - 12         |
| Blumenkohl         | Im Dampf blanchieren, bis er weich ist, zerteilen und schneiden.              | Ledrig                    | 6 - 16         |
| Sellerie           | Stangen in 6 mm Scheiben schneiden.                                           | Spröde                    | 6 - 14         |
| Schnittlauch       | Hacken.                                                                       | Spröde                    | 6 - 10         |
| Gurke              | Schälen und in 1,3 cm Scheiben schneiden.                                     | Ledrig                    | 6 - 18         |
| Aubergine / Kürbis | Zerteilen und in Scheiben 6 - 12 mm schneiden.                                | Spröde                    | 6 - 18         |
| Knoblauch          | Haut von Zehen entfernen und in Scheiben schneiden.                           | Spröde                    | 6 - 16         |
| Chili Paprika      | Im Ganzen trocknen.                                                           | Ledrig                    | 6 - 14         |
| Pilze              | In Scheiben schneiden, hacken, oder im Ganzen trocken.                        | Ledrig                    | 6 - 14         |
| Zwiebeln           | In dünne Scheiben schneiden oder hacken.                                      | Spröde                    | 8 - 14         |
| Erbesen            | Palen und blanchieren für 3 - 5 Minuten.                                      | Spröde                    | 8 - 14         |
| Paprika            | In 6 mm Streifen oder Ringe schneiden, Entkernen.                             | Spröde                    | 4 - 14         |
| Kartoffeln         | In Scheiben oder Würfel schneiden, im Dampf blanchieren 8 - 10 min.           | Spröde                    | 6 - 18         |
| Rhabarber          | Schälen und 3 mm lange Stücke schneiden.                                      | Keine Feuchtigkeit        | 6 - 38         |
| Spinat             | Im Dampf blanchieren, bis Blätter weich aber nicht matschig sind.             | Spröde                    | 6 - 16         |
| Tomaten            | Häuten, In Hälften oder Scheiben schneiden.                                   | Ledrig                    | 6 - 24         |
| Zucchini           | In Scheiben schneiden, in 6 mm Stücke.                                        | Spröde                    | 6 - 18         |



## Vorbereitung von Früchten - Tabelle

| Produkte                    | Vorbereitung                                                                             | Zustand nach dem Trocknen | Zeit (Stunden) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|
| Äpfel                       | Schälen, entkernen, und in Scheiben oder Ringe schneiden.                                | Geschmeidig               | 5 - 6          |
| Aprikosen                   | In 6 mm Streifen schneiden.                                                              | Geschmeidig               | 12 - 38        |
| Bananen                     | Säubern, in Hälften oder Scheiben schneiden.                                             | Knusprig                  | 8 - 38         |
| Beeren                      | Schälen und in 3 mm Scheiben schneiden.                                                  | Keine Feuchtigkeit        | 8 - 26         |
| Kirschen                    | Erdbeeren in 1 cm Scheiben schneiden, andere Beeren im Ganzen trocknen.                  | Ledrig                    | 8 - 34         |
| Cranberries / Preiselbeeren | Hacken oder Ganz lassen.                                                                 | Geschmeidig               | 6 - 26         |
| Datteln                     | Entkernen und in Scheiben schneiden.                                                     | Ledrig                    | 6 - 26         |
| Feigen                      | In Scheiben schneiden.                                                                   | Ledrig                    | 6 - 26         |
| Trauben                     | Ganz lassen.                                                                             | Geschmeidig               | 8 - 38         |
| Nektarinen                  | In Hälften schneiden, mit der Hautseite nach unten trocknen; entkernen wenn 50% trocken. | Geschmeidig               | 8 - 26         |
| Orangen                     | Schale in lange Streifen schneiden                                                       | Spröde                    | 8 - 16         |
| Pfirsiche                   | Entkernen wenn 50% trocken, halbieren oder vierteln, mit Schnittseite nach oben.         | Geschmeidig               | 10 - 34        |
| Birnen                      | Schälen und in Scheiben schneiden.                                                       | Geschmeidig               | 8 - 30         |

## **Dörrfleisch Herstellung**

Wie bei fast allen Lebensmitteln, ist es wichtig, Fleisch von sehr guter Qualität zu verwenden. Verwenden Sie mageres Fleisch aus der Flanke oder runde Steaks etwa 2 - 4 cm dick. Entfernen Sie Fett und Bindegewebe. Fett behindert den Trocknungsprozess des Fleisches, und das Bindegewebe macht das Dörrfleisch zäh und schwer zum Kauen.

Um das Zerschneiden zu erleichtern, geben Sie das Fleisch für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank damit es teilweise einfriert. Dann drehen Sie es um und lassen es für weitere 15 Minuten im Gefrierschrank. Danach quer zur Faser in Streifen schneiden.

Marinieren Sie die Streifen für mindestens 3 Stunden oder über Nacht.

Sie können das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zwiebelpulver oder anderen Gewürzen würzen.

Tupfen Sie die marinierten Streifen mit Papierhandtücher ab und legen Sie die Streifen auf die Trockenfächer (denken Sie daran, keine tropfenden Lebensmittel in den Dörrautomaten zu geben, wie in diesem Handbuch weiter oben beschrieben ).Trocknen Sie die Streifen bis sie ziemlich trocken und steif sind, aber ohne zu brechen, dies dauert etwa 6-16 Stunden, .Im Gegensatz zu anderem Trockenfleisch, sollte Dörrfleisch etwas zäh, aber nicht spröde sein.

## **Dörrfleisch Marinade**

- ½ Tasse Sojasauce
- 2 EL. brauner Zucker
- ½ Tasse Worcestersauce
- ½ TL Zwiebelpulver
- Knoblauchzehe, püriert
- 2 EL. Ketchup
- 1-1 ¼ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

## Fehlerbehebung

| Fehler                                     | Mögliche Ursache                                                                                                                   | Mögliche Lösungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keine Heizung<br>Kein Lüfter               | Kein Strom.                                                                                                                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.</li> <li>2. Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist.</li> <li>3. Überprüfen Sie, ob die Netzsteckdose funktioniert.</li> </ol>                                                                     |
| Keine Heizung<br>Lüfter läuft              | Drahtbruch im Gehäuse.                                                                                                             | Gerät nicht verwenden, reparierbar<br>Zurück zur Reparatur                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Heizung läuft<br>Kein Lüfter               | Motor oder Ventilator blockiert.                                                                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät sofort aus.</li> <li>2. Überprüfen Sie den Ventilator auf Fremdkörper</li> </ol>                                                                                                                                                                                               |
| Langsames<br>Trocknen                      | <p>Fächer überfüllt.<br/>Lüfter blockiert oder zu langsam.<br/>Undichtigkeiten durch verzogene oder falsch gestapelten Fächer.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Für eine effiziente Trocknung, muss die Luft frei um die Lebensmittel herum fließen können. Reduzieren Sie die Menge in den Fächern oder ordnen Sie sie neu an.</li> <li>2. Überprüfen Sie den Ventilator auf Fremdkörper</li> <li>3. Lüftermotor läuft langsam.<br/>Zurück zur Reparatur.</li> </ol> |
| Ungleichmäßige<br>Trocknung                | <p>Unterschiede in Dicke und Reife der Lebensmittelstärke.<br/>Zu viele Lebensmittel auf Trockenfächern.</p>                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie, dass die Lebensmittel eine ähnliche Dicke haben.</li> <li>2. Überprüfen Sie, dass die Lebensmittel auf den Fächern nicht den Luftstrom durch den Fächerstapel blockieren und der zentrale Luftabzug nicht behindert wird.</li> </ol>                                                  |
| Überhitzung oder<br>unzureichende<br>Hitze | Temperaturregelung funktioniert nicht richtig.                                                                                     | Temperatur im untersten Fach sollte etwa 60°C mit leeren Fächern betragen. Wenn die Temperatur deutlich abweicht, regeln Sie entsprechend nach oder bringen das Gerät zurück zur Reparatur.                                                                                                                                                     |
| Lauter Lüfter<br>Antrieb                   | <p>Fremdkörper im Ventilator.<br/>Motorlager verschlissen.</p>                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Überprüfen Sie den Ventilator auf Fremdkörper</li> <li>2. Zurück zur Reparatur</li> </ol>                                                                                                                                                                                                             |

Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.



## Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím přístroje si prosím přečtete tento návod, vyhněte se tak neodborné manipulaci a zacházení s přístrojem.

---

### Důležitá bezpečnostní upozornění

Během užívání přístroje je nezbytně nutné postupovat dle následujících bezpečnostních opatření:

- Před prvním použitím si pečlivě přečtete všechny bezpečnostní instrukce, štítky na produktu a bezpečnostní varování. Manuál si uschovejte pro pozdější použití.
- Kabel přístroje nenechávejte viset přes pracovní plochu, zajistěte jej tak, abyste o něj nezakopli.
- Kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými povrchy.
- Ventilaci přístroje zajistíte udržováním dostatečného prostoru kolem pracovní plochy.
- Přístroj nesmí být používán dětmi. Držte děti v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- Jakékoliv použití částí přístroje k účelům jiným, než pro které jsou určeny, může způsobit zranění a může vést ke zrušení záruky.
- Jakékoliv úpravy a opravy přístroje mohou vést ke zranění uživatele a k poškození přístroje.
- Přístroj nepoužívejte na povrchu, který není odolný teple. Pod přístroj umístěte plochu odolnou teple (například dlaždici nebo keramickou podložku) velikosti nejméně stejné jako je přístroj nebo větší.
- Nenechávejte hořlavé objekty v blízkosti přístroje, mohlo by dojít k požáru.
- Nezapínejte přístroj, pokud má poničený kabel. Pokud přístroj špatně funguje nebo je poničen, obraťte se na odborný servis.
- Před čištěním a demontáží přístroj vždy vypojte z elektrické zásuvky.
- Před čištěním, demontáží a uskladněním nechejte přístroj zcela vychladnout.
- Přístroj je vhodný pouze pro vnitřní použití. Nikdy nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od elektrických a plynových hořáků.
- Předtím, než přístroj vypojíte z elektrické zásuvky, ujistěte se, že je vypínač v pozici „off“.
- Nedoporučujeme přístroj používat s prodlužovacím kabelem.
- Neponořujte kabel ani přístroj do vody nebo jiné kapaliny, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem. Nemyjte přístroj ve dřezu ani v myčce na nádobí.
- Tento spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Přístroj nepoužívejte pro jiné účely, než pro které je určen.

## Použití spotřebiče

### Před prvním použitím:

- Všechny části přístroje důkladně otřete vlhkým hadříkem.
  - Před použitím se ujistěte, že je přístroj zcela suchý.
  - Všechny části přístroje musí být pevně připevněné a neponičené.
  - Před prvním použitím spusťte sušičku na 5 až 6 hodin na nejvyšší teplotu.
- 

### Příprava surovin

Sušené ovoce na rozdíl od plechovkového neobsahuje žádný cukr navíc přidávaný během sušení (přidáte-li cukr, sušené ovoce může zhořknout). Pro dosažení optimálního výsledku je nutné postupovat dle následujících kroků:

- Vybírejte kvalitní čerstvé suroviny.
  - Nejvhodnější je použití zralého ovoce, které obsahuje největší podíl přírodního cukru.
  - Před sušením odstraňte potlučená a zabarvená místa na ovoci a zelenině.
  - Suroviny vždy důkladně omyjte.
  - Největší podíl nutričních hodnot se nachází ve slupce. Pokud ovoce použijete například jako svačinu nebo do sušenek, doporučujeme slupku neloupat. Záleží ale na Vašich vlastních preferencích, zda slupku odstraníte či nikoliv.
  - Některé druhy zeleniny je nutné před sušením krátce povařit.
- 

### Nastavení sušičky

Před prvním použitím přístroje si prosím pečlivě přečtěte všechny instrukce. Umyjte a důkladně osušte všechna plata a další části přicházející do kontaktu s potravinami.

## Nastavení plat

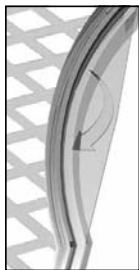
Ujistěte se, že jsou plata otočena správnou stranou nahoru tak, že je naskládáte na sebe v blízkosti místa přípravy. Užší strana plata musí být vždy nahoře. Jednotlivá plata mají postranní úchytky se šípkami. Plata nastavte tak, aby tyto šípky byly viditelné na vrchní straně úchytů plat. Nesprávně nastavená plata mohou negativně ovlivnit celý proces sušení.

Pokud jsou plata správně nastavena, můžete je vložit do přístroje. Přístroj má dvě možnosti nastavení plat. Výšku mezi platy můžete nastavit dle druhu sušených potravin a to buď na větší, nebo menší suroviny. Pokud chcete nastavení plat změnit, jednoduše platem otočte o 180 stupňů. Fotografie níže ukazují rozlišení mezi těmito dvěma způsoby nastavení.

Může být použita jakákoliv kombinace nastavení plat. Například nízké nastavení plat pro sušení banánových plátků nebo vysoké nastavení plat vhodných k sušení jahod přeříznutých napůl a podobně.

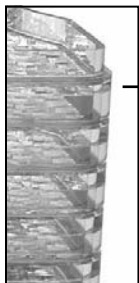
Plata nastavte tak, aby všechny šípky byly viditelné na vrchu úchytů jednotlivých plat.

Pokud chcete nastavení plat změnit, jednoduše platem otočte o 180 stupňů.



Nastavení plat na malé suroviny.

Nastavení plat na velké suroviny.



## **Jak obsluhovat sušičku ovoce**

1. Přístroj umístěte na rovný povrch. Naplňte a vložte plata do přístroje, poté přístroj zapojte do elektrické zásuvky.
  2. Stiskněte tlačítko «ON / OFF». Místo zobrazující čas začne blikat, což signalizuje, že je přístroj v chodu. Displej ukazuje zbývající čas, po který bude přístroj pracovat (čas se zobrazuje ve formátu HH MM). Uslyšíte zvuk ventilátoru.
  3. Teplotu nastavíte stisknutím tlačítka „temp“. Teplotu můžete měnit buď jednotlivými stisky, nebo podržením tlačítka. Pokud tlačítko podržíte, teplota se zvýší rychleji.
  4. Čas nastavte stisknutím a podržením tlačítka „timer“. Číslo na digitálním displeji ukazuje počet hodin, po které bude přístroj pracovat do doby, než se vypne. Pokud stisknete a podržíte tlačítko, čísla na digitálním displeji se budou dokola zobrazovat od 1 do 48. Jednotlivými stisky se čas nastaví po hodině. Podržení tlačítka změnu času urychlí.
  5. Po vypršení času se přístroj automaticky vypne. Můžete jej také vypnout kdykoliv během sušení stisknutím tlačítka «ON / OFF». Přístroj vypojte ze zásuvky.
- Kdykoliv v průběhu sušení je možné měnit čas a teplotu.

---

## **Stupeň suchosti**

Správně vysušené ovoce by mělo mít ohebnou a tuhou strukturu s nepatrným množstvím vlhkosti (méně než 20 %). Častým problémem je přesušení ovoce, což může snížit kvalitu chuti a nutriční hodnoty. Z tohoto důvodu je nezbytně nutné správně nastavit čas.

---

## **Skladování potravin**

- Pro zachování chuti je nutné sušené potraviny správně skladovat. Skladujte potraviny v chladném a tmavém prostředí. Čím chladnější prostředí zvolíte, tím déle zůstanou sušené potraviny kvalitní.
- Skladujte sušené potraviny nejlépe v ledničce nebo mrazáku, popřípadě na jiném chladném místě u Vás doma.
- Světlo snižuje kvalitu a výživové hodnoty potravin.
- Potraviny skladujte v uzavíratelných sáčcích nebo tmavých nádobách.
- Přírodní cukr a kyselina obsažená v ovoci umožňuje dlouhodobé skladování sušených potravin.
- Sušené potraviny nesmí být skladovány déle než jeden rok.
- Nekonzumujte ovoce a zeleninu, které vykazují známky zkažení.

---

## **Rehydratace**

Sušení je proces, ve kterém se potraviny zbavují vlhkosti. Rehydratace je opětovné zvlhčení sušených potravin.

- Ovoce a zelenina může být namočena do vody na 2 - 6 hodin, ujistěte se, že jsou během tohoto procesu suroviny chlazeny.
- Ovoce a zelenina může být namočena do vařící vody na 5 - 10 minut, dokud nedosáhne požadované konzistence.
- Sušené ovoce a zeleninu můžete nakrájet a podusit společně se dvěma hrnkami vody.

## Tabulka přípravy zeleniny

| Produkt           | Příprava                                                    | Stav po vysušení | Doba sušení (hod.) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|
| Artyčoky          | Nakrájejte a 10 minut povařte.                              | Křehké           | 6 - 14             |
| Chřest            | Nakrájejte na kousky. Konce chřestu bývají chutnější.       | Křehké           | 6 - 14             |
| Fazole            | Nakrájejte a krátce povařte.                                | Křehké           | 8 - 26             |
| Řepa              | Oloupejte a odstraňte kořeny.                               | Křehké           | 8 - 26             |
| Růžičková kapusta | Odkrojte stonek, nakrájejte na půlky.                       | Křupavé          | 8 - 30             |
| Brokolice         | Nakrájejte a na 3 - 5 min povařte.                          | Křehké           | 6 - 20             |
| Hlávkové zelí     | Nakrájejte na proužky.                                      | Tuhé             | 6 - 14             |
| Mrkev             | Povařte do měkka. Nakrájejte na plátky.                     | Tuhé             | 6 - 12             |
| Květák            | Povařte a nakrájejte.                                       | Tuhé             | 6 - 16             |
| Celer             | Nakrájejte na plátky.                                       | Křehké           | 6 - 14             |
| Pažitka           | Nasekejte.                                                  | Křehké           | 6 - 10             |
| Okurka            | Oloupejte a nakrájejte na plátky.                           | Tuhé             | 6 - 18             |
| Lilek/dýně        | Oloupejte a nakrájejte na plátky.                           | Křehké           | 6 - 18             |
| Česnek            | Odstraňte slupku a nakrájejte.                              | Křehké           | 6 - 16             |
| Čili papričky     | Sušte celé.                                                 | Tuhé             | 6 - 14             |
| Houby             | Nakrájejte na plátky, nasekejte nebo sušte celé.            | Tuhé             | 6 - 14             |
| Cibule            | Nakrájejte na plátky nebo nasekejte.                        | Křehké           | 8 - 14             |
| Hrášek            | Povařte 3 - 5 min.                                          | Křehké           | 8 - 14             |
| Papriky           | Nakrájejte na plátky, odstraňte semena.                     | Křehké           | 4 - 14             |
| Brambory          | Nakrájejte na plátky nebo na kostky a 8 - 10 minut povařte. | Křehké           | 6 - 18             |
| Rebarbora         | Odstraňte kůži a nakrájejte.                                | Žádná vlhkost    | 6 - 38             |
| Špenát            | Napařte, dokud nezměkne.                                    | Křehké           | 6 - 16             |
| Rajčata           | Odstraňte slupku, nakrájejte na plátky nebo na půlky.       | Křehké           | 6 - 24             |
| Cuketa            | Nakrájejte na plátky.                                       | Křehké           | 6 - 18             |



## Tabulka přípravy ovoce

| Produkt          | Příprava                                                              | Stav po vysušení | Doba sušení (hod.) |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|
| Jablka           | Okrájejte, odstraňte jádřinec a nakrájejte na plátky nebo kolečka.    | Měkké            | 5 - 6              |
| Meruňky          | Očistěte, nakrájejte na plátky nebo půlky.                            | Měkké            | 12 - 38            |
| Banány           | Oloupejte a nakrájejte na plátky.                                     | Křupavé          | 8 - 38             |
| Bobulovité plody | Jahody nakrájejte na plátky, jiné bobule nechejte celé.               | Žádná vlhkost    | 8 - 26             |
| Třešně           | Vypeckujte.                                                           | Tuhé             | 8 - 34             |
| Brusinky         | Nasekejte nebo sušte celé.                                            | Měkké            | 6 - 26             |
| Datle            | Vypeckujte a nakrájejte na plátky.                                    | Tuhé             | 6 - 26             |
| Fíky             | Nakrájejte na plátky.                                                 | Tuhé             | 6 - 26             |
| Hroznové víno    | Sušte celé.                                                           | Měkké            | 8 - 38             |
| Nektarinky       | Nakrájejte na půlky, sušte kůrou dolů.                                | Měkké            | 8 - 26             |
| Broskve          | Rozpulte nebo nakrájejte na čtvrtky. Sušte nakrojenou stranou nahoru. | Měkké            | 10 - 34            |
| Hrušky           | Oloupejte a nakrájejte.                                               | Měkké            | 8 - 30             |

## Výroba sušeného hovězího masa

Nejdůležitější je správný výběr masa. Vyberte kvalitní maso a odstraňte všechny přebývající tuk a tkáň. Tuk snižuje schopnost masa k vysušení.

Aby se Vám maso snadněji krájelo, vložte jej na 30 minut do mrazáku, poté jej otočte a ponechte jej v mrazáku na dalších 15 minut. Maso krájejte po vlákně na slabé plátky.

Maso si před sušením naložte alespoň na 3 hodiny, nejlépe jej nechejte naložené přes noc.

Maso můžete osolit, opepřit, okořenit nebo posypat sušeným česnekem nebo cibulí.

Marinované plátky usušte papírovou utěrkou a umístěte je na plata (je nutné maso pořádně osušit a chránit tím přístroj). Maso sušte, dokud jeho struktura není lehce ohebná. Sušení masa zabere 6 až 16 hodin. Sušené hovězí maso by mělo být lehce žvýkavé, ne křehké.

### Marináda na hovězí maso

- ½ hrnečku sojové omáčky
- 2 polévkové lžíce hnědého cukru
- ½ hrnečku worchesterové omáčky
- ½ čajové lžičky cibulového prášku
- rozmačkaný stroužek česneku
- 2 polévkové lžíce kečupu
- 1¼ čajové lžičky soli
- ½ čajové lžičky pepře

## Řešení problémů

| Příznak                            | Možná příčina                                                                                                                        | Možné řešení                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Žádné teplo<br>Žádný vzduch        | Elektrina.                                                                                                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ujistěte se, že je jednotka zapojena v elektrické zásuvce.</li> <li>2. Ujistěte se, že je vypínač přístroje zapnutý.</li> <li>3. Ujistěte se, že je elektrická zásuvka funkční.</li> </ol>                                                       |
| Žádné teplo<br>Vzduch - OK         | Rozbitý drát v přístroji.                                                                                                            | Nepoužívejte, lze opravit.<br>Nechte opravit.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Teplo - OK<br>Žádný vzduch         | Motor se zastavil.<br>Ucpaný ventilátor.                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Okamžitě vypněte.</li> <li>2. Zkontrolujte, zda se uvnitř ventilátoru nenacházejí cizí předměty.</li> </ol>                                                                                                                                      |
| Pomalé sušení                      | Plata jsou přeplněna.<br>Ventilátor je ucpaný nebo běží příliš pomalu.<br>Vzduch uniká kvůli rozbitým nebo špatně nastaveným platům. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vzduch musí volně plynout mezi surovinami. Omezte množství surovin nebo je přeskládejte.</li> <li>2. Zkontrolujte, zda se uvnitř ventilátoru nenacházejí cizí předměty.</li> <li>3. Motor ventilátoru pracuje pomalu. Nechte opravit.</li> </ol> |
| Nerovnoměrné sušení                | Rozdíl mezi tloušťkou surovin a zralostí.<br>Plata jsou přeplněna surovinami.                                                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zkontrolujte, zda mají suroviny stejnou tloušťku.</li> <li>2. Zkontrolujte, zda suroviny neblokují přívod vzduchu a zda není ucpaný hlavní komín.</li> </ol>                                                                                     |
| Přehřívání nebo nerovnoměrné teplo | Teplota nefunguje ve správném rozsahu.                                                                                               | Jsou-li plata prázdná, teplota na nejnižších místech přístroje by měla být přibližně 60 stupňů. Pokud se teplota výrazně liší, nastavte vyšší nebo nižší teplotu, popřípadě se obraťte na odborný servis.                                                                                  |
| Hlučný ventilátor<br>Motor         | Cizí předmět ve ventilátoru.<br>Ložisko motoru je opotřebované.                                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zkontrolujte, zda se uvnitř ventilátoru nenacházejí cizí předměty.</li> <li>2. Obratě se na odborný servis.</li> </ol>                                                                                                                           |



## Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Pred použitím prístroja si prosím prečítajte tento návod, vyhnete sa tak neodbornej manipulácii a zaobchádzaniu s prístrojom.

---

### Dôležité bezpečnostné upozornenia

Počas užívania prístroja je nevyhnutne nutné postupovať podľa nasledujúcich bezpečnostných opatrení:

- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné inštrukcie, štítky na produkte a bezpečnostné varovanie. Manuál si uschovajte pre neskoršie použitie.
- Kábel prístroje nenechávajte visieť cez pracovnú plochu, zaistite ho tak, aby ste o neho nezaopli.
- Kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Ventiláciu prístroja zaistíte udržovaním dostatočného priestoru okolo pracovnej plochy.
- Prístroj nesmie byť používaný deťmi. Držte deti v dostatočnej vzdialenosti od prístroja.
- Akékoľvek použitie častí prístroja na iné účely, než pre ktoré sú určené, môže spôsobiť zranenie a môže viesť k zrušeniu záruky.
- Akékoľvek úpravy a opravy prístroja môžu viesť k zraneniu užívateľa a k poškodeniu prístroja.
- Prístroj nepoužívajte na povrchu, ktorý nie je odolný teplu. Pod prístroj umiestnite na plochu odolnej teplu (napríklad dlaždicu alebo keramickú podložku) a veľkosti najmenej rovnakej alebo väčšej ako prístroj.
- Nenechávajte horľavé objekty v blízkosti prístroja, mohlo by dôjsť k požiaru.
- Nezapínajte prístroj, ak má poničený kábel. Ak prístroj zle funguje alebo je poničený, obráťte sa na odborný servis.
- Pred čistením a demontážou prístroj vždy odpojte z elektrickej zásuvky.
- Pred čistením, demontážou a uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Prístroj je vhodný iba pre vnútorné použitie. Nikdy nepoužívajte prístroj vonku.
- Prístroj uchovávajte v dostatočnej vzdialenosti od elektrických a plynových horákov.
- Predtým, než prístroj vypojíte z elektrickej zásuvky, uistite sa, že je vypínač v pozícii „off“.
- Neodporúčame prístroj používať s predlžovacím káblom.
- Neponárajte kábel ani prístroj do vody alebo do inej kvapaliny, mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom. Neumývajte prístroj v dreze ani v umývačke riadu.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im nebol poskytnutý dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa použitia spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Prístroj nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.

## Použitie prístroja

### Pred prvým použitím:

- Všetky časti prístroja dôkladne utrite vlhkou handričkou.
  - Pred použitím sa uistite, že je prístroj úplne suchý.
  - Všetky časti prístroja musia byť pevne pripevnené a nepoškodené.
  - Pred prvým použitím spustíte sušičku na 5 až 6 hodín na najvyššiu teplotu.
- 

### Príprava surovín

Sušené ovocie na rozdiel od plechovkového neobsahuje žiadny navyš pridávaný cukor počas sušenia (ak pridáte cukor, sušené ovocie môže zhorknúť). Pre dosiahnutie optimálneho výsledku je potrebné postupovať podľa nasledujúcich krokov:

- Vyberajte kvalitné čerstvé suroviny.
  - Najvhodnejšie je použitie zrelého ovocia, ktoré obsahuje najväčší podiel prírodného cukru.
  - Pred sušením odstráňte pomliaždené a zafarbené miesta na ovocí a zelenine.
  - Suroviny vždy dôkladne umyte.
  - Najväčší podiel nutričných hodnôt sa nachádza v šupke. Ak ovocie použijete napríklad ako desiatu alebo do sušienok, odporúčame šupku nelúpať. Záleží ale na Vašich vlastných preferenciách, či šupku odstránite alebo nie.
  - Niektoré druhy zeleniny je nutné pred sušením krátko povariť.
- 

### Nastavenie sušičky

Pred prvým použitím prístroja si prosím starostlivo prečítajte všetky inštrukcie. Umyte a dôkladne osušte všetky pláty a ďalšie časti prichádzajúce do kontaktu s potravinami.

## Nastavenie plat

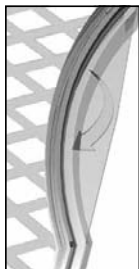
Uistite sa, že sú platá otočené správnu stranou nahor tak, že ich naskladáte na seba v blízkosti miesta prípravy. Užšia strana platy musí byť vždy hore. Jednotlivé platy majú postranné úchytky sa šípkami. Platá nastavte tak, aby tieto šípky boli viditeľné na vrchnej strane úchytov plat. Nesprávne nastavená platá môžu negatívne ovplyvniť celý proces sušenia.

Ak sú platá správne nastavené, môžete ich vložiť do prístroja. Prístroj má dve možnosti nastavenia plat. Výšku medzi platami môžete nastaviť podľa druhu sušených potravín a to buď na väčšie, alebo menšie suroviny. Ak chcete nastavenie plat zmeniť, jednoducho platom otočte o 180 stupňov. Fotografie nižšie ukazujú rozlíšenie medzi týmito dvoma spôsobmi nastavenia.

Môže byť použitá akákoľvek kombinácia nastavenia plat. Napríklad nízke nastavenie plat pre sušenie banánových plátkov a vysoké nastavenie plat vhodné na sušenie jahôd prerezaných napol a podobne.

platá nastavte tak, aby všetky šípky boli viditeľné na vrchu úchytov jednotlivých plat.

Ak chcete nastavenie plat zmeniť, jednoducho platom otočte o 180 stupňov.



Nastavenie plat na malé suroviny.

Nastavenie plat na veľké suroviny.



## **Ako používať sušičku ovocia**

1. Prístroj umiestnite na rovný povrch. Naplňte a vložte platá do prístroja, potom prístroj zapojte do elektrickej zásuvky.
  2. Stlačte tlačidlo «ON / OFF». Miesto zobrazujúci čas začne blikať, čo signalizuje, že je prístroj v chode. Displej ukazuje zostávajúci čas, po ktorý bude prístroj pracovať (čas sa zobrazuje vo formáte HH MM). Počujete zvuk ventilátora.
  3. Teplotu nastavíte stlačením tlačidla „temp“. Teplotu môžete meniť buď jednotlivými stlačeniami, alebo podržaním tlačidla. Ak tlačidlo podržíte, teplota sa zvýši rýchlejšie.
  4. Čas nastavte stlačením a podržaním tlačidla „timer“. Číslo na digitálnom displeji ukazuje počet hodín, po ktorom sa prístroj pracovať do doby, než sa vypne. Ak stlačíte a podržíte tlačidlo, čísla na digitálnom displeji sa budú dokola zobrazovať od 1 do 48. Jednotlivými stlačeniami sa čas nastaví po hodine. Podržaní tlačidla zmenu času urýchli.
  5. Po vypršaní času sa prístroj automaticky vypne. Môžete ho tiež vypnúť kedykoľvek počas sušenia stlačením tlačidla «ON / OFF». Prístroj vypojte zo zásuvky.
- V priebehu sušenia je možné kedykoľvek zmeniť čas a teplotu.
- 

## **Stupeň suchosti**

Správne vysušené ovocie by malo mať ohybnú a tuhú štruktúru s nepatrným množstvom vlhkosti (menej ako 20%). Častým problémom je presušenie ovocia, čo môže znížiť kvalitu chuti a nutričnú hodnotu. Z tohto dôvodu je nevyhnutné správne nastaviť čas.

---

## **Skladovanie potravín**

Pre zachovanie chuti je nutné sušené potraviny správne skladovať. Skladujte potraviny v chladnom a tmavom prostredí. Čím chladnejšie prostredie zvolíte, tým dlhšie zostanú sušené potraviny kvalitné.

- Skladujte sušené potraviny najlepšie v chladničke alebo mrazničke, prípadne na inom chladnom mieste u Vás doma.
  - Svetlo znižuje kvalitu a výživové hodnoty potravín.
  - Potraviny skladujte v uzatvárateľných sáčkoch alebo tmavých nádobách.
  - Prírodný cukor a kyselina obsiahnutá v ovocí umožňujú dlhodobé skladovanie sušených potravín.
  - Sušené potraviny nesmie byť skladované dlhšie ako jeden rok.
  - Nekonzumujte ovocie a zeleninu, ktoré vykazujú známky pokazenia.
- 

## **Rehydratácia**

Sušenie je proces, v ktorom sa potraviny zbavujú vlhkosti. Rehydratácia je opätovné zvlhčenie sušených potravín.

- Ovocie a zelenina môže byť namočená do vody na 2 - 6 hodín, uistite sa, že suroviny sú počas tohto procesu chladené.
- Ovocie a zelenina môže byť namočená do vriacej vody na 5 - 10 minút, kým nedosiahne požadovanú konzistenciu.
- Sušené ovocie a zeleninu môžete nakrájať a podusiť dvoma hrncami vody.

## Tabuľka prípravy zeleniny

| Produkt             | Príprava                                                    | Stav po vysušení | Doba sušenia (hod.) |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Artičoky            | Nakrájajte a varte 10 minút varte.                          | Krehké           | 6 - 14              |
| Špargľa             | Nakrájajte na kúsky. Konce špargle bývajú chutnejšie.       | Krehké           | 6 - 14              |
| Fazuľa              | Nakrájajte a krátko povarte.                                | Krehké           | 8 - 26              |
| Repa                | Olúpte a odstráňte korene.                                  | Krehké           | 8 - 26              |
| Ružičkový kel       | Odkrojte stonku, nakrájajte na polovičky.                   | Chrumkavé        | 8 - 30              |
| Brokolica           | Nakrájajte a varte 3 - 5 min.                               | Krehké           | 6 - 20              |
| Hlávková kapusta    | Nakrájajte na prúžky.                                       | Tuhé             | 6 - 14              |
| Mrkva               | Povarte do mäkka. Nakrájajte na plátky.                     | Tuhé             | 6 - 12              |
| Karfiol             | Povarte a nakrájajte.                                       | Tuhé             | 6 - 16              |
| Zeler               | Nakrájajte na plátky.                                       | Krehké           | 6 - 14              |
| Pažítka             | Nasekajte.                                                  | Krehké           | 6 - 10              |
| Uhorka              | Olúpte a nakrájajte na plátky.                              | Tuhé             | 6 - 18              |
| Baklažány / Tekvica | Olúpte a nakrájajte na plátky.                              | Krehké           | 6 - 18              |
| Cesnak              | Odstráňte šupku a nakrájajte.                               | Krehké           | 6 - 16              |
| Chilli papričky     | Sušte celé.                                                 | Tuhé             | 6 - 14              |
| Huby                | Nakrájajte na plátky, nasekajte alebo sušte celé.           | Tuhé             | 6 - 14              |
| Cibuľa              | Nakrájajte na plátky alebo nasekajte.                       | Krehké           | 8 - 14              |
| Hrášok              | Povarte 3-5 min.                                            | Krehké           | 8 - 14              |
| Papriky             | Nakrájajte na plátky, odstráňte semená.                     | Krehké           | 4 - 14              |
| Zemiaky             | Nakrájajte na plátky alebo na kocky a 8 - 10 minút povarte. | Krehké           | 6 - 18              |
| Rebarbora           | Odstráňte kožu a nakrájajte.                                | Žiadna vlhkosť   | 6 - 38              |
| Špenát              | Špenát paríme, kým nezmäkne.                                | Krehké           | 6 - 16              |
| Paradajky           | Odstráňte šupku, nakrájajte na plátky alebo na polovičky.   | Krehké           | 6 - 24              |
| Cuketa              | Nakrájajte na plátky.                                       | Krehké           | 6 - 18              |

## Tabuľka prípravy ovocia

| Produkt          | Príprava                                                                        | Stav po vysušení | Doba sušenia (hod.) |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Jablká           | Jablká okrájajte, odstráňte jadrovník a nakrájajte na plátky alebo na kolieska. | Mäkké            | 5 - 6               |
| Marhule          | Očistite, nakrájajte na plátky alebo polovičky.                                 | Mäkké            | 12 - 38             |
| Banány           | Olúpte a nakrájajte na plátky.                                                  | Chrumkavé        | 8 - 38              |
| Bobuľovité plody | Jahody nakrájajte na plátky, iné bobule nechajte celé.                          | Žiadna vlhkosť   | 8 - 26              |
| Čerešne          | Vykôstkujte.                                                                    | Tuhé             | 8 - 34              |
| Brusnice         | Nasekajte alebo sušte celé.                                                     | Mäkké            | 6 - 26              |
| Datle            | Vykôstkujte a nakrájajte na plátky.                                             | Tuhé             | 6 - 26              |
| Figy             | Nakrájajte na plátky.                                                           | Tuhé             | 6 - 26              |
| Hrozno           | Sušte celé.                                                                     | Mäkké            | 8 - 38              |
| Nektarinky       | Nakrájajte na polovičky, sušte kôrou dole.                                      | Mäkké            | 8 - 26              |
| Broskyne         | Rozpoľte alebo nakrájajte na štvrtky. Sušte nakrojením stranou nahor.           | Mäkké            | 10 - 34             |
| Hrušky           | Olúpte a nakrájajte.                                                            | Mäkké            | 8 - 30              |

## Výroba sušeného hovädzieho mäsa

Najdôležitejšie je správny výber mäsa. Vyberte kvalitné mäso a odstráňte všetok prebytočný tuk a tkanivá. Tuk znižuje schopnosť mäsa k vysušeniu.

Aby sa Vám mäso ľahšie krájalo, vložte ho na 30 minút do mrazničky, potom ho otočte a ponechajte v mrazáku na ďalších 15 minút. Mäso krájajte po vláknach na slabé plátky.

Mäso si pred sušením naložte aspoň na 3 hodiny, najlepšie ho nechajte naložené cez noc.

Mäso môžete osoliť, okoreniť, okoreniť alebo posypať sušeným cesnakom alebo cibuľou.

Marinované plátky usušte papierovou utierkou a umiestnite ich na platu (je nutné mäso poriadne osušiť a chrániť tým prístroj). Mäso sušte, kým jeho štruktúra nie je ľahko ohybná. Sušenie mäsa zaberie 6 až 16 hodín. Sušené hovädzie mäso by malo byť ľahko žuvacie, nie krehké.

## Marináda na hovädzie mäso

- ½ hrnčeka sójovej omáčky
- 2 polievkové lyžice hnedého cukru
- ½ hrnčeka worcesterskej omáčky
- ½ čajovej lyžičky cibuľového prášku
- Roztlačený strúčik cesnaku
- 2 polievkové lyžice kečupu
- 1¾ čajové lyžičky soli
- ½ čajovej lyžičky čierneho korenia



## Riešenie problémov

| Príznak                               | Možná príčina                                                                                                                     | Možné riešenie                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Žiadne teplo<br>Žiadny vzduch         | Elektrina.                                                                                                                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uistite sa, že je jednotka zapojená do elektrickej zásuvky.</li> <li>2. Uistite sa, že je vypínač prístroja zapnutý.</li> <li>3. Uistite sa, že je elektrická zásuvka funkčná.</li> </ol>                                                                  |
| Žiadne teplo<br>Vzduch- OK            | Rozbitý drôt v prístroji.                                                                                                         | Nepoužívajte, opraviteľné.<br>Nechajte opraviť.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Teplo - OK<br>Žiadny vzduch           | Motor sa zastavil.<br>Ucpaný ventilátor.                                                                                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Okamžite vypnite.</li> <li>2. Skontrolujte, či sa vo vnútri ventilátora nenachádzajú cudzie predmety.</li> </ol>                                                                                                                                           |
| Pomalé sušenie                        | Platá sú preplnené.<br>Ventilátor je upchatý alebo beží príliš pomaly.<br>Vzduch uniká kvôli rozbitým alebo zle nastaveným mzdám. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vzduch musí voľne plynúť medzi surovinami. Obmedzte množstvo surovín alebo je preukladajte.</li> <li>2. Skontrolujte, či sa vo vnútri ventilátora nenachádzajú cudzie predmety.</li> <li>3. Motor ventilátora pracuje pomaly. Nechajte opraviť.</li> </ol> |
| Nerovnomerné sušenie                  | Rozdiel medzi hrúbkou surovín a zrelosťou.<br>Plata sú preplnená surovinami.                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skontrolujte, či majú suroviny rovnakú hrúbku.</li> <li>2. Skontrolujte, či suroviny neblokujú prívod vzduchu a či nie je upchatý hlavný komín.</li> </ol>                                                                                                 |
| Prehrievanie alebo nerovnomerné teplo | Teplota nefunguje v správnom rozsahu.                                                                                             | Ak sú pláty prázdna, teplota na najnižších miestach prístroja by mala byť približne 60 stupňov. Ak sa teplota výrazne líšia, nastavte vyššiu alebo nižšiu teplotu, prípadne sa obráťte na odborný servis.                                                                                            |
| Hlučný ventilátor<br>Motor            | Cudzí predmet vo ventilátore.<br>Ložisko motora je opotrebované.                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skontrolujte, či sa vo vnútri ventilátora nenachádzajú cudzie predmety.</li> <li>2. Obráťte sa na odborný servis.</li> </ol>                                                                                                                               |



## **Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.**

Használat előtt kérjük olvassa el a használati útmutatót, így megelőzheti az eszköz helytelen használatát.

---

### **Fontos biztonsági óvintézkedések**

A gép használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat:

- Az első használat előtt olvasson el minden biztonsági előírást, a használati utasítást pedig őrizze meg a későbbi használatra.
- Ne hagyja a kábelt a munkafelülere lógni, és biztosítsa, hogy ne akadjon el benne.
- A kábel nem érintkezhet forró felületekkel.
- A szellőző nyílások legyenek kellő távolságban a munkafelülettől.
- Gyerekek nem használhatják a terméket. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.
- Ha a gép nem rendeltetésszerűen van használva, balesetet okozhat, továbbá a garancia érvényét veszti.
- Minden házi módosítás vagy javítás sérülést okozhat a felhasználónak vagy tönkreteheti a gépet.
- A készüléket csak hőálló felületen használja. A gép alá helyezzen egy hőálló (csempe vagy kerámia) aljzatot, mely legalább akkora, vagy nagyobb, mint a gép.
- Ne használja gyúlékony anyagok közelében, ez tüzet okozhat.
- Ne használjon sérült tápkábelt, ha a készülék hibásan működik, vagy bármilyen más módon megsérült. A készülék javítását szakemberre kell bízni.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a konnektorból.
- Tisztítás vagy az elraktározás előtt mindig hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
- A készülék kültéri használatra nem alkalmas. Csak bent használja.
- Csak kellő távolságban használja az elektromos- és gáztűzhelyektől.
- Mielőtt a kábelt egy elektromos aljzatba csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék ki van kapcsolva, OFF pozícióban.
- Ne használjon hosszabbítót.
- Csak otthoni használatra javasolt.
- Se a kábelt, se a testet ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba. A testet soha ne mossa a mosogatóban vagy mosogatógépben.
- Tartsa távol a gyerekektől. Ügyeljen a készülékre, ha az épp működésben van, vagy forró élelmiszert tartalmaz. Figyeljen a gyermekekre a készülék közelében. Gyerekek nem használhatják a készüléket.
- Ne használja más célra, mint ami az előírásban szerepel.

## Die Verwendung des Geräts

### Az első használat előtt:

- Minden részt alaposan tisztítson meg egy nedves ruhával.
  - Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen száraz.
  - Minden alkatrészt szilárdan és sértetlenül kell rögzíteni.
  - Az első használat előtt működtesse az aszalót 5-6 órán át a legmagasabb hőmérsékleten.
- 

### A nyersanyagok előkészítése:

A szárított gyümölcsök ellentétben a befőttekkel nem tartalmaznak hozzáadott extra cukrot (Ha cukrot adnánk hozzá, a gyümölcs keresüvé válna), Az optimális eredmény eléréséhez követnie kell az alábbi lépéseket:

- Válasszon jó minőségű, friss alapanyagokat.
  - A legjobb érett gyümölcsöt használni, mely tele van cukorral.
  - Szárítás előtt távolítsa el a sérült és az elszíneződött részeket a gyümölcsről és zöldségekről.
  - A nyersanyagok mindig alaposan mossuk meg.
  - A legtöbb tápanyag a héjban található. Ha ételhez vagy süteménybe szánja a gyümölcsöt, javasoljuk a héját rajtahagyni. Az, hogy a gyümölcsöt meghámozza e, saját beltátására van bízva.
  - Néhány zöldségfajtát javasolt a szárítás előtt előfőzni.
- 

### A készülék beállítása

Az első használat előtt, kérjük, olvassa el az összes utasítást. Mossuk meg alaposan és szárítsuk meg a tálcákat és a többi alkatrészt, melyek érintkeznek az élelmiszerrel.

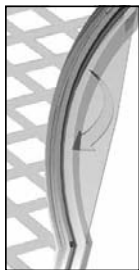
### A tálcák beállítása

Győződjön meg arról, hogy a tálcák a megfelelő oldallal felfelé legyenek behelyezve. A tálca vékonyabb fele van mindig felül. Egyes tálcák oldalsó fülekkel és nyilakkal vannak ellátva. A tálcákat úgy kell elhelyezni, hogy a nyilak láthatóak legyenek a tálca felső rögzítő pontjain. A nem megfelelően beállítás negatívan befolyásolhatja az aszalási folyamatot.

Ha a tálcákat helyesen állította be, behelyezheti őket az aszalógépbe. A behelyezés kétféleképp lehetséges. A tálcák közti távolságot az élelmiszer típusának megfelelően kell beállítani, az szerint, hogy a az étel nagy vagy kicsi. Ha szeretné a tálcák beállítását megváltoztatni, egyszerűen csak fordítsa el őket 180 fokkal. A lenti fotók ábrázolják a különbséget a két beállítás között.

A tálcák tetszőleges kombinációban használhatók. Például alacsony beállítás a banánkarikák szárításához, vagy magas beállítás a félbe vágott eper szárításához.

A tálcákat úgy kell beállítani, hogy a nyilak láthatóak legyenek a rögzítés felső oldalán.

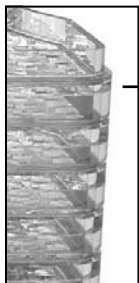


Ha meg szeretné változtatni a beállításokat, egyszerűen fordítsa el 180 fokkal.



Tálcák beállítása apró élelmiszerre.

Tálcák beállítása nagyobb élelmiszerre.



## A készülék vezérlése

1. A készüléket helyezze egy stabil, sík felületre. A tálcákat töltsse fel étellel, majd helyezze be őket a gépbe. Ezután csatlakoztassa az eszközt egy elektromos aljzatba.
2. Nyomja meg az «ON / OFF» gombot. Az idő kijelzője villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a készülék működésben van. A kijelző ezután az időt mutatja ami a szárítás végéig még hátra van. (Az idő ÓÓ PP formában van). Hallani fogja a ventilátor hangját is.
3. A hőmérséklet beállításához nyomja meg a „temp” gombot. A hőmérséklet a gomb nyomogatásával vagy hosszan tartásával lehet beállítani. Ha lenyomva tartja a gombot a hőmérséklet gyorsabban növekszik.
4. Az időt a „timer” gomb lenyomásával lehet beállítani. A szám a digitális kijelzőn azt mutatja, hogy a gép még mennyi ideig lesz működésben. Ha lenyomva tartja a gombot, a a számok 1-től 48-ig egy kerek kijelzőn jelennek meg. A gomb nyomogatásával beállíthatja az óraszámot. Ha lenyomva tartja a gombot az óraszám gyorsabban pörög.
5. Miután a szárítás befejeződik, a gép automatikusan kikapcsol. A készüléket a szárítás alatt is bármikor kikapcsolhatja az «ON / OFF» gomb megnyomásával. Ezután húzza a ki a kábelt a konnektorból.

Aszalás közben bármikor változtathatja az időtartamot és a hőmérsékletet.

---

## A szárítás foka

A megfelelően szárított gyümölcs rugalmas és merev szerkezetű, kis mennyiségű vizet tartalmaz-kevesebb, mint 20%). Gyakori probléma a gyümölcs túlszárítása, mely rontja a gyümölcs ízet és tápértékét. Emiatt nagyon fontos, hogy megfelelően állítsa be az időtartamot.

---

## Az élelmiszer tárolására

- Hogy az élelmiszer íze megfelelő maradjon, nagyon fontos az élelmiszer tárolása.
  - Az élelmet hűvös, sötét helyen kell tárolni.
  - A szárított élelmiszert lehetőleg hűtőben vagy mélyhűtőben vagy hűvös helyen az otthonában tárolja.
  - A fény csökkenti az élelmiszerek tápértékét és a minőségét.
  - Az ételt a legjobb légmentesek záródó tasakokban vagy dobozokban tárolni.
  - A gyümölcsben lévő természetes cukor és sav elősegíti az élelmiszer hosszabb ideig történő tárolását.
  - Ne tárolja az élelmiszert egy évnél tovább.
  - Ne használjon olyan zöldséget vagy gyümölcsöt, amelyek a romlás jeleit mutatják.
- 

## Rehidratáció

Az aszalás olyan folyamat, amely kivonja a nedvességet élelmiszerekből. Rehidrációt a folyamat, mely során a nedvesség újra visszakerül az élelmiszerbe, és az étel visszanyeri az eredeti formáját.

- A zöldségeket és gyümölcsöket áztassa vízben 6 - 8 órán át, de eközben gondoskodjon arról, hogy azok hűtve maradjanak
- A zöldségeket és gyümölcsöket főzheti 5 - 10 percig, amíg el nem éri a kívánt konzisztenciát.
- A szárított zöldségeket és gyümölcsöket felszeletelheti, majd párolhatja 2 csésze víz hozzáadásával.

## A zöldségek táblázata

| Zöldség        | Elkészítés                              | Állapot szárítás után | Idő (óra) |
|----------------|-----------------------------------------|-----------------------|-----------|
| articsóka      | Vágja szeletekre és főzze 10 percig.    | Törékeny              | 6 - 14    |
| spárga         | Vágja szeletekre.                       | Törékeny              | 6 - 14    |
| bab            | Szeletelje fel és főzze rövid ideig.    | Törékeny              | 8 - 26    |
| répa           | Hámozza meg és távolítsa el a gyökerét. | Törékeny              | 8 - 26    |
| kelbimbó       | Vágja le a szárát és vágja félbe.       | Ropogós               | 8 - 30    |
| brokkoli       | Vágja szeletekre és főzze 3 - 5 percig. | Törékeny              | 6 - 20    |
| káposzta       | Vágja csíkokra.                         | Kemény                | 6 - 14    |
| sárgarépa      | Főzze, amíg meg nem puhul.              | Kemény                | 6 - 12    |
| karfiol        | Főzze meg és szeletelje fel.            | Kemény                | 6 - 16    |
| zeller         | Vágja csíkokra.                         | Törékeny              | 6 - 14    |
| snidling       | Szeletelje fel.                         | Törékeny              | 6 - 10    |
| uborka         | Hámozza meg és szeletelje fel.          | Kemény                | 6 - 18    |
| Padlizsán/ tök | Hámozza meg és szeletelje fel.          | Törékeny              | 6 - 18    |
| fokhagyma      | Hámozza meg és szeletelje fel.          | Törékeny              | 6 - 16    |
| chili          | Szárítsa egészben.                      | Kemény                | 6 - 14    |
| gomba          | Aprítsa fel vagy szárítsa egészben.     | Kemény                | 6 - 14    |
| hagyma         | Szeletelje fel csíkokra vagy körökre.   | Törékeny              | 8 - 14    |
| borsó          | Főzze 3 - 5 percig.                     | Törékeny              | 8 - 14    |
| paprika        | Szeletelje fel, távolítsa el a csutkát. | Törékeny              | 4 - 14    |
| burgonya       | Vágja csíkokra vagy kockázza fel.       | Törékeny              | 6 - 18    |
| rebarbara      | Távolítsa el a héját és vágja fel.      | Nincs nedvesség       | 6 - 38    |
| spenót         | Párolja, amíg meg nem puhul.            | Törékeny              | 6 - 16    |
| paradicsom     | Hámozza meg, vágja szeletekre.          | Törékeny              | 6 - 24    |
| cukkini        | szelet törékeny                         | Törékeny              | 6 - 18    |

## A gyümölcsök táblázata

| Zöldség      | Elkészítés                                                             | Állapot szárítás után | Idő (óra) |
|--------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|
| Alma         | Vágja fel, távolítsa el a csutkáját, és vágja szeletekre vagy körökre. | Puha                  | 5 - 6     |
| Sárgabarack  | Tisztítsa meg, vágja szeletekre vagy félbe.                            | Puha                  | 12 - 38   |
| Banán        | Hámozza meg és szeletelje fel.                                         | Ropogós               | 8 - 38    |
| Bogyók       | Az epret vágja félbe vagy szárítsa egészben.                           | Nincs nedvesség       | 8 - 26    |
| Cseresznye   | Magozza ki.                                                            | Törékeny              | 8 - 34    |
| Vörös áfonya | Aprítsa fel vagy szárítsa egészben.                                    | Puha                  | 6 - 26    |
| Datolya      | Magozza ki és szeletelje fel.                                          | Törékeny              | 6 - 26    |
| Füge         | Vágja szeletekre.                                                      | Törékeny              | 6 - 26    |
| Szőlő        | Egészben szárítsa.                                                     | Puha                  | 8 - 38    |
| Nektarin     | Vágra félbe, a héjával lefelé szárítsa.                                | Puha                  | 8 - 26    |
| Őszibarack   | Szeletelje fel vagy vágja félbe, a hússal felfelé szárítsa.            | Puha                  | 10 - 34   |
| Körte        | Hámozza meg és szeletelje fel.                                         | Puha                  | 8 - 30    |

### Szárított marhahús elkészítése

A legfontosabb, hogy megfelelő húst válasszon. Válasszon jó minőségű húst, távolítsa el a felesleges zsírt és a szöveteket.

A zsíros hús nehezebben szárad ki. Hogy a húst könnyebben lehessen szeletelni, tegye a mélyhűtőbe 30 percre, majd fordítsa meg és hagyja ott még 15 percig.

Szeletelje szép, vékony szeletekre.

A húst megsózhatja, megborsozhatja, megfűszerezheti, vagy megszórhatja szárított fokhagymával vagy hagymával.

A pácolt húst törölje le egy törülközővel és rakja rá a szárító tálcára. Szárítsa amíg a hús hajlékony lesz, de nem törékeny. Hús szárítására körülbelül 6 - 16 óráig tart.

### Pác marhahúshoz

- ½ csésze szójaszósz
- 2 evőkanál barna cukor
- ½ csésze Worcestershire szósz
- ½ teáskanál hagyma por
- zúzott fokhagyma gerezd
- 2 evőkanál ketchup
- 1 ¾ teáskanál só
- ½ teáskanál bors

## Hibaelhárítás

| Tünet                                        | Lehetséges ok                                                                                                                                | Lehetséges megoldás                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nincs hőáramlás<br>Nincs levegőáramlás       | Elektromos hiba                                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Győződjön meg arról, hogy a készülék be van dugva a konnektorba.</li> <li>2. Győződjön meg arról, hogy a hálózati kapcsoló be van kapcsolva.</li> <li>3. Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően működik e.</li> </ol> |
| Nem ad ki hőt<br>Levegő - OK                 | Törött vezeték a készülékben.                                                                                                                | Ne használja, javítható.<br>Javítsa meg.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Hő - OK<br>Nem ad ki levegőt                 | A motor leállt.<br>Eltömődött a ventilátor.                                                                                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Azonnal kapcsolja ki.</li> <li>2. Győződjön meg róla, hogy a belsejében a nincs-e idegen tárgy.</li> </ol>                                                                                                                         |
| Lassú a szárítás                             | A tálcák túlszűfoltak.<br>A ventilátor eltömődött, vagy túl lassan pörög.<br>A levegő elillan a törött vagy rosszul beállított tálcák miatt. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A levegőnek szabadon kell áramolni az élelmiszerek között.</li> <li>2. Győződjön meg róla, hogy a belsejében nincs e idegen tárgy.</li> <li>3. A ventilátor motorja lassan működik. Javítsa meg.</li> </ol>                        |
| Egyenetlen szárítás                          | Különbség van a szeletek vastagságában vagy az érettségben.<br>A tálcákon túl sok az ételmyszer.                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Győződjön meg arról, hogy az alapanyagok azonos vastagságúak.</li> <li>2. Győződjön meg arról, hogy a nyersanyagok nem tömítik el a kivezető nyílást, illetve hogy a főkémény nincs eltömítve.</li> </ol>                          |
| A túlmelegedés vagy egyenetlen hő kibocsátás | A hőmérséklet nem a megfelelő tartományban működik.                                                                                          | Ha a tálcák üresek, a termék legalacsonyabb pontjain a hőmérséklet kb 60 fok. Ha a hőmérséklet ettől jelentősen eltér, állítson be magasabb vagy alacsonyabb hőmérsékletet, vagy lépjen kapcsolatba a márkaszervizzel.                                                       |
| Zajos ventilátor<br>Motor                    | Idegen tárgy a ventilátorban.<br>A motor csapágya elhasználódott.                                                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ellenőrizze, hogy a belsejében a van-e idegen tárgy.</li> <li>2. Lépjen kapcsolatba a márkaszervizzel.</li> </ol>                                                                                                                  |

A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.





## **Dziękujemy za zakup naszego produktu.**

Przed użyciem prosimy starannie przeczytać tę instrukcję.

---

### **Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa**

Podczas eksploatacji urządzenia niezbędne jest postępowanie zgodne z poniższymi uwagami dotyczącymi bezpieczeństwa:

- Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji dotyczących bezpieczeństwa, opisem na tabliczkach umieszczonych na urządzeniu i ostrzeżeń. Poradnik przechować dla celów późniejszego wykorzystania.
- Przewód urządzenia nie pozostawiać w położeniu zwisającym na powierzchni roboczej, zabezpieczyć go w położeniu uniemożliwiającym potknięcie się o przewód.
- Przewód nie może dotykać powierzchni rozgrzanych.
- Zapewnić niezbędną wentylację urządzenia poprzez zapewnienie wystarczającej przestrzeni wokół powierzchni roboczej.
- Urządzenia nie mogą użytkować dzieci. Nie dopuszczają dzieci w pobliżu urządzenia.
- Jakikolwiek zastosowanie części urządzenia do innych celów, niż te do których są przeznaczone może spowodować wypadek i może skutkować utratą gwarancji.
- Jakikolwiek modyfikowanie i naprawianie urządzenia we własnym zakresie może skutkować wypadkiem i uszkodzeniem urządzenia.
- Przyrządu nie należy użytkować na powierzchni nieodpornej na podwyższone temperatury. Pod przyrząd należy podłożyć podkładkę odporną na podwyższoną temperaturę (np. płytkę ceramiczną lub inną podobną podkładkę) przynajmniej o wymiarach odpowiadających wymiarom przyrządu lub większych.
- Nie pozostawiać przedmiotów łatwopalnych w pobliżu urządzenia, może dojść do pożaru.
- Nie włączać urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający. Jeżeli urządzenie pracuje niewłaściwie lub jest uszkodzone, należy zwrócić się do zakładu naprawczego.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub demontowania urządzenia, należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed czyszczeniem, demontażem i zmagazynowaniem należy pozostawić urządzenie do pełnego wystudzenia.
- Urządzenie przystosowane jest tylko do użytku w pomieszczeniu zamkniętym. Nigdy nie należy użytkować urządzenia na zewnątrz budynku.
- Urządzenie należy przechowywać w bezpiecznej odległości od palników elektrycznych i gazowych.
- Przed odłączeniem urządzenia z gniazda sieci elektrycznej należy sprawdzić czy wyłącznik jest w pozycji „off“.
- Nie zalecamy użytkowania urządzenia przy zastosowaniu do podłączenia przedłużacza.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania tylko na potrzeby gospodarstwa domowego.
- Nie zanurzać przewodu zasilającego ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym. Nie myć urządzenia w zlewozmywaku ani w zmywarce do naczyń.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (włącznie z dziećmi) o obniżonych predyspozycjach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych, nie posiadających doświadczenia i wystarczających wiadomości, jeżeli nie została im udzielona pomoc w formie nadzoru lub poinstruowania dotyczącego obsługi urządzeń elektrycznych przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie używać do celów innych, niż te do których jest przeznaczone.

## **Korzystanie z urządzenia**

### **Przed pierwszym uruchomieniem:**

- Wszystkie części urządzenia dokładnie wytrzeć wilgotną ścierką.
  - Przed uruchomieniem upewnić się, czy urządzenie jest zupełnie suche.
  - Wszystkie części urządzenia muszą być odpowiednio zamocowane i nieuszkodzone.
  - Przed pierwszym użyciem, uruchomić suszarnię na czas 5 do 6 godzin, z ustawieniem na temperaturę maksymalną.
- 

### **Przygotowanie surowców**

Owoce suszone w przeciwieństwie do konserwowych nie zawierają cukru niedodawanego podczas suszenia (po dodaniu cukru owoce mogą być gorzkie). W celu osiągnięcia optymalnego wyniku należy postępować według poniższych zaleceń:

- Wybierać dobry jakościowo świeży surowiec.
  - Najbardziej polecane jest używanie dojrzałych owoców, które zawierają największą ilość cukru naturalnego.
  - Przed suszeniem należy usunąć odbite miejsca i miejsca o zmienionym kolorze w owocach i warzywach.
  - Surowiec należy zawsze dokładnie umyć.
  - Najwięcej wartości odżywczych zawiera łupina. Jeżeli owoce będą używane w formie przekąski lub do ciastek, radzimy nie usuwać łupiny. W zależności od preferencji, łupinę można usunąć lub pozostawić.
  - Niektóre warzywa wymagają krótkiego gotowania przed suszeniem.
- 

### **Ustawianie suszarki**

Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji. Umyć i dokładnie osuszyć wszystkie płyty i inne części mające kontakt z produktami spożywczymi.

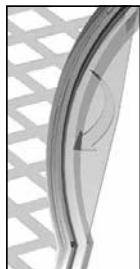
## Wkładanie płyt

Upewnić się, że płyty są obrócone prawidłową stroną w górę układając je na sobie w pobliżu miejsca przygotowania. Węższa strona płyty musi być zawsze do góry. Poszczególne płyty mają uchwyty boczne oznaczone strzałkami. Płyty ułożyć tak, aby strzałki były widoczne na wierzchniej stronie uchwytów płyt. Nieprawidłowo włożone płyty mogą wpłynąć negatywnie na cały proces suszenia.

Jeżeli płyty są ułożone prawidłowo można umieścić je w urządzeniu. Urządzenie posiada dwie możliwości ustawienia płyt. Wysokość pomiędzy płytami można ustawić według rodzaju suszonych produktów spożywczych, dla wymiarowo większych lub mniejszych surowców. Jeżeli chcesz dokonać zmiany ustawienia płyt, należy płytę obrócić o 180 stopni. Zdjęcia zamieszczone poniżej pokazują różnicę pomiędzy dwoma sposobami ustawienia.

Można użyć dowolnej kombinacji ustawienia płyt. Np. niskie ustawienie płyt do suszenia plasterków banana lub wysokie ustawienie płyt do suszenia truskawek pociętych w połówki itp.

Płyty ułożyć tak, aby strzałki były widoczne na wierzchniej stronie uchwytów płyt.

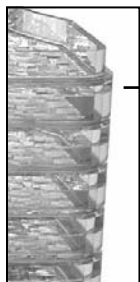


Jeżeli chcesz dokonać zmiany ustawienia płyt, należy płytę obrócić o 180 stopni.



Ustawienie płyt na małe surowce.

Ustawienie płyt na duże surowce.



## Sposób obsługi suszarki owoców

1. Urządzenie ustawić na równej powierzchni. Napełnić i włożyć płyty do urządzenia, następnie podłączyć urządzenie do zasilania.
2. Nacisnąć przycisk «ON / OFF». Miejsce prezentujące czas zacznie migać, co sygnalizuje prace urządzenia. Na wyświetlaczu prezentowany jest czas pozostały pracy urządzenia (czas wyświetlany jest w formacie HH MM). Usłyszysz dźwięk wentylatora.
3. Temperaturę ustawić naciskaniem przycisku „temp“. Temperaturę można zmieniać albo pojedynczym naciskaniem lub przez przytrzymanie przycisku. Jeżeli przytrzymasz naciśnięty przycisk, temperatura zwiększy się szybciej.
4. Czas ustawia się przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku „timer“. Liczba na wyświetlaczu cyfrowym wskazuje ilość godzin, przez które urządzenie będzie pracować do chwili wyłączenia. Jeżeli naciśniesz i przytrzymasz przycisk, cyfry na wyświetlaczu cyfrowym będą przewijać się od 1 do 48. Pojedyncze naciśnięcia wywołują zmianę czasu o godzinę. Przytrzymanie przycisku przyspieszy zmianę czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie wyłączy się. Również można wyłączyć urządzenie w dowolnym momencie suszenia naciskając przycisk «ON / OFF». Urządzenie odłączy od zasilania.

W dowolnym momencie podczas procesu suszenia można zmienić czas i temperatura.

---

## Stopień suchości

Prawidłowo ususzone owoce powinny mieć elastyczną i sztywną strukturę o nieznacznej zawartości wilgotności (poniżej 20%). Częstym problemem jest przesuszenie owoców, co ujemnie wpływa na wartości smakowe i odżywcze. Z tego powodu niezbędne jest właściwe ustawienie czasu suszenia.

---

## Przechowywanie produktów spożywczych

- Dla zachowania smaku wymagane jest odpowiednie przechowywanie produktów spożywczych. Produkty spożywcze należy przechowywać w chłodnym i suchym środowisku. Im chłodniejsze środowisko zostanie wybrane, tym dłużej suszone produkty spożywcze zachowają dobrą jakość.
  - Najlepiej przechowywać suszone produkty spożywcze w chłodziarce lub zamrażarce, ewentualnie w innym chłodnym miejscu.
  - Światło wpływa ujemnie na jakość i wartości odżywcze produktów spożywczych.
  - Produkty spożywcze przechowywać w zamkniętych woreczkach lub ciemnych naczyniach.
  - Cukier naturalny i kwas zawarty w owocach umożliwiają długotrwałe przechowywanie suszonych produktów spożywczych.
  - Suszone produkty spożywcze nie powinny być przechowywane dłużej niż jeden rok.
  - Nie konsumować owoców i warzyw noszących oznaki zepsucia.
- 

## Nawodnienie

Suszenie jest procesem, w czasie którego z produktów jest usuwana wilgoć. Nawodnienie jest ponownym nawilżeniem suszonych produktów spożywczych.

- Owoce i warzywa mogą być moczone w wodzie przez 2 - 6 godzin, należy spowodować, aby w czasie tego procesu surowiec był schładzany.
- Owoce i warzywa mogą być moczone w gorącej wodzie przez 5 - 10 minut, do momentu nabycia pożądanej konsystencji.
- Suszone owoce i warzywa można pokroić i podusić w dwóch kubkach wody.

**Tabela przygotowania warzyw**

| <b>Produkt</b>   | <b>Przygotowanie</b>                                         | <b>Stan po wysuszeniu</b> | <b>Czas suszenia (godz.)</b> |
|------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Karczochy        | Pokroić i gotować przez 10 minut.                            | Krucze                    | 6 - 14                       |
| Szparagi         | Pokroić na kawałki. Główki szparagów są smaczniejsze.        | Krucze                    | 6 - 14                       |
| Fasolka          | Pokroić i krótko gotować.                                    | Krucze                    | 8 - 26                       |
| Buraki           | Obrać i usunąć korzonki.                                     | Krucze                    | 8 - 26                       |
| Brukselka        | Odciąć łodygę, pokroić na połówki.                           | Krucze                    | 8 - 30                       |
| Brokuły          | Pokroić i gotować 3 - 5 minut.                               | Krucze                    | 6 - 20                       |
| Kapusta          | Pokroić w paski.                                             | Twarde                    | 6 - 14                       |
| Marchew          | Ugotować na miękko. Pokroić w plasterki.                     | Twarde                    | 6 - 12                       |
| Kalafior         | Ugotować i pokroić.                                          | Twarde                    | 6 - 16                       |
| Seler            | Pokroić w plasterki.                                         | Krucze                    | 6 - 14                       |
| Szczypiorek      | Posiekać.                                                    | Krucze                    | 6 - 10                       |
| Ogórek           | Obrać i pokroić w plasterki.                                 | Twarde                    | 6 - 18                       |
| Bakłażan/dynia   | Obrać i pokroić w plasterki.                                 | Krucze                    | 6 - 18                       |
| Czosnek          | Usunąć łuski i pokroić.                                      | Krucze                    | 6 - 16                       |
| Papryczki chilli | Suszyć w całości.                                            | Twarde                    | 6 - 14                       |
| Grzyby           | Pokroić, posiekać lub suszyć w całości.                      | Twarde                    | 6 - 14                       |
| Cebula           | Pokroić w plasterki lub kostkę.                              | Krucze                    | 8 - 14                       |
| Groszek          | Gotować 3 - 5 minut.                                         | Krucze                    | 8 - 14                       |
| Papryka          | Pokroić w plasterki, usunąć nasiona.                         | Krucze                    | 4 - 14                       |
| Ziemniaki        | Pokroić w plasterki lub kostkę i gotować przez 8 - 10 minut. | Krucze                    | 6 - 18                       |
| Rabarbar         | Usunąć łupinę i pokroić.                                     | Pozbawione wilgoci        | 6 - 38                       |
| Szpinak          | Zaparzyć do zmięknięcia.                                     | Krucze                    | 6 - 16                       |
| Pomidory         | Oczyścić, pokroić w plasterki lub połówki.                   | Krucze                    | 6 - 24                       |
| Cukinię          | pokroić na plastry                                           | Krucze                    | 6 - 18                       |

**Tabela przygotowania owoców**

| <b>Produkt</b>   | <b>Przygotowanie</b>                                                                 | <b>Stan po wysuszeniu</b> | <b>Czas suszenia (godz.)</b> |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Jablka           | Przekroić, usunąć gniazdo nasienne i pokroić w plastry.                              | Miękkie                   | 5 - 6                        |
| Morele           | Oczyścić, pokroić w plasterki lub połówki.                                           | Miękkie                   | 12 - 38                      |
| Banany           | Obrać i pokroić w plasterki.                                                         | Kruche                    | 8 - 38                       |
| Rośliny jagodowe | Truskawki pokroić w plastry, inne owoce jagodowe pozostawić w całości.               | Pozbawione wilgoci        | 8 - 26                       |
| Czereśnie        | Wypestkować.                                                                         | Twarde                    | 8 - 34                       |
| Żurawiny         | Posiekać lub pozostawić w całości.                                                   | Miękkie                   | 6 - 26                       |
| Daktyle          | Wypestkować i pokroić w plasterki.                                                   | Twarde                    | 6 - 26                       |
| Figi             | Pokroić w plasterki.                                                                 | Twarde                    | 6 - 26                       |
| Winogrono        | Suszyć w całości.                                                                    | Miękkie                   | 8 - 38                       |
| Nektarynki       | Pokroić na połówki, suszyć skórka skierowaną w dół.                                  | Miękkie                   | 8 - 26                       |
| Brzoskwinie      | Przepołowić lub pokroić w ćwiartki. Suszyć powierzchnią przekroju skierowaną w górę. | Miękkie                   | 10 - 34                      |
| Gruszki          | Obrać i pokroić.                                                                     | Miękkie                   | 8 - 30                       |

### **Produkcja suszonej wołowiny**

Najważniejsze jest dokonanie prawidłowego wyboru mięsa. Należy wybrać dobre jakościowo mięso i usunąć nadmierny tłuszcz i tkanki. Tłuszcz wpływa ujemnie na możliwość suszenia.

Aby ułatwić sobie krojenie mięsa, należy włożyć je na 30 minut do zamrażarki, następnie obrócić mięso i pozostawić je w zamrażarce na kolejnych 15 minut. Mięso kroić wzdłuż włókien na cienkie plastry.

Mięso przed suszeniem należy zamarynować na okres przynajmniej 3 godzin, najwłaściwsze jest marynowanie mięsa przez całą noc.

Mięso można osolić, popieprzyć, dodać przypraw lub posypać suszonym czosnkiem lub cebulą. Zamarynowane plasterki należy osuszyć używając ręcznika papierowego i ułożyć je na płytach (mięso należy dokładnie osuszyć, powoduje to ochronę urządzenia). Mięso suszyć, dopóki jego struktura przestanie być lekko elastyczna. Suszenie mięsa trwa około 6 do 16 godzin. Suszona wołowina powinna być lekko ciągnąca się nie chrupka.

### **Marynata do wołowiny**

- ½ kubka sosu sojowego
- 2 łyżki cukru brązowego
- ½ kubka sosu worcester
- ½ łyżeczki proszku cebulowego
- zduszony ząbek czosnku
- 2 łyżki keczupu
- 1¼ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu

## Rozwiązywanie problemów

| Objawy                                          | Możliwe przyczyny                                                                                                                                                         | Możliwe rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brak grzania<br>Brak przepływu powietrza        | Instalacja elektryczna.                                                                                                                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdzić, czy jednostka jest podłączona do zasilania.</li> <li>2. Sprawdzić, czy wyłącznik urządzenia jest włączony.</li> <li>3. Upewnić się, czy gniazdo instalacji elektrycznej jest pod napięciem.</li> </ol>                                                        |
| Brak grzania<br>Powietrze - OK                  | Uszkodzony przewód w urządzeniu.                                                                                                                                          | <p>Nie użytkować, nadaje się do naprawy.<br/>Oddać do naprawy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Grzanie - OK<br>Brak przepływu powietrza        | Zatrzymanie silnika.<br>Zapchany wentylator.                                                                                                                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Natychmiast wyłączyć.</li> <li>2. Sprawdzić, czy wewnątrz wentylatora nie znajduje się przedmiot obcy.</li> </ol>                                                                                                                                                        |
| Wolne suszenie                                  | <p>Płyty są przepełnione surowcem.<br/>Wentylator jest zapchany lub pracuje zbyt wolno.<br/>Powietrze unika ze względu na uszkodzone lub nieprawidłowo włożone płyty.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Powietrze musi swobodnie przepływać pomiędzy surowcem. Ograniczyć ilość surowca lub przełożyć surowiec.</li> <li>2. Sprawdzić, czy wewnątrz wentylatora nie znajduje się przedmiot obcy.</li> <li>3. Silnik wentylatora pracuje zbyt wolno. Oddać do naprawy.</li> </ol> |
| Nierównomierne suszenie                         | <p>Różnice w grubości surowca i dojrzałości.<br/>Płyty są przepełnione surowcem.</p>                                                                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdzić, czy surowiec ma taką samą grubość.</li> <li>2. Sprawdzić, czy surowiec nie blokuje doprowadzenia powietrza i czy nie jest zapchany przewód kominowy główny.</li> </ol>                                                                                        |
| Przegrzewanie lub nierównomierny rozkład ciepła | Temperatura nie działa w prawidłowym zakresie.                                                                                                                            | <p>Jeżeli płyty są puste, temperatura w najniższych miejscach urządzenia powinna wynosić około 60 stopni. Jeżeli temperatura w sposób wyraźny odbiega od normy, ustawić wyższą lub niższą temperaturę, ewentualnie skontaktować się z serwisem.</p>                                                                |
| Głośna praca wentylatora<br>Silnik              | <p>Obcy przedmiot w wentylatorze.<br/>Zużyte łożysko silnika.</p>                                                                                                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdzić, czy wewnątrz wentylatora nie znajduje się przedmiot obcy.</li> <li>2. Zawsze należy zwrócić się do zakładu serwisowego.</li> </ol>                                                                                                                            |

Zdjęcia wykorzystane w tym podręczniku są jedynie ilustracją i nie może dokładnie dopasować produkt.









۱۷۱



---

powerful blenders "Smoothie"



---

vertical juicers "Juicer"



---

horizontal juicers "Chamber" and "Gourmet"



---

food dehydrators "Harmony"

