

# guzzanti

SUŠIČKA POTRAVIN  
SUŠIČKA POTRAVÍN  
SUSZARKA SPOŻYWCZA  
ÉLELMISZERSZÁRÍTÓ  
SUŠILNIK HRANE  
DÖRRGERÄT  
FOOD DEHYDRATOR

---

GZ-508



Návod k obsluze  
Návod na obsluhu  
Instrukcja obsługi  
Használati útmutató  
Navodila za uporabo  
Gebrauchsanleitung  
Instruction manual



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Děkujeme, že jste si vybrali tento spotřebič.
- Pozorně si přečtěte tyto pokyny, abyste dosáhli nejlepších výsledků s vaším spotřebičem.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti se ujistěte, zda napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší domácnosti.
- Nepoužívejte ho v blízkosti jakýchkoliv zdrojů tepla.
- Neblokujte větrací otvory.
- Neponořujte spotřebič do kapaliny.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dozorem odpovědné osoby nebo byly poučeny o správném použití spotřebiče a porozuměly případnému riziku. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.
- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je spotřebič bez obsluhy a před montáží, demontáží nebo čištěním, vždy odpojte spotřebič od elektrické energie.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič by neměl být používán prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

- Tento spotřebič je určený len pre použitie v domácnosti a v interiéri.
- Pred používaním si pozorne prečítajte všetky pokyny.

## ÚVOD

Tento výrobek vám pomůže snadno usušit potraviny. Za vhodných okolností by měl usušit ovoce, zeleninu, maso atd. a připravit tak z toho malé občerstvení nebo suchou potravu; kterou je možno dlouhodobě skladovat.










### Funkce




- 1) S průhlednými sušícími vrstvami a víkem, můžete včas vidět účinek zpracování potravin.
- 2) Nastavení času vypnutí, zobrazení zbývajících času provozu usnadňuje uživateli znát provozní dobu.
- 3) Maximální čas provozu je 36 hodin, vestavěna ochrana proti přehřátí, díky níž je spotřebič bezpečný a spolehlivý.
- 4) Provedení s několika pevnými teplotami (40–70 °C) pro různé typy potravin.
- 5) 5 sušících vrstev, díky kterým je možné vysušit různé potraviny současně.

### Tlačítka

- 1) Tlačítko „⏻/Time“ pro nastavení času
- 2) Tlačítko SET/°C pro nastavení teploty

## PROVOZ

- 1) Připojte spotřebič k elektrické síti, na LCD displeji se zobrazí... , potom stiskněte tlačítko „⏻/Time“ a dostanete se k nastavení času. Na LCD displeji začne blikat , stiskněte tlačítko „⏻/Time“ na nastavení požadovaného času provozu. Po každém stisknutí tlačítka přidáte 1 hodinu. Podržením tlačítka posunete čas rychle vpřed. Rozsah nastavení času: 0–36hodinový cyklus volby času. Po nastavení času, začne spotřebič po 3 sekundách pracovat.
- 2) Po nastavení času, začne spotřebič pracovat. Počáteční teplota je 55 °C. Na LCD displeji se střídavě zobrazí  a .  představuje zůstávající čas a  představuje pracovní teplotu. Během provozu můžete upravit požadovanou teplotu. Stisknutím tlačítka „SET/°C“ se dostanete do rozhraní teploty a na LCD displeji se zobrazí aktuální teplota . Opětovným stisknutím tlačítka „SET/°C“ nastavte požadovanou teplotu. Po každém stisknutí se teplota zvýší o 5 °C. Podržením tlačítka nastavíte teplotu rychle směrem nahoru. Rozsah nastavení teploty: 40 °C–70 °C cyklus volby. Po 3 sekundách se pracovní teplota potvrdí. LCD displej se vrátí do provozního rozhraní a zobrazí  a . Spotřebič bude fungovat podle nově nastavené teploty.

- 3) Vypnutí:
- Po uplynutí nastaveného času, se spotřebič přepne do pohotovostního režimu a přestane pracovat, přičemž na LCD displeji se zobrazí .
  - V průběhu provozního času, podržte stisknuté tlačítko „/Time“ na 2 sekundy, spotřebič se přepne do pohotovostního režimu a přestane pracovat, přičemž na LCD displeji se zobrazí .
- 4) Čištění:
- Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě.  
Spotřebič čistěte před a po použití.  
Vždy nechte sušičku potravin vychladnout.  
K čištění horního víka nebo parní misky použijte horký roztok vody s čisticím prostředkem a jemnou tkaninu. Nepoužívejte abrazivní produkty. Tyto díly není možné mýt v myčce nádobí.

Při čištění základny spotřebiče, vyčistěte vnitřní část vlhkou tkaninou a nechte ji vyschnout. Tento postup je možné zopakovat při čištění vnější části základny. Základnu nikdy neponořujte do vody. **Na ochranu před úrazem elektrickým proudem, neponořujte napájecí kabel, elektrickou zástrčku nebo základnu do vody, nebo jiné tekutiny.**

Spotřebič čistěte vlhkou tkaninou a nikdy ho neponořujte do vody ani jej neoplachujte vodou.

## VOLBA POTRAVIN

- A. Ovoce  
Většinu ovoce je možné připravit a uskladnit, ale trvání jejich přípravy je různé a pro podrobnější informace si můžete prohlédnout referenční tabulku. Při volbě ovoce, byste měli vybírat jen zralé druhy, protože ty obsahují velké množství přírodního cukru, zatímco nezralé ovoce může po usušení chutnat hořce.
- B. Zelenina  
Vybraná zelenina by měla být čerstvá, měkká a bez znaků poškození kvality a zkažení.
- C. Maso/drůbež/mořské plody  
Potraviny by měly být čerstvé, ale nesmíte zvolit potraviny, které byly právě vybrány z chladničky, v opačném případě se může vytvořit hodně vody při sušení potravin a ta by mohla vtéci do napájení spotřebiče. Po dokončení přípravy sušeného masa, byste ho měli zabalit a zchladit.

## PŘÍPRAVA POTRAVIN

### A. Ovoce

- a) Dříve než uložíte ovoce na podnos, měli byste ho umýt a odstranit vodu z jeho povrchu.
- b) Špatnou nebo poškozenou část ovoce byste měli odstranit.
- c) Jemné ovoce jako jsou hrozny, je možné při sušení položit na podnos jako celek.
- d) Větší ovoce byste měli nakrájet na části v rozsahu 6–13 mm.
- e) Světlé ovoce, jako jsou jablka, hrušky, broskve atd. v průběhu sušení ztmavnou. Chcete-li zmenšit změnu barvy, můžete to provést jedním z následujících způsobů:
  1. Pomocí ananasové nebo citronové šťávy.
  2. Namočte nakrájené jablko, ananas, broskev nebo jiné ovoce přímo do citronové šťávy. Po dvou minutách ho vyjměte. Otřete ho papírovou utěrkou nebo tkaninou a pak jej položte na podnos na sušení.
  3. Použijte sirup na tepelnou úpravu.
  4. Vložte nakrájené ovoce do sirupu. Vařte ho a pak ho namočte na 35 minut do sirupu (během namáčení ho nemíchejte). Vylijte horkou vodu a umyjte ovoce v čerstvé vodě. Otřete ho papírovou utěrkou nebo tkaninou a pak jej položte na podnos na sušení.

### B. Zelenina

- a) Dříve než uložíte zeleninu na podnos, byste ji měli umýt a odstranit vodu z jejího povrchu.
- b) Obecně platí, že lepší je nakrájet zeleninu na 6 mm silné plátky. Ostatní zelenina může být zpracována následujícím způsobem:
  1. Namočte zeleninu na 1–2 minuty do vařící vody. Vyndejte ji a omyjte v ledové vodě. Odstraňte vodu ze zeleniny a pak ji položte na podnos.
  2. Uvařte trochu vody a potom vložte zeleninu na určitý čas na pařák za účelem páření. Vyndejte ji a umyjte v ledové vodě. Odstraňte vodu ze zeleniny a pak ji položte na podnos (v opačném případě nadbytek vody vteče do spotřebiče a způsobí zkrat)

### C. Maso/drůbež/mořské plody

- a) Odstraňte z masa tuk a zbytek masa nakrájejte na plátky, které budou mít tloušťku přibližně 3–6 mm. Nakrájené plátky masa nařežte na čtverce, aby bylo maso po usušení ještě chutnější a čerstvější.
- b) Pokud jsou plátky masa poměrně hrubé, měli byste je na delší dobu nasolit za účelem jejich nasycení chutí a tenčí plátky potřebují méně času na nasolení.
- c) Bude to trvat přibližně 6–8 hodin, než se potraviny v chladničce nasolí.

## SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

- A. Potraviny můžete uskladnit až po vychladnutí podnosu, přičemž potraviny byste měli uložit do čistých, suchých a utěsněných nádob, jako jsou sklenice, sáčky na skladování potravin, které se používají v chladničce atd. Pokud používáte plastové sáčky na uskladnění potravin, musíte z nich odsát vzduch. Pokud používáte jiné nádoby na uskladnění potravin, měli byste se pokusit naplnit nádobu co nejvíce a natlačit potraviny tak, aby se snížilo množství vzduchu, čímž se zabrání zvlhčení potravin.
- B. Onačte název potraviny a datum uskladnění.
- C. S výjimkou masa/drůbeže, je možné ostatní potraviny uskladnit a umístit na suché a chladné místo. Potraviny, které nebudou zkonsumovány ihned, by měly být vloženy do chladničky. V případě umístění na slunném nebo horkém místě, se potraviny velmi rychle zkazí.
- D. Maso nebo drůbež musí být uložena v chladničce.
- E. Přibližně jedenkrát za měsíc byste měli zkontrolovat uložené potraviny, abyste zabránili zvlhčení potravin.

## REFERENČNÍ TABULKA TEPLoty SUŠENÍ POTRAVIN

Typ potraviny	Zelená listová zelenina	Chléb	Zelenina	Ovoce	Ořechy
Teplota sušení v °C	45 - 50	55 - 70	50 - 60	55 - 65	40

## REFERENČNÍ TABULKA SUŠENÍ OVOCE

Ovoce	Požadavky na zpracování	Čas sušení (hod.)	Účinek
Jablka	Oloupat, vyjmout jádérka a nakrájet na 6 mm silné plátky	5 - 15	Měkké, ohnuté
Banány	Oloupat, nakrájet na 3 mm kolečka	10 - 36	Křehké
Švestky	Po jedné minutě ve vroucí vodě je rozdělíte na poloviny	5 - 25	Měkké, ohnuté
Hrozny	1-2 do vařící vody	10 - 36	Měkké
Citrony	Nakrájet na 6 mm silná kolečka	5 - 25	Křehké
Mango	Oloupat, nakrájet na 6 mm silné plátky	15 - 24	Měkké, ohnuté
Pomeranče	Nakrájet na 6 mm silná kolečka	5 - 15	Měkké, ohnuté
Kiwi	Oloupat, nakrájet na 6 mm silné plátky	10 - 25	Měkké, ohnuté
Hrušky	Oloupat, vyjmout jádérka a nakrájet na 6 mm silné plátky	8 - 24	Měkké, ohnuté
Ananas	Oloupat, nakrájet na 6 mm silné plátky	10 - 21	Měkké, ohnuté

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Nevyhazujte spotřebič na konci jeho životnosti s běžným komunálním odpadem, ale předejte ho na oficiálním sběrném místě za účelem recyklace. Tímto způsobem můžete přispět k ochraně životního prostředí.



Tento výrobek nesmí být likvidován spolu s komunálním odpadem. Tento výrobek musí být likvidován na místě s povolením recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče. Sběrem a recyklací odpadu, pomáháte šetřit přírodní zdroje a zajistíte tak, že výrobek je likvidován způsobem v souladu s ochranou životního prostředí a zdraví.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

### Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

### Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



### Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel: .....

Příjmení/jméno: .....

Stát/PSČ/obec/ulice: .....

Telefonní číslo: .....

Číslo/označení (zbožní) položky: .....

Datum/místo prodeje: .....

Popis závady: .....

.....

Dátum/podpis: .....

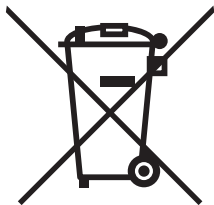
Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.



# Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

## Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

## Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

### Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: [www.privest.cz](http://www.privest.cz)

Email: [info@privest.cz](mailto:info@privest.cz)

Telefon: (+420) 241 410 819

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Ďakujeme, že ste si vybrali tento spotrebič.
- Pozorne si prečítajte tieto pokyny, aby ste dosiahli najlepšie výsledky s vaším spotrebičom.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, či je napätie na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti.
- Nepoužívajte ho v blízkosti akýchkoľvek zdrojov tepla.
- Neblokujte vetracie otvory.
- Neponárajte spotrebič do kvapaliny.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností, pokiaľ sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo boli poučené o správnom použití spotrebiča a porozumeli prípadnému riziku. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Uchovávajte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je spotrebič bez obsluhy a pred montážou, demontážou alebo čistením, vždy odpojte spotrebič od elektrickej energie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Spotrebič by nemal byť používaný prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti a v interiéri.
- Pred používaním si pozorne prečítajte všetky pokyny.

## ÚVOD

Tento výrobok vám pomôže ľahko usušiť potraviny. Za vhodných okolností by mal usušiť ovocie, zeleninu, mäso atď. a pripraviť tak z toho malé občerstvenie alebo suchú potravu; ktorú je možno dlhodobo skladovať.










### Funkcie



- 1) S priehľadnými sušiacimi vrstvami a vekom, môžete včas vidieť účinok spracovania potravín.
- 2) Nastavenie času vypnutia, zobrazenie zostávajúceho času prevádzky uľahčuje používateľovi poznať prevádzkový čas.
- 3) Maximálny čas prevádzky je 36 hodín, vstavaná ochrana proti prehriatiu, vďaka ktorej je spotrebič bezpečný a spoľahlivý.
- 4) Prevedenie s viacerými pevnými teplotami (40-70 °C) pre rôzne typy potravín.
- 5) 5 sušiacich vrstiev, vďaka ktorým je možné vysušiť rôzne potraviny súčasne.

### Tlačidlá

- 1) Tlačidlo „☰/Time“ pre nastavenie času
- 2) Tlačidlo SET/°C pre nastavenie teploty

## PREVÁDZKA

- 1) Pripojte spotrebič k elektrickej sieti, na LCD displeji sa zobrazí... , potom stlačte tlačidlo „☰/Time“ a dostanete sa k nastaveniu času. Na LCD displeji začne blikať a , stlačte tlačidlo „☰/Time“ na nastavenie požadovaného času prevádzky. Po každom stlačení tlačidla pridáte 1 hodinu. Podržaním tlačidla posuniete čas rýchlo dopredu. Rozsah nastavenia času: 0-36 hodinový cyklus voľby času. Po nastavení času, začne spotrebič po 3 sekundách pracovať.
- 2) Po nastavení čas, začne spotrebič pracovať. Počiatočná teplota je 55 °C. Na LCD displeji sa striedavo zobrazí  a .  predstavuje zostávajúci čas a  predstavuje pracovnú teplotu. V priebehu prevádzky môžete upraviť požadovanú teplotu. Stlačením tlačidla „SET/°C“ sa dostanete do rozhrania teploty a na LCD displeji sa zobrazí aktuálna teplota . Opätovným stlačením tlačidla „SET/°C“ nastavte požadovanú teplotu. Po každom stlačení sa teplota zvýši o 5 °C. Podržaním tlačidla nastavíte teplotu rýchlo smerom hore. Rozsah nastavenia teploty: 40 °C-70 °C cyklus voľby. Po 3 sekundách sa pracovná teplota potvrdí. LCD displej sa vráti do prevádzkového rozhrania a zobrazí  a . Spotrebič bude fungovať podľa novo nastavenej teploty.

- 3) Vypnutie:
- Po uplynutí nastaveného času, sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu a prestane pracovať, pričom na LCD displeji sa zobrazí .
  - V priebehu prevádzkového času, podržte stlačené tlačidlo „⏻/Time“ na 2 sekundy, spotrebič sa prepne do pohotovostného režimu a prestane pracovať, pričom na LCD displeji sa zobrazí .
- 4) Čistenie:
- Pred čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.  
Spotrebič čistite pred a po použití.  
Vždy nechajte sušičku potravín vychladnúť.  
Na čistenie horného veka alebo parnej misky, použite horúci roztok vody s čistiacim prostriedkom a jemnú tkaninu. Nepoužívajte abrazívne produkty. Tieto diely nie je možné umývať v umývačke riadu.

Pri čistení základne spotrebiča, vyčistite vnútornú časť vlhkou tkaninou a nechajte ku vyschnúť. Tento postup je možné zopakovať pri čistení vonkajšej časti základne. Základňu nikdy neponárajte do vody. **Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte napájací kábel, elektrickú zástrčku alebo základňu do vody, alebo inej tekutiny.**

Spotrebič čistite vlhkou tkaninou a nikdy ho neponárajte do vody ani ho neoplachujte vodou.

## **VOĽBA POTRAVÍN**

- A. Ovocie  
Väčšinu ovocia je možné pripraviť a uskladniť, ale trvanie ich prípravy je rôzne a pre podrobnejšie informácie si môžete pozrieť referenčnú tabuľku. Pri voľbe ovocia, by ste mali vyberať len zrelé druhy, pretože tie obsahujú veľké množstvo prírodného cukru, zatiaľ čo nezrelé ovocie môže po usušení chutiť horko.
- B. Zelenina  
Vybratá zelenina by mala byť čerstvá, mäkká a bez znakov poškodenia kvality a pokazenia.
- C. Mäso/hydina/morské plody  
Potraviny by mali byť čerstvé, no nesmiete zvoliť potraviny, ktoré boli práve vybraté z chladničky, v opačnom prípade sa môže vytvoriť veľa vody pri sušení potravín a tá by mohla vtiect do napájania spotrebiča. Po dokončení prípravy sušeného mäsa, by ste ho mali zabalit' a schladit'.

## PRÍPRAVA POTRAVÍN

### A. Ovocie

- a) Skôr ako uložíte ovocie na podnos, mali by ste ho umyť a odstrániť vodu z jeho povrchu.
- b) Zlú alebo poškodenú časť ovocia by ste mali odstrániť.
- c) Jemné ovocie ako je hrozno, je možné pri sušení položiť na podnos ako celok.
- d) Väčšie ovocie by ste mali nakrájať na časti v rozsahu 6 - 13 mm.
- e) Svetlé ovocie, ako sú jablká, hrušky, broskyne, atď. v priebehu sušenia stmavnú. Ak chcete zmenšiť zmenu farby, môžete to vykonať jedným z nasledujúcich spôsobov:
  1. Pomocou ananásovej alebo citrónovej šťavy.
  2. Namočte nakrájané jablko, ananás, broskyňu alebo iné ovocie priamo do citrónovej šťavy. Po dvoch minútach ho vyberte. Utrite ho papierovou utierkou alebo tkaninou a potom ho položte na podnos na sušenie.
  3. Použite sirup na tepelnú úpravu.
  4. Vložte nakrájané ovocie do sirupu. Varte ho a potom ho namočte na 35 minút do sirupu (počas namáčania ho nemiešajte). Vylejte horúcu vodu a umyte ovocie v čerstvej vode. Utrite ho papierovou utierkou alebo tkaninou a potom ho položte na podnos na sušenie.

### B. Zelenina

- a) Skôr ako uložíte zeleninu na podnos, by ste ju mali umyť a odstrániť vodu z jej povrchu.
- b) Vo všeobecnosti platí, že lepšie je nakrájať zeleninu na 6 mm hrubé plátky. Ostatná zelenina môže byť spracovaná nasledujúcim spôsobom:
  1. Namočte zeleninu na 1-2 minúty do vriacej vody. Vyberte ju a umyte v ľadovej vode. Odstráňte vodu zo zeleniny a potom ju poukladajte na podnos.
  2. Uvarte trochu vody a potom vložte zeleninu na určitý čas na parák za účelom parenia. Vyberte ju a umyte v ľadovej vode. Odstráňte vodu zo zeleniny a potom ju poukladajte na podnos (v opačnom prípade nadbytok vody vtečie do spotrebiča a spôsobí skrat)

### C. Mäso/hydina/morské plody

- a) Odstráňte z mäsa tuk a zvyšok mäsa nakrájajte na plátky, ktoré budú mať hrúbku približne 3-6 mm. Nakrájané plátky mäsa narežte na štvorce, aby bolo mäso po usušení ešte chutnejšie a čerstvejšie.
- b) Ak sú plátky mäsa pomerne hrubé, mali by ste ich na dlhší čas nasoliť za účelom ich nasýtenia chuťou a tenšie plátky potrebujú menej času na nasolenie.
- c) Bude to trvať približne 6-8 hodín, kým sa potraviny v chladničke nasolia.

## SKLADOVANIE POTRAVÍN

- A. Potraviny môžete uskladniť až po vychladnutí podnosu, pričom potraviny by ste mali uložiť do čistých, suchých a utesnených nádob, ako sú napríklad sklenené poháre, vracká na skladovanie potravín, ktoré sa používajú v chladničke atď. Ak používate plastové vrecká na uskladnenie potravín, musíte z nich odsáť vzduch. Ak používate iné nádoby na uskladnenie potravín, mali by ste sa pokúsiť naplniť nádobu čo najviac a natlačiť potraviny tak, aby sa znížilo množstvo vzduchu, čím sa zabráni zvlhčeniu potravín.
- B. Onačte názov potraviny a dátum uskladnenia.
- C. S výnimkou mäsa/hydiny, je možné ostatné potraviny uskladniť a umiestniť na suché a chladné miesto. Potraviny, ktoré nebudú skonsumované ihneď, by mali byť vložené do chladničky. V prípade umiestnenia na slnečnom alebo horúcom mieste, sa potraviny veľmi rýchlo pokazia.
- D. Mäso alebo hydina musí byť uložená v chladničke.
- E. Približne jedenkrát za mesiac by ste mali skontrolovať uložené potraviny, aby ste zabránili zvlhčeniu potravín.

## REFERENČNÁ TABUĽKA TEPLoty SUŠENIA POTRAVÍN

Typ potraviny	Zelená listová zelenina	Chlieb	Zelenina	Ovocie	Orechy
Teplota sušenia v °C	45 - 50	55 - 70	50 - 60	55 - 65	40

## REFERENČNÁ TABUĽKA SUŠENIA OVOCIA

Ovocie	Požiadavky na spracovanie	Čas sušenia (hod.)	Účinnok
Jablká	Ošúpať, vybrať jadierka a nakrájať na 6 mm hrubé plátky	5 - 15	Mäkké, ohnuté
Banány	Ošúpať, nakrájať na 3 mm kolieska	10 - 36	Krehké
Slivky	Po jednej minúte vo vriacej vode ich otvorte na polovice	5 - 25	Mäkké, ohnuté
Hrozno	1-2 do vriacej vody	10 - 36	Mäkké
Citróny	Nakrájať na 6 mm hrubé kolieska	5 - 25	Krehké
Mango	Ošúpať, nakrájať na 6 mm hrubé plátky	15 - 24	Mäkké, ohnuté
Pomaranče	Nakrájať na 6 mm hrubé kolieska	5 - 15	Mäkké, ohnuté
Kiwi	Ošúpať, nakrájať na 6 mm hrubé plátky	10 - 25	Mäkké, ohnuté
Hrušky	Ošúpať, vybrať jadierka a nakrájať na 6 mm hrubé plátky	8 - 24	Mäkké, ohnuté
Ananás	Ošúpať, nakrájať na 6 mm hrubé plátky	10 - 21	Mäkké, ohnuté

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Nevyhadzujte spotrebič na konci jeho životnosti s bežným komunálnym odpadom, ale ho odovzdajte na oficiálnom zbernom mieste za účelom recyklácie. Týmto spôsobom, môžete prispieť k ochrane životného prostredia.



Tento výrobok sa nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom. Tento výrobok musí byť likvidovaný na mieste s povolením recyklovať elektrické a elektronické spotrebiče. Zberom a recykláciou odpadu, pomáhate šetriť prírodné zdroje a zaistíte ta, že výrobok je likvidovaný spôsobom v súlade s ochranou životného prostredia a zdravia.

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

### Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

### Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



### Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ: .....

Priezvisko/meno: .....

Štát/PSČ/obec/ulica: .....

Telefónne číslo: .....

Číslo/označenie (tovaru) položky: .....

Dátum/miesto predaja: .....

Popis poruchy: .....

.....

Dátum/podpis: .....

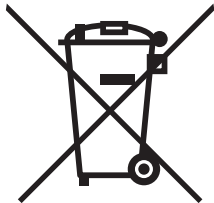
Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko bud' predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.



## Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

### Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

### Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

#### Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: [www.privest.cz](http://www.privest.cz)

Email: [info@privest.cz](mailto:info@privest.cz)

Telefón: (+420) 241 410 819

## INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Dziękujemy za wybór tego urządzenia.
- Z uwagą przeczytaj niniejszą instrukcję, by osiągnąć najlepsze wyniki urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej, upewnij się czy napięcie na tablicy znamionowej odpowiada napięciu w twoim domu.
- Nie używaj go w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych.
- Nie zanurzaj urządzenia w cieczach.
- Tego urządzenia mogą używać dzieci od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych umiejętnościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia, jeśli są pod nadzorem odpowiedzialnej za nie osoby lub zostały pouczone o odpowiednim używaniu urządzenia i rozumieją ewentualne ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, jeśli nie są starsze niż 8 lat i nie są pod nadzorem.
- Trzymaj urządzenie i jego kabel z dala od zasięgu dzieci młodszych niż 8 lat
- Jeśli urządzenie jest bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem, zawsze odłączaj je od energii elektrycznej.
- Gdy przewód zasilania jest uszkodzony, musi go wymienić producent, jego przedstawiciel serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach, by zapobiec niebezpieczeństwu.
- Urządzenie nie powinno być używane za pośrednictwem zewnętrznego minutnika lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku domowego i we wnętrzach.
- Przed rozpoczęciem użytkowania przeczytaj wszystkie instrukcje.

## WSTĘP

Ten produkt pomoże ci łatwo wysuszyć żywność. W odpowiednich warunkach wysuszy owoce, warzywa, mięso itd. i przygotuje w ten sposób małą przekąskę lub suche jedzenie; które można długotrwale przechowywać.








### Funkcje

- 1) Dzięki przezroczystym warstwom i pokrywie, możesz na czas zobaczyć efekt suszenia żywności.
- 2) Ustawienie czasu wyłączenia, wyświetlenie pozostałego czasu pracy ułatwia użytkownikowi poznanie czasu pracy.
- 3) Maksymalny czas pracy to 36 godzin, wbudowana ochrona przed przegrzaniem, dzięki której urządzenie jest bezpieczne i niezawodne.
- 4) Urządzenie z wieloma temperaturami (40-70 °C) dla różnych rodzajów pożywienia.
- 5) 5 warstw suszenia, dzięki którym można wysuszyć różne potrawy równocześnie.

### Przyciski

- 1) Przycisk „⏻/Time” aby ustawić czas
- 2) Przycisk SET/°C aby ustawić temperaturę

## PRACA

- 1) Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej, na wyświetlaczu LCD wyświetli się... , następnie naciśnij przycisk „⏻/Time” dostaniesz się do ustawień czasu. Na wyświetlaczu LCD zacznie mrugać i , naciśnij przycisk „ /Time” w celu ustawienia pożądanego czasu pracy. Po każdym naciśnięciu przycisku dodasz 1 godzinę. Przytrzymując przycisk przewiniesz czas szybko do przodu. Zakres ustawień czasu: 0-36 godzinowy cykl wyboru czasu. Po ustawieniu czasu, urządzenie zacznie pracować po 3 sekundach.
- 2) Po ustawieniu czasu urządzenie zacznie pracować. Temperatura początkowa to 55 °C. Na wyświetlaczu LCD wyświetli się na przemian  i .  oznacza pozostały czas a  to temperatura pracy. W trakcie pracy można zmienić temperaturę. Naciskając przycisk „SET/°C” przejdziesz do interfejsu temperatury a na wyświetlaczu LCD wyświetli się aktualna temperatura .

Ponownie naciskając przycisk „SET/°C” ustawisz pożądaną temperaturę. Po każdym naciśnięciu temperatura podniesie się o 5°C. Przytrzymując przycisk ustawisz szybko temperaturę w kierunku do góry. Zakres ustawień temperatury: 40 °C- 70 °C cykl wyboru. Po 3 sekundach temperatura pracy zostanie potwierdzona. Wyświetlacz LCD wróci do interfejsu pracy i wyświetli **65** i **13**. Urządzenie będzie działać według nowo ustawionej temperatury.

3) Wyłączenie:

a) Po upływie ustawionego czasu, urządzenie przełączy się do trybu gotowości i przestanie pracować, przy czym na wyświetlaczu LCD wyświetli się **00**.

b) W trakcie pracy, przytrzymaj przycisk „⏻/Time” przez 2 sekundy, urządzenie przełączy się do trybu gotowości i przestanie pracować, przy czym na wyświetlaczu LCD pojawi się **00**.

4) Czyszczenie:

Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej. Urządzenie czyść przed i po użyciu.

Zawsze zostaw suszarkę żywności do ostygnięcia.

Do czyszczenia górnej pokrywy lub miski parowej, użyj gorącego roztworu wody ze środkiem czyszczącym i delikatnej ściereki. Nie używaj środków żrących. Tych części nie można myć w zmywarce do naczyń.

Podczas czyszczenia podstawy urządzenia, wyczyść wewnętrzną część wilgotną ściereką i zostaw do wyschnięcia. To postępowanie można powtórzyć podczas czyszczenia zewnętrznej części podstawy.

Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie. **W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu zasilania, wtyczki elektrycznej ani podstawy w wodzie lub innej cieczy.**

Urządzenie czyść wilgotną ściereką i nigdy nie zanurzaj go w wodzie ani nie płucz go wodą.

## WYBÓR ŻYWNOSCI

A. Owoce

Większość owoców można przygotować i przechować, ale czas ich przygotowania jest różny, w celu uzyskania szczegółowych informacji i zob. tabelę referencyjną.

Wybieraj tylko dojrzałe owoce, ponieważ zawierają one dużą ilość naturalnego cukru, natomiast niedojrzałe owoce mogą po wysuszeniu smakować gorzko.

B. Warzywa

Wybieraj warzywa świeże, miękkie oraz bez śladów uszkodzeń i psucia.

C. Mięso/drób/owoce morza

Żywność powinna być świeża, nie można jednak używać żywności, która dopiero co została wyjęta z lodówki, w innym przypadku może powstać wiele wody w trakcie suszenia żywności a ona mogła by cieć do zasilania urządzenia. Po zakończeniu przygotowania suszonego mięsa, należy je spakować i schłodzić.

## PRZYGOTOWANIE ŻYWNOŚCI

### A. Owoce

- a) Zanim ułożysz owoce na tacy, należy ją umyć i usunąć wodę z jej powierzchni.
- b) Złe lub uszkodzone części owoców należy usunąć.
- c) Delikatne owoce, takie jak winogrona, można położyć na tacy w całości.
- d) Większe owoce należy pokroić na części 6 - 13 mm.
- e) Jasne owoce, takie jak jabłka, gruszki, brzoskwinie itd. w trakcie suszenia ściemnieją. Jeśli chcesz zmniejszyć zmianę koloru, możesz to wykonać w jeden z następujących sposobów:
  1. Za pomocą soku z ananasa lub cytryn.
  2. Namocz pokrojone jabłko, ananasa, brzoskwinie lub inne owoce w soku cytrynowym. Po dwóch minutach je wyjmij. Wytrzyj je ręcznikiem papierowym lub ścierką a następnie połóż na tacy do suszenia.
  3. Użyj syropu do obróbki termicznej.
  4. Włóż pokrojone owoce do syropu. Gotuj je a następnie zostaw do namoczenia na 35 minut w syropie (podczas namaczania nie mieszaj syropu). Wylej gorącą wodę i umyj owoce w świeżej wodzie. Wytrzyj je papierową ścierką lub tkaniną a następnie połóż je na tacy do suszenia.

### B. Warzywa

- a) Zanim ułożysz warzywa na tacy, należy je umyć i usunąć wodę z ich powierzchni.
- b) Generalnie obowiązuje zasada, że lepiej jest pokroić warzywa na plastry o grubości 6 mm. Inne warzywa mogą być przygotowane w następujący sposób:
  1. Namocz warzywa na 1-2 minuty we wrzącej wodzie. Wyjmij je i umyj w bardzo zimnej wodzie. Usuń wodę z warzyw a następnie poukładaj je na tacy.
  2. Ugotuj trochę wody a następnie włóż warzywa na określony czas na sitko do gotowania na parze, aby się wyparzyły. Wyjmij je i umyj w bardzo zimnej wodzie. Usuń wodę z warzyw a następnie poukładaj je na tacy (w innym przypadku nadmiar wody wleje się do urządzenia i spowoduje zwarcie).

### C. Mięso/drób/owoce morza

- a) Usuń z mięsa tłuszcz a pozostałe mięso pokrój na plastry, które będą miały średnicę około 3-6 mm. Pokrojone plastry mięsa pokrój w kwadraty, aby mięso po wysuszeniu było jeszcze smaczniejsze i bardziej świeże.
- b) Jeśli plastry mięsa są dość grube, należy je posolić i zostawić na jakiś czas w celu ich nasycenia smakiem, cieńsze plastry potrzebują mniej czasu.
- c) Będzie to trwało około 6-8 godzin, zanim żywność nasiąknie solą w lodówce.

## PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

- A. Żywność możesz przechowywać dopiero po ostygnięciu tacy, przy czym żywność należy włożyć do czystych, suchych i uszczelnionych pojemników, takich jak na przykład szklane słoiki, woreczki do przechowywania żywności, których używa się w lodówce itd. Jeśli używasz plastikowych woreczków do przechowywania żywności, musisz z nich odessać powietrze. Jeśli używasz innych pojemników do przechowywania żywności, należy napełnić pojemnik jak najbardziej się da i tak ułożyć żywność, aby zmniejszyć ilość powietrza, co zapobiegnie zawilgoceniu żywności.
- B. Zapisz nazwę żywności i datę.
- C. Z wyjątkiem mięsa/drobieu, inne pokarmy można przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Żywność, której nie skonsumujesz od razu, należy włożyć do lodówki. W przypadku umieszczenia w słonecznym lub gorącym miejscu, żywność bardzo szybko się zepsuje.
- D. Mięso lub drób muszą być przechowywane w lodówce.
- E. Około raz w miesiącu należy skontrolować przechowywaną żywność, aby zapobiec zawilgoceniu potraw.

## TABELA REFERENCYJNA TEMPERATURY SUSZENIA ŻYWNOŚCI

Rodzaj żywności	Zielone warzywa liściaste	Chleb	Warzywa	Owoce	Orzechy
Temperatura suszenia w °C	45 - 50	55 - 70	50 - 60	55 - 65	40

## TABELA REFERENCYJNA SUSZENIA OWOCÓW

Owoce	Przygotowanie do suszenia	Czas suszenia (godz.)	Efekt
Jabłka	Obrać, wyjąć pestki, pokroić w plastry grubości 6 mm	5 - 15	Miękkie, powyginane
Banany	Obrać, pokroić w plastry grubości 3 mm	10 - 36	Kruche
Śliwki	Po jednej minucie we wrzącej wodzie otworzyć na połówki	5 - 25	Miękkie, powyginane
Winogrona	1-2 do wrzącej wody	10 - 36	Miękkie
Cytryny	Pokroić w plastry grubości 6 mm	5 - 25	Kruche
Mango	Obrać, pokroić w plastry o grubości 6 mm	15 - 24	Miękkie, powyginane
Pomarańcze	Pokroić w plastry grubości 6 mm	5 - 15	Miękkie, powyginane
Kiwi	Obrać, pokroić w plastry grubości 6 mm	10 - 25	Miękkie, powyginane
Gruszki	Obrać, wyjąć nasiona i pokroić w plastry grubości 6 mm	8 - 24	Miękkie, powyginane
Ananas	Obrać, pokroić w plastry grubości 6 mm	10 - 21	Miękkie, powyginane

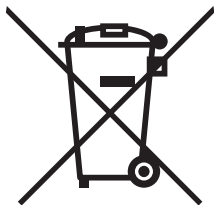
## OCHRONA ŚRODOWISKA

Nie wyrzucaj zużytego urządzenia z odpadem komunalnym, oddaj je do oficjalnego punktu zbiórki w celu recyklingu. W ten sposób możesz się przyczynić do ochrony środowiska.



Ten produkt nie może być likwidowany wraz z odpadem komunalnym. Ten produkt musi być likwidowany w punkcie posiadającym pozwolenia na recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zbierając i oddając do recyklingu odpady, pomagasz oszczędzać źródła naturalne i zapewniasz, że produkt jest likwidowany w sposób zgodny z ochroną środowiska i zdrowia.

## Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### **Dla osób prawnych w Unii Europejskiej**

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

### **Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej**

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.





## **FONTOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK**

- Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a készüléket.
- Az optimális használat érdekében kérjük, hogy olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat értékei megegyeznek-e az adatlapon feltüntetett értékekkel.
- Ne használja hőforrások közelében a készüléket.
- Ne zárja le a szellőzőnyílásokat.
- Ne merítse folyadékba a készüléket.
- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikai, mentális vagy szenzorikus képességű, vagy kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelnek rájuk, vagy kellő utasításokat kaptak a készülék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és ápolást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek felügyelet nélkül.
- Tartsa távol a készüléket és vezetékét 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
- Válassza le a készüléket a tápellátásról, ha senki nem ügyel rá, valamit szerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.
- A fennálló veszélyek elkerülése érdekében a sérült tápkábelt csak a gyártó, márkaszerviz, vagy egy képzett szakember cserélheti ki.
- A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy önálló távirányító rendszerrel használni.

- A készülék csak háztartásokban, beltérben használható.
- Használat előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat.

## BEVEZETÉS

A készülék lehetővé teszi az élelmiszer egyszerű tartósítását. Megfelelő körülmények között gyümölcs, zöldség, hús szárítására használatos, amely így közvetlenül fogyasztható lesz, de egyben hosszabb ideig megőrzi minőségét is.

### Funkciók



- 1) Az átlátszó szárító tálcáknak és fedélnek köszönhetően folyamatosan megfigyelhető a szárítási folyamat.
- 2) A kikapcsolás időpontjának beállítása, a maradék idő ábrázolása megkönnyíti a felhasználónak az üzemeltetési idő ellenőrzését.
- 3) 36 óra maximális üzemeltetési idő; a beépített túlmelegedés elleni védelemnek köszönhetően a készülék biztonságos és megbízható.
- 4) Több fix hőmérséklet - beállítással (40-70 °C) a különböző élelmiszerekhez.
- 5) Az 5 tálcának köszönhetően különböző ételeket lehet egyszerre szárítani.

### Kezelőgombok

- 1) „☹/Time” gomb az idő beállításához
- 2) SET/°C gomb a hőmérséklet beállításához

## ÜZEMELTETÉS

- 1) Csatlakoztatás után a tápellátáshoz a LCD kijelzőn megjelenik a... **00**. Nyomja meg a „☹/Time” gombot az időbeállítás aktiválásához. A LCD kijelzőn villogni kezd a **00**. Állítsa be a kívánt időt a „☹/Time” gombbal; minden gombnyomáskor 1 órával növekszik az idő értéke. Ha a gombot hosszabb ideig lenyomva tartja, az érték gyorsabban emelkedik. Beállítási tartomány: 0-36 órás ciklus. Az idő beállítása után 3 másodperccel a készülék működni kezd.
- 2) Az idő beállítása után a készülék üzemelni kezd. A kiinduló hőmérséklet 55 °C. A LCD kijelzőn váltakozva **13**° és **55**° látható. A **13**° a hátralevő időt, az **55**° pedig a munkahőmérsékletet jelenti. A hőmérsékletet az üzemeltetés alatt is meg lehet változtatni. A „SET/°C” gombbal beléphet a hőmérséklet ábrázolási felületébe, a LCD kijelző az aktuális hőmérsékletet **55**° ábrázolja. A „SET/°C” újabb megnyomásával be lehet állítani a kívánt hőmérsékletet. Minden gombnyomáskor 5°C értékkel változik a beállítás. A gomb lenyomva tartásával az érték gyorsan fog emelkedni. A hőmérséklet-tartomány 40 °C-70 °C között állítható be és ciklusosan váltakozik. 3 mp után a készülék elmenti a beállítást. A LCD kijelző visszatér az üzemeltetési felületre, megjelenik a **65**° és **13**°. A készülék most az új beállítás szerint fog működni.

- 3) Kikapcsolás:
- A beállított idő leteltével a készülék készenléti módra kapcsol és leáll. A LCD kijelzőn a  ábrázolás látható.
  - Az üzemeltetés folyamán tartsa lenyomva 2 másodpercre a „⏻/Time” gombot. A készülék készenléti üzemmódra kapcsol és leáll, a LCD kijelzőn a  ábrázolás látható.
- 4) Tisztítás:
- Tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket a tápellátásról.  
A készüléket használat előtt és után is meg kell tisztítani.  
Hagyja teljesen kihűlni az élelmiszer-szárítót.  
A felső fedél vagy párolóbetét tisztításához használjon forró, tisztítószeres vizet és egy finom szövetet. Ne használjon súrolószereket. Ne használjon mosogatógépet az alkatrészek tisztításához.

Az alapkészülék tisztítása: tisztítsa meg egy nedves szövettel a belső részt, és hagyja kiszáradni. Ez az eljárás az alapkészülék külső burkolatánál is alkalmazható. Az alapzatot soha nem szabad vízbe meríteni. **Áramütés veszélye miatt a tápkábelt, csatlakozódugót és magát a készüléket nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.**

A készülék tisztításához használjon egy benedvesített törlőrongyot. Soha ne merítse vízbe, vagy ne fecskendezze le vízzel az elektromos részt.

## AZ ÉLELMISZER KIVÁLASZTÁSA

- A. Gyümölcs  
A legtöbb gyümölcs szárítható és tárolható, de az elkészítési idő hossza eltérő. Részletes információk a lenti táblázatban találhatóak. Csak érett gyümölcsöt szárítunk, amely elegendő természetes cukrot tartalmaz. Az éretlen gyümölcs szárítás után keserű lehet.
- B. Zöldség  
A szárításra szánt zöldség legyen friss, puha és kifogástalan minőségű.
- C. Hús/baromfi/tenger gyümölcsei  
Friss élelmiszert kell választani, de nem közvetlenül a hűtőből, mert ilyen esetben sok víz szabadul fel az ételből, ami az elektromos részbe szívároghat. A szárított húst ajánlatos becsomagolni és hidegen tárolni.

## AZ ÉLELMISZER ELŐKÉSZÍTÉSE

### A. Gyümölcs

- a) A tálcákra helyezés előtt mossa meg és törölje szárazra a gyümölcsöt.
- b) Távolítsa el a hibás és sérült részeket a gyümölcsből.
- c) A törékeny gyümölcsöt, pl. szőlőt, egészbe is a tálcákra lehet helyezni.
- d) A nagyobb gyümölcsöt ajánlatos 6 - 13 mm nagyságú darabokra vágni.
- e) A világos gyümölcs, mint az alma, körte, barack stb. megsötétedik a szárítás folyamán. A színváltozás mérsékeltebb lesz az alábbi módszerek valamelyikének alkalmazásával:
  1. Használjon ananász – vagy citromlevet.
  2. Merítse citromlébe a feldarabolt almát, ananászt, barackot vagy más gyümölcsöt, majd 2 perc után vegye ki a gyümölcsöt. Törölje szárazra egy papírtörülővel vagy szövettel, és helyezze a szárítótálcákra.
  3. Alkalmazzon szirupos hőkezelést.
  4. Tegye szirupba a feldarabolt gyümölcsöt. Forralja fel a gyümölcsöt a szirupban, majd áztassa 35 percig a forró szirupban (keverés nélkül). Öntse le a forró szirupot, és mossa át friss vízben a gyümölcsöt. Törölje szárazra egy papírtörülővel vagy konyharuhával, és helyezze a szárítótálcákra.

### B. Zöldség

- a) A tálcákra helyezés előtt mossa meg és törölje szárazra a zöldséget.
- b) Általánosságban elmondható, hogy a zöldséget 6 mm vastag szeletekre ajánlatos felszeletelni.

A többi zöldséget az alábbi módok javasoljuk feldolgozni:

  1. Dobja a zöldséget 1-2 percre forrásban lévő vízbe. Vegye ki a zöldséget, és mártsa jeges vízbe. Távolítsa el a vizet, és rakja a zöldséget a tálcákra.
  2. Forraljon fel egy kevés vizet, majd gőzölje párolóbetétben a zöldséget rövid ideig. Vegye ki a zöldséget, és mossa meg jeges vízben. Távolítsa el a vizet, és rakja a zöldséget a tálcákra (ellenkező esetben a felesleges víz az elektromos részbe szívároghat és zárlatot okozhat).

### C. Hús/zöldség/tenger gyümölcssei

- a) Távolítsa el a zsírt és vágja a húst kb. 3-6 mm vastag szeletekre. Kockázza fel a hússzeleteket, hogy szárítás után még ízletesebb és frissebb maradjon.
- b) A viszonylag vastag szeleteket ajánlatos órákkal a szárítás előtt besózni, hogy ízletesebbek legyenek, míg a vékony szeleteket csak röviddel szárítás előtt sózzuk.
- c) A hússzeleteket kb. 6-8 órával szárítás előtt kell sózni.

## AZ ÉLELMISZER TÁROLÁSA

- A. A szárított élelmiszert csak a teljes kihűlés után szabad elraktározni tiszta, száraz és légmentesen lezárt tárolókba, pl. üvegpoarakba, hűtőszekrényben használható élelmiszertároló zacskókba stb. A műanyag zacskókból el kell távolítani a maradék levegőt.  
Más élelmiszertárolók alkalmazása esetén a tartályt maximálisan meg kell tölteni és az élelmiszert ajánlatos úgy összenyomni, hogy a lehető legkevesebb levegő maradjon a tartályban, mert ez megelőzi a nedvességképződést.
- B. A tartályon tüntesse fel az élelmiszer nevét és a szárítás időpontját.
- C. Hús/baromfi kivételével az élelmiszert száraz és sötét helyen javasoljuk tárolni. Azt az ételt, ami nem kerül azonnal fogyasztásra, ajánlatos a hűtőben tárolni. Napos vagy meleg helyen történő tárolás esetén az élelmiszer nagyon gyorsan megromlik.
- D. A húst és baromfit hűtőben kell tárolni.
- E. Körülbelül havonta egyszer ellenőrizze le az ételt nedvesedés szempontjából.

## AZ ÉLELMISZER JAVASOLT SZÁRÍTÁSI IDEJE

Élelmiszer – típus	Zöld levélzöldség	Kenyér	Zöldség	Gyümölcs	Dió
Szárítási hőmérséklet °C-ban	45 - 50	55 - 70	50 - 60	55 - 65	40

## GYÜMÖLCSFAJTÁK JAVASOLT SZÁRÍTÁSI IDEJE

Gyümölcs	Feldolgozás – követelmények	Szárítás (óra)	Eredmény
Alma	Meghámozva, magok nélkül, 6 mm szeletekre vágva	5 - 15	Lágy, hajlékony
Banán	Meghámozva, 3 mm szeletekre vágva	10 - 36	Törékeny
Szilva	1 perc blansírozás után megfelezve	5 - 25	Lágy, hajlékony
Szőlő	1-2 perc blansírozás	10 - 36	Lágy
Citrom	6 mm vastag szeletekre vágva	5 - 25	Törékeny
Mangó	Meghámozva, 6 mm szeletekre vágva	15 - 24	Lágy, hajlékony
Narancs	6 mm vastag szeletekre vágva	5 - 15	Lágy, hajlékony
Kivi	Meghámozva, 6 mm szeletekre vágva	10 - 25	Lágy, hajlékony
Körte	Meghámozva, magok nélkül, 6 mm szeletekre vágva	8 - 24	Lágy, hajlékony
Ananász	Meghámozva, 6 mm szeletekre vágva	10 - 21	Lágy, hajlékony

## KÖRNYEZETVÉDELEM

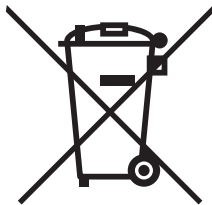
Ne selejtezze a használt elektromos készüléket a háztartási hulladékkal együtt. Szállítsa a készüléket a hivatalos helyi hulladékhasznosító gyűjtőhelyre. Így Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez.



Ez a termék nem selejtezhető a háztartási hulladékkal együtt. Szállítsa el a helyi gyűjtőtelepre a selejtezésre szánt régi készüléket.

■ A felelősségteljes hulladékselejtezés és a nyersanyagok újrahasznosítása megelőzi az esetleges negatív kihatásokat a környezetre és az emberi egészségre.

## Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

### **Jogi személyek az EU keretén belül**

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

### **Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül**

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.





## POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

- Zahvaljujemo se vam za nakup tega aparata.
- Da bi dosegli čim boljše rezultate pri uporabi novega aparata, natančno preberite navodila v tem priročniku.
- Preden aparat priključite, preverite, če napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, navedeni na tablici.
- Ne uporabljajte aparata v bližini virov toplote.
- Ne mašite odprtih zaščit.
- Ne potaplajte naprave v vodo.
- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko aparat uporabljajo le pod nadzorom odgovorne osebe ali pa če so prejele navodila glede uporabe naprave in razumejo tveganja. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso starejši od 8 let in če niso pod nadzorom.
- Hranite aparat in napajalni kabel izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Če je aparat brez nadzora, oz. pred sestavljanjem, razstavljanem in čiščenjem ga vedno izključite iz električnega omrežja.
- Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali enako usposobljena oseba.
- Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.

- Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu in v notranjih prostorih.
- Pred uporabo natančno preberite vsa navodila za uporabo.

## UVOD

Ta izdelek vam omogoča enostavno sušenje živil. V ustreznih okoliščinah posuši sadje, zelenjavo, meso itd. za pripravo malih prigrizkov ali suhe hrane, ki jo je mogoče dolgo časa shranjevati.

### Funkcije

- 1) Prozorni sušilni sloji in pokrov omogočajo, da pravočasno vidite učinek predelave hrane.
- 2) Nastavitev časa izklopa, prikaz preostalega časa delovanja, uporabniku olajša poznavanje časa delovanja.
- 3) Maksimalni čas delovanja je 36 ur, vgrajena zaščita pred pregrevanjem, zaradi česar je naprava varna in zanesljiva.
- 4) Izvedba z več fiksnimi temperaturami (40-70 °C) za različne vrste hrane.
- 5) 5 slojev za sušenje, ki omogočajo hkratno sušenje različnih živil.

### Tipke

- 1) Tipka „⏻/Time“ za nastavitev časa
- 2) Tipka SET/°C za nastavitev temperature

## DELOVANJE

- 1) Priključite aparat na električno omrežje, na LCD zaslonu se prikaže ... **00**, nato pritisnite na tipko „⏻/Time“, da lahko nastavite čas. Na LCD zaslonu začne utripati **00**, pritisnite na tipko „⏻/Time“, da nastavite zahtevani čas delovanja. Z vsakim pritiskom na tipko čas delovanja poveča za 1 uro. Če tipko držite, se nastavitev časa hitro povečuje. Razpon nastavitve časa: 0-36 urni razpon izbire časa delovanja. Ko nastavite čas, po 3 sekundah začne aparat delovati.
- 2) Ko je čas nastavljen, aparat začne delovati. Začetna temperatura je 55 °C. Na LCD zaslonu se izmenično prikazuje **13** in **55**. **13** predstavlja preostali čas in **55** predstavlja delovno temperaturo. Med delovanjem lahko spremenite želeno temperaturo. S pritiskom na "SET/°C" pridete v način za nastavitev temperature, na LCD zaslonu se prikaže trenutna temperatura **55**. S ponovnim pritiskom na tipko "SET/°C" nastavite želeno temperaturo. Z vsakim pritiskom spremenite nastavljeno temperaturo za 5 °C. Če tipko držite, se nastavitev temperature hitro povečuje. Razpon nastavitve temperature: 40 °C - 70 °C razpon izbire. Po 3 sekundah se delovna temperatura potrdi. LCD zaslon se vrne na delovni vmesnik in prikaže **65** in **13**. Aparat bo deloval v skladu z novo nastavljeno temperaturo.

- 3) Izklop:
- Po preteku nastavljenega časa se aparat preklopi v stanje pripravljenosti in preneha delovati, na LCD zaslonu pa se prikaže **00**.
  - Med delovanjem držite pritisnjeno tipko "xx/Time" za 2 sekundi, aparat se preklopi v stanje pripravljenosti in preneha delovati, na LCD zaslonu pa se prikaže **00**.
- 4) Čiščenje:
- Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice. Aparat očistite pred in po uporabi. Vedno pustite, da se sušilnik hrane ohladi.
- Za čiščenje zgornjega pokrova ali parnega pladnja uporabite raztopino vroče vode z detergentom in mehko krpo. Izogibajte se uporabi izdelkov, ki vsebujejo abrazivne snovi. Teh delov ni mogoče pomivati v pomivalnem stroju.

Ko čistite osnovno enoto aparata, očistite notranji del z vlažno krpo in pustite, da se posuši. Ta postopek lahko ponovite, ko čistite zunanji del osnovne enote. Motorne enote nikoli ne potaplajte v vodo. **Ne potaplajte kabla, vtiča ali osnovne enote aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara.**

Aparat očistite z vlažno krpo, nikoli ga ne potaplajte v vodo niti ga ne spirajte z vodo.

## IZBIRA ŽIVIL

- A. Sadje
- Večino sadja je mogoče sušiti in shraniti, toda trajanje sušenja je različno. Za podrobnejše informacije si lahko ogledate referenčno tabelo. Pri izbiri sadja segamo samo po zrelem sadju, ker vsebuje veliko količino naravnega sladkorja, medtem ko lahko nezrelo sadje po sušenju postane grenko.
- B. Zelenjava
- Izbrana zelenjava mora biti sveža, mehka in brez znakov poslabšanja kakovosti in kvarjenja.
- C. Meso/perutnina/morski sadeži
- Hrana mora biti sveža, ne smete sušiti hrane, ki ste jo pravkar vzeli iz hladilnika, saj lahko pri sušenju hrane nastane veliko vode, ki lahko prodre v električni del aparata. Po končani pripravi suhega mesa suho meso zavijte in ohladite.

## PRIPRAVA ŽIVIL

### A. Sadje

- a) Preden sadje položite na pladenj, ga operite in odstranite vodo s površine sadja.
- b) Slabe ali poškodovane dele sadja je treba odstraniti.
- c) Drobne plodove, kot so jagode grozdja, lahko položimo na pladenj cele in jih sušimo.
- d) Večje plodove je treba narezati na rezine debeline od 6 do 13 mm.
- e) Svetli plodovi, kot so jabolka, hruške, breskve itd. med sušenjem potemnjijo. Če želimo zmanjšati spremembo barve, lahko storimo naslednje:
  1. Uporabimo ananasov ali limonin sok.
  2. Namočimo rezine jabolka, ananasa, breskve ali drugega sadja neposredno v limonin sok. Po dveh minutah jih vzamemo ven. Obrišemo jih s papirnato brisačo ali krpo, nato pa jih položimo na pladenj za sušenje.
  3. Uporabimo sirup za toplotno obdelavo.
  4. Narezano sadje damo v sirup. Skuhamo in nato 35 minut namakamo v sirupu (med namakanjem ga ne mešamo). Vročo vodo zlijemo stran in sadje speremo v sveži vodi. Obrišemo ga s papirnato brisačo ali krpo, nato pa ga položimo na pladenj za sušenje.

### B. Zelenjava

- a) Preden zelenjavo položimo na pladenj, jo operemo in odstranimo vodo s površine zelenjave.
- b) Na splošno je zelenjavo najbolje narezati na rezine debeline 6 mm. Drugo zelenjavo lahko pripravimo na naslednji način:
  1. Zelenjavo namočimo 1-2 minuti v vrelo vodo. Vzamemo jo ven in speremo z ledeno vodo. Odstranimo vodo z zelenjave in položimo jo na pladenj.
  2. Zavremo malo vode, nato pa zelenjavo nekaj časa kuhamo na nastavku za kuhanje na pari. Vzamemo jo ven in speremo z ledeno vodo. Odstranimo vodo z zelenjave in položimo jo na pladenj (sicer lahko odvečna voda prodre v napravo in povzroči kratek stik)

### C. Meso/perutnina/morski sadeži

- a) Odstranimo odvečno maščobo in preostanek mesa narežemo na rezine debeline približno 3-6 mm. Narezane rezine mesa narežemo na kvadratke, da je po sušenju meso še bolj okusno in sveže.
- b) Če so rezine mesa razmeroma debele, jih je treba dlje časa soliti, da dobijo pravi okus, tanke rezine pa potrebujejo manj časa za nasoljevanje.
- c) Nasoljevanje hrane v hladilniku naj traja približno 6-8 ur.

## SHRANJEVANJE ŽIVIL

- A. Hrano lahko shranimo šele, ko se pladenj ohladi. Hrano shranimo v čiste, suhe in dobro zaprte posode, kot so stekleni kozarci, vrečke za shranjevanje hrane, ki se uporabljajo v hladilniku itd. Če za shranjevanje hrane uporabljamo plastične vrečke, moramo iz njih odstraniti zrak.
- Če uporabljamo druge posode za shranjevanje hrane, jih je potrebno čim bolj napolniti in hrano stisniti, da zmanjšamo količino zraka in se tako izognemo temu, da bi hrana postala vlažna.
- B. Označimo ime živila in datum shranjevanja.
- C. Z izjemo mesa/perutnine se lahko vsa druga živila shranjujejo na suhem in hladnem mestu. Živila, ki jih ne bomo takoj zaužili, je treba dati v hladilnik. Če hrano shranjujemo na sončnem ali vročem mestu, se zelo hitro pokvari.
- D. Meso ali perutnino je treba shraniti v hladilniku.
- E. Približno enkrat na mesec preverimo shranjeno hrano, da preprečimo vdor vlage v hrano.

## REFERENČNA TABELA TEMPERATURE ZA SUŠENJE ŽIVIL

Vrsta živila	Zelena listnata zelenjava	Kruh	Zelenjava	Sadje	Orehi
Temperatura sušenja v °C	45 - 50	55 - 70	50 - 60	55 - 65	40

## REFERENČNA TABELA ZA SUŠENJE SADJA

Sadje	Zahteve za obdelavo	Čas sušenja (ure)	Učinek
Jabolka	Olupimo, odstranimo pečke in narežemo na 6 mm debele rezine	5 - 15	Mehko, zvito
Banane	Olupimo, narežemo na 3 mm rezine	10 - 36	Krhko
Slive	Po 1 minuti v vreli vodi jih odpremo na polovice	5 - 25	Mehko, zvito
Grozdje	1-2 v vreli vodi	10 - 36	Mehko
Limone	Narežemo na 6 mm debele rezine	5 - 25	Krhko
Mango	Olupimo, narežemo na 6 mm debele rezine	15 - 24	Mehko, zvito
Pomaranče	Narežemo na 6 mm debele rezine	5 - 15	Mehko, zvito
Kivi	Olupimo, narežemo na 6 mm debele rezine	10 - 25	Mehko, zvito
Hruške	Olupimo, odstranimo pečke in narežemo na 6 mm debele rezine	8 - 24	Mehko, zvito
Ananas	Olupimo, narežemo na 6 mm debele rezine	10 - 21	Mehko, zvito

## OKOLJEVARSTVENI UKREPI

Aparata ob koncu njegove življenjske dobe ne odvrzite z običajnimi komunalnimi odpadki, ampak ga odpeljite na uradno zbirno mesto za recikliranje. S tem pomagate varovati okolje.



Tega aparata na smete zavreči skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Ta izdelek je treba odstraniti na zbirnem mestu, ki ima dovoljenje za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim zbiranjem in recikliranjem dotrajanih aparatov pomagate hraniti naravne vire in zagotovite, da se izdelek odstrani na način, ki je v skladu z varstvom okolja in zdravja.

## Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

### **Za poslovne uporabnike v Evropski uniji**

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

### **Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije**

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Wir bedanken uns für Ihren Einkauf dieses Gerätes.
- Lesen Sie vor der Erstverwendung des Gerätes sorgfältig diese Gebrauchsanleitung, denn nur so können Sie mit Ihrem Gerät die besten Ergebnisse erreichen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes ans Stromnetz, dass die Angaben auf dem Typenschild der Spannung in Ihrem Haushalt entsprechen.
- Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe von beliebigen Wärmequellen.
- Blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen.
- Tauchen Sie das Gerät in keine Flüssigkeit.
- Dieses Gerät dürfen Kinder im Alter von mindestens 8 Jahren und Personen mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nicht verwenden, es sei denn, sie befinden sich unter der Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich, oder sie wurden mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut gemacht und verstehen eventuelle damit verbundene Risiken. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder im Alter von mindestens 8 Jahren dürfen die Reinigung und Benutzerwartung des Gerätes nur unter Aufsicht durchführen.
- Halten Sie dieses Gerät und sein Netzkabel fern von Kindern, die ihr 8. Lebensjahr noch nicht erreicht haben.
- Wenn Sie das Gerät gerade nicht verwenden oder es zusammensetzen, demontieren oder reinigen wollen, trennen Sie es zuerst immer vom Stromnetz.
- Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von dem Hersteller, seinem Servicevertreter oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

- Das Gerät sollte nie zusammen mit einem externen Timer oder einem selbstständigen Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und Innenraum bestimmt.
- Lesen Sie vor der Erstverwendung des Gerätes aufmerksam sämtliche Hinweise.

## EINLEITUNG

Dieses Gerät hilft Ihnen, Lebensmittel einfach zu dörren. Unter geeigneten Bedingungen ist das Dörrofen imstande, Obst, Gemüse, Fleisch usw. zu dörren. Auf diese Weise können Sie einen kleinen Imbiss zubereiten oder das Dörrofen langfristig aufbewahren.



### Funktionen


- 1) Die Etagen und der Deckel sind durchsichtig, sodass Sie jederzeit prüfen können, ob oder inwieweit die Lebensmittel schon gedörrt sind.
- 2) Dank der Einstellung der Ausschaltzeit und der Anzeige der Restzeit kann der Benutzer die Betriebszeit leicht bestimmen.
- 3) Die maximale Betriebszeit umfasst 36 Stunden. Das Dörrofen ist mit einem integrierten Überhitzungsschutz ausgestattet, deshalb handelt es sich um ein sicheres und zuverlässiges Gerät.
- 4) Die Temperatur lässt sich regulieren (40 bis 70 °C), deshalb kann sie an verschiedene Lebensmittelsorten angepasst werden.
- 5) Das Gerät ist mit 5 Etagen ausgestattet, deshalb können verschiedene Lebensmittelsorten gleichzeitig gedörrt werden.

### Tasten

- 1) Taste „⏻/Time“ zur Zeiteinstellung
- 2) Taste SET/°C zur Temperatureinstellung

## BETRIEB

- 1) Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz. Auf dem LCD-Display erscheint...  . Dann drücken Sie die Taste „⏻/Time“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Auf dem LCD-Display beginnt  zu blinken. Mit dem Drücken der Taste „⏻/Time“ stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein. Mit jedem Drücken der Taste erhöhen Sie die Betriebszeit um 1 Stunde. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, läuft die Zeit schneller. Die Betriebszeit kann von 0 bis zu 36 Stunden eingestellt werden. Nach der Zeiteinstellung und dem Ablauf von 3 Sekunden beginnt das Gerät zu arbeiten.

- 2) Nach der Zeiteinstellung beginnt das Gerät zu arbeiten. Die voreingestellte Temperatur ist 55 °C. Auf dem LCD-Display werden **13** und **55** abwechselnd gezeigt. **13** stellt die restliche Zeit dar und **55** stellt die Arbeitstemperatur dar. Die Temperatur kann während des Betriebes korrigiert werden. Mit dem Drücken der Taste „SET/°C“ gelangen Sie zur Temperatureinstellung und auf dem Display wird die aktuelle Temperatur **55** angezeigt. Mit dem erneuten Drücken der Taste „SET/°C“ stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Mit jedem Drücken erhöht sich die Temperatur um 5 °C. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, können Sie die Temperatur schneller einstellen. Die Temperatur kann von 40 bis zu 70 °C eingestellt werden. Nach Ablauf von 3 Sekunden wird die eingestellte Temperatur bestätigt. Auf dem LCD-Display werden die eingestellte Temperatur **65** und die Betriebszeit **13** angezeigt. Das Gerät wird mit der soeben eingestellten Temperatur arbeiten.
- 3) Ausschalten:
- a) Nach dem Ablauf der eingestellten Dörrzeit schaltet sich das Gerät in den Bereitschaftsbetrieb um. Es hört auf zu arbeiten und auf dem LCD-Display erscheint **00**.
- b) Wenn Sie im Laufe der Betriebszeit die Taste „/Time“ für 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Gerät in den Bereitschaftsbetrieb um. Es hört auf zu arbeiten und auf dem LCD-Display erscheint **00**.
- 5) Reinigung:
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.  
Reinigen Sie das Gerät sowohl vor als auch nach der Verwendung.  
Lassen Sie das Dörrgerät vor der Reinigung immer abkühlen.  
Verwenden Sie zur Reinigung des Deckels und der Dampfschale heißes Wasser mit etwas Spülmittel und ein feines Tuch. Verwenden Sie keine abrasiven Produkte.  
Diese Komponenten sind nicht spülmaschinenfest.

Reinigung der Gerätebasiseinheit: Wischen Sie den Innenraum der Basiseinheit mit einem feuchten Tuch und lassen Sie die Basiseinheit gründlich abtrocknen. Auf diese Weise können Sie auch die Außenoberfläche der Basiseinheit reinigen.

Tauchen Sie die Basiseinheit nie in Wasser. **Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker und die Basiseinheit nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, ansonsten könnte es zum Stromunfall kommen.**

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und spülen Sie es nie unter Wasser ab.

## AUSWAHL VON LEBENSMITTELN

### A. Obst

Die meisten Obstsorten können gedörrt und aufbewahrt werden, aber die Dörrzeit unterscheidet sich je nach Obstsorte. Wenn Sie nähere Informationen brauchen, schauen Sie sich die Tabelle auf der letzten Seite dieser Gebrauchsanleitung an. Das Obst, das Sie dörren wollen, sollte reif sein, denn nur reifes Obst enthält eine große Menge an Naturzucker. Unreifes Obst kann nach dem Dörren bitter schmecken.

### B. Gemüse

Das zum Dörren bestimmte Gemüse sollte frisch, weich und ohne Makel sein. In keinem Fall darf es faul sein.

### C. Fleisch/Geflügel/Meeresfrüchte

Die Lebensmittel sollten frisch sein, Sie dürfen jedoch keine Lebensmittel, die soeben aus dem Kühlschrank genommen wurden, dörren. In solchem Fall könnte beim Dörren nämlich zu viel Wasser entstehen, was zur Beschädigung von elektrischen Komponenten führen könnte. Das gedörrte Fleisch sollte gepackt und gekühlt werden.

## VORBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

### A. Obst

- a) Waschen Sie zuerst das Obst und wischen Sie es trocken, bevor Sie es auf die Etagen legen.
- b) Beschädigte, faulige oder zerquetschte Teile müssen abgeschnitten werden.
- c) Feines Obst wie Trauben muss vor dem Dörren nicht in kleinere Stücke geschnitten werden.
- d) Größere Obstsorten sollten in 6 bis 13 mm dicke Teile oder Scheiben geschnitten werden.
- e) Helle Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche usw. werden während des Dörrens dunkler. Wenn Sie die Verfärbung minimalisieren wollen, gehen Sie folgendermaßen vor:
  1. Betropfen Sie das Obst mit Ananas- oder Zitronensaft.
  2. Tauchen Sie geschnittene Äpfel, Ananas, Pfirsiche oder andere Obstsorten direkt in den Zitronensaft ein. Nehmen Sie das Obst nach Ablauf von zwei Minuten heraus. Wischen Sie das Obst mit einem Papier- oder Stofftuch ab und legen Sie es zum Dörren auf die Etagen.
  3. Verwenden Sie Sirup.
  4. Schneiden Sie das Obst. Bringen Sie Wasser mit Zucker zum Kochen und bereiten Sie Sirup zu. Tauchen Sie das geschnittene Obst für 35 Minuten in den heißen Sirup ein (rühren Sie das Obst jedoch nicht um). Gießen Sie den heißen Sirup nach Ablauf von 35 Minuten weg und waschen Sie das Obst in reinem Wasser. Wischen Sie das Obst mit einem Papier- oder Stofftuch trocken und legen Sie es zum Dörren auf die Etagen.

- B. Gemüse
- a) Waschen Sie zuerst das Gemüse und wischen Sie es trocken, bevor Sie es auf die Etagen legen.
  - b) Im Allgemeinen ist es besser, das Gemüse in 6 mm dicke Scheiben zu schneiden. Das Gemüse (vor allem harte Gemüsesorten) kann folgendermaßen bearbeitet werden:
    1. Tauchen Sie das Gemüse für 1 oder 2 Minuten in kochendes Wasser ein. Nehmen Sie das Gemüse heraus und waschen Sie es im eiskalten Wasser. Wischen Sie das Gemüse trocken und legen Sie es zum Dörren auf die Etagen.
    2. Nehmen Sie einen Topf, bringen Sie eine kleine Menge von Wasser zum Kochen, legen Sie in den Topf einen Sieb und dämpfen Sie darin das Gemüse. Nach Ablauf der gewünschten Zeit nehmen Sie das gedämpfte Gemüse heraus und waschen Sie es im eiskalten Wasser. Wischen Sie das Gemüse trocken und legen Sie es zum Dörren auf die Etagen (das Gemüse muss wirklich trocken sein, ansonsten kann das restliche Wasser in das Geräteinnere gelangen und Kurzschluss verursachen).
- C. Fleisch/Geflügel/Meeresfrüchte
- a) Entfernen Sie sämtliches Fett und schneiden Sie das Fleisch in ca. 3 bis 6 mm dicke Scheiben. Schneiden Sie dann die Fleischscheiben so an, dass ein Gittermuster auf jeder Scheibe entsteht. Auf diese Weise ist das gedörrte Fleisch noch leckerer und frischer.
  - b) Wenn die Fleischscheiben ziemlich dick sind, sollten sie eingesalzt werden, wobei das Salz den Fleischgeschmack hervorhebt. Je dicker die Fleischscheiben sind, desto mehr Zeit zum Einsalzen brauchen sie. Dünnere Fleischscheiben brauchen dagegen weniger Zeit.
  - c) Das Einsalzen dauert ungefähr 6 bis 8 Stunden und das Fleisch sollte dabei im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## AUFBEWAHREN VON DÖRRGUT

- A. Das Dörrgut kann erst nach dem Abkühlen der Etagen genommen und aufbewahrt werden. Es sollte in sauberen, trockenen und gut geschlossenen Behältern aufbewahrt werden. Zu diesem Zweck eignen sich Gläser, zum Aufbewahren von Lebensmitteln bestimmte Tüten usw. Wenn Sie sich für Plastiktüten entscheiden, müssen Sie aus diesen Tüten sämtliche Luft absaugen. Wenn Sie zur Aufbewahrung von Dörrgut andere Behälter verwenden, sollten Sie die Behälter mit dem Dörrgut so viel wie nur möglich füllen und dabei einen Druck auf das Dörrgut ausüben, um die Luftmenge in den Behältern zu minimalisieren. Auf diese Weise wird das Dörrgut vor Feuchtigkeit geschützt.
- B. Beschriften Sie den Behälter mit dem Namen des Dörrguts und dem Fülldatum.

- C. Mit Ausnahme von Fleisch und Geflügel kann das Dörrgut langfristig kühl und trocken aufbewahrt werden. Das nicht sofort verbrauchte Dörrgut sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das auf einem sonnigen oder heißen Platz aufbewahrte Dörrgut verdirbt sehr schnell.
- D. Fleisch und Geflügel müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- E. Ungefähr einmal pro Monat sollten Sie kontrollieren, ob das aufbewahrte Dörrgut nicht feucht wird.

## EMPFOHLENE DÖRRTEMPERATUR VON GEMÜSE UND NÜSSEN

Lebensmittelsorte	Grünes Blattgemüse	Brot	Gemüse	Obst	Nüsse
Dörrtemperatur in °C	45-50	55-70	50-60	55-65	40

## EMPFOHLENE DÖRRZEIT VON OBST

Obstsorte	Vorbereitung	Dörrzeit in Stunden	Ergebnis
Äpfel	Schälen, entkernen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	5 - 15	weich, eingeschrumpft
Bananen	Schälen und in 3 mm Scheiben schneiden	10 - 36	mürbe
Pflaumen	Nach einer Minute im kochenden Wasser halbieren	5 - 25	weich, eingeschrumpft
Trauben	Für 1 oder 2 Minuten in kochendes Wasser eintauchen	10 - 36	weich
Zitronen	In 6 mm dicke Scheiben schneiden	5 - 25	mürbe
Mango	Schälen, in 6 mm dicke Scheiben schneiden	15 - 24	weich, eingeschrumpft
Orangen	In 6 mm dicke Scheiben schneiden	5 - 15	weich, eingeschrumpft
Kiwi	Schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	10 - 25	weich, eingeschrumpft
Birnen	Schälen, entkernen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	8 - 24	weich, eingeschrumpft
Ananas	Schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden	10 - 21	weich, eingeschrumpft

## UMWELTSCHUTZ

Das Altgerät darf nicht zusammen mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie das Altgerät zur entsprechenden Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte, wo es ökologisch entsorgt wird. Auf diese Weise können Sie zum Umweltschutz beitragen.



Das Symbol auf dem Gerät oder auf der Verpackung besagt, dass dieses Gerät nicht zusammen mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie das Altgerät zur entsprechenden Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Eine sachgemäße Entsorgung dieses Gerätes verhindert eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit und hilft, Naturquellen zu schützen.



## Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

### **Für Unternehmen in den EU-Ländern**

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

### **Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU**

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- Thank you for choosing this appliance.
- Please read these Instructions carefully to get the best results from your appliance.
- Before plugging in the appliance, please check that the voltage indicated on the bottom of the appliance is in accordance with the main voltage of your home
- Do not use it near any heat sources
- Do not seal the lid vents
- Do not inject product in liquid
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- This appliance is household and indoor use only.
- Read all instructions before using.

## INTRODUCTION

This product can help you dry food easily. It could make dry fruits, vegetables, meat etc. as snacks or dry food, in appropriate circumstances; it can be reserve a long-term.

### Features

- 1) With transparent dry layers and lid, help you see the effect of food processing timely
- 2) Setting off time, display the remaining working hours, to facilitate users know the working time.
- 3) Maximum working time 36 hours, built-in overheat protection, safe and reliable
- 4) Multiple fixed temperature design (40-70 °C) could be to different types of food.
- 5) 5.5 dry layers, could dry different at same time

### Buttons

- 1) ⏸/Time for time setting
- 2) SET/°C for temperature setting

## OPERATION

- 1) Connect electricity, LCD display: 00, then press "⏸/Time" then into time setting, LCD twinkling and display 00<sup>h</sup>, press "⏸/Time" button to set working time as you required, each pressing there would be 1 hour added. Press and hold regular time to fast forward. Time setting range: 0-36 hours, cycle selection available. After time setting, after 3S, it start working.
- 2) After time setting, the product is starting to working. Default temperature stall is 55 °C. LCD show 13<sup>h</sup> and 55<sup>°C</sup> alternately. 13<sup>h</sup> means remaining time, and 55<sup>°C</sup> means working temperature stall. You could adjust the temperature as you required while it's working. Press "SET/°C" into to temperature interface, LCD display current temperature 55<sup>°C</sup>, press "SET/°C" button again to set temperature as you required, each pressing, there would be 5 °C increased. Press and hold regular time to fast forward. Working temperature setting range: 40 °C-70 °C, cycle selection available. After 3s, the working temperature confirmed. And LCD return back working interface, show 65<sup>°C</sup> and 13<sup>h</sup>. And product work according to the newly set temperature stall.

- 3) Turn Off:
  - a) After set time run out, product would be in standby situation. And stop working, LCD show **00**.
  - b) During working time, keep pressing “⏻/Time” button in 2S, then into standby situation, product stop working, LCD show **00**.
- 4) Cleaning:

Always unplug the appliance before cleaning.  
Clean the appliance before and after use.  
Allow the Food Dehydrator to cool down.  
To clean the upper lid or the steam bowl, use hot soapy water and soft cloth. Do not use abrasive products. Not dishwasher-safe.

To clean the base, Clean the inside with a damp cloth and allow to dry. This process can be repeated for the outside of the base. Never immerse the base into water. **To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or the base in water or any other liquid.**

Clean the appliance with a damp cloth and never put it into water and flush it with water.

## FOOD SELECTION

- A. Fruits
- B. Most fruits can be prepared and stored, but their durations of preparation are varied, and you may refer to the reference table for details. When selecting the fruit, you should select the ripe ones because they contain a large amount of natural sugar while the unripe ones may taste bitter after they are baked.
- C. Vegetables
- D. Vegetables selected should be fresh, tender, and free from quality deterioration and spoilage.
- E. Meat/poultry/seafood
- F. The food should be fresh, however, the food that has just been taken out of refrigerator must not be selected, otherwise a great deal of water, when the food baked, may be produced and flow into the main machine. After the preparation of dried meat is completed, it should be sealed and refrigerated.

## PREPARATION OF FOOD

### A. Fruits

- a) Before putting fruit into the tray, you should wash them clean and remove water in their surface.
- b) The bad or deteriorated part of the fruit should be removed.
- c) Fine fruits like grapes may be put into the tray as a whole for baking
- d) For bigger fruits, you had better cut them into parts between 6-13mm
- e) Light-colored fruits like apples, pears, peaches, etc. will turn into darker color during baking storage. If you want to reduce the change of color, you may handle it in one of the following ways:
  1. Using pineapple or lemon juice
  2. Soak the sliced apple, pineapple, peach or other fruit into the lemon juice directly. Take it out after two minutes. Wipe it with paper or cloth and then put it into the tray for baking.
  3. Using syrup for heating treatment
  4. Put the sliced fruit into the syrup. Boil it and then soak it in the syrup for 35 minutes (do not stir it in the course of soaking).Remove the hot water and clean the fruit with fresh water. Wipe it with paper or cloth and then put it into the tray for baking.

### B. Vegetables

- a) Before putting the vegetable into the tray, you should wash the vegetable clean and remove water on its surface.
- b) Generally speaking, you had better cut the vegetable into slices 6mm thick. Other vegetables can be handled as following:
  1. Soak the vegetable in boiling water for 1-2 minutes. Take out and wash it with freezing water. Remove water on the vegetable and then put it into the tray.
  2. Boil some water and then put the vegetable on the steamer or steaming for some time. Take it out and wash it with freezing water. Remove water on the vegetable and then put it into the tray(otherwise the excessive water will flow into the main machine to cause changer)

### C. Meat /poultry/seafood

- a) Remove the fat meat and then cut the rest of the meat into slices. Which are about 3-6mm thick. You make cut squares on the sliced meat loaves so that they become more tasty and refreshing after they are dried.
- b) If the meat slices are comparatively thick, they should be salted for a long time so as to make them saturated with the flavor, and the thinner ones need shorter time of salting.
- c) It will take around 6-8 hours for the food to be salted in refrigerator.

## FOOD STORAGE

- A. You may store the food only after the tray has cooled down, the food should be stored in clean dry and sealed containers, such as glass tanks, food preservation bags to be used in refrigerator etc. If you use a plastic bag to store the food, the air must be pumped out. When you use other containers to store the food, you should try to fill the container as much as possible and compact it so as to reduce the amount of air, thus preventing the food from getting damp.
- B. Indicate the food name and date of storage.
- C. Except for meat/poultry. Other food can be stored and put in a dry and cool place. Food that will not be consumed immediately should be put in refrigerator. If put in a sunlit or hot place, the food will deteriorate easily.
- D. Meat or chicken should be stored in refrigerator.
- E. You had better check the food stored about once a month to prevent the food from getting damp.

## REFERENCE TABLE OF FOOD BAKING TEMPERATURE

Type of food	Green leafy vegetables	Bread	Vegetable	Fruit	Peanut
Drying temperature °C	45-50	55-70	50-60	55-65	40

## FRUIT DRYING TIME REFERENCE TABLE

Fruit	Processing requirements	Drying time (Hr)	Effect
Apple	Peeled, pith and cut into 6mm thick sheet	5-15	Becomes soft, curved
Banana	Peeled, cut into 3mm sheet	10-36	Brittle
Plum	After one minute into boiled water then half open blisters	5-25	Becomes soft, curved
Grapes	1-2 into boiled water	10-36	Become soft
Lemon	Cut into 6mm thick sheet	5-25	Brittle
Mango	Peeled, cut into 6mm thick sheet	15-24	Becomes soft, curved
Orange	Cut into 6mm sheet	5-15	Becomes soft, curved
Kiwi	Peeled, cut into 6mm thick sheet	10-25	Becomes soft, curved
Pear	Peeled, pith and cut into 6mm thick sheet	8-24	Becomes soft, curved
Pineapple	Peeled, cut into 6mm thick sheet	10-21	Becomes soft, curved

## ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and health way.