



SO 570

CZ SUŠIČKA OVOCE
NÁVOD K OBSLUZE

SK SUŠIČKA OVOCIA
NÁVOD NA OBSLUHU

PL SUSZARKA DO OWOCÓW
INSTRUKCJA OBSŁUGI

HU GYÜMÖLCSSZÁRÍTÓ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

DE OBSTTROCKNER
BEDIENUNGSANLEITUNG

GB FRUIT DEHYDRATOR
INSTRUCTION MANUAL

HR/BIH DEHIDRATOR HRANE
UPUTE ZA UPORABU

SI SUŠILEC SADJA
NAVODILA

SR/MNE DEHIDRATOR ZA VOĆE
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

FR DÉSHYDRATEUR DE FRUITS
MODE D'EMPLOI

IT ESSICCATORE DI FRUTTA
MANUALE DI ISTRUZIONI

ES DESHIDRATADOR DE FRUTA
MANUAL DE INSTRUCCIONES

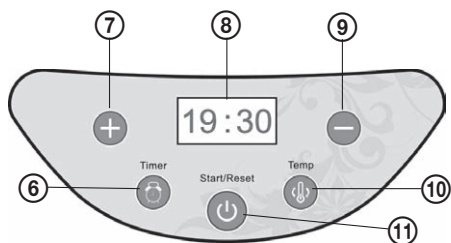
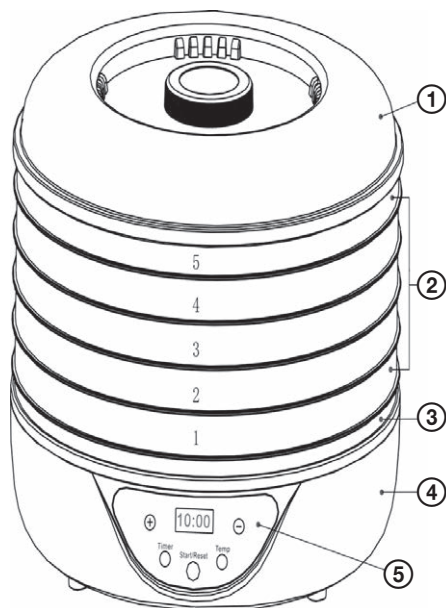
ET PUUVILJAKUIVATI
KASUTUSJUHEND

LT VAISIŲ DŽIOVINTUVAS
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

LV AUGĻU ŽĀVĒTĀJS
ROKAŠGRĀMATA

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety & use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vkladom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročitajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Pirms naudodamiesi prietaisu pirmą kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojų vadovas. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei.

POPIS / POPIS / OPIS / A KÉSZÜLÉK RÉSZEI / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / OPIS / OPIS / OPIS / DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPCIÓN / KIRJELDUS / APRAŠYMAS / APRAKSTS



CZ

1. Víko sušičky
2. 5 nastaviteľných plat na sušení
3. Dno táč
4. Základna
5. Ovládací panel
6. Tlačítko časovača
7. Tlačítko (+)
8. Displej
9. Tlačítko (-)
10. Tlačítko nastavení teploty
11. Tlačítko Start/Reset

SK

1. Veko sušičky
2. 5 nastaviteľných táčok na sušenie
3. Dno táčok
4. Základňa
5. Ovládací panel
6. Tlačidlo časovača
7. Tlačidlo (+)
8. Displej
9. Tlačidlo (-)
10. Tlačidlo nastavenia teploty
11. Tlačidlo Start/Reset

PL

1. Pokrywa suszarki
2. 5 regulowanych tacek do suszenia
3. Dno tacek

4. Podstawka
5. Panel sterowania
6. Przycisk programatora czasu
7. Przycisk (+)
8. Wyświetlacz
9. Przycisk (-)
10. Przycisk ustawienia temperatury
11. Przycisk Start/Reset

HU

1. Fedél
2. 5 db állítható magasságú tálcák a szárításhoz
3. Tálcák tartó
4. Készülék
5. Működtető panel
6. Időkapcsoló gomb
7. „+” gomb
8. Kijelző
9. „-” gomb
10. Hőmérséklet beállító gomb
11. Start/Reset gomb

DE

1. Deckel
2. 5 einstellbare Trockenfächer
3. Boden Untersatz
4. Gerätebasis
5. Bedienpaneel
6. Timer-Taste
7. Taste (+)
8. Display

9. Taste (-)
10. Temperatur-Taste
11. Taste Start/Reset

GB

1. Dehydrator cover
2. 5 adjustable trays for drying
3. Tray bottom
4. Base
5. Control panel
6. Timer button
7. Button (+)
8. Display
9. Button (-)
10. Temperature setting button
11. Start/Reset button

HR/BIH

1. Poklopac dehidrataora
2. 5 podesivih pladanja za sušenje
3. Dno pladnjeva
4. Postolje
5. Upravljačka ploča
6. Tipka timera
7. Tipka (+)
8. Zaslon
9. Tipka (-)
10. Tipka za odabir temperature
11. Tipka Start/Reset

SI

1. Pokrov sušilca
2. 5 nastavljivih plošč za sušenje
3. Dno pladnja
4. Temelj
5. Upravljalna plošča
6. Tipka časomerilca
7. Tipka (+)
8. Zaslon
9. Tipka (-)
10. Tipka nastavljene temperature
11. Tipka Zagon/Resetiranje

SR/MNE

1. Poklopac dehidratora
2. 5 podesivih posuda za sušenje
3. Dno posuda
4. Postolje
5. Upravljačka ploča
6. Taster tajmera
7. Taster (+)
8. Ekran
9. Taster (-)
10. Taster za podešavanje temperature
11. Taster Start/Pauza

FR

1. Couverture du déshydrateur
2. 5 plateaux de séchage réglables
3. Fond plateau
4. Base
5. Panneau de commande
6. Touche du minuteur
7. Touche (+)
8. Écran
9. Touche (-)

10. Touche de réglage de température
11. Touche Start/Reset (Démarrer/Réinitialiser)

IT

1. Coperchio del disidratatore
2. 5 vassoi regolabili per l'essiccazione
3. Fondo del vassoio
4. Base
5. Pannello di controllo
6. Pulsante timer
7. Pulsante (+)
8. Display
9. Pulsante (-)
10. Pulsante di impostazione della temperatura
11. Pulsante start/reset

ES

1. La cubierta del deshidratador
2. 5 bandejas de secado ajustables
3. Parte inferior de la bandeja
4. Base
5. Panel de control
6. Botón temporizador
7. Botón (+)
8. Visor
9. Botón (-)
10. Botón de configuración de temperatura
11. Botón Start/Reset (iniciar/reconfigurar)

ET

1. Kuivati kate
2. 5 reguleeritavat kuivatusplaati kuivatamiseks

3. Kuivatusplaadi põhi
4. Alus
5. Juhtpaneel
6. Aegrelee nupp
7. Nupp (+)
8. Kuvar
9. Nupp (-)
10. Temperatuuri reguleerimisnupp
11. Käivitamise/peatamise nupp

LT

1. Džiovintuvo dangtis
2. 5 reguliuojami dėklai džiovinimui
3. Dėklo dugnas
4. Pagrindas
5. Valdymo skydelis
6. Laikmačio mygtukas
7. Mygtukas (+)
8. Ekranas
9. Mygtukas (-)
10. Temperatūros nustatymo mygtukas
11. Pradžios / atstatos mygtukas

LV

1. Žāvētāja vāks
2. 5 regulējamas paplātes žāvēšanai
3. Paplātes dibens
4. Pamatne
5. Vadības panelis
6. Taimera poga
7. Poga (+)
8. Displejs
9. Poga (-)
10. Temperatūras iestatīšanas poga
11. Ieslēgšanas/atīstatīšanas poga

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

CZ Čtete pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/ uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Nepoužívejte sušičku potravin, pokud je spotřebič nebo přívodní kabel poškozen. **Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Spotřebič a přívodní kabel před použitím pravidelně kontrolujte.**
3. Chraňte spotřebič před přímým slunečním zářením, kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Nikdy nedávejte do myčky na nádobí!
4. Nepoužívejte sušičku potravin venku nebo ve vlhkém prostředí. Nedotýkejte se přívodního kabelu mokřýma rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
5. Nepoužívejte sušičku potravin v blízkosti hořlavých předmětů, např. v blízkosti záclon. Teplota povrchů v blízkosti sušičky potravin může být během chodu vyšší než obvykle. Sušičku potravin umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná

cirkulace vzduchu potřebná ke správné činnosti. Nezakrývejte otvory spotřebiče, hrozí nebezpečí přehřátí.

6. Na vrchní část sušičky nikdy nic nepokládejte ani ji nepřenášejte, dokud není zcela vychladlá.
7. Sušička je určena pouze pro sušení potravin, do vnitřního prostoru sušičky nevkładejte žádné jiné materiály (např. papír, plast) a ani v něm nic neskladujte!
8. Doporučujeme nenechávat sušičku potravin se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
9. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
10. Sušička potravin by neměla být ponechána během chodu bez dozoru.
11. Sušičku neuvádějte do chodu bez vrchního dílu. Pouze s tímto dílem je zajištěn správný rozvod vzduchu do jednotlivých pater. Sušičku používejte vždy s 5 dodanými platy, i pokud by některá zůstala nezaplněna potravinami k sušení.
12. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte sušičku potravin v blízkosti dětí. Nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem samotné děti, abyste je ochránili před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, spotřebič není hračka. Dbejte opatrnosti, aby přívod nevisel dolů.
13. Sušičku potravin nepokládejte na horký povrch ani ji nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla (např. plotýnky sporáku, radiátor, trouba).
14. Je nezbytné toto zařízení udržovat za všech okolností čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami!
15. Doporučená doba provozu spotřebiče je maximálně 40 hodin.
16. Zařízení není určeno pro používání s časovými spínači ani jinými systémy dálkového ovládání.
17. Nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, jinak se vystavujete riziku ztráty záruky.

18. Používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tato sušička potravin je určena pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
19. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Princip funkce

- Sušičku tvoří základna a pět na sebe stavitelných, průhledných pater, odolných proti vysokým teplotám. Základna ukrývá topné těleso, motor s ventilátorem a termostat.
- Ventilací otvory v platech umožňují cirkulaci vzduchu.
- Vzduch o řízené teplotě prochází ze základny sušičky skrz všech pět pater, odebírá vlhkost z potravin a krytem uniká ven ze sušičky.
- Délka sušení se může lišit v závislosti na vlhkosti samotných potravin a vlhkosti vzduchu. Sušičku používejte v dobře větrané, teplé a suché místnosti s minimální prašností. Pro proces sušení je důležitá také dobrá ventilace vzduchu v místnosti.

Před prvním použitím:

1. Ze sušičky odstraňte veškeré obalové materiály.
2. Plata a víko sušičky umyjte teplou vodou, **nemýjte v myčce na nádobí!** Základnu sušičky otřete zvenčí navlhčeným hadříkem. **Základnu neponořujte do vody nebo jiné tekutiny!**
3. Sušičku umístěte na stabilní a teplu odolný povrch, stranou od jiných zdrojů tepla. Povrch vyberte s ohledem na to, že během sušení není vhodné sušičku přemísťovat. Nosnost povrchu musí být adekvátní k váze sušičky i s připravovaným obsahem. Okolo spotřebiče musí být volný prostor alespoň 15 cm k zajištění správného chodu sušičky.
4. Sušičku sestavte a samotnou bez potravin nechte přibližně 30 minut zapnutou. Po prvním zapnutí se může objevit mírný zápach. Tento jev je normální, zajistěte dostatečnou ventilaci. Poté vyčkejte, až sušička zcela vychladne, opláchněte plata a základnu otřete vlhkým hadříkem.

Sestavení spotřebiče

Ujistěte se, že sušička stojí na rovném a stabilním povrchu. Sestavte na sebe sušící plata a vidlici napájecí šňůry zapojte do elektrické zásuvky. mezery mezi jednotlivými patry lze nastavit na 30 nebo 50 mm tak, že vrchní plato zasadíte vždy do příslušných zářezů v platu pod ním. Tak lze regulovat výšku pater a vkládat různě velké potraviny. Sušička je nyní připravena k použití.

Sušení potravin

1. Na jednotlivá plata rozložte očištěné potraviny. Plata nepřepĺňujte, kousky potravin se nesmí překrývat. S plněním vždy začínejte od spodního plata a postupujte směrem nahoru. Po naplnění přiklopte plata víkem.
 2. Sušičku zapojte do zásuvky. Ozve se pípnutí signalizující spuštění spotřebiče. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení času (10:00) a teploty (70°C). V pohotovostním režimu neblíká symbol „:“ mezi minutami a hodinami.
 3. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko **TIMER**, na displeji se zobrazí časový údaj. Podle potřeby změňte pomocí tlačítek (-) a (+) nastavení času v rozsahu „0:30“ až „19:30“. Krátkým stiskem (-)/(+) zkrátíte nebo prodloužíte interval o 30 minut. Dlouhým podržením (-)/(+) měníte čas kontinuálně. Tři vteřiny po dokončení nastavení času přejde spotřebič automaticky do pohotovostního režimu s aktuálním nastavením času.
 4. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko **TEMP**, na displeji se zobrazí údaj teploty. Podle potřeby změňte pomocí tlačítek (-) a (+) nastavení teploty sušení v rozsahu 35°C až 70°C. Krátkým stiskem (-)/(+) snížíte nebo zvýšíte teplotu o 5°C. Dlouhým podržením (-)/(+) měníte teplotu kontinuálně. Tři vteřiny po ukončení nastavení teploty spotřebič automaticky potvrdí činnost s aktuálně nastavenou teplotou. Displej přejde do pohotovostního režimu se zobrazením času.
- Poznámka:** Pro tenké/malé plátky potravin nebo pro malou dávku nastavte nižší teplotu. Při sušení silnějších/větších kousků potravin nebo velké dávky nastavte vyšší teplotu. Termostat lze také použít ke snížení teploty před koncem procesu sušení, což usnadňuje kontrolu konečné úrovně vlhkosti potravin.
5. Po nastavení času a teploty stiskněte tlačítko **START/RESET**. Nejprve se spustí motor a ventilátor, 5 vteřin poté začne pracovat topné těleso. Spustí se odpočet nastaveného času a na displeji se rozblíká symbol „:“.
 6. Během procesu sušení můžete změnit nebo zkontrolovat dobu sušení. Nejprve stiskněte tlačítko **TIMER**, poté použijte tlačítka (+) nebo (-). Dvojím stiskem tlačítka **TIMER** můžete zkontrolovat nastavení času.
 7. Během procesu sušení můžete změnit nebo zkontrolovat teplotu sušení. Nejprve stiskněte tlačítko **TEMP**, poté použijte tlačítka (+) nebo (-). 5 vteřin po dokončení kontroly nebo nastavení teploty se displej vrátí k zobrazení času.
 8. Když během procesu sušení stisknete dvakrát tlačítko **START/RESET**, přeruší spotřebič činnost. Dalším stiskem tlačítka **START/RESET** se obnoví předchozí činnost spotřebiče před pauzou.
 9. Když v jakémkoli režimu stisknete tlačítko **START/RESET** na více než 3 vteřiny, aktuální proces se zcela zastaví a všechna nastavení jsou vymazána. Sušička přejde zpět do pohotovostního režimu.
 10. V pohotovostním režimu můžete přímým stiskem tlačítka **START/RESET** přejít do výchozího režimu (čas 10 hodin, teplota 70°C). Čas a teplotu můžete v případě potřeby změnit.
 11. Když odpočet času dospěje k hodnotě „0:00“, vypne se nejprve topné těleso. Další 10 vteřin pokračuje v chodu ventilátor a poté se ozve zvuková signalizace (20 vteřin pípání), oznamující konec sušení. Displej přejde do pohotovostního režimu se zobrazením výchozího času a teploty.
 12. Spotřebič odpojte od napájení.

Poznámky

- Pokud nestihnete usušit všechny potraviny v jeden den, můžete je dosušit druhý den. V takovém případě byste měli potraviny uložit do misky nebo polyetylénového sáčku a umístit do chladničky.
- Doporučujeme postavit na sebe nejméně 3 plata, bez ohledu na to, zda budou na všech potravinách či nikoli. Menší počet pater nezaručí optimální funkci spotřebiče.

Tipy pro správné sušení potravin

- Doporučujeme potraviny každou hodinu zkontrolovat a v případě nerovnoměrného sušení proces přerušit a změnit pořadí plat. Dobu sušení ovlivňují následující faktory:
 - tloušťka plátků potravin
 - počet plat naplněných potravinami
 - objem sušených potravin
 - objem vody v potravinách a vlhkost prostředí
 - požadovaná míra vysušení potravin

- Před úpravou k sušení všechny potraviny dobře omyjte a osušte. Pro úpravu vybírejte pouze nezávadné potraviny, poškozená místa vyřízněte. U ovoce odstraňte pecky a jádřínek. Upravené ovoce má být zralé, ale ne přezrálé.
- Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejné silné plátky (cca 0,6 cm). Tenké plátky schnou rychleji, ale nespomeňte, že se sušením podstatně zmenšují. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Nerovné tvary pokládejte vždy na hranu se slupkou, ne na rovnou plochu. Zeleninu rozložte pravidelně pouze v jedné vrstvě. Byliny sušte velmi šetrně. Odstraňte pouze stonek, byliny dále neporčujte. Listové byliny je třeba během sušícího procesu obracet, aby se zabránilo slepování.
- Kousky rovnoměrně rozložte na plata sušičky, nepřekládejte přes sebe, a nechte mezi jednotlivými kousky mezery. Využijte asi 85 % plochy každého plata, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.
- Plata ve spodní části sušičky jsou vystavena suššímu a teplejšímu vzduchu a produkt se na nich suší rychleji. Proto je vhodné polohu plat během sušení měnit.
- Chcete-li zkontrolovat míru usušení, vyjměte hrst potravin a nechte několik minut vychladnout. Horký materiál se zdá být měkčí, vlhčí a ohebnější, než ve vychlazeném stavu. Produkt musí být dostatečně suchý, aby nedošlo k množení mikroorganismů a znehodnocení. Sušená zelenina musí být tvrdá a křehká. Sušené ovoce by mělo být kožnaté a ohebné. Pro dlouhodobé uskladnění by mělo být domácí ovoce sušší než komerčně prodávané sušené ovoce.
- Správné skladování sušených potravin také pomáhá zachovat dobrou kvalitu a nutriční hodnoty potravin.

Poznámka:

Aby se u některých druhů ovoce zabránilo zhnědnutí, doporučujeme upravit ovoce před sušením v roztoku z jedné lžice citrónové šťávy a šálku vody a následně osušte kuchyňským papírem. Citrónovou šťávu můžete nahradit ananasovým džusem nebo běžně prodávaným vitamínem C. Některé druhy ovoce mají přírodní voskový ochranný potah, např. fíky, švestky, hrozny, borůvky atd.

Ponořte je do vroucí vody na 1–2 minuty, po scezení ihned do studené a osušte. Nakrájejte a dejte sušit. Slupka zpórovatí a tím se sušení urychlí.

Blanšírování

Většinu druhů zeleniny je vhodné před sušením blanšírovat. Blanšírování omezí porušení vzhledu a chuti upravených produktů. Je založené na tom, že se ovoce a zelenina krátký čas (1–5 minut) předvaří ve vodě nebo páře. Připravenou zeleninu (např. mrkev, celer) uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do hrnce s vařící vodou. Před uložením do sušičky potraviny dokonale osušte.

Blanšírování ve vhodném nálevu může pomoci zachovat barvu jablek, meruněk, fíků, nektarinek, broskví, hrušek a švestek. Vznikne tak přislazené kandované ovoce. Účinnost těchto způsobů je však nutné vyzkoušet.

Ovoce a zeleninu můžete namáčet v těchto nálevech:

- Citrónová a ananasová šťáva představují přírodní způsob (oproti ostatním metodám) potlačení změny barvy.
- Sířičitan sodný: V lékárně si kupte přípravek pro potravinářské účely.
- Kyseliny citrónová a askorbová dodávají produktu „nakyslou chuť vitamínu C“.
- Blanšírování ve vodě nebo páře
- Blanšírování ve šťávě může pomoci zachovat barvu jablek, meruněk, fíků, nektarinek, broskví, hrušek a švestek. Vznikne tak přislazené kandované ovoce.

Doporučené teploty sušení

Druh potravin	Doporučená teplota
Květiny	35–40 °C
Byliny	40 °C
Pečivo	40–50 °C
Zelenina	50–55 °C
Ovoce (jablka)	55–60 °C

Ovoce (hrušky)	55–60 °C
Ovoce (meruňky, broskve, švestky)	55–60 °C
Maso, ryby	65–70 °C

Teplota sušení je pouze orientační, závisí na tloušťce plátků, obsahu vody v potravinách a dalších faktorech. Je třeba vyzkoušet, jaké nastavení bude optimální pro konkrétní druh potravin.

Tabulka sušení některých potravin

Ovoce

Druh	Forma přípravy	Spec. úprava	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Jablka	nařezat řezy nebo kolečka, odstranit jádřínek	ano	pružný	4–15
Meruňky	nakrájet na půlky nebo čtvrtky	ano	pružný	8–36
Ananas čerstvý	oloupat a nakrájet na kolečka	–	pružný	6–36
Ananas z konzervy	nakrájet, osušit	–	kožený	6–36
Banány dobře zralé	nakrájet na kolečka nebo proužky 4 mm silné	–	křehký, chrupavý	5–24
Hrušky	odstranit jádřínek, rozpúlit nebo řezy	ano	pružný, kožený	5–24
Jahody	rozpúlit, malé v celku	ano	neorosený	5–24
Švestky, blumy	půlky nebo celé, s peckou či bez	–	pružný	5–24
Hrozny	naříznout, pokud možno druh bez pecek	–	pružný, kožený	6–36
Třešně	s peckami, nedělené	–	kožený	6–36
Broskve	dobře zralé	ano	pružný, kožený	5–24
Citrusy	nakrájet řezy nebo oddělit, kůra v proužcích pro aroma	–	pružný	6–36
Rebarbora	použijte jen křehké lodyhy, po umytí nakrájejte na špalíčky 3 cm	ano	neorosený	4–16

Zelenina

Druh	Forma přípravy	Blanšir. v min.	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Artyčoky	očistit, rozřezat na půlky	2–4	křehký	4–12
Chřest	oloupat, celé nebo nařezat na kousky 2 cm	2–3	křehký	8–36
Fazole (zelená)	konce uříznout, příčně nakrájet	3–4	křehký	4–14
Brokolice	rozdělit na kousky, ponechat ½ hodiny ve slané vodě	3–4 s lžící octa	křehký	5–15
Květák	rozdělit na kousky, ponechat ½ hodiny ve slané vodě	3–4 s lžící octa	kožený	5–15
Kapusta, zelí	očistit a nařezat proužky	2–3 v páře	kožený	4–12
Mrkev	nařezat šikmo nebo příčně	2–3	kožený	4–12
Celer	nařezat na kolečka	2–3	křehký	4–12
Okurky	kolečka 1 cm silná	–	kožený	4–14
Cibule, pórek	nakrájet na kolečka	–	kožený	4–10
Byliny	odstranit stonky, nerozmělnit	–	křehké	2–5

Druh	Forma přípravy	Blanšír. v min.	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Houby	nakrájet na půlky nebo na kolečka	–	křehké	4–6

Časy uvedené v tabulce jsou pouze doporučené a mohou dle vlastností sušícího produktu být velmi rozdílné.

Poznámka: Recepty naleznete na www.ecg.cz

USKLADNĚNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

Před uskladněním musí být potraviny zcela vychladlé (jinak by se mohly zapařit a zkazit). Před dlouhodobým uskladněním vyčkejte přibližně 1 týden. Sušené kousky balte po menších množstvích, abyste po otevření spotřebovali celé balení. Potraviny skladujte v uzavíratelných sklenicích, případně v látkových nebo papírových sáčcích. Nikdy neskladujte přímo v kovových nádobách. K uskladnění sušené zeleniny se velmi dobře hodí zavařovací fólie případně sáčky s vývěvou pro vakuové balení. Usušené potraviny můžeme uchovávat při běžných pokojových teplotách. Nejlépe však na suchých, chladnějších a tmavých místech. Optimální teplota skladování je 15°C a nižší. Doporučujeme uskladněné potraviny příležitostně kontrolovat. Nálepky s údajem o druhu a datu usušení usnadní dokonale přehled.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním a při jakékoliv manipulaci s přístrojem vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky. Očistěte mírně navlhčenou utěrkou. Jednotlivá plata a víko sušičky omyjte běžným přípravkem na mytí nádobí. Nasávací otvor (mřížka) na motorové části musí být bezpodmínečně čistá, volná pro přístup vzduchu. Při eventuálním znečištění nebo zanesení prachem mřížku očistěte štětcem nebo nečistotu odsajte vysavačem. Základnu nikdy neoplachujte či neponožte pod tekoucí vodou.

Plata ani jiné části sušičky nemyjte v myčce na nádobí.

Nepoužívejte hrubé houbičky ani čistící prášek. Spotřebič ani přívodní šňůra nesmějí být ponořeny do vody.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220–240 V, 50/60 Hz

Jmenovitý příkon: 200–240 W

ZÁRUKA: Následující situace způsobí zrušení záruky:

Nesprávná nebo nevhodná manipulace s přístrojem, nedodržení bezpečnostních opatření, která se na přístroj vztahují, použití síly, úpravy nebo opravy provedené jinou stranou než schváleným servisem.

Součásti, které podléhají normálnímu opotřebení nejsou kryty zárukou.

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg.cz.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane týchto:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy podľa EN.
2. Nepoužívajte sušičku potravín, ak je spotrebič alebo prívodný kábel poškodený. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Spotrebič a prívodný kábel pred použitím pravidelne kontrolujte.**
3. Chráňte spotrebič pred priamym slnečným žiarením, kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Nikdy ho nedávajte do umývačky na riad!
4. Nepoužívajte sušičku potravín vonku alebo vo vlhkom prostredí. Nedotýkajte sa prívodného kábla mokrymi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
5. Nepoužívajte sušičku potravín v blízkosti horľavých predmetov, napr. v blízkosti záclon. Teplota povrchov v blízkosti sušičky potravín môže byť počas chodu vyššia než obvykle. Sušičku

potravín umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na správnu činnosť. Nezakrývajte otvory spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

SK

6. Na vrchnú časť sušičky nikdy nič nekladte ani ju neprenášajte, pokiaľ nie je úplne vychladnutá.
7. Sušička je určená iba na sušenie potravín, do vnútorného priestoru sušičky nekladajte žiadne iné materiály (napr. papier, plast) a ani v ňom nič neskladujte!
8. Odporúčame nenechávať sušičku potravín so zasunutým prírodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prírodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
9. Prírodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
10. Sušička potravín by nemala byť ponechaná počas chodu bez dozoru.
11. Sušičku neuvádzajte do chodu bez vrchného dielu. Iba s týmto dielom je zaistený správny rozvod vzduchu do jednotlivých poschodí. Sušičku používajte vždy s 5 dodanými platňami, aj ak by niektoré zostali nezaplnené potravinami na sušenie.
12. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate sušičku potravín v blízkosti detí. Nikdy nenechávajte manipulovať so spotrebičom samotné deti, aby ste ich ochránili pred nebezpečenstvom úrazu elektrickým prúdom, spotrebič nie je hračka. Dbajte na opatrnosť, aby prívod nevisel dole.
13. Sušičku potravín nekladte na horúci povrch ani ju nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla (napr. platničky sporáka, radiátor, rúra).
14. Je nutné toto zariadenie udržiavať za všetkých okolností čisté, pretože prichádza do priameho kontaktu s potravinami!
15. Odporúčané trvanie prevádzky spotrebiča je maximálne 40 hodín.
16. Zariadenie nie je určené na používanie s časovými spínačmi ani inými systémami diaľkového ovládania.

17. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, inak sa vystavujete riziku straty záruky.
18. Používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Táto sušička potravín je určená iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
19. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Princíp funkcie

- Sušičku tvorí základňa a päť na seba postaviteľných, priehľadných poschodí, odolných proti vysokým teplotám. Základňa ukrýva ohrievacie teleso, motor s ventilátorom a termostat.
- Ventiláčne otvory v táckach umožňujú cirkuláciu vzduchu.
- Vzduch s riadenou teplotou prechádza zo základne sušičky cez všetkých päť poschodí, odoberá vlhkosť z potravín a krytom uniká von zo sušičky.
- Dĺžka sušenia sa môže líšiť v závislosti od vlhkosti samotných potravín a vlhkosti vzduchu. Sušičku používajte v dobre vetranej, teplej a suchej miestnosti s minimálnou prašnosťou. Pre proces sušenia je dôležitá aj dobrá ventilácia vzduchu v miestnosti.

Pred prvým použitím:

1. Zo sušičky odstráňte všetky obalové materiály.
2. Tácky a veko sušičky umyte teplou vodou, **neumývajte v umývačke riadu!** Základňu sušičky utrite zvonka navlhčenou handričkou. **Základňu neponárajte do vody alebo inej tekutiny!**
3. Sušičku umiestnite na stabilný a teplý odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla. Povrch vyberajte s ohľadom na to, že počas sušenia nie je vhodné sušičku premiestňovať. Nosnosť povrchu musí byť adekvátna k hmotnosti sušičky aj s pripravovaným obsahom. Okolo spotrebiča musí byť voľný priestor aspoň 15 cm na zaistenie správneho chodu sušičky.
4. Sušičku zostavte a samotnú bez potravín nechajte približne 30 minút zapnutú. Po prvom zapnutí sa môže objaviť mierny zápach. Tento jav je normálny, zaistite dostatočnú ventiláciu. Potom vyčkajte, až sušička celkom vychladne, opláchnite tácky a základňu utrite vlhkou handričkou.

Zostavenie spotrebiča

Uistite sa, či sušička stojí na rovnom a stabilnom povrchu. Zostavte na seba sušiace tácky a vidlicu napájajúcej šnúry zapojte do elektrickej zásuvky, medzery medzi jednotlivými poschodiami je možné nastaviť na 30 alebo 50 mm tak, že vrchnú tácku zasadíte vždy do príslušných zárezov v tácke pod ňou. Tak je možné regulovať výšku poschodí a vkladať rôzne veľké potraviny. Sušička je teraz pripravená na použitie.

Sušenie potravín

1. Na jednotlivé tácky rozložte očistené potraviny. Tácky nepreplňujte, kúsky potravín sa nesmú prekryvať. S plnením vždy začínajte od spodnej tácky a postupujte smerom hore. Po naplnení príklopte tácky vekom.
2. Sušičku zapojte do zásuvky. Ozve sa pípnutie signalizujúce spustenie spotrebiča. Na displeji sa zobrazí východiskové nastavenie času (10:00) a teploty (70°C). V pohotovostnom režime neblíkajú symboly „-“ medzi minútami a hodinami.
3. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo **TIMER**, na displeji sa zobrazí časový údaj. Podľa potreby zmeňte pomocou tlačidiel (-) a (+) nastavenie času v rozsahu „0:30“ až „19:30“. Krátkym stlačením (-)/(+) skrátime alebo predĺžite interval o 30 minút. Dlhým podržaním (-)/(+) meníte čas kontinuálne. Tri sekundy po dokončení nastavenia času prejde spotrebič automaticky do pohotovostného režimu s aktuálnym nastavením času.
4. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo **TEMP**, na displeji sa zobrazí údaj teploty. Podľa potreby zmeňte pomocou tlačidiel (-) a (+) nastavenie teploty sušenia v rozsahu 35°C až 70°C. Krátkym stlačením (-)/(+) znížite alebo zvýšite teplotu o 5°C. Dlhým podržaním (-)/(+) meníte teplotu kontinuálne. Tri sekundy po ukončení nastavenia teploty spotrebič automaticky potvrdí činnosť s aktuálne nastavenou teplotou. Displej prejde do pohotovostného režimu so zobrazením času.

Poznámka: Pre tenké/malé plátky potravín alebo pre malú dávku nastavte nižšiu teplotu. Pri sušení hrubších/väčších kusov potravín alebo veľkej dávky nastavte vyššiu teplotu. Termostat je možné použiť aj na zníženie teploty pred koncom procesu sušenia, čo uľahčuje kontrolu konečnej úrovne vlhkosti potravín.

5. Po nastavení času a teploty stlačte tlačidlo **START/RESET**. Najprv sa spustí motor a ventilátor, 5 sekúnd potom začne pracovať ohrievacie teleso. Spustí sa odpočet nastaveného času a na displeji sa rozblíkajú symboly „-“.
6. Počas procesu sušenia môžete zmeniť alebo skontrolovať čas sušenia. Najprv stlačte tlačidlo **TIMER**, potom použijete tlačidlá (+) alebo (-). Dvojitém stlačením tlačidla **TIMER** môžete skontrolovať nastavenie času.
7. Počas procesu sušenia môžete zmeniť alebo skontrolovať teplotu sušenia. Najprv stlačte tlačidlo **TEMP**, potom použijete tlačidlá (+) alebo (-). 5 sekúnd po dokončení kontroly alebo nastavení teploty sa displej vráti k zobrazeniu času.
8. Keď počas procesu sušenia stlačíte dvakrát tlačidlo **START/RESET**, preruší spotrebič činnosť. Ďalším stlačením tlačidla **START/RESET** sa obnoví predchádzajúca činnosť spotrebiča pred pauzou.
9. Keď v akomkoľvek režime stlačíte tlačidlo **START/RESET** na viac než 3 sekundy, aktuálny proces sa celkom zastaví a všetky nastavenia sa vymažú. Sušička prejde späť do pohotovostného režimu.
10. V pohotovostnom režime môžete priamym stlačením tlačidla **START/RESET** prejsť do východiskového režimu (čas 10 hodín, teplota 70°C). Čas a teplotu môžete v prípade potreby zmeniť.
11. Keď odpočet času dospeje k hodnote „0:00“, vypne sa najprv ohrievacie teleso. Ďalších 10 sekúnd pokračuje v chode ventilátor a potom sa ozve zvuková signalizácia (20 sekúnd pípania), oznamujúca koniec sušenia. Displej prejde do pohotovostného režimu so zobrazením východiskového času a teploty.
12. Spotrebič odpojte od napájania.

Poznámky

- Ak nestihnete usušiť všetky potraviny v jeden deň, môžete ich dosušiť druhý deň. V takom prípade by ste mali potraviny uložiť do misky alebo polyetylénového vrecúška a umiestniť do chladničky.
- Odporúčame postaviť na seba najmenej 3 tácky, bez ohľadu na to, či budú na všetkých potraviny alebo nie. Menší počet poschodí nezaručí optimálnu funkciu spotrebiča.

Tipy na správne sušenie potravín

- Odporúčame potraviny každú hodinu skontrolovať a v prípade nerovnomerného sušenia proces prerušiť a zmeniť poradie ták. Čas sušenia ovplyvňujú nasledujúce faktory:
 - hrúbka plátok potravín
 - počet ták naplnených potravinami
 - objem sušených potravín
 - objem vody v potravinách a vlhkosť prostredia
 - požadovaná miera vysušenia potravín

- Pred úpravou na sušenie všetky potraviny dobre umyte a osušte. Na úpravu vyberajte iba neškodné potraviny, poškodené miesta vyrežte. Z ovocia odstráňte kôstky a jadrovník. Upravené ovocie má byť zrelé, ale nie prezreté.
- Proces sušenia bude rovnomerný, keď potraviny nakrájate na rovnako hrubé plátky (cca 0,6 cm). Tenké plátky schnú rýchlejšie, ale nezabudnite, že sa sušením podstatne zmenšujú. Nelúpané ovocie kladte šupkou dole a reznou plochou hore. Nerovné tvary kladte vždy na hranu so šupkou, nie na rovnú plochu. Zeleninu rozložte pravidelne iba v jednej vrstve. Byliny sušte veľmi šetrne. Odstráňte iba stonku, byliny ďalej neporcujte. Listové byliny je potrebné počas sušiacieho procesu obracať, aby sa zabránilo zlepovaniu.
- Kúsky rovnomerne rozložte na pláty sušičky, neprekladajte cez seba, a nechajte medzi jednotlivými kúskami medzery. Využite asi 85 % plochy každej tácky, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu.
- Tácky v spodnej časti sušičky sú vystavené suchšiemu a teplejšiemu vzduchu a produkt sa na nich suší rýchlejšie. Preto je vhodné polohu tácek počas sušenia meniť.
- Ak chcete skontrolovať mieru usušenia, vyberte hrst potravín a nechajte niekoľko minút vychladnúť. Horúci materiál sa zdá byť mäkši, vlhkejší a ohybnejší, než vo vychladnutom stave. Produkt musí byť dostatočne suchý, aby nedošlo k množeniu mikroorganizmov a znehodnoteniu. Sušená zelenina musí byť tvrdá a krehká. Sušené ovocie by malo byť kožovité a ohybné. Na dlhodobé uskladnenie by malo byť domáce ovocie suchšie než komerčne predávané sušené ovocie.
- Správne skladovanie sušených potravín takisto pomáha zachovať dobrú kvalitu a nutričné hodnoty potravín.

Poznámka:

Aby sa u niektorých druhov ovocia zabránilo zhnednutiu, odporúčame upraviť ovocie pred sušením v roztoku z jednej lyžice citrónovej šťavy a šálky vody a následne osušiť kuchynským papierom. Citrónovú šťavu môžete nahradiť ananášovým džúsom alebo bežne predávaným vitamínom C. Niektoré druhy ovocia majú prírodný voskový ochranný poťah, napr. figy, slivky, hrozno, čučoriedky atď.

Ponorte ich do vriacej vody na 1 – 2 minúty, po scedení ihneď do studenej a osušte. Nakrájajte a dajte sušiť. Šupka spórovatie a tým sa sušenie urýchli.

Blanširovanie

Väčšinu druhov zeleniny je vhodné pred sušením blanširovať. Blanširovanie obmedzí porušenie vzhľadu a chuti upravených produktov. Je založené na tom, že sa ovocie a zelenina krátky čas (1 – 5 minút) predvarí vo vode alebo pare. Pripravenú zeleninu (napr. mrkva, zeler) uložte do drôteného koša alebo sita a ponorte do hrnca s vriacou vodou. Pred uložením do sušičky potraviny dokonale osušte.

Blanširovanie vo vhodnom náleve môže pomôcť zachovať farbu jablák, marhúľ, fig, nektáriniek, broskýň, hrušiek a sliviek. Vznikne tak prisladené kandizované ovocie. Účinnosť týchto spôsobov je však nutné vyskúšať.

Ovocie a zeleninu môžete namáčať v týchto nálevoch:

- Citrónová a ananášová šťava predstavujú prírodný spôsob (oproti ostatným metódam) potlačenia zmeny farby.
- Siričitan sodný: V lekárni si kúpte prípravok pre potravinárske účely.
- Kyseliny citrónová a askorbová dodávajú produktu „kyslastú chuť vitamínu C“.
- Blanširovanie vo vode alebo pare
- Blanširovanie v šťave môže pomôcť zachovať farbu jablák, marhúľ, fig, nektáriniek, broskýň, hrušiek a sliviek. Vznikne tak prisladené kandizované ovocie.

Odporúčané teploty sušenia

Druh potravín	Odporúčaná teplota
Kvetiny	35 – 40 °C
Byliny	40 °C
Pečivo	40 – 50 °C
Zelenina	50 – 55 °C
Ovocie (jablká)	55 – 60 °C

Ovocie (hrušky)	55 – 60 °C
Ovocie (marhule, broskyne, slivky)	55 – 60 °C
Mäso, ryby	65 – 70 °C

Teplota sušenia je iba orientačná, závisí od hrúbky plátkov, obsahu vody v potravinách a ďalších faktorov. Je potrebné vyskúšať, aké nastavenie bude optimálne pre konkrétny druh potravín.

Tabuľka sušenia niektorých potravín

Ovocie

Druh	Forma prípravy	Špec. úprava	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Jablká	narezať rezy alebo kolieska, odstrániť jadrovník	áno	pružný	4 – 15
Marhule	nakrájať na polky alebo štvrtky	áno	pružný	8 – 36
Ananás čerstvý	olúpať a nakrájať na kolieska	–	pružný	6 – 36
Ananás z konzervy	nakrájať, osušiť	–	kožený	6 – 36
Banány dobre zrelé	nakrájať na kolieska alebo prúžky 4 mm hrubé	–	krehký, chrumkavý	5 – 24
Hrušky	odstrániť jadrovník, rozpoliť alebo rezy	áno	pružný, kožený	5 – 24
Jahody	rozpoliť, malé v celku	áno	neorosný	5 – 24
Slivky, blumy	polky alebo celé, s kôstkou či bez	–	pružný	5 – 24
Hrozno	narezať, ak možno, druh bez kôstok	–	pružný, kožený	6 – 36
Čerešne	s kôstkami, nedelené	–	kožený	6 – 36
Broskyne	dobře zrelé	áno	pružný, kožený	5 – 24
Citrusy	nakrájať rezy alebo oddeliť, kôra v prúžkoch pre arómu	–	pružný	6 – 36
Rebarbora	použite len krehké stonky, po umytí nakrájajte na hranolčeky 3 cm	áno	neorosný	4 – 16

Zelenina

Druh	Forma prípravy	Blanšir. v min.	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Artičoky	očistiť, rozrezať na polky	2 – 4	krehký	4 – 12
Špargľa	olúpať, celé alebo narezať na kúsky 2 cm	2 – 3	krehký	8 – 36
Fazuľa (zelená)	konce odrezať, priečne nakrájať	3 – 4	krehký	4 – 14
Brokolica	rozdeliť na kúsky, ponechať polhodiny v slanej vode	3 – 4 s lyžicou octu	krehký	5 – 15
Karfiol	rozdeliť na kúsky, ponechať polhodiny v slanej vode	3 – 4 s lyžicou octu	kožený	5 – 15
Kel, kapusta	očistiť a narezať prúžky	2 – 3 v pare	kožený	4 – 12
Mrkva	narezať šikmo alebo priečne	2 – 3	kožený	4 – 12
Zeler	narezať na kolieska	2 – 3	krehký	4 – 12
Uhorky	kolieska 1 cm hrubé	–	kožený	4 – 14
Cibuľa, pór	nakrájať na kolieska	–	kožený	4 – 10
Byliny	odstrániť stonku, nerozdrobiť	–	krehké	2 – 5

Druh	Forma prípravy	Blanšíř. v min.	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Huby	nakrájať na polky alebo na kolieska	–	krehké	4 – 6

Časy uvedené v tabuľke sú iba odporúčané a môžu byť podľa vlastností sušeného produktu veľmi rozdielne. **Poznámka:** Recepty nájdete na www.ecg.sk.

SK

USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

Pred uskladnením musia byť potraviny úplne vychladnuté (inak by sa mohli zapariť a skaziť). Pred dlhodobým uskladnením vyčakajte približne 1 týždeň. Sušené kúsky balte po menších množstvách, aby ste po otvorení spotrebovali celé balenie. Potraviny skladujte v uzatváratelných pohároch, prípadne v látkových alebo papierových vrecúškach. Nikdy neskladujte priamo v kovových nádobách. Na uskladnenie sušenej zeleniny sa veľmi dobre hodí zväracia fólia prípadne vrecúška s vývevou na vákuové balenie. Usušené potraviny môžeme uchovávať pri bežných izbových teplotách. Najlepšie však na suchých, chladnejších a tmavých miestach. Optimálna teplota skladovania je 15°C a nižšia. Odporúčame uskladnené potraviny príležitostne kontrolovať. Nálepky s údajom o druhu a dátume usušenia uľahčia dokonale prehľad.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a pri akejkoľvek manipulácii s prístrojom vytriahnite vidlicu prírodného kábla zo zásuvky. Očistite mierne navlhčenou utierkou. Jednotlivé pláty a veko sušičky umyte bežným prípravkom na umývanie riadu. Nasávací otvor (mriežka) na motorové časti musí byť bezpodmienečne čistý, voľný na prístup vzduchu. Pri eventúálnom znečistení alebo zanesení prachom mriežku očistite štetcom alebo nečistotu odsajte vysávačom. Základňu nikdy neoplachujte či neponárajte pod tečúcu vodu.

Tácky ani iné časti sušičky neumývajte v umývačke riadu.

Nepoužívajte hrubé hubky ani čistiaci prášok. Spotrebič ani prírodný kábel sa nesmú ponoriť do vody.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 220 – 240 V, 50/60 Hz

Menovitý príkon: 200 – 240 W

ZÁRUKA: Nasledujúce situácie spôsobia zrušenie záruky:

Nesprávna alebo nevhodná manipulácia s prístrojom, nedodržanie bezpečnostných opatrení, ktoré sa na prístroj vzťahujú, použitie sily, úpravy alebo opravy vykonané inou stranou než schváleným servisom.

Súčasti, ktoré podliehajú normálnemu opotrebeniu nie sú kryté zárukou.

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.



Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg.sk.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

Uwaga: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahania napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest kabel lub samo urządzenie. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym! Regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilania.**
3. Urządzenie chronić przed bezpośrednim światłem słonecznym, wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce!
4. Nie należy korzystać z urządzenia na zewnątrz, ani w wilgotnym środowisku. Nie należy dotykać przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
5. Suszarka nie może być używana w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, na przykład zasłon. Temperatura w pobliżu urządzenia może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona.

Suszarkę należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów w celu zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza. Nie zasłaniać otworów urządzenia – mogłoby to spowodować przegrzanie.

6. Nie należy kłaść niczego na suszarce, ani przenosić jej przed całkowitym ostygnięciem.
7. Suszarka przeznaczona jest wyłącznie do suszenia produktów spożywczych, nie należy wkładać do niej ani przechowywać żadnych innych materiałów (np. papieru, plastiku)!
8. Nie należy pozostawiać suszarki, podłączonej do gniazda zasilania, bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy wyciągać wtyczki pociągając za kabel. Odłączyć kabel chwytając za wtyczkę.
9. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów ani ostrych krawędzi.
10. Nie pozostawiaj włączonej suszarki bez nadzoru.
11. Nie uruchamiaj suszarki bez górnej części. Dopiero po zamontowaniu górnej części powietrze jest prawidłowo rozprowadzane do wszystkich poziomów. Suszarka powinna być używana ze wszystkimi 5 blatami, nawet jeżeli nie wszystkie są wypełnione.
12. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy pozwalać dzieciom na samodzielną obsługę urządzenia – nie jest ono zabawką. Należy zadbać, aby przewód nie zwisał z blatu.
13. Suszarki nie należy stawiać na rozgrzanej powierzchni, ani korzystać z niej w pobliżu źródeł ciepła (np. płyty grzewczej kuchenki, piekarnika, grzejnika).
14. Ze względu na kontakt urządzenia z produktami spożywczymi, należy je utrzymywać w czystym stanie!
15. Zalecany maks. czas eksploatacji urządzenia to 40 godzin.
16. Urządzenie nie może być stosowane z włącznikami czasowymi lub innymi systemami zdalnego sterowania.

17. Stosowanie innych akcesoriów od zalecanych przez producenta grozi utratą gwarancji.
18. Używaj urządzenia tylko zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
19. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom od 8 lat, ale tylko pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.

Do not immerse in water! – Nie zanurzaj w wodzie!

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Zasada działania

- Suszarka składa się z podstawy i pięciu mocowanych na sobie przezroczystych tacek, które są odporne na działanie wysokich temperatur. Podstawa składa się z elementu grzejnego, silnika z wentylatorem oraz termostatu.
- Otwory wentylacyjne w tackach umożliwiają cyrkulację powietrza.
- Powietrze o kontrolowanej temperaturze przechodzi z podstawy suszarki poprzez pięć pięter, usuwa wilgoć z żywności i wydostaje się na zewnątrz poprzez obudowę.
- Długość suszenia może się zmieniać w zależności od wilgoci żywności oraz wilgotności powietrza. Suszarkę należy używać w dobrze wentylowanym, ciepłym i suchym pomieszczeniu z minimalną ilością pyłu. Dla procesu suszenia istotna jest także dobra wentylacja pomieszczenia.

Przed pierwszym uruchomieniem:

1. Usuń wszelkie materiały opakowaniowe z suszarki.
2. Umyj tacki i wieko suszarki w ciepłej wodzie, **nie myj w zmywarce do naczyń!** Przetrzyj podstawę suszarki z zewnątrz wilgotną szmatką. **Podstawy nie wolno zanurzać w wodzie, ani innej cieczy!**
3. Postaw urządzenie na stabilnej, odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni, z dala od źródeł ciepła. Wybierając miejsce należy pamiętać, że niewskazane jest przenoszenie suszarki w trakcie pracy. Nośność podłoża musi odpowiadać wadze suszarki i suszonych produktów. Aby zapewnić prawidłową pracę urządzenia, należy pozostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnego miejsca.
4. Zmontuj urządzenie i włącz na ok. 30 minut bez produktów spożywczych. Podczas pierwszego włączenia może pojawić się delikatny zapach. Zjawisko to jest normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Następnie poczekaj aż suszarka wystygnie, przemyj tacki i przetrzyj podstawę wilgotną szmatką.

Montaż urządzenia

Upewnij się, czy suszarka znajduje się na równej i stabilnej powierzchni. Postaw na sobie tacki i podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Odstępy pomiędzy poszczególnymi poziomami można

ustawić na 30 lub 50 mm poprzez odpowiednie położenie w wycięciach tacki znajdującej się niżej. W ten sposób można regulować wysokość pięter i umieszczać w urządzenie żywność o różnej wielkości. Suszarka jest teraz gotowa do użytku.

Suszenie żywności

1. Na poszczególne tacki umieść umytą żywność. Nie przepelniaj tacek, kawałki żywności nie mogą się pokrywać. Rozpocznij umieszczanie żywności od dolnej tacki i kontynuuj w kierunku góry. Po napełnieniu zamknij wieko.
2. Podłącz suszarkę do gniazda. Usłyszysz sygnał dźwiękowy sygnalizujący uruchomienie urządzenia. Na ekranie pojawi się domyślny czas (10:00) i temperatura (70°C). W trybie gotowości symbol „:” między minutami i godzinami nie miga.
3. Naciśnij przycisk **TIMER** w trybie gotowości, na ekranie pojawi się informacja o czasie. Zmień wg potrzeby ustawienia czasu w zakresie od „0:30” do „19:30” za pomocą przycisków (-) i (+). Krótkie naciśnięcie (-)/(+) spowoduje skrócenie lub wydłużenie interwału o 30 minut. Długie naciśnięcie (-)/(+) zmienia czas w sposób ciągły. Trzy sekundy po zakończeniu ustawiania czasu urządzenie przejdzie w tryb czuwania z obecnym ustawieniem czasu.
4. Naciśnij przycisk **TEMP** w trybie gotowości, na ekranie pojawi się informacja o temperaturze. Za pomocą przycisków (-) oraz (+) można zmienić temperaturę suszenia w zakresie od 35°C do 70°C. Krótkie naciśnięcie (-)/(+) zmniejszy lub zwiększy temperaturę o 5°C. Długie naciśnięcie (-)/(+) zmienia temperaturę w sposób ciągły. Trzy sekundy po zakończeniu ustawiania temperatury urządzenie potwierdzi operację z obecnie ustawioną temperaturą. Ekran przejdzie w tryb gotowości (będzie wyświetlany czas).

PL

Uwaga: Należy ustawić niższą temperaturę w przypadku cienkich/malych kawałków żywności lub jej małej ilości. Podczas suszenia grubszych/większych kawałków żywności lub większej ilości należy zwiększyć temperaturę. Termostatu można także użyć w celu zmniejszenia temperatury przed końcem procesu suszenia, przez co łatwiej kontrolować końcowy poziom wilgotności żywności.

5. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk **START/RESET**. Najpierw zostanie uruchomiony silnik i wentylator, po 5 sekundach zostanie także włączony element grzejny. Rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu, a na ekranie zacznie migać symbol „:”.
6. Podczas procesu suszenia można zmieniać lub kontrolować czas suszenia. Najpierw naciśnij przycisk **TIMER**, następnie (+) lub (-). Poprzez dwukrotne naciśnięcie przycisku **TIMER** można sprawdzić ustawienia czasu.
7. Podczas procesu suszenia można zmieniać lub kontrolować temperaturę suszenia. Najpierw naciśnij przycisk **TEMP**, następnie (+) lub (-). 5 sekund po zakończeniu kontroli lub ustawieniu temperatury ekran powróci do wyświetlania czasu.
8. Jeżeli podczas procesu suszenia naciśniesz dwa razy przycisk **START/RESET**, urządzenie przerwie pracę. Ponowne naciśnięcie przycisku **START/RESET** spowoduje przywrócenie poprzedniego działania urządzenia przed przerwą.
9. Jeżeli w dowolnym trybie naciśniesz przycisk **START/RESET** na dłużej niż 3 sekundy, obecny proces zostanie całkowicie zatrzymany, a wszystkie ustawienia zostaną usunięte. Urządzenie powróci do trybu gotowości.
10. W trybie gotowości można przejść do trybu domyślnego (czas 10 godzin, temperatura 70°C) za pomocą przycisku **START/RESET**. Czas i temperaturę można zmienić w razie potrzeby.
11. Kiedy odliczanie czasu osiągnie wartość „0:00”, najpierw nastąpi wyłączenie elementu grzejnego. Wentylator będzie kontynuował pracę przez kolejnych 10 sekund, następnie usłyszysz sygnalizację dźwiękową (przez 20 sekund), która oznacza koniec suszenia. Ekran przejdzie w tryb gotowości (będzie wyświetlany domyślny czas i temperatura).
12. Odłącz urządzenie od zasilania.

Uwagi

- Jeżeli nie zdążysz wysuszyć całej żywności w ciągu jednego dnia, możesz zakończyć suszenie następnego dnia. W takim wypadku jednak należy umieścić żywność w misce lub torbie polietylenowej i umieścić w lodówce.

- Zaleca się umieszczenie żywności na co najmniej 3 płytach bez względu na to, czy na wszystkich znajdzie się żywność. Mniejsza ilość piętrow nie gwarantuje optymalnego działania urządzenia.

Wskazówki dotyczące prawidłowego suszenia żywności

- Zaleca się kontrolę suszonej żywności co godzinę – jeżeli proces suszenia nie przebiega równomiernie, należy go przerwać i zmienić kolejność tacek. Czas suszenia zależy od następujących czynników:
 - grubość plasterów żywności
 - Ilość tacek wypełnionych żywnością
 - objętość suszonej żywności
 - objętość wody w żywności i wilgotność otoczenia
 - wymagany stopień wysuszenia żywności
- Produkty przeznaczone do suszenia należy dokładnie opłukać i wysuszyć. Wybieraj tylko niezspsute produkty, usuń uszkodzone fragmenty. Usuń pestki i gniazda nasienne owoców. Owoce powinny być dojrzałe, ale nie przejrzałe.
- Proces suszenia będzie równomierny, jeżeli produkty będą pokrojone w plastry tej samej grubości (ok. 0,6 cm). Cienkie plastry schną szybciej, ale też znacznie zmniejszają objętość w trakcie suszenia. Nieobrane owoce należy układać skórką w dół. Nierówne kawałki należy układać stroną ze skórką w dół. Warzywa należy rozłożyć równomiernie w jednej warstwie. Zioła należy suszyć bardzo ostrożnie. Usuń tylko łodyżkę i nie rozdrabniaj. Liście ziół należy w trakcie suszenia obracać, aby się nie posklejały.
- Rozłóż kawałki równomiernie na blatach suszarki, nie kładź na sobie i pozostaw między nimi odstęp. Wykorzystaj ok. 85 % powierzchni każdej tacki, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Powietrze w dolnych tackach urządzenia jest suchsze i cieplejsze, produkty na nich suszą się szybciej. Z tego powodu zaleca się zmieniać położenie tacek podczas suszenia.
- Aby sprawdzić stopień wysuszenia, należy wyjąć garść żywności i pozwolić na ostygnięcie przez kilka minut. Gorące produkty wydają się być bardziej miękkie i wilgotne, niż po ostygnięciu. Produkty powinny być wystarczająco suche, aby nie mogły stać się pożywką dla mikroorganizmów. Ususzone warzywa muszą być twarde i kruche. Owoce powinny być skórzaste i elastyczne. W celu długotrwałego przechowywania owoce własnej roboty powinny być suchsze od komercyjnie sprzedawanych suszonych owoców.
- Odpowiednie przechowywanie suszonej żywności pomaga utrzymać dobrą jakość i wartość odżywczą.

Uwaga:

Aby zapobiec ściemnieniu owoców, zalecamy zanurzenie ich przed suszeniem w roztworze jednej łyżki soku z cytryny na szklankę wody, a następnie wytarcie papierową serwetką. Sok z cytryny można zastąpić sokiem z ananasa lub witaminą C. Niektóre owoce mają naturalną woskową warstwę ochronną, np. figi, śliwki, winogrona, jagody i inne.

Należy je zanurzyć je we wrzątku na 1–2 minuty, po odcedzeniu natychmiast w zimnej wodzie, a następnie osuszyć. Pokroić i włożyć do suszarki. Na skórcie pojawią się pory i suszenie będzie przebiegało szybciej.

Blanszowanie

Zalecane przed suszeniem większości rodzajów warzyw. Blanszowanie pozwala zachować wygląd i smak produktów. Polega na krótkim (1–5 minut) zanurzeniu owoców i warzyw we wrzątku lub parze. Przygotowane warzywa (np. marchew, seler) należy włożyć do drucianego koszyka lub sita i zanurzyć w garnku z wrzątkiem. Przed umieszczeniem w suszarce należy produkty osuszyć.

Blanszowanie pozwala zachować naturalny kolor jabłek, moreli, fig, nektarynek, brzoskwiń, gruszek i śliwek. Wysuszone owoce mają smak podobny do kandyzowanych. Optymalne wyniki wymagają kilku prób.

Owoce i warzywa można namoczyć w następujących zalewach:

- Sok z cytryny i ananasa to najbardziej naturalny ze sposobów zapobieżenia zmianie koloru.
- Siarczan sodu: W aptece można kupić substancję przeznaczoną do celów spożywczych.
- Kwas cytrynowy i askorbinowy nadają produktom „kwaśnawy smak witaminy C”.
- Blanszowanie w wodzie lub parze
- Blanszowanie w soku pozwala zachować naturalny kolor jabłek, moreli, fig, nektarynka, brzoskwiń, gruszek i śliwek. Wysuszone owoce mają smak podobny do kandyzowanych.

Zalecane temperatury suszenia

Rodzaj produktów	Zalecana temperatura
Kwiaty	35-40 °C
Zioła	40 °C
Pieczywo	40-50 °C
Warzywa	50-55 °C
Owoce (jabłka)	55-60 °C
Owoce (gruszki)	55-60 °C
Owoce (morele, brzoskwinie, śliwki)	55-60 °C
Mięso, ryby	65-70 °C

Temperatura suszenia jest czysto orientacyjna, zależy od grubości plastrów, zawartości wody w produktach i innych czynników. Należy wypróbować, jakie ustawienia będą optymalne dla danego rodzaju żywności.

Tabela suszenia wybranych produktów

Owoce

Rodzaj	Przygotowanie	Specjalne przygotowanie	Test wysuszenia, powierzchnia	Czas suszenia w godz.
Jabłka	pokroić w ćwiartki lub plastry, usunąć gniazdo nasienne	tak	elastyczna	4-15
Morele	pokroić na połówki lub ćwiartki	tak	elastyczna	8-36
Ananas świeży	obrać i pokroić w plastry	-	elastyczna	6-36
Ananas konserwowy	pokroić, osuszyć	-	skórzasta	6-36
Banany dojrzałe	pokroić w krążki lub paski grubości 4 mm	-	krucho, chrupiąca	5-24
Gruszki	usunąć gniazdo nasienne, przekroić na pół lub w plastry	tak	elastyczna, skórzasta	5-24
Truskawki	przekroić na pół, małe w całości	tak	niezroszona	5-24
Śliwki	połówki lub całe, z pestką lub bez	-	elastyczna	5-24
Winogrona	naciąć, w miarę możliwości bez pestek	-	elastyczna, skórzasta	6-36
Czereśnie	z pestkami, całe	-	skórzasta	6-36
Brzoskwinie	bardzo dojrzałe	tak	elastyczna, skórzasta	5-24
Cytrusy	pokroić w plastry lub podzielić, skórkę pokroić w paski dla dodania aromatu	-	elastyczna	6-36
Rabarbar	tylko kruche łodygi, po umyciu pokroić w kostkę 3 cm	tak	niezroszona	4-16

Warzywa

Rodzaj	Przygotowanie	Blanszowanie w min.	Test wysuszenia, powierzchnia	Czas suszenia w godz.
Karczochy	oczyścić, pokroić na połówki	2-4	krucho	4-12
Szparagi	obrać, w całości lub w kawałkach dł. 2 cm	2-3	krucho	8-36
Fasolka szparagowa	odciąć końcówki, pokroić na kawałki	3-4	krucho	4-14
Brokuły	podzielić na kawałki, włożyć na ½ godziny do stoney wody	3-4 z łyżką octu	krucho	5-15

Rodzaj	Przygotowanie	Blanszowanie w min.	Test wysuszenia, powierzchnia	Czas suszenia w godz.
Kalaflor	podzielić na kawałki, włożyć na ½ godziny do słonej wody	3-4 z łyżką octu	skórzasta	5-15
Kapusta	oczyścić i pokroić w paski	2-3 w parze	skórzasta	4-12
Marchew	pokroić wzdłuż lub w poprzek	2-3	skórzasta	4-12
Seler	pokroić w plasterki	2-3	krucha	4-12
Ogórki	plasterki grubości 1 cm	-	skórzasta	4-14
Cebula, por	pokroić w plasterki	-	skórzasta	4-10
Zioła	usunąć łodygę, nie rozgniatać	-	krucha	2-5
Grzyby	pokroić na połówki lub plasterki	-	krucha	4-6

Czasy podane w tabeli są orientacyjne i mogą być inne, zależnie od właściwości produktu.

Uwaga: Przepisy znajdują się na stronie www.ecg-electro.eu

PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH PRODUKTÓW

Przed włożeniem do pojemników produkty muszą całkowicie ostygnąć (w przeciwnym wypadku mogłyby zaparować i zepsuć się). Przed dłuższym przechowywaniem należy odczekać ok. 1 tygodnia. Suszone produkty należy pakować w mniejszych ilościach, aby po otwarciu zużyć całe opakowanie. Żywność przechowuj w zamykanych słoikach, ew. w woreczkach papierowych lub z materiału. Nie należy przechowywać w pojemnikach metalowych. Do przechowywania najlepiej nadaje się folia zgrzewana, ew. woreczki z otworem do pakowania próżniowego. Ususzone produkty można przechowywać w temperaturze pokojowej. Najlepiej jednak w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Optymalna temperatura przechowywania wynosi maksymalnie 15°C. Zaleca się sprawdzanie przechowywanej żywności od czasu do czasu. Etykiety z informacją o rodzaju i dacie suszenia ułatwią orientację.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem i manipulacją odłącz urządzenie od źródła zasilania. Oczyszcz urządzenie wilgotną szmatką. Tacki i pokrywę umyj normalnym płynem do mycia naczyń. Otwór zasysający (kratka) na części z silnikiem musi być zawsze czysty i zapewniać dostęp powietrza. Przy ew. zanieczyszczeniu lub zakurzeniu wyczyścić kratkę szczotką lub odkurzyć odkurzaczem. Podstawy nie należy oplukiwać ani zanurzać w wodzie.

Tacki i inne części suszarki nie mogą być myte w zmywarce do naczyń.

Nie używaj chropowatych gąbek ani proszku do czyszczenia. Urządzenie ani przewód zasilający nie powinny być zanurzone w wodzie.

DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne: 220-240 V, 50/60 Hz

Moc nominalna: 200-240 W

GWARANCJA: Następujące sytuacje powodują utratę gwarancji:

Nieprawidłowe lub niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem, nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa dotyczących urządzenia, użycie siły, modyfikacje lub naprawy dokonane przez podmiot inny niż autoryzowane centrum serwisowe.

Elementy podlegające normalnemu zużyciu nie są objęte gwarancją.

EKSPLLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg-electro.eu.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.



PL

08/05



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmazzak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültségingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat.

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Amennyiben az aszalógép vagy a hálózati vezetéke sérült, akkor a készüléket használni tilos. **A készülék minden javítását, beleértve a tápvezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak! A készüléket és a hálózati vezetékét minden használatba vétel előtt ellenőrizze le!**
3. A készüléket óvja a közvetlen napsütéstől, víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket mosogatógépben mosni tilos!
4. Az aszalógépet szabadban és nedves környezetben ne használja. Az aszalógépet és a hálózati vezetékét nedves vagy vizes kézzel ne fogja meg. Áramütés veszélye!

5. Az aszalógépet gyúlékony tárgyak vagy anyagok közelében (pl. függöny mellett) ne használja. Az aszalógép közelében található felületek a készülék használata közben felmelegedhetnek. Az aszalógépet úgy állítsa fel, hogy a megfelelő működéshez biztosított legyen a levegő szabad áramlása a készülék környezetében. A készülék szellőzőnyílásait a túlmelegedés veszélye miatt letakarni tilos.
6. Az aszalógépre ne helyezzen rá semmilyen idegen tárgyat, illetve a gépet addig ne mozgassa, amíg az teljesen le nem hűlt.
7. Az aszalógéppel csak élelmiszereket és élelmiszer alapanyagokat lehet szárítani, abba más anyagokat (például papírt műanyagot stb.) betenni, szárítani vagy tárolni tilos!
8. Az aszalógépet lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül, ha a hálózati csatlakozódugó a fali konnektorba be van dugva. Karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetékot húzza ki a fali aljzatból. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a fali aljzatból. A művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
9. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
10. A működő aszalógépet lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül.
11. Az aszalógépet fedél nélkül ne kapcsolja be. Az aszalógép megfelelő működéséhez és a szárító levegő megfelelő áramlásához a fedél nélkülözhetetlen tartozék. Az aszalógép működtetése közben használja mind az 5 szárító tálcát, akkor is, ha azokon nincs szárítandó élelmiszer.
12. Legyen nagyon körültekintő, amikor az aszalógépet gyermekek közelében használja. Ne engedje, hogy a készüléket gyerekek önállóan használják. A készülék áramütést és égési sérüléseket okozhat! A készülék nem játék! Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztalról.
13. Az aszalógépet ne helyezze le forró felületre és azt hőforrások (pl. tűzhely, radiátor, hőszárazó) közelében se használja.

14. A készüléket minden használatba vétel után alaposan tisztítsa meg, mert a készülék bizonyos felületei közvetlenül érintkeznek az élelmiszerekkel.
15. A készülék folytonos üzemeltetése ne legyen 40 óránál hosszabb.
16. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
17. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, ellenkező esetben elveszítheti a készülékre nyújtott garanciát.
18. A készüléket kizárólag csak a jelen útmutatóban leírtak szerint, az utasításokat betartva használja. Az aszalógép kizárólag csak háztartásokban használható. A gyártó nem felel a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért.
19. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.

Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Működési elv

- Az aszalógép fűtő alapkészülékből, öt darab egymásra rakható és felcserélhető, valamint állítható magasságú, átlátszó és hőálló tálcából áll. Az alapkészülékben található a fűtőtest, a ventilátort forgató motor és a működést szabályozó termosztát.
- A tálcákon található perforáláson keresztül áramlik a szárító levegő.
- A szabályozott hőmérsékletű levegő, az alapkészülékből az öt tálcán keresztül felfelé áramolva a szárítandó alanyból felveszi a nedvességet, majd a fedélen keresztül eltávozik.
- A szárítási idő a szárítandó alany anyag valamint a környező levegő nedvességtartalmától függ. A készüléket lehetőleg jól szellőztetett és pormentes, valamint meleg és száraz levegőjű helyiségben üzemeltesse. A szárítási folyamat gyorsítható, ha a helyiségben biztosított a megfelelő szellőztetés.

Az első használatba vétel előtt

1. A készüléket csomagolja ki, arról vegyen le minden csomagolóanyagot.

2. A tálcákat és a fedelet meleg vízben mosogassa el. **Mosogatógépben elmosni tilos!** Az alapkészüléket enyhén benedvesített ruhával törölje meg. **Az alapkészüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos!**
3. Az aszalógépet hőálló és stabil felületre, egyéb hőforrásoktól távol állítsa fel. A felállítás helyének a kiválasztása során gondoljon arra is, hogy működés közben nem ajánljuk a készülék mozgatását. A felület teherbírása feleljen meg az aszalógép és a szárítatlan alapanyagok együttes súlyának. A készülék környékén minden oldalon hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a aszalógép megfelelő szellőzéséhez.
4. Az új aszalógépet állítsa össze, majd élelmiszerek nélkül kapcsolja be körülbelül 30 percre. A készülék első bekapcsolása után a készülékből enyhe füstszag áramolhat ki. Ez normális jelenség (nem készülékhiba). A helyiséget szellőztesse ki. Ezt követően várja meg az aszalógép kihűlését, majd a tálcákat törölje szárazra, a készülék házát pedig nedves ruhával törölje meg

A készülék összeállítása

A készüléket stabil és vízszintes munkalapról állítsa fel. Az alapkészülékre tegye fel a tálcákat, majd a hálózati vezetéket csatlakoztassa a fali aljzathoz. A tálcák 30 vagy 50 mm távolságra állíthatók be egymáshoz képest, ehhez a tálcát a kívánt magasságnak megfelelően helyezze az alatta lévő tálcára. Így a tálcákban különböző vastagságú alapanyagokat lehet elhelyezni. Ezzel a készülék használatra kész.

Alapanyagok szárítása

1. Az egyes tálcákra rendezze el az szárítandó alapanyagokat. A tálcákat ne töltse túl, valamint az alapanyag szeletek ne érjenek egymáshoz. A töltést mindig alulról kezdje, és haladjon felfelé. A feltöltés és összeállítás után a fedelet tegye a legfelső tálcára.
2. A készülék csatlakozódugóját csatlakoztassa a fali aljzathoz. A készülék sípszóval jelzi a bekapcsolást. A kijelzőn az alapértelmezett beállítás jelenik meg: „10:00” óra és „70°C”-os hőmérséklet. Készenléti üzemmódban „:” jel az óra és perc adatok között nem villog.
3. Készenléti üzemmódban nyomja meg a **TIMER** gombot, a kijelzőn idő adat jelenik meg. A kívánt szárítási időt a (-) és a (+) gombok nyomogatásával állítsa be „0:30” és „19:30” között. Minden rövid gombnyomással (-)/(+) 30 perccel csökkentheti vagy növelheti a beállított szárítási időt. Ha a (-)/(+) gombot benyomva tartja, akkor az időadat gyorsabban megváltoztatható. Az idő beállítását követően, három másodperc múlva a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol át (a beállított szárítási idővel).
4. Készenléti üzemmódban nyomja meg a **TEMP** gombot, a kijelzőn hőmérséklet adat jelenik meg. A kívánt szárítási hőmérsékletet a (-) és a (+) gombok nyomogatásával állítsa be „35°C” és „70°C” között. A (-)/(+) gombok rövid benyomásával a hőmérsékletet 5°C-kal csökkenti vagy növeli. Ha a (-)/(+) gombot benyomva tartja, akkor a hőmérséklet adat gyorsabban megváltoztatható. A hőmérséklet beállítását követően, három másodperc múlva a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol át, a beállított szárítási hőmérséklet kijelzésével.

Megjegyzés: vékony és kicsi alapanyag szeletekhez alacsonyabb hőmérsékletet állítson be. Vastagabb és nagyobb alapanyag szeletekhez magasabb hőmérsékletet állítson be. A készülékbe épített termosztát tartani fogja a beállított hőmérsékletet a készülékben. A szárítás vége felé javasoljuk alacsonyabb hőmérséklet beállítását, így jobban felügyelhető az alapanyag készre szárítása (a kívánt nedvességtartalom elérése).

5. A szárítási folyamat bekapcsolásához nyomja meg a **START/RESET** gombot. Először a ventilátormotor kapcsol be, majd 5 másodperc múlva a készülék megkezd a fűtést is. Megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása, a kijelzőn villogni kezd a „:” jel.
6. A szárítási folyamat közben megváltoztathatja, vagy ellenőrizheti a beállított szárítási időt. Előbb nyomja meg a **TIMER** gombot, majd a (+) és (-) gombokkal változtassa meg a szárítási időt. Ha a **TIMER** gombot kétszer nyomja meg, akkor a kijelzőn a beállított szárítási idő jelenik meg.
7. A szárítási folyamat közben megváltoztathatja, vagy ellenőrizheti a beállított szárítási hőmérsékletet. Előbb nyomja meg a **TEMP** gombot, majd a (+) és (-) gombokkal változtassa meg a szárítási hőmérsékletet. Az ellenőrzés vagy adatmegváltoztatás után a készülék 5 másodperc múlva visszakapcsol a hátramaradt szárítási idő kijelzésére.
8. A szárítási folyamat szüneteltetéséhez (működés közben) kétszer nyomja meg a **START/RESET** gombot. A **START/RESET** gomb újbóli megnyomásával folytatni lehet a szárítási folyamatot.

9. Ha bármilyen üzemmódban a **START/RESET** gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig benyomva tartja, akkor a készülék kikapcsol és töröl minden beállítást. Ezt követően a készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.
10. Ha készenléti üzemmódban megnyomja a **START/RESET** gombot, akkor a készülék az alapértelmezett beállításokkal (10 óra és 70°C) hajtja végre a szárítást. A szárítási időt és hőmérsékletet természetesen bármikor megváltoztathatja.
11. Amikor a beállított idő visszaszámlálása befejeződik, a kijelzőn a „0:00” érték jelenik meg, ekkor először a fűtőtest kapcsol ki. A ventilátor még 10 másodpercig forog, majd a készülék 20 másodpercig sípszóval jelzi ki a szárítási folyamat befejezését. A kijelző készenléti üzemmódba kapcsol át, az alapértelmezett szárítási idő és hőmérséklet megjelenítésével.
12. A hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból.

HU

Megjegyzések

- Ha az alapanyagot nem sikerült teljesen megszáritani egy nap alatt, akkor a szárítást a következő napon folytathatja. Ilyen esetben az alapanyagot műanyag dobozba vagy zacskóba téve tegye a hűtőszekrénybe.
- Javasoljuk, hogy legalább 3 tálcát tegyen a készülékre, függetlenül attól, hogy azokban van-e szárítandó alapanyag vagy sem. Ha ennél kevesebb tálcát használ, akkor a készülék nem tud optimálisan szárítani.

Tippek az alapanyagok helyes szárításához

- Javasoljuk, hogy minden órában egyszer ellenőrizze le a szárítási folyamatot, egyenetlen szárítás esetén a tálcák sorrendjét változtassa meg. A szárítási időt a következő tényezők befolyásolják:
 - alapanyag szeletek vastagsága;
 - használt tálcák száma és azok töltöttsége;
 - az alapanyagok mennyisége;
 - az alapanyagok és a környezeti levegő nedvességtartalma;
 - a kívánt szárítási állag.
- A szárítás előtt minden élelmiszert alaposan mosson és szárítson meg. A tartósításhoz csak hibátlan élelmiszereket használjon, a hibás részeket vágja ki. A gyümölcsöket magozza ki és vágja ki a magházat. A szárítandó gyümölcs legyen érett (de nem túlérett).
- A szárítás egyenetlenebb lesz, ha a szárítandó élelmiszereket egyforma darabokra szeleteli fel (kb. 0,6 cm). A vékonyabb szeletek gyorsabban megszalódnak, de ne felejtse el, hogy jelentős mértékben össze is mennek. A hámozatlan gyümölcsöket héjával lefelé (vágott résszel felfelé) helyezze le a tálcára. A szabálytalan alakú darabokat se tegye vágott felületükkel lefelé, azokat inkább tegye az élükre. A zöldséget csak egy rétegben és egyenetlenül rakja le. A gyógy- és fűszernövényeket kíméletes módon szárítsa. Csak a növények erősebb szárát távolítsa el, a leveleket ne darabolja vagy vágja szét. A leveles növényeket a szárítás során át kell forgatni, hogy a levelek ne ragadjanak egymáshoz.
- A szárítandó darabokat egyenetlenül rakja le a tálcára, a darabok között hagyjon egy kis szabad helyet. A tálcáknak csak körülbelül a 85%-t rakja meg, a többi szabad hely a levegő szabad áramlásához szükséges.
- Az alulra kerülő tálcákon a szárítandó élelmiszereket melegebb és szárazabb levegő éri, ezért itt gyorsabb az aszalás. Ezért javasoljuk a tálcák felcserélését a szárítási folyamat alatt.
- A szárítás mértékének az ellenőrzéséhez vegyen ki egy kis mintát, majd hagyja néhány percre még száradni és hűlni. A meleg élelmiszer puhábbnak, hajlékonyabbnak és nedvesebbnek tűnik, mint hideg állapotban. Az élelmiszer legyen kellően száraz, hogy azon a mikroorganizmusok ne tudjanak elszaporodni, mert tönkreszik az aszalt élelmiszert. A szárított zöldség legyen kemény és törekeny. A szárított gyümölcsnek bőrsnek és hajlékonynak kell lennie. A házilag szárított gyümölcs (amennyiben hosszabb ideig kívánja tárolni) legyen szárazabb, mint a boltban megvásárolható szárított gyümölcs.
- A megfelelő szárítás megőrzi az alapanyagok minőségét és beltartalmi értékeit.

Megjegyzés

Bizonyos gyümölcsök a szárítás során megbarnulhatnak. Ezt úgy tudja megelőzni, ha a szárítás előtt a gyümölcsdarabokat citromos vízbe meríti, majd konyhai papírkendővel finoman megtörli. A citromlé helyett

használhat ananászlevet vagy C-vitamint is. Bizonyos gyümölcsök külsején természetes viaszbevonat található (például: füge, szilva, szőlő, áfonya stb.)

Ezeket mártsa 1–2 percre forró vízbe, majd a leszűrés után azonnal hideg vízbe, végül szárítsa meg. Darabolja fel, majd tegye a gyümölcsdarabokat az aszalógépbe. A gyümölcsök héja porózus lesz, ami meggyorsítja az aszalást.

Előfőzés

A legtöbb zöldségfélélt a szárítás előtt érdemes előfőzni (más néven blansírozni). Az előfőzés megőrzi a zöldségek külalakját és ízét. Az előfőzéshez a zöldséget vagy gyümölcsöt rövid időre (1–5 percre) forrásban lévő vízbe vagy gőzbe kell mártani. Az előkészített zöldséget (pl. sárgarépat, zellert stb.) tegye drótkosárba vagy szitába és merítse forrásban lévő vízbe, vagy tegye forró gőzbe. Az aszalógépbe való behelyezés előtt a zöldséget szárítsa meg.

A megfelelő lében való előfőzéssel megőrizhető az alma, a sárgabarack, a füge, a nektarin, az őszibarack, a körte és a szilva eredeti színe. Akár kandírozott gyümölcsöt is létre lehet így hozni. A módszert azonban előbb kisebb mennyiségű gyümölcsön próbálja ki.

A zöldségeket és gyümölcsöket a következő levekbe márthatja bele az előfőzés során

- A citrom- és ananászlé természetes anyagok (szemben a többi anyaggal), amelyekkel megőrizhető a gyümölcsök eredeti színe.
- Nátrium-szulfid: Gyógyszertárban vásárolható élelmiszeripari termék.
- A citrom- és aszkorbinsav az élelmiszereknek savanyú, C-vitamin ízt kölcsönöz.
- Előfőzés vízben és gőzben
- Megfelelő lében való előfőzéssel megőrizhető az alma, a sárgabarack, a füge, a nektarin, az őszibarack, a körte és a szilva eredeti színe. Akár kandírozott gyümölcsöt is létre lehet így hozni.

Ajánlott szárítási hőmérsékletek

Szárítandó élelmiszer	Ajánlott hőmérséklet
Virágok	35–40 °C
Gyógy- és fűszernövények	40 °C
Péksütemény	40–50 °C
Zöldségfélék	50–55 °C
Gyümölcs (alma)	55–60 °C
Gyümölcs (körte)	55–60 °C
Gyümölcs (sárga- és őszibarack, szilva)	55–60 °C
Hús, hal	65–70 °C

A táblázatban szereplő ajánlott hőmérséklet csak tájékoztató jellegű, és függ a szárítandó élelmiszerek méretétől, víztartalmától és még sok más tényezőtől. Tapasztalattal határozza meg az optimális szárítási paramétereket minden alapanyaghoz.

Élelmiszerek aszalási táblázata

Gyümölcs

Fajta	Előkészítés módja	Speciális előkészítés	Aszalási teszt, felület	Aszalási idő (óra)
Alma	vágja ki a magházat, szeletelje vagy vágjon karikákat	igen	rugalmas	4–15
Kajszibarack	vágja felébe vagy negyedébe	igen	rugalmas	8–36
Friss ananász	hámozza meg és vágjon karikákat	–	rugalmas	6–36
Konzerv ananász	vágja darabokra, csepegtesse le	–	bőrös	6–36
Banán (érett)	vágjon kerekeket vagy csíkokat (4 mm vastag)	–	törékeny, ropogós	5–24

Fajta	Előkészítés módja	Speciális előkészítés	Aszalási teszt, felület	Aszalási idő (óra)
Körte	vágja ki a magházat, vágja ketté vagy szeletelje fel	igen	rugalmas, bőrös	5-24
Eper	vágja félbe, a kis darabokat ne vágja el	igen	száraz tapintású	5-24
Szilva, ringlő	vágja félbe, vagy hagyja egészben (maggal vagy kimagozva)	-	rugalmas	5-24
Szőlő	lehetőleg mag nélküli fajtát aszaljon, vágja be	-	rugalmas, bőrös	6-36
Cseresznye	egészben (maggal)	-	bőrös	6-36
Őszibarack	érett	igen	rugalmas, bőrös	5-24
Citrusfélék	felszeletelni vagy gerezdekre bontani (héjastól – aroma miatt)	-	rugalmas	6-36
Rebarbara	csak friss és törékeny szárazakat aszaljon, vágjon 3 cm-es darabokat	igen	száraz tapintású	4-16

Zöldségfélék

Fajta	Előkészítés módja	Előfőzés (perc)	Aszalási teszt, felület	Aszalási idő (óra)
Articsóka	tisztítsa meg, vágja félbe	2-4	törékeny	4-12
Spárga	hámozza meg, egészben vagy vágjon 2 cm darabokat	2-3	törékeny	8-36
Babhüvely	a végeket vágja le, darabolja egyforma hosszúságúra	3-4	törékeny	4-14
Brokkoli	szedje szét rózsákra, 1/2 órára tegye sós vízbe	3-4 (egy kanál ecettel)	törékeny	5-15
Karfiol	szedje szét rózsákra, 1/2 órára tegye sós vízbe	3-4 (egy kanál ecettel)	bőrös	5-15
Kelkáposzta, káposzta	tisztítsa meg, szeletelje fel	2-3 (gőzben)	bőrös	4-12
Sárgarépa	keresztben vagy ferdén szeletelje	2-3	bőrös	4-12
Zeller	vágjon karikákat	2-3	törékeny	4-12
Uborka	szeletelje 1 cm vastag darabokra	-	bőrös	4-14
Hagyma, újhagyma	vágjon karikákat	-	bőrös	4-10
Gyógy- és fűszernövények	távolítsa el a szárát, de darabolja fel	-	törékeny	2-5
Gomba	vágja felébe vagy karikákra	-	törékeny	4-6

A táblázatban feltüntetett aszalási idők csak tájékoztató jellegűek, és a szárítandó élelmiszer tulajdonságaitól függően jelentős mértékben is eltérhetnek.

Megjegyzés: további recepteket www.ecg-electro.eu honlapon talál.

AZ ASZALT ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

Az eltárolás előtt az alapanyagot tökéletesen le kell hűlnie (különben bepárásozik és megromlik). A szárított élelmiszerek végleges eltárolásával várjon 1 hetet a szárítás után. A szárított alapanyagokat kisebb adagokba csomagolja, hogy az adagot a kinyitás után minél előbb fel tudja használni. A szárított alapanyagokat jól zárható üvegedényekben, vagy papír-, illetve szövetzacskókban tárolja. Szárított élelmiszereket fém edényekben ne tároljon. A megszártott zöldséget fóliahegesztővel lezár, vagy vákuumsomagolt műanyag zacskókban tárolhatja. Az aszalt élelmiszereket szobahőmérsékleten lehet tárolni. De ennél jobb

a száraz, hűvös és sötét helyen való tárolás. A tárolás optimális környezeti hőmérséklete: +15°C (vagy ennél alacsonyabb). Javasoljuk, hogy a tárolt szárított élelmiszerek időnként ellenőrizze le. A jobb áttekinthetőség érdekében a csomagolóanyagra ragasszon öntapadós címkét (a szárítás időpontjának a megjelölésével).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból. A készüléket enyhén benedvesített ruhával törölje meg. A tálcákat és a fedelet mosogatószeres vízben mosogassa el. Az alapgépen található szívónyílásokat (rácsokat) tartsa tisztán és azokat ne takarja le. A szívónyílásokat (rácsokat) ecsettel vagy porszívóval tudja megtisztítani. Az alapgépet vízbe mártani vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.

A tálcákat és a készülék egyéb tartozékait mosogatógépben ne mosogassa el.

A tisztításhoz karcoló tisztítószereket vagy eszközöket ne használjon. A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe mártani tilos.

HU

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 220-240 V, 50/60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 200-240 W

GARANCIA: a következő használati mód a garancia megszűnését jelenti.

A készüléket szakszerűtlenül és nem a használati útmutató szerint, illetve a rendeltetésétől eltérő célokra használták. A készüléket nagy erővel nyomták. A készüléket nem a márkaszerviz javította meg. A készüléket átalakították.

A használatból eredő kopásoknak kitett alkatrészekre a garancia nem vonatkozik.

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A készülék használati útmutatója a www.ecg-electro.eu oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Gerätes gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch den Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Gerätes entstehen.

DE

Um Bränden oder Stromunfällen vorzubeugen, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten u.a. folgende Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß gültiger elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Lebensmittelrockner niemals benutzen, falls Gerät oder Anschlusskabel beschädigt sind. **Sämtliche Reparaturen, sowie das Auswechseln des Stromkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Gerätes. Es könnte zu einem Stromunfall kommen! Gerät und Stromkabel vor der Verwendung regelmäßig kontrollieren.**
3. Schützen Sie das Gerät vor direktem Sonnenlicht und vor Kontakt mit Wasser sowie sonstigen Flüssigkeiten, um Stromunfällen vorzubeugen. Niemals in der Geschirrspülmaschine waschen!
4. Verwenden Sie den Lebensmittelrockner nicht im Freien oder in einer feuchten Umgebung. Stromkabel niemals mit nassen Händen berühren. Es besteht die Gefahr eines Stromunfalls.
5. Lebensmittelrockner nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen verwenden (z.B. in der Nähe von Gardinen). Die

Oberflächentemperatur in der Nähe des Lebensmittelrockners könnte während des Betriebes höher als gewöhnlich sein. Stellen Sie den Lebensmittelrockner außer Reichweite anderer Gegenstände auf, um eine freie Luftzirkulation zu gewährleisten. Dies ist für eine ordnungsmäßige Funktion notwendig. Niemals die Öffnungen des Gerätes zudecken, es besteht die Gefahr einer Überhitzung.

6. Legen Sie keine Gegenstände auf den oberen Teil des Lebensmittelrockners. Gerät erst dann deplatzen, nachdem dieses völlig abgekühlt ist.
7. Der Lebensmittelrockner ist ausschließlich für das Trocknen von Lebensmitteln bestimmt, legen Sie in den Innenraum des Gerätes keine anderen Materiale hinein (z.B. Kunststoff). Lagern Sie keine Gegenstände im Inneren des Gerätes!
8. Sie sollten den Lebensmittelrockner nicht unbeaufsichtigt lassen, falls dieser an das Stromnetz angeschlossen wurde. Vor der Wartung das Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Stecker, um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen.
9. Das Stromkabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen.
10. Der Lebensmittelrockner sollte während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
11. Lebensmittelrockner niemals ohne den oberen Teil in Betrieb nehmen. Nur mit diesem Teil wird für eine richtige Luftverteilung in den Etagen gesorgt. Lebensmittelrockner stets mit allen 5 mitgelieferten Fächern benutzen, auch wenn diese nicht mit Lebensmitteln befüllt sind.
12. Seien Sie besonders vorsichtig, falls Sie den Lebensmittelrockner in der Nähe von Kindern verwenden. Kinder niemals unbeaufsichtigt lassen, falls diese mit dem Gerät manipulieren. Sie könnten einen Stromunfall erleiden. Das Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht herunterhängt.

13. Lebensmittelrockner weder an eine heiße Oberfläche noch in die Nähe einer Wärmequelle platzieren (z.B. Herdplatte, Radiator, Ofen).
14. Dieses Gerät sollte unter allen Umständen sauber gehalten werden, da es in direkten Kontakt mit Lebensmittel kommt!
15. Die empfohlene Betriebsdauer beträgt max. 40 Stunden.
16. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem Timer und sonstigen ferngesteuerten Bedienungssystemen bestimmt.
17. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Dies könnte zur Nichtanerkennung der Garantie führen.
18. Verwenden Sie das Gerät gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieser Lebensmittelrockner ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
19. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die seitens des Anwenders vorgenommenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur Kinder ab 8 Jahren durchführen, die beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sind außer Reichweite des Gerätes und Stromkabels zu halten.

Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!

VERWENDUNG DES GERÄTES

Funktionsweise

- Der Lebensmittelrockner besteht aus einer Basis und fünf aufeinander stapelbaren und durchsichtigen Etagen, die gegen hohe Temperaturen beständig sind. In der Gerätebasis befinden sich Heizkörper, Motor mit Ventilator und Thermostat.
- Die Entlüftungslöcher sorgen für Luftzirkulation.
- Die Luft mit geregelter Temperatur strömt aus der Gerätebasis durch alle fünf Etagen, entnimmt den Lebensmittel Feuchtigkeit und entweicht durch den Deckel.
- Die Trockendauer hängt von der Lebensmittel- und Luftfeuchtigkeit ab. Verwenden Sie den Lebensmittelrockner in einem gut gelüfteten, warmen und trockenen Raum mit minimaler Staubbildung. Während des Trockenprozess muss eine gute Luftzirkulation im Raum gewährleistet werden.

Vor der Erstverwendung:

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Einzelne Fächer und Deckel mit warmem Wasser abspülen, **niemals in der Geschirrspülmaschine waschen!** Gerätebasis von außen mit einem befeuchteten Tuch abwischen. **Gerätebasis niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen!**
3. Platzieren Sie den Lebensmittelrockner auf eine stabile und beständige Oberfläche, außer Reichweite von anderen Wärmequellen. Wählen Sie die Oberfläche so aus, damit Sie den Lebensmittelrockner während des Trockenvorganges nicht deplatziert müssen. Die Tragfähigkeit der Oberfläche sollte dem Gewicht des Lebensmittelrockners samt Inhalt entsprechen. Rund um den Lebensmittelrockner muss ein Freiraum von mindestens 15 cm gewährleistet werden, damit das Gerät richtig arbeiten kann.
4. Nachdem Sie den Lebensmittelrockner zusammengestellt haben, lassen Sie diesen etwa 30 Minuten lang eingeschaltet. Nach dem ersten Einschalten kann ein leichter Geruch entstehen. Diese Erscheinung ist normal, sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Warten Sie, bis der Lebensmittelrockner abgekühlt ist und wischen die Fächer samt Basis mit einem feuchten Tuch ab.

DE

Zusammensetzung des Gerätes

Vergewissern Sie sich, dass der Lebensmittelrockner auf einer geraden und stabilen Oberfläche steht. Platzieren Sie aufeinander einzelne Fächer und schließlich das Gerät an das Stromnetz an. Lücken zwischen einzelnen Fächern können auf 30 oder 50 mm eingestellt werden, indem Sie das obere Fach in die jeweiligen Einschnitte im Fach darunter einschieben. Auf diese Weise kann die Höhe einzelner Etagen reguliert und unterschiedlich große Lebensmittel getrocknet werden. Der Lebensmittelrockner ist nun betriebsbereit.

Das Trocknen von Lebensmitteln

1. Gereinigte Lebensmittel auf die Fächer verteilen. Überfüllen Sie die Fächer nicht, einzelne Lebensmittel dürfen sich nicht überdecken. Beginnen Sie bei der unteren Etage und steigen langsam auf. Nachdem das Gerät befüllt wurde, Fächer mit Deckel zudecken.
2. Lebensmittelrockner an das Stromnetz anschließen. Sie hören ein Piepton, der über die Inbetriebnahme des Gerätes informiert. Auf dem Display werden die voreingestellte Zeit (10:00) und die Temperatur (70°C) angezeigt. Im Standby-Modus blinkt nicht das Symbol „:“ zwischen den Minuten und Stunden.
3. Taste **TIMER** im Standby-Modus drücken, auf dem Display wird die Zeitangabe angezeigt. Je nach Bedarf können Sie die mit Hilfe der Tasten (-) und (+) die Zeit in einem Bereich von „0:30“ bis „19:30“ einstellen. Kurz die Tasten (-)/(+) gedrückt halten, um den jeweiligen Zeitintervall um 30 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern. Lange die Tasten (-)/(+) gedrückt halten, um die Zeit kontinuierlich zu ändern. Drei Sekunden nachdem die Zeiteinstellung beendet wurde, geht das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit der aktuell eingestellten Zeit über.
4. Taste **TEMP** im Standby-Modus drücken, auf dem Display wird die Temperatur angezeigt. Mit Hilfe der Tasten (-) und (+) kann die Trockentemperatur in einem Bereich von 35°C bis 70°C eingestellt werden. Falls Sie für kurze Zeit die Tasten (-)/(+) drücken, können Sie die Temperatur um 5°C reduzieren oder erhöhen. Falls Sie die Tasten (-)/(+) gedrückt halten, können Sie die Temperatur kontinuierlich einstellen. Drei Sekunden nachdem die Temperatur eingestellt wurde, bestätigt das Gerät automatisch den Betrieb mit der aktuell eingestellten Temperatur. Das Display geht in den Standby-Modus samt Zeitangabe über.

Bemerkung: Bei dünnen/kleinen Lebensmittelscheiben oder kleinen Lebensmittelmengen, empfehlen wir eine niedrigere Temperatur einzustellen. Beim Trocknen von dickeren/größeren Lebensmittelstücken oder größeren Lebensmittelmengen, empfehlen wir eine höhere Temperatur einzustellen. Der Thermostat kann u.a. zur Reduzierung der Temperatur vor Ende der Trockenzeit benutzt werden, was die Kontrolle des Endstadiums bzgl. der Lebensmittelfeuchtigkeit erleichtert.

5. Nachdem Zeit und Temperatur eingestellt wurden, Taste **START/RESET** drücken. Zunächst werden Motor und Ventilator eingeschaltet, nach 5 Sekunden beginnt der Heizkörper zu arbeiten. Die voreingestellte Zeit wird abgerechnet und auf dem Display blinkt folgendes Symbol „:“.
6. Während des Trockenprozesses kann die Trockenzeit geändert oder kontrolliert werden. Zunächst Taste **TIMER** drücken, anschließend Taste (+) oder (-) betätigen. Zweimal Taste **TIMER** drücken, um die Zeiteinstellung zu überprüfen.

7. Während des Trockenprozesses kann die Temperatur geändert oder kontrolliert werden. Zunächst Taste **TEMP** drücken, anschließend Taste **(+)** oder **(-)** betätigen. 5 Sekunden nachdem die Kontrolle beendet oder die Temperatur eingestellt wurde, kehrt das Display zur Zeitangabe zurück.
8. Falls Sie während des Trockenprozesses zweimal die Taste **START/RESET** drücken, unterbricht das Gerät seine Tätigkeit. Nochmal Taste **START/RESET** drücken, um mit der Tätigkeit fortzufahren, die durch die Pause unterbrochen wurde.
9. Falls Sie in einem beliebigen Modus die Taste **START/RESET** länger als 3 Sekunden gedrückt halten, wird der aktuelle Prozess gestoppt und alle Einstellungen werden gelöscht. Der Lebensmitteltrockner kehrt in den Standby-Modus zurück.
10. Falls Sie im Standby-Modus die Taste **START/RESET** drücken, können Sie in den Ausgangsmodus gehen (Zeit 10 Stunden, Temperatur 70°C). Zeit und Temperatur können nach Bedarf geändert werden.
11. Erreicht der Countdown den Wert „0:00“, wird zunächst der Heizkörper ausgeschaltet. Der Ventilator arbeitet weitere 10 Sekunden lang und dann ertönt ein akustisches Signal (20 Sekunden langer Piepton), der über die Ende der Trockenzeit informiert. Das Display geht in den Standby-Modus samt Anzeige der Ausgangszeit und der Temperatur über.
12. Gerät vom Stromnetz trennen.

Bemerkungen

- Falls Sie nicht alle Lebensmittel an einem Tag trocken konnten, können Sie diese am nächsten Tag fertigtrocknen. In einem solchen Fall sollten Sie die Lebensmittel im Kühlschrank in einer Schale oder einem Plastikbeutel aufbewahren.
- Wir empfehlen mindestens 3 Fächer aufeinander zu stapeln, auch wenn nicht alle mit Lebensmitteln belegt sind. Eine geringere Anzahl an Fächern kann keine optimale Funktionsweise des Gerätes gewährleisten.

Tipps für das richtige Trocknen von Lebensmitteln

- Wir empfehlen die Lebensmittel jede Stunde zu kontrollieren und im Falle eines ungleichmäßigen Trockenvorganges diesen zu unterbrechen und die Reihenfolge der Fächer zu ändern. Die Trockenzeit beeinflussen folgende Faktoren:
 - Dicke der Lebensmittelscheiben
 - Anzahl der mit Lebensmitteln befüllten Fächer
 - Volumen der getrockneten Lebensmittel
 - Wasserinhalt in den Lebensmitteln und Umgebungsfeuchtigkeit
 - gewünschtes Trockenmaß
- Vor dem Trocknen müssen die Lebensmittel gut abgewaschen und abgetrocknet werden. Wählen Sie ausschließlich einwandfreie Lebensmittel aus. Schneiden Sie beschädigte Stellen aus. Beim Obst müssen Obstkerne und Kerngehäuse entfernt werden. Das zu bearbeitende Obst sollte reif, jedoch nicht übergereift sein.
- Um einen gleichmäßigen Trocknungsvorgang zu gewährleisten, sollten die Lebensmittel in gleich dicke Scheiben geschnitten werden (ca. 0,6 cm). Dünne Scheiben trocknen schneller, werden jedoch während des Trocknungsvorganges wesentlich kleiner. Ungeschältes Obst mit der Schale nach unten und mit der Schnittfläche nach oben legen. Unebene Formen stets an die Seite mit der Schale und nicht auf die gerade Fläche legen. Gemüse regelmäßig in einer Schicht auf dem Fach aufteilen. Kräuter müssen äußerst schonend getrocknet werden. Entfernen Sie nur den Stängel, ansonsten können Sie die ganze Kraut behalten. Blattkräuter müssen während des Trocknungsvorganges umgedreht werden, um ein Ankleben zu vermeiden.
- Einzelne Stücke müssen gleichmäßig auf das Fach zerlegt werden, diese niemals übereinander legen. Zwischen einzelnen Stücken muss etwas Platz gelassen werden. Nutzen Sie etwa 85% des Faches, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Fächer im unteren Teil werden einer trockeneren und wärmeren Luft ausgesetzt und das Produkt trocknet somit schneller. Daher sollte die Reihenfolge der Fächer während des Trocknungsvorganges geändert werden.
- Möchten Sie den Trocknungsgrad überprüfen, nehmen Sie eine Hand voll Lebensmittel vom Fach und lassen diese abkühlen. Heißes Material scheint weicher, feuchter und biegsamer als im abgekühlten Zustand zu sein. Das Produkt muss ausreichend trocken sein, damit es nicht zur Vermehrung von

Mikroorganismen und seiner Entwertung kommt. Getrocknetes Gemüse muss hart und zart sein. Getrocknetes Obst sollte lederartig und biegsam sein. Für eine langzeitige Lagerung sollte hauseigenes Obst trockener als kommerziell verkauftes Trockenobst sein.

- Eine richtige Lagerung von getrockneten Lebensmittel hilft dabei Lebensmittel hochwertig und nährstoffreich aufrechtzuerhalten.

Bemerkung:

Damit einige Arten von Obst nicht braun werden, empfehlen wir das Obst vor dem Trocknen in einer Lösung aus 1 Löffel Zitronensaft und 1 Tasse Wasser zu behandeln und anschließend mit Küchenpapier trocknen. Zitronensaft kann durch Ananassaft oder gewöhnliches Vitamin C ersetzt werden. Einige Obstarten haben einen natürlichen schützenden Wachsbezug (z.B. Feigen, Pflaumen, Trauben, Blaubeeren usw.). Tauchen Sie für 1-2 Minuten diese ins siedende Wasser. Anschließend durchsieben, ins kalte Wasser tauchen und abtrocknen. Zerkleinern und trocknen lassen. Die Schale wird porenhaltig, wodurch der Trocknungsvorgang beschleunigt wird.

DE

Blanchieren

Die meisten Gemüsearten sollten vor dem Trocknungsvorgang blanchiert werden. Blanchieren beugt Änderungen im Aussehen und Geschmack bei den zu trocknenden Produkten vor. Beim Blanchieren werden Obst und Gemüse für kurze Zeit (1-5 Minuten) im Wasser oder Dampf vorgekocht. Das vorbereitete Gemüse (z.B. Möhre, Sellerie) in einen Drahtkorb oder Sieb legen und in einen Topf mit kochendem Wasser tauchen. Bevor Sie die Lebensmittel in den Trockner geben, müssen Sie diese gut abtrocknen. Blanchieren in einem geeigneten Aufguss hilft dabei die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen aufrechtzuerhalten. Auf diese Weise entsteht gesüßtes kandiertes Obst. Die Wirksamkeit dieser Methoden muss jedoch ausprobiert werden.

Obst und Gemüse können in folgende Aufgüsse eingetaucht werden:

- Zitronen- und Ananassaft stellen im Vergleich zu anderen Methoden eine natürliche Methode bei der Unterdrückung von Farbänderungen dar.
- Schwefligsaures Natrium: Kaufen Sie in der Apotheke ein Präparat für Lebensmittelzwecke.
- Zitron- und Ascorbinsäure verleihen dem Produkt einen säuerlichen Vitamin C Geschmack.
- Blanchieren im Wasser oder Dampf
- Blanchieren im Saft hilft dabei die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen aufrechtzuerhalten. Auf diese Weise entsteht gesüßtes kandiertes Obst.

Empfohlene Trocknungstemperaturen

Lebensmittelarten	Empfohlene Temperatur
Blumen	35–40 °C
Kräuter	40 °C
Gebäck	40-50 °C
Gemüse	50-55 °C
Obst (Äpfel)	55-60 °C
Obst (Birnen)	55-60 °C
Obst (Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen)	55-60 °C
Fleisch, Fische	65-70 °C

Die Trocknungstemperaturen sind nur als Anhaltspunkt zu verstehen und hängen von der Dicke der Scheiben, dem Wassergehalt in den Lebensmitteln und anderen Faktoren ab. Sie müssen ausprobieren, welche Einstellung für die jeweilige Lebensmittelart geeignet ist.

Tabelle für das Trocknen einiger Lebensmittel

Obst

Art	Zubereitungsweise	Sonderbehandlung	Trocknungstest, Oberfläche	Trocknungszeit in Stunden
Äpfel	zerschneiden oder in Ringe schneiden, Kerngehäuse entfernen	ja	biegsam	4-15
Aprikosen	halbieren oder vierteln	ja	biegsam	8-36
FrISChe Ananas	schälen und in Ringe schneiden	–	biegsam	6-36
Ananas aus der Konserve	schälen, trocknen	–	lederartig	6-36
Gut ausgereifte Bananen	in 4 mm dicke Ringe oder Streifen schneiden	–	zart, knusprig	5-24
Birnen	Kerngehäuse entfernen, halbieren oder zerschneiden	ja	biegsam, lederartig	5-24
Erdbeeren	halbieren, kleine am Stück	ja	nicht taufeucht	5-24
Pflaumen	halbieren oder am Stück, mit oder ohne Kern	–	biegsam	5-24
Trauben	anschnitten, womöglich ohne Kern	–	biegsam, lederartig	6-36
Kirschen	mit Kern, ungetrennt	–	lederartig	6-36
Pfirsiche	gut ausgereift	ja	biegsam, lederartig	5-24
Zitrusfrüchte	zerschneiden oder trennen, Rinde in Streifen wegen dem Aroma	–	biegsam	6-36
Rhabarber	nur zarte Stängel benutzen, nach dem Abwaschen 3 cm Stücke schneiden	ja	nicht taufeucht	4-16

Gemüse

Art	Zubereitungsweise	Blansieren in Min.	Trocknungstest, Oberfläche	Trocknungszeit in Stunden
Artischocken	reinigen, halbieren	2-4	zart	4-12
Spargel	schälen, am Stück oder in 2 cm Stücke schneiden	2-3	zart	8-36
Bohne (grün)	Enden abschneiden, quer schneiden	3-4	zart	4-14
Brokkoli	in Stücke aufteilen, ½ Stunden im Salzwasser lassen	3-4 mit Essiglöffel	zart	5-15
Blumenkohl	in Stücke aufteilen, ½ Stunden im Salzwasser lassen	3-4 mit Essiglöffel	lederartig	5-15
Gemüsekohl, Kraut	reinigen und in Streifen schneiden	2-3 im Dampf	lederartig	4-12
Möhren	quer oder länglich schneiden	2-3	lederartig	4-12
Sellerie	in Ringe schneiden	2-3	zart	4-12
Gurken	1 cm dicke Ringe	–	lederartig	4-14
Zwiebel, Porree	in Ringe schneiden	–	lederartig	4-10
Kräuter	Stängel entfernen, nicht zermahlen	–	zart	2-5
Pilze	halbieren oder in Ringe schneiden	–	zart	4-6

Die in der Tabelle angeführten Zeiten sind ausschließlich als Anhaltspunkt zu verstehen und können jeweils abhängig von den Eigenschaften des zu trocknenden Produktes sehr unterschiedlich ausfallen.

Bemerkung: Rezepte finden Sie unter www.ecg-electro.eu

AUFBEWAHRUNG VON GETROCKNETEN LEBENSMITTELN

Vor der Lagerung müssen die Lebensmitteln abgekühlt sein (ansonsten könnten diese verhitzen und verderben). Warten Sie vor einer langzeitigen Lagerung etwa 1 Woche. Getrocknete Stücke sollten in kleineren Mengen verpackt werden, damit sich nach dem Öffnen die ganze Verpackung konsumieren. Lebensmittel sollten in verschließbaren Gläsern ggf. in Stoff- oder Papierbeuteln aufbewahrt werden. Niemals direkt in Metallgefäßen aufbewahren. Zur Aufbewahrung von Trockengemüse eignen sich vor allem Einkochfolien oder Beutel mit Pumpe zwecks Vakuumpverpackung. Getrocknete Lebensmittel können bei gewöhnlicher Zimmertemperatur aufbewahrt werden. Am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Orten lagern. Die optimale Lagerungstemperatur beträgt 15 °C und weniger. Wir empfehlen die eingelagerten Lebensmittel gelegentlich zu überprüfen. Aufkleber mit Angaben über Lebensmittelart und Trocknungsdatum verleihen eine perfekte Übersicht.

DE

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor der Reinigung oder Manipulation mit dem Gerät Stecker aus der Steckdose ziehen. Mit einem leicht befeuchteten Tuch reinigen. Einzelne Fächer und der Deckel können mit einem gewöhnlichen Geschirrspülmittel gewaschen werden. Die Ansaugöffnung (Gitter) am Motorteil muss wegen der Luftzufuhr sauber gehalten werden. Im Falle einer Verschmutzung oder bei Staubablagerungen können Sie das Gitter mit einem Pinsel reinigen oder den Schmutz mit einem Staubsauger wegsaugen. Gerätebasis niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.

Fächer oder andere Geräteteile niemals in der Geschirrspülmaschine waschen.

Niemals grobe Schwämme oder Reinigungspulver benutzen. Gerät oder Stromkabel niemals ins Wasser tauchen.

TECHNISCHE ANGABEN

Nennspannung: 220–240 V, 50/60 Hz

Anschlusswert: 200–240 W

GARANTIE: Folgende Situationen führen zur Nichtanerkennung der Garantie:

Eine falsche oder ungeeignete Gerätemanipulation, die Nichteinhaltung gerätebezogener Sicherheitsmaßnahmen, die Anwendung von Gewalt sowie Änderungen oder Reparaturen, die nicht durch eine autorisierte Kundendienststelle vorgenommen wurden.

Die Garantie bezieht sich nicht auf den gewöhnlichen Verschleiß einzelner Teile.

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

DE

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Bedienungsanleitung s. www.ecg-electro.eu.

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

GB

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is correctly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Do not use the food dehydrator, if the appliance or the power cord are damaged. **All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock! Check the appliance and the power cord regularly before use.**
3. Protect the appliance from direct sunlight, contact with water and other liquids, to prevent possible injury caused by electric shock. Never put it in a dishwasher!
4. Do not use the food dehydrator outdoors or in wet environment. Do not touch the power cord with wet hands. Risk of electric shock.
5. Do not use the food dehydrator near flammable objects, e.g. close to curtains. The surface temperatures close to the food dehydrator may be higher than usual when it is in operation. Place the food dehydrator away from other objects so as to ensure free circulation of air needed for proper operation. Do not cover the appliance's openings, there is danger of overheating.

6. Do not place anything on the top of the dehydrator and do not move it until it cools down entirely.
7. The dehydrator is designed only to dry food, do not put anything inside the dehydrator (e.g. paper, plastics) and do not store anything inside!
8. We recommend that you do not leave the food dehydrator unattended while the power cord is plugged in. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the cord from the outlet by grasping the plug.
9. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges.
10. Do not leave the food dehydrator unattended when in operation.
11. Do not operate the dehydrator without the top part. Only with this part is the proper air distribution throughout the individual trays assured. Always use the dehydrator with all 5 trays, even if some should stay empty of food to dry.
12. Pay closer attention when you use the food dehydrator near children. Never let the children handle the appliance by themselves, protect them from the risk of electric shock, an appliance is not a toy. Be careful that the power cord does not hang down.
13. Do not place the food dehydrator on a hot surface and do not use it close to a heat source (e.g. hot plate, stove, radiator, oven).
14. It is necessary to keep the appliance clean at all times, because it comes in direct contact with food!
15. The recommended time of the operation of the appliance is 40 hours maximum.
16. The appliance is not designed to be used with timers or any other remote control systems.
17. Use accessories only advised by the manufacturer, otherwise you risk losing the warranty.
18. Use the appliance only in accordance with the instructions given in this manual. This food dehydrator is designed for home use only.

GB

The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.

19. This appliance can be used by children ages 8 and older and by the physically and mentally impaired or by individuals with insufficient experience and knowledge, if supervised or trained to use the appliance in a safe manner and understand potential dangers. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations performed by the user shall not be carried out by children, if they are not older than 8 years and under supervision. Children under the age of 8 shall keep away from the appliance and its power supply.

GB

Do not immerse in water!

USING THE APPLIANCE

Principle of functioning

- The dehydrator is composed of a base and five stackable, transparent levels resistant to high temperatures. The base covers heating element, motor with fan and a thermostat.
- The ventilation openings in trays allow air circulation.
- The air of controlled temperature passes from the base of the dehydrator through all five levels, draws off moisture from the foods and escapes through the cover from the dehydrator.
- The length of drying can vary depending on the moisture in the foods and air humidity. Use the dehydrator in a well ventilated, warm and dry room with minimum dust. Good air ventilation in the room is also important for the drying process.

Before first use:

1. Remove all packaging materials from the dehydrator.
2. Wash the trays and the lid of the dehydrator with warm water **do not wash in the dishwasher!** Wipe the dehydrator base on the outside using wet cloth. **Do not immerse the base in water or any other liquid!**
3. Place the dehydrator on a stable and heat resistant surface, away from other heat sources. Select a place keeping in mind that you should not move the dehydrator during the drying process. The load capacity of the surface has to bear the weight of the dehydrator including the prepared contents. There has to be at least 15 cm of free space around the appliance to ensure proper operation of the dehydrator.
4. Assemble the dehydrator and switch it on without foods for about 30 minutes. Slight odor may appear after you first turn it on. This is normal, ensure sufficient ventilation. Then wait until the dehydrator cools down entirely, rinse the trays and wipe the base using wet cloth.

Assembling the appliance

Make sure that the dehydrator stands on even and stable surface. Assemble drying trays and plug the power cord into an electrical outlet. The spacing between the individual levels can be set to 30 or 50 mm so that the upper tray always fits into respective notches in the tray underneath. You can adjust this way the level height and place in it differently sized foods. The dehydrator is ready to use.

Drying foods

1. Spread cleaned foods on individual trays. Do not overfill the trays, the food pieces should not overlap. Always start filling at the lowest tray and continue upwards. After filling cover the trays with a lid.

2. Connect the dehydrator to a power outlet. You will hear a beep signalling the start of the appliance. The display will show the default time (10:00) and temperature (70 °C) setting. The symbol ":" does not flash between minutes and hours in standby mode.
3. Press **TIMER** in the standby mode, the display shows time. Change the time periods as needed using buttons (-) and (+) in the range of "0:30" up to "19:30". Press shortly (-)/(+) to shorten or lengthen the period by 30 minutes. Press and hold (-)/(+) to continue changing time. Three seconds after completing the set time the appliance goes into standby mode automatically showing currently set time.
4. Press the button **TEMP** in the standby mode, the display shows temperature. Using buttons (-) and (+) change as needed the temperature setting of the drying in the range 35 °C up to 70 °C. Press shortly (-)/(+) to lower or increase the temperature by 5 °C. Press and hold (-)/(+) to continue changing temperature. Three seconds after you finish setting the temperature the appliance automatically confirms the process with currently set temperature. The display goes into standby mode with displayed time.

Note: Set lower temperature for thin/small slices of food or small amount of food. When drying thicker/larger pieces of food or large amounts set higher temperature. The thermostat can also be used to reduce the temperature before the end of the drying process, making it easier to control the final moisture level of the foods.

5. After you set the time and temperature press **START/RESET**. The motor and the fan start first, 5 seconds later starts the heating element. The countdown of the set time starts and the display flashes the symbol ":".
6. You can change or check the drying time during the drying process. First press **TIMER**, then use the buttons (+) or (-). Press **TIMER** twice to check the time setting.
7. You can change or check the drying temperature during the drying process. First press **TEMP**, then use the buttons (+) or (-). 5 seconds after checking or changing temperature the display returns to showing the time.
8. When you press the button **START/RESET** twice during the drying process the appliance stops working. When you press again **START/RESET** the previous activity of the appliance before the pause will be restored.
9. If you press the button **START/RESET** in any mode and hold for more than 3 seconds, the current process will come to complete stop and all settings will be erased. The dehydrator goes into standby mode.
10. You can enter the default mode when you press **START/RESET** in the standby mode (time 10 hours, temperature 70 °C). If necessary, you can change time and temperature.
11. When the countdown reaches "0:00", the heating element switches off first. The fan continues to work for the next 10 seconds and then a sound signals (beeping for 20 seconds) the end of the drying. The display switches to standby mode showing the starting time and temperature.
12. Disconnect the appliance from power.

Notes

- If you do not manage to dry all the foods in one day you can complete the drying the next day. In this case you should store food in a bowl or a polythene bag and place it in the refrigerator.
- We recommend to stack at least 3 trays regardless whether there are foods on each or not. Smaller amount of levels will not guarantee optimum functioning of the appliance.

Tips for proper food drying

- We recommend that you check the foods every hour and in case of uneven drying to pause the drying and change the order of trays. The following factors can affect the drying time:
 - Thickness of food slices
 - Number of trays filled with foods
 - The volume of the drying foods
 - The amount of water in the foods and the humidity of the environment.
 - The required level of dryness of the foods
- Wash and dry all the foods before you prepare them for drying. Select only undamaged foods for preparation for drying, cut out the damaged places. Remove pits and cores from the fruit. Prepared fruit should be ripe, but not overripe.
- The drying process will be even when you slice the food in evenly thick slices (about 0.6 cm). Thin slices dry faster, but remember that the drying process reduces their size substantially. Place the unpeeled fruit

- peel down, with the cut side on top. Place the uneven shapes on the side with the peel, not on the cut side. Spread the vegetables evenly in a single layer. Dry the herbs very gently. Remove only the stem, do not slice the herbs any further. You have to turn leafy herbs during the drying process to prevent sticking.
- Spread the pieces evenly on the dehydrator tray, do not put one on top of another and leave spaces between individual pieces. Use about 85 % of each tray area to ensure proper air circulation.
 - The trays in the lower part of the dehydrator are exposed to drier and warmer air and the product on them dries faster. It is therefore advisable to change the order of the trays during drying.
 - If you want to check the level of dryness remove a handful of food and let it cool for few minutes. The hot product seems to be softer, moister and more flexible than in cooled state. The product must be dry enough to prevent microorganisms from multiplying and spoilage. Dehydrated produce must be hard and brittle. Dehydrated fruit should be leathery and flexible. The home grown fruit should be drier for long-term storage than the commercially sold dried fruit.
 - Proper storage of dried foods also helps maintain good quality and nutritional value of food.

Note:

To prevent browning of some types of fruit, we recommend that you pretreat the fruit before drying by immersing it into a solution of 1 tablespoon of lemon juice and a cup of water, then dry it with paper towel. You can replace the lemon juice with pineapple juice or with commonly available vitamin C. Some fruits have natural protective wax coating, e.g. figs, plums, grapes, blueberries, etc.

GB

Immerse them in boiling water for 1-2 minutes, drain and immerse immediately in cold water and dry off. Slice and dehydrate. Pores in the peel open and the drying will speed up.

Blanching

Most kinds of produce should be blanched before drying. Blanching limits any change to appearance and taste of the treated products. It is scalding or boiling of fruit and vegetables for a short time (1–5 minutes). Place the prepared produce (e.g. carrots, celery) in a wire basket or strainer and immerse it in a pot of boiling water. Dry completely before putting it in the dehydrator.

Blanching in a suitable solution helps to preserve the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. The result will be sweetened candied fruit. It is necessary to try the effectiveness of these methods.

You can soak fruit and vegetables in these solutions:

- Compared to other methods, lemon juice and pineapple juice are the natural way how to preserve colour.
- Sodium sulphite: Buy the product for food preparation in the pharmacy.
- Citric and ascorbic acid add “a sour taste of vitamin C” to the product.
- Blanching in boiling water or steam
- Blanching in juice will help to preserve the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. The result will be sweetened candied fruit.

Recommended drying temperature

Types of food	Recommended temperature
Flowers	35-40 °C
Herbs	40°C
Baked goods	40-50 °C
Vegetables	50-55 °C
Fruit (apples)	55-60 °C
Fruit (pears)	55-60 °C
Fruit (apricots, peaches, plums)	55-60 °C
Meat, fish	65-70 °C

The drying temperature is only approximate, it depends on the thickness of the slices, the water content in the foods and other factors. You should test what is the optimal settings for a particular kind of food.

Table for drying some foods

Fruit

Sort	Preparation method	Spec. pretreatment	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Apples	cut slices or circles, remove core	yes	flexible	4-15
Apricots	cut in halves or quaters	yes	flexible	8-36
Fresh pineapple	peel and slice circles	-	flexible	6-36
Canned pineapple	slice, dry off	-	leathery	6-36
Ripe bananas	cut into 4 mm round slices or strips 4 mm thick	-	brittle, crisp	5-24
Pears	remove the core, cut in half or slice	yes	flexible, leathery	5-24
Strawberries	cut in half, small ones whole	yes	not dewy	5-24
Plums	halves or whole, with the pit or without	-	flexible	5-24
Grapes	incise, preferably a seedless kind	-	flexible, leathery	6-36
Cherries	whole, with the pits	-	leathery	6-36
Peaches	well ripened	yes	flexible, leathery	5-24
Citrus fruit	slice or separate, the peel in strips for flavour	-	flexible	6-36
Rhubarb	use only fragile stems, after washing cut into 3 cm chunks	yes	not dewy	4-16

Vegetables

Sort	Preparation method	Blanching in min.	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Artichokes	clean, cut in half	2-4	brittle	4-12
Asparagus	peel, whole or cut into 2 cm pieces	2-3	brittle	8-36
Beans (green)	cut off ends, slice crosswise	3-4	brittle	4-14
Broccoli	divide into pieces, soak ½ hour in salt water	3-4 s tablespoons of vinegar	brittle	5-15
Cauliflower	divide into pieces, soak ½ hour in salt water	3-4 s tablespoons of vinegar	leathery	5-15
Savoy cabbage, cabbage	clean and slice into strips	2-3 in steam	leathery	4-12
Carrots	slice diagonally or across	2-3	leathery	4-12
Celery root	round slices	2-3	brittle	4-12
Cucumbers	round slices 1 cm thick	-	leathery	4-14
Onion, leeks	round slices	-	leathery	4-10
Herbs	remove stem, do not squash	-	brittle	2-5
Fungi	slice in half, or round slices	-	brittle	4-6

All times listed in the table are only recommendations, they may be very different depending on the properties of the product.

Note: Find recipes at www.ecg-electro.eu

DRIED FOOD STORAGE

Allow the food to cool completely before storing it (otherwise it may spoil). Wait about 1 week before long-term storage. Wrap dried pieces in smaller quantities, so that when you open it you consume the whole

package. Food should be stored in closable glass jars, or in cloth or paper bags. Never store directly in metal containers. The preserving foil or bags with vacuum pump for vacuum packaging are well suited for storage of dried vegetables. Dried food may be stored at room temperatures. However, the best are dry, cool and dark places. The optimum storage temperature is 15 °C and lower. We recommend the you check the stored foods from time to time. Labels with data about type and date of drying provide ideal information.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the power cord from the outlet before cleaning or any other manipulation with the dehydrator. Clean using slightly wet cloth. You can clean the individual trays and the dehydrator cover using a regular dishwasher liquid. The intake opening (grill) on the motor part must be absolutely clean to allow the intake of air. In the event of dirt or dust clogging the grill, clean it with a brush or using vacuum cleaner. Never rinse or immerse the base under running water.

Do not wash the trays and other parts of the dehydrator in the dishwasher.

Do not use rough sponges or cleaning powder. Do not immerse the appliance or power cord into water.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage: 220–240 V, 50/60 Hz

Nominal input power: 200–240 W

WARRANTY: The following situations void the warranty:

Incorrect or inappropriate handling of the device, failure to observe safety measures applicable to the device, the use of force, alterations or repairs made by a party other than authorized service center.

Components subject to normal wear and tear are not covered under warranty.

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.



08/05



The instruction manual is available at website www.ecg-electro.eu.

Changes in text and technical parameters reserved.

SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

Pozor: Mjere opreza i upute ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni za štete nastale prijevozom, nepravilnim korištenjem, promjenama napona te modificiranjem ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

Kako ne bi došlo do požara ili ozljede od udara električne struje, pri korištenju električnih uređaja uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena u skladu sa zahtjevima elektrotehničkih normi.
2. Nikada ne upotrebljavajte dehidrator hrane ako je napojni kabel oštećen. **Bilo kakav popravak, što se odnosi i na zamjenu kabela, mora biti povjeren stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara! Uređaj i kabel za napajanje redovno provjeravajte prije uporabe.**
3. Uređaj zaštitite od izaganja sunčevim zrakama i od doticaja s vodom ili drugim tekućinama kako ne bi došlo do električnog udara. Nikada ne stavljajte u perilicu suđa!
4. Dehidrator nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima. Ne dotičite kabel za napajanje mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
5. Ne koristite dehidrator u blizini zapaljivih predmeta kao što su to, na primjer, zavjese. Temperatura površina u blizini dehidratora tijekom rada može biti viša od uobičajene. Dehidrator držite podalje od ostalih predmeta kako biste osigurali slobodno kretanje

zraka koje je potrebno da bi pravilno radio. Nemojte prekrivati otvore uređaja jer bi to dovelo do opasnosti od pregrijavanja.

6. Ništa nemojte stavljati na vrh dehidratora. Nemojte ga prenositi dok nije potpuno hladan.
7. Dehidrator je namijenjen samo za sušenje hrane i u njegov unutrašnji prostor nemojte postavljati nikakve druge tvari (npr. papir ili plastiku) i ništa ne spremajte u njemu!
8. Preporučujemo da dehidrator ne ostavljate s napojnim kabelom uključenim u struju. Prije bilo kakvog zahvata održavanja, isključite napajanje iz mreže. Utikač ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za kabel. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga.
9. Kabel se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i ne prolazi duž oštih rubova.
10. Dehidrator ne smije biti ostavljen da radi bez nadzora.
11. Dehidrator nemojte pokretati ako nije postavljen gornji dio. Samo s tom dijelom se može osigurati pravilna raspodjela zraka po pojedinim slojevima. Dehidrator uvijek treba raditi sa svih 5 isporučenih pladanja, čak i ako neki od njih nije napunjen namirnicama.
12. Budite posebno pažljivi ako se djeca nalaze u blizini dok koristite dehidrator. Kako biste ih zaštitili od električnog udara, nikad ne ostavljajte djecu samu da rukuju uređajem. Ovaj uređaj nije igračka. Pazite da kabel za napajanje ne visi.
13. Dehidrator ne postavljajte na vruće površine i ne koristite ga u blizini izvora topline (na primjer, u blizini grijaćih ploča štednjaka, radijatora, pećnica).
14. S obzirom na to da ovaj uređaj dolazi u doticaj s hranom, nužno ga je stalno držati u čistom stanju!
15. Najdulje preporučeno trajanje rada uređaja je 40 sati.
16. Uređaj nije namijenjen za korištenje s timerima ili drugim uređajima za daljinsko uključivanje i isključivanje.
17. Nemojte koristiti pribor kojeg nije preporučio proizvođač. U suprotnom izgubit ćete prava na jamstvo.

18. Koristite samo onako kako je propisano ovom uputom. Ovaj dehidrator namijenjen je samo za kućnu uporabu. Proizvođač nije odgovoran za štete nastale nepravilnim korištenjem ovog uređaja.
19. Djeca starosti od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja te razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i izvora napajanja.

Do not immerse in water! – Nemojte uranjati u vodu!

HR/BIH KORIŠTENJE UREĐAJA

Princip rada

- Dehidrator se sastoji od postolja i pet pladnjeva koji se mogu postaviti jedan na drugoga, prozirni su i otporni su na visoke temperature. Unutar postolja nalaze se grijač, motor s ventilatorom i termostat.
- Ventilacijski otvori u pladnjevima omogućuju cirkulaciju zraka.
- Zrak kontrolirane temperature izlazi iz postolja dehidratora i prolazi kroz pet pladnjeva za sušenje, preuzima vlagu iz namirnica i izlazi iz dehidratora kroz gornji otvor.
- Trajanje sušenja može se mijenjati ovisno o vlazi samih namirnica i vlazi zraka. Dehidrator koristite u dobro provjetrenoj, toploj i suhoj prostoriji sa što manje prašine. Za postupak sušenja također je važna i razina provjetrenosti zraka u prostoru.

Prije prve uporabe:

1. Iz dehidratora izvadite sve materijale za pakiranje.
2. Pladnjeve i poklopac perite toplom vodom i **nikada ne perite u perilici posuđa!** Postolje dehidratora izvana prebrišite navlaženom krpicom. **Postolje uređaja nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine!**
3. Dehidrator postavite na čvrstu i ravnu površinu otpornu na toplinu, podalje od izvora topline. Pri odabiru površine na koju ćete postaviti dehidrator, imajte na umu da ga nije uputno premještati tokom rada. Nosivost površine mora biti prihvatljiva za težinu dehidratora, uključujući težinu namirnica koje se obrađuju. Oko dehidratora je potrebno ostaviti najmanje 15 cm kako bi se osigurao njegov ispravan rad.
4. Sastavite dehidrator i pustite neka radi 30 minuta bez namirnica. Nakon prvog uključivanja može se osjetiti blag miris. Ta pojava je normalna. Osigurajte dovoljno provjetranje. Nakon te operacije pričekajte da se dehidrator potpuno ohladi, a tada operite pladnjeve i postolje prebrišite vlažnom krpom.

Sastavljanje uređaja

Osigurajte da uređaj stoji na ravnoj i čvrstoj površini. Postavite jedan pladnja za sušenje na drugi, a utikač kabela za napajanje uključite u električnu utičnicu. Razmak između pojedinih pladnjeva moguće je postaviti na 20 ili 50 mm odabirom odgovarajućeg zarezua u pladnju ispod. Tako se može regulirati razmak između pladnjeva i omogućiti sušenje većih komada hrane. Dehidrator je spreman za upotrebu.

Sušenje namirnica

1. Rasporedite očišćene komade hrane na pladnjeve. Nemojte prepunjavati pladnjeve. Komadi hrane ne bi smjeli prealžiti jedan preko drugoga. Uvijek puniti počevši od donjeg pladnja i nastavite prema gore. Nakon što ih napunite, pladnjeve zatvorite poklopcem.

- Dehidrator priključite u električnu utičnicu. Uključivanje uređaja se signalizira zvučnim signalom. Na zaslonu se može očitati zadano vrijeme (10:00) i temperatura (70 °C). Ako je uređaj u stanju pripravnosti, tada „:“ koji se nalazi između znamenki bude stalno uključen, bez treperenja.
- Kad je uređaj u stanju pripravnosti, pritiskom na tipku **TIMER** na zaslonu se prikaže trajanje perioda. Vrijeme možete prilagoditi svojim potrebama u rasponu od „0:30“ do „19:30“ tako da pritisnete tipke (-) ili (+). Kratkim pritiskom na tipke (-)/(+) skratite ili produljite period za 30 minuta. Dugim držanjem tipki (-)/(+) se vrijeme mijenja kontinuirano. Tri sekunde nakon što završite podešavanje vremena, uređaj se automatski prebacuje u stanje pripravnosti s trenutnim postavkama vremena.
- Kad je uređaj u stanju pripravnosti, pritiskom na tipku **TEMP** na zaslonu se prikaže vrijednost temperature. Po potrebi, pritiscima na tipke (-) a (+) podesite temperaturu u rasponu od 35 °C do 70 °C. Kratki pritisci na (-)/(+) snižavaju ili povišuju temperaturu za 5 °C. Pritisnete li i držite tipke (-)/(+), temperatura se mijenja neprestano. Tri sekunde nakon što završite podešavanje temperature, uređaj će potvrditi rad s trenutnim postavkama temperature. Zaslon se prebacuje u stanje pripravnosti s prikazom vremena.
Napomena: Za male/tanke komade namirnica postavite nižu temperaturu. Za sušenje većih/čvršćih komada hrane ili kad su ukupne količine veće, postavite veću temperaturu. Termostat se također može koristiti da bi se pred kraj procesa sušenja smanjila temperatura, čime se okakšava postizanje željene konačne razine vlage u namirnicama.
- Nakon što su trajanje postupka i temperatura jednom podešeni, pritisnite tipku **START/RESET**. Prvo se uključuju motor i ventilator, a 5 sekundi nakon toga počne raditi i grijač. Pokreće se i odbrojavanje podešenog vremena, a na zaslonu treperi simbol „:“.
- Za vrijeme sušenja, trajanje sušenja se može pratiti i mijenjati. Pritisnite tipku **TIMER**, a zatim koristite tipke (+) ili (-). Dvostrukim pritiskom tipke **TIMER** možete provjeriti postavke vremena.
- Za vrijeme sušenja, temperaturu sušenja moguće je pratiti i mijenjati. Pritisnite tipku **TEMP**, a zatim koristite tipke (+) ili (-). Nakon što ste provjerili ili podesili novu temperaturu, uređaj će još 5 sekundi prikazivati temperaturu i zatim nastaviti prikazivati vrijeme.
- Kada tijekom procesa sušenja dva puta pritisnete tipku **START/RESET**, uređaj prestaje raditi. Pritisnete li tipku **START/RESET** još jednom, uređaj će se vratiti u stanje u kojem je bio prije pauze.
- Ako u bilo kojem načinu rada pritisnete tipku **START/RESET** duže od 3 sekunde, aktivni proces će se potpuno zaustaviti i sve postavke se brišu. Dehidrator se vraća u stanje pripravnosti.
- U stanju pripravnosti moguće je izravnim pritiskom tipke **START/RESET** pokrenuti dehidrator u zadanom načinu rada (u trajanju od 10 sati i pri temperaturi od 70 °C). Po potrebi možete promijeniti vrijeme i trajanje sušenja.
- Kada odbrojavanje dosegne vrijednost „0:00“, prvo se isključuje grijač. Sljedećih deset sekundi uređaj radi i dalje, ali uključen je samo ventilator. Kraj ciklusa sušenja označava se zvučnom signalizacijom (zvučni signal u trajanju od 20 sekundi). Zaslon se prebacuje u stanje pripravnosti s prikazom vremena i temperature.
- Isključite uređaj iz električne mreže.

Napomene

- Ako ne uspijete osušiti namirnice u jednom danu, možete ih osušiti do kraja sljedećeg dana. U tom slučaju biste namirnice trebali spremati u posudu ili u polietilensku vrećicu i staviti ih u hladnjak.
- Preporučujemo postaviti najmanje tri pladnja, bez obzira hoće li biti napunjeni ili neće. Uz manje pladnjeva nije sigurno da će uređaj optimalno raditi.

Savjeti za pravilno sušenje namirnica

- Preporučujemo da svakog sata provjeravate namirnice koje sušite i promijenite raspored pladnjeva ako uočite da se namirnice suše neravnomjerno. Na vrijeme sušenja utječu sljedeći čimbenici:
 - debljina kriški
 - broj pladnjeva s hranom
 - količina hrane koja se suši
 - količina vode u hrani i općenito vlaga u prostoru
 - željena količina namirnica za sušenje
- Prije pripreme za sušenje, sve namirnice dobro operite i obrišite. Za sušenje odaberite samo zdrave, neoštećene komade. Oštećene dijelove izrežite i bacite. Kod voća uklonite stapke i koštice. Pripremljeno voće treba biti zrelo, ali ne i prezrelo.

- Sušenje će biti ravnomjerno ako namirnice narežete na kriške jednake debljine (oko 0,6 cm). Tanje se kriške brže suše, ali imajte na umu da se sušenjem bitno smanjuju. Neoguljeno voće složite tako da kožica bude okrenuta nadolje, a prerezana površina nagore. Nepravilne oblike uvijek postavljajte tako da se oslanjaju na onaj dio koji je pokriven kožicom, a ne na odrezanu površinu. Povrće pravilno rasporedite i neka bude samo jedan sloj. Bilje sušite sasvim malo. Uklonite samo stapke i nemojte ih više sitniti. Bilje koje je u obliku listova treba tijekom sušenja okretati kako bi se onemogućilo da se slijepi.
- Rasporedite komadiće ravnomjerno na pladanj za sušenje, pazite da se ne preklapaju se i ostavite praznine između susjednih komada. Iskoristite oko 85% površine svakoga pladnja da bi se osigurala dovoljna cirkulacija zraka.
- Pladnjevi u donjem dijelu primaju zrak koji je suhlji i topliji i proizvodi koji se nalaze u njima se suše brže. Zbog toga je važno mijenjati raspored pladnjeva tijekom sušenja.
- Ako želite provjeriti koliko se hrana osušila, uzmite oko šaku komada u ostavite ih nekoliko minuta neka se ohlade. Namirnice koje su vruće se doimaju mekše, vlažnije i elastičnije nego kad su hladne. Proizvod mora biti dovoljno suh bi se spriječio razmnožavanje mikroorganizama i kvarenje. Osušeno povrće bi trebalo biti tvrdo i krhko. Osušeno voće bi trebalo biti kožasto i savitljivo. Za potrebe dugotrajnog čuvanja, domaće sušeno voće bi trebalo biti suhlje nego ono koje je dostupno u komercijalnoj prodaji.
- Održavanju dobre kvalitete i hranjive vrijednosti suhih namirnica osigurava se još i pravilnim skladištenjem.

Napomena:

Kako biste zaštitili hranu od tamnjenja preporučamo da voće prije sušenja natopite u otopinu napravljenu od jedne žlice limunovog soka i čaše vode te ih nakon toga posušite kuhinjskim papirom. Sok limuna možete zamijeniti sokom ananasa ili vitaminom C kojega možete nabaviti u slobodnoj prodaji. Neke vrste voća poput smokvi, šljiva, grožđa, borovnica itd. imaju prirodan zaštitni sloj od voska.

Potopite ih 1–2 minute u vrelu vodu, potom odmah u hladnu vodu, a na kraju ih posušite. Narežite voće i stavite na sušenje. Tim postupkom se otvore pore u kožici i sušenje se ubrzava.

Blanširanje

Većinu povrća je korisno blanširati prije sušenja. Ono sprječava kvarenje okusa i izgleda obrađenih namirnica. Ono se svodi na kratkotrajno (1–5 minuta) prethodno kuhanje u vodi ili pari. Pripremljeno povrće (npr. mrkvu ili celer) stavite u mrežicu ili cjediljku i potopite u kipuću vodu u loncu. Prije nego namirnice stavite u dehidrator, temeljito ih osušite.

Blanširanje u odgovarajućoj tekućini može pomoći očuvati boju jabukama, marelicama, smokvama, nektarinama, breskvama, kruškama i šljivama. Tako se priprema kandirano voće. Takve metode pripreme potrebno je provjeriti.

Voće i povrće možete oplahnuti sljedećim otopinama:

- Sok limuna i ananasa prirodan su način (nasuprot ostalim načinima) za očuvanje boje.
- Sulfitna soda: Kupite u ljekarni prehrambenu sulfitnu sodu.
- Limunska askorbinska kiselina će proizvodu dati „kiseli štih vitamina C“.
- Blanširanje kuhanjem ili parom
- Blanširanje u soku može pomoći očuvati boju jabukama, marelicama, smokvama, nektarinama, breskvama, kruškama i šljivama. Tako se priprema kandirano voće.

Preporučene temperature sušenja

Vrsta namirnica	Preporučena temperatura
Cvijeće	35–40 °C
Bilje	40 °C
Tijesta	40–50 °C
Povrće	50–55 °C
Voće (jabuke)	55–60 °C

Voće (kruške)	55–60 °C
Voće (marelice, breskve, šljive)	55–60 °C
Meso, riba	65–70 °C

Navedene temperature sušenja su samo približne i ovise o debljini kriški, količine vode u hrani i drugih čimbenika. Potrebno je isprobavanjem naći optimalne postavke za određenu vrstu namirnica.

Tablica sušenja odabranih namirnica

Voće

Vrsta	Način pripreme	Posebna priprema	Ispitivanje sušenja, površina	Vrijeme sušenja u satima
Jabuka	narezati na kriške ili kolute, izvaditi jezgru	da	savitljiva	4–15
Marelice	narezati na polovice ili četvrtine	da	savitljiva	8–36
Ananas, svježi	oguliti i izrezati na kriške	–	savitljiva	6–36
Ananas, konzervirani	narezati, osušiti	–	kožnat	6–36
Banane, sasvim zrele	narezati na kolute ili 4 mm debele trake	–	krhko, hrapavo	5–24
Kruške	ukoniti jezgru, prepoloviti ili narezati	da	elastična, kožnata	5–24
Jagode	prepoloviti, male ostaviti cijele	da	neorošene	5–24
Šljive	cijele ili polovice, s košticom ili bez	–	savitljive	5–24
Grožđe	zasjeći ih, po mogućnosti koristite sorte bez koštica	–	elastična, kožnata	6–36
Trešnje	cijele, s košticama	–	kožnate	6–36
Breskve	sasvim zrele	da	elastične, kožnate	5–24
Citrusi	narezati na kriške ili ih rastaviti, koru nasjeći na trakice da poboljšaju aromu	–	savitljivi	6–36
Rabarbara	upotrijebiti samo prhke stapke; oprati i nasjeći na komade od oko 3 cm	da	neorošene	4–16

HR/BIH

Povrće

Vrsta	Način pripreme	Blanširanje u minutama	Ispitivanje sušenja, površina	Vrijeme sušenja u satima
Artičoke	očistiti, prepoloviti	2–4	krhko	4–12
Šparoge	oguliti, ostaviti cijele ili izrezati na komade od oko 2 cm	2–3	krhko	8–36
Mahune	odjeći krajeve i presjeći dijagonalno	3–4	krhko	4–14
Brokula	raskomadati, ostaviti ½ sata u slanoj vodi	3–4 uz žličicu octa	krhko	5–15
Cvjetača	raskomadati, ostaviti ½ sata u slanoj vodi	3–4 uz žličicu octa	kožnate	5–15
Kupus, kelj	očistiti i izrezati u trake	2–3 na pari	kožnate	4–12
Mrkva	narezati dijagonalno ili na ploške	2–3	kožnate	4–12
Celer	narezati na ploške	2–3	krhko	4–12

Vrsta	Način pripreme	Blanširanje u minutama	Ispitivanje sušenja, površina	Vrijeme sušenja u satima
Krastavac	narezati na ploške debljine 1 cm	–	kožnate	4–14
Luk, poriluk	narezati na ploške	–	kožnate	4–10
Bilje	ukloniti stapke, ne gnječiti	–	krhko	2–5
Gljive	narezati na polovice ili ploške	–	krhko	4–6

Vremena navedena u tablici su preporučena vremena i mogu se bitno razlikovati, ovisno o svojstvima proizvoda koje sušite.

Napomena: Recepte možete pronaći na www.ecg-electro.eu

SPREMANJE OSUŠENE HRANE

Prije nego hranu spremate, potrebno ju je potpuno ohladiti (inače se može ovlažiti i propasti). Prije trajnog spremanja, pričekajte oko jedan tjedan. Osušene komade pakirajte u manjim količinama kako biste nakon otvaranja utrošili cijeli paket. Osušene namirnice spremite u staklenke koje možete zatvoriti, odnosno u platnene ili papirnate vrećice. Nikad ih nemojte spremati izravno u metalne posude. Za čuvanje osušene hrane su izuzetno praktične vrećice koje je moguće hermetički zatvoriti, odnosno vrećice za vakuumiranje. Osušene namirnice možemo čuvati na uobičajenim sobnim temperaturama. Ipak, najbolje ih je čuvati na suhim, hladnim i tamnim mjestima. Optimalna temperatura skladištenja je 15 °C i niža. Preporučujemo da povremeno provjerite osušene namirnice koje čuvate. Da biste lakše pregledavati, pomoći će vam naljepnice na kojima ćete označiti vrstu namirnice i datum sušenja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja svakog rukovanja uređajem izvucite mrežni kabel iz utičnice. Nježno obrišite vlažnom krpom. Pojedinačne pladnjeve i poklopac dehidratora operite običnim sredstvom za pranje posuđa. Usisni otvor (mrežica) na dijelu uređaja koji vodi do motora mora biti besprijekorno čist kako bi ulaz zraka bio slobodan. Dođe li do eventualnog onečišćenja ili zagađenja prašinom, mrežicu očistite četkom ili usisavačem. Postolje uređaja nikad nemojte prati ili potapati pod mlazom vode.

Pladnjeve i ni jedan njihov dio nemojte prati u perilici posuđa.

Ne koristite abrazivne spužvice ili deterdžente u prašku. Uređaj i kabel za napajanje ne smijete uranjati u vodu.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220–240 V, 50/60 Hz

Nazivna snaga: 200–240 W

JAMSTVO: Jamstvo neće vrijediti u sljedećim slučajevima:

Neispravno ili neprimjereno rukovanje uređajem, nepridržavanje sigurnosnih mjera koje se odnose na uređaj, uporaba sile, obavljanje izmjena ili popravaka koje nije obavio ovlaštenu servis.

Dijelovi koji podliježu uobičajenom trošenju nisu pokriveni jamstvom.

UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton predati na odlagalište. Foliju, PE vrećice i plastične dijelove ambalaže odložiti u za njih predviđene kontejnere.

ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

Odlaganje električnih i elektroničkih uređaja (vrijedi u zemljama članicama EU i drugim zemljama u kojima je uveden sustav recikliranja)

Simbol koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne može tretirati kao komunalni otpad domaćinstva. Predajte proizvod na mjestu određenom za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pravilnim recikliranjem ovog proizvoda spriječite štetne posljedice po ljudsko zdravlje i po okoliš.

Recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa. Želite li više informacija o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnim vlastima, organizaciji ovlaštenoj za preradu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.



08/05

Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Direktive EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i sigurnosti električnih uređaja.



Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-electro.eu.

HR/BIH

VARNOSTNA NAVODILA

Pazljivo preberite in shranite za morebitno kasnejšo uporabo!

Svarilo: Varnostni ukrepi in navodila ne zajemajo vseh možnih razmer in nevarnosti, do katerih lahko pride. Uporabnik se mora zavedati, da varnostnih napotkov, kot so previdno, skrbno in razumno ravnanje ni možno vgraditi v izdelek. Zato mora uporabnik/ uporabniki te naprave sam zagotoviti vse varnostne ukrepe. Nismo odgovorni za škodo, ki bi nastala med prevozom, zaradi nepravilne uporabe, zaradi nihanja napetosti ali zaradi spremembe ali zamenjave katerega koli dela naprave.

Da ne bi prišlo do požara ali poškodbe zaradi udara elektrike, morate pri uporabi električnih naprav vedno upoštevati osnovna varnostna navodila, med katerimi so tudi naslednja:

SI

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične norme EN.
2. Če je aparat ali električni kabel poškodovan, sušilca hrane ne uporabljajte v nobenem primeru. **Vsa popravila, vključno z menjavo el. kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne demontirajte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost udara z električnim tokom! Tako aparat kot el. kabel pred uporabo redno preverjajte.**
3. Napravo zaščitite pred direktnim sončnim sevanjem, stikom z vodo ali z drugimi tekočinami, da ne bi prišlo do udara električnega toka. Nikoli ne dajajte v pomivalni stroj!
4. Sušilca hrane ne uporabljajte zunaj ali v vlažnem okolju. Ne dotikajte se el. kabla z mokrimi rokami. Obstaja nevarnost udara elektrike.
5. Sušilca sadja ne uporabljajte v bližini gorljivih predmetov, npr. v bližini zaves. Temperatura površine v bližini sušilca hrane je lahko med delovanjem le-tega višja kot navadno. Sušilec sadja namestite stan od dosega drugih predmetov tako, da bo zagotovljeno prosto

kroženje zraka, ki je potrebno za pravilno delovanje. Ne prekrivajte odprtih aparata, nevarnost pregretja.

6. Na zgornji del sušilca nikoli ničesar ne polagajte in ga ne prenašajte, dokler se popolnoma ne ohladi.
7. Sušilec je namenjen le za sušenje hrane, v notranjost sušilca ne dajajte drugih stvari (npr. papir, plastika) in v njem ničesar ne shranjujte!
8. Priporočamo, da sušilca hrane ne puščate s priključenim el. kablom v vtičnici brez nadzora. Pred kakršnim koli posegom prav tako izključite kabel iz električnega omrežja. Vtikala ne smete izvleči iz vtičnice na način, da vlečete za kabel. Kabel izključite iz omrežja na način, da primete vtikalo in ga izvlečete.
9. Kabel mora teči tako, da ni v stiku z vročimi predmeti in ni speljan preko ostrih robov.
10. Sušilec hrane ne sme biti med delovanjem brez nadzora.
11. Sušilca ne prižigajte brez zgornjega dela. Le s tem sestavnim delom bo zagotovljena pravilna porazporeditev zraka v posamezna nadstropja. Sušilec uporabljajte vedno s 5 dobavljenimi nadstropji, pa četudi katero med njimi ni napolnjeno s hrano za sušenje.
12. Bodite še posebej pozorni, če sušilec hrane uporabljate v bližini otrok. Nikoli ne dovolite, da bi otroki sami rokovali z aparatom; le tako jih zavarujete pred nevarnostjo udarca z električnim tokom, aparat ni igrača. Bodite pozorni, da kabel ne visi dol.
13. Sušilca hrane ne postavljajte na vročo površino in ga ne uporabljajte v bližini vira vročine (npr. kuhalne plošče štedilnika, radiator, pečica).
14. Ta aparat mora biti vedno čist, saj prihaja do neposrednega stika s hrano!
15. Priporočen čas delovanja aparata je maksimalno 40 ur.
16. Aparat ni namenjen za uporabo s časomerilci ali z drugimi sistemi daljinskega upravljanja.
17. Ne uporabljajte pribora, ki ga ne priporoča proizvajalec. V nasprotnem nimate pravice do uveljavitve garancije.

18. Uporabljajte le v skladu z napotki navedenimi v teh navodilih. Ta sušilec hrane je namenjen samo za hišno uporabo. Proizvajalec ne odgovarja za škode nastale zaradi nepravilne uporabe tega aparata.
19. Otroci, stari 8 let in več, osebe z zmanjšano fizično ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, lahko uporabljajo to napravo samo pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenje in vzdrževanje, ki ga opravljajo uporabniki, ne smejo opravljati otroci, razen v starosti 8 let ali več, ki so pod nadzorom starejših oseb. Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti oddaljeni od naprave in izvora energije.

Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!

UPORABA APARATA

SI Princip funkcije

- Sušilec sadja sestavljajo temelj in pet nad seboj nastavljivih, prozornih nadstropij, ki so odporna proti visoki temperaturi. V temelju se nahajajo grelni element, motor z ventilatorjem in termostat.
- Prezračevalne odprtine na pladnjih omogočajo cirkulacijo zraka.
- Zrak z vodeno temperaturo prihaja iz temelja sušilca, gre skozi vseh pet nadstropij, odvzame hrani vlago in gre nato skozi pokrov ven iz sušilca.
- Dolžina sušenja se lahko razlikuje glede na vlago, ki je vsaki hrani in tudi glede na prisotnost vlage v zraku. Sušilec uporabljajte v dobro zračnem, toplem in suhem prostoru, kjer je minimalno prahu. Za sam postopek sušenja je pomembna dobra ventilacija zraka v prostoru.

Pred prvo uporabo:

1. Iz sušilca odstranite ves embalažni material.
2. Pladnje in pokrov sušilca pomijte s toplo vodo, **ne pomivajte v pomivalnem stroju!** Temelj sušilca obrišite od zunaj z vlažno krpico. **Temelja ne potaplajte v vodo ali druge tekočine!**
3. Sušilec namestite na stabilno in proti vročini odporno površino, stran od virov vročine. Površino izberite glede na to, da med sušenjem sušilca ni primerno premeščati. Nosilnost površine mora odgovarjati teži sušilca vklj. s vsebino hrane, ki se pripravlja. Okrog aparata mora biti prostega prostora vsaj 15 cm s čimer bo zagotovljeno pravilno delovanje sušilca.
4. Sušilec sestavite in ga pustite prižganega približno 30 minut brez hrane. Po prvem vklopu se lahko pojavijo smrad. Ta pojav je normalen, zagotovite zadostno prezračevanje. Nato počakajte, da se sušilec ohladi, splaknite pladnje in temelj obrišite z vlažno krpico.

Montaža aparata

Prepričajte se, da sušilec stoji na ravni in stabilni površini. Zložite enega na drugega sušilne pladnje in vtikalo električnega kabla priključite v električno vtičnico. Razmiki med posameznimi nadstropji se lahko nastavijo na 30 ali 50 mm tako, da zgornji pladenj vedno zataknete v konkretno zarezo v pladnju pod njim. Tako lahko regulirate višino nadstropij in vlagate različno veliko hrano. Sušilec je sedaj pripravljen za uporabo.

Sušenje hrane

1. Na posamezne pladnje porazporedite očiščeno zelenjavo. Pladnjev ne prenapolnite, kosi hrane se ne smejo prekrivati. S polnjenjem začnite vedno od spodnjega pladnja v smeri navzgor. Ko napolnite, pokrijte s pokrovom.
2. Sušilec vključite v vtičnico. Zasllišite pip, ki signalizira zagon aparata. Na zaslonu se prikaže izhodiščna nastavitev časa (10:00) in prostora (70°C). V načinu pripravljenosti ne utripa simbol „:“ med minutami in uro.
3. V načinu pripravljenosti pritisnite tipko **TIMER**, na zaslonu se prikaže časovni podatek. Po potrebi spremenite s pomočjo tipk (-) in (+) nastavitev časa v obsegu „0:30“ do „19:30“. S kratkim pritiskom na (-)/(+) skrajšate ali pa podaljšate interval za 30 minut. Če dolgo podržite (-)/(+), spreminjate čas kontinuirano. Tri sekunde po končanju nastavljenega časa preide aparat samodejno v način pripravljenosti s trenutno nastavljenim časom.
4. V načinu pripravljenosti pritisnite tipko **TEMP**, na zaslonu se prikaže podatek o temperaturi. Po potrebi spremenite s pomočjo tipk (-) in (+) nastavitev temperature sušenja v obsegu 35°C do 70°C. S kratkim pritiskom na (-)/(+) zmanjšate ali povečate temperaturo za 5°C. Če podržite dolgo (-)/(+) spreminjate temperaturo kontinuirano. Tri sekunde po končanju nastavljene temperature aparat samodejno potrdi dejavnost s trenutno nastavljeno temperaturo. Zasl on preide v način pripravljenosti s prikazom časa.

Opomba: Za tanjše/manjše rezine hrane ali za manjšo količino nastavite nižjo temperaturo. Pri sušenju debelejših/večjih kosov hrane ali večjih količin nastavite višjo temperaturo. Termostat se lahko uporablja tudi za zmanjševanje temperature pred koncem postopka sušenja, kar olajša nadzor končnega nivoja vlage v hrani.

5. Za nastavitev časa in temperature pritisnite tipko **START/RESET**. Najprej se zažene motor in ventilator, 5 sekund po tem začne delati grelni element. Zažene se odštevanje nastavljenega časa in na zaslonu začne utripati simbol „:“.
6. Med postopkom sušenja lahko spreminjate ali preverjate čas sušenja. Najprej pritisnite tipko **TIMER**, nato uporabite tipko (+) ali (-). Z dvojnim pritiskom na tipko **TIMER** lahko preverjate nastavitev časa.
7. Med postopkom sušenja lahko spreminjate ali preverjate temperaturo sušenja. Najprej pritisnite tipko **TEMP**, nato uporabite tipko (+) ali (-). 5 sekund po koncu kontrole ali nastavitvi temperature se zaslon vrne k prikazu časa.
8. Ko med postopkom sušenja pritisnete dvakrat tipko **START/RESET**, aparat prekine delovanje. S ponovnim pritiskom na tipko **START/RESET** se vzpostavi prvotna dejavnost aparata pred pavzo.
9. Ko v katerem koli načinu pritisnete tipko **START/RESET** za več kot 3 sekunde, se trenutni postopek popolnoma zaustavi in vse nastavitve se izbrišejo. Sušilec preide nazaj v način pripravljenosti.
10. V načinu pripravljenosti lahko z direktnim pritiskom na tipko **START/RESET** preidete v izhodiščni način (čas 10 ur, temperatura 70°C). Čas in temperaturo lahko po potrebi spreminjate.
11. Ko odštevanje časa prispe do vrednosti „0:00“, se najprej izklopi grelni element. 10 sekund še deluje ventilator in nato zasllišite zvočno signalizacijo (20 sekund pip), ki označuje konec sušenja. Zasl on preide v način pripravljenosti s prikazom izhodiščnega časa in temperature.
12. Aparat izklopite iz el. napajanja.

Opombe

- Če vam vse hrane ne uspe posušiti v enem dnevu, jo lahko posušite drugi dan. V takšnem primeru hrano pospravite v posodo ali vrečko za shranjevanje živil in dajte v hladilnik.
- Priporočamo, da enega nad drugega daste vsaj 3 pladnje, ne glede na to ali bo hrana na vseh ali pa ne. Manjše število nadstropij ne zagotavlja optimalne funkcije aparata.

Nasveti za pravilno sušenje hrane

- Priporočamo, da hrano preverjate vsako uro in v primeru neenakomernega sušenja postopek prekinete in spremenite zaporedje pladnjev. Na čas sušenja vplivajo naslednji faktorji:
 - debelina pripravljenih rezin
 - število pladnjev napolnjenih s hrano
 - količina sušene hrane
 - količina vode v hrani in vlaga v prostoru
 - zahtevan nivo sušenja

- Pred pripravo za sušenje vso hrano temeljito operite in posušite. Za sušenje izbirajte le brezhibno hrano, poškodovane dele odrežite. Pri sadju odstranite koščice in sredino. Sadje za sušenje mora biti zrelo, vendar pa ne prezrelo.
- Postopek sušenja bo enakomeren, če hrano narežete na enako debele rezine (ca 0,6 cm). Tanke rezine se hitreje sušijo, vendar pa ne pozabite, da se zaradi sušenja tudi zmanjšajo. Neolupljeno sadje položite z olupkom navzdol in odrezano površino navzgor. Neravne oblike vedno polagajte na rob z olupkom in ne na ravno površino. Zelenjavo vedno porazporedite le v eno plast. Zelišča sušite zelo nežno. Odstranite le pecelj, drugače pa zelišč ne režite. Listnata zelišča je potrebno med sušilnim postopkom obračati, da se prepreči lepljenje.
- Koščke enakomerno porazdelite na pladnje sušilca, ne prekrivajte in med posameznimi koščki naj bo prostor. Izkoristite približno 85 % površine vsakega pladnja, da bo s tem zagotovljeno zadostno kroženje zraka.
- Pladnji v spodnjem delu sušilca so deležni bolj suhega in toplega zraka, zato se pridelki tam hitreje sušijo. Zato je primerno lego pladnjev med sušenjem spreminjati.
- Če želite preveriti nivo sušenja, vzemite ven peščico hrane in počakajte, da se le-ta par minut ohladi. Vroč material izgleda mehkejši, bolj vlažen in prožen kot pa je v hladni obliki. Pridelek mora biti dovolj suh, da ne pride do kopičenja mikroorganizmov in s tem uničenja. Posušena zelenjava mora biti trda in krhka. Posušeno sadje naj bo kožnato in prožno. Za dolgotrajnejše skladiščenje naj bo domače sadje bolj suho kot pa suho sadje, ki se prodaja v komercialne namene.
- Pravilno skladiščenje posušene hrane prispeva tudi k ohranitvi dobre kvalitete in hranilne vrednosti hrane.

Opomba:

Da boste pri določenih vrstah sadja preprečili porjavenje, priporočamo, da sadje pred sušenjem namočite v raztopini pripravljene iz ene žlice limoninega soka in skodelice vode ter potem posušite s kuhinjsko papirnato brisačo. Limonin sok lahko nadomestite z ananasovim džusom ali pa z vitaminom C. Nekatere vrste sadja imajo naravno poveščeno zaščitno plast, npr. fige, slive, grozdje, borovnice itd.

Takšno sadje potopite za 1–2 minuti v vročo vodo, ko se odcedi, takoj v hladno in posušite. Narežite in dajte sušiti. Na olupku se naredijo pore in sušenje je tako hitrejše.

Blanširanje

Večino zelenjave je primerno pred sušenjem blanširati. Blanširanje omejuje nastanek neprijetnega videza in okusa sušenih pridelkov. Temelji na tem, da sadje ali zelenjava kratek čas (1–5 minut) vreta v vodi ali pari. Pripravljeno zelenjavo (npr. korenje, zelena) vložite v žičnato košaro ali cedilo in potopite v lonec z vrelo vodo. Preden daste v sušilec hrano temeljito posušite.

Blanširanje v primernem nalivu lahko pomaga ohraniti barvo jabolk, marelic, fig, nektarin, breskev, hrušk in sliv. Tako nastane naravno kandirano sadje. Dejavnost opisanih načinov pa je potrebno nujno preizkusiti.

Sadje in zelenjava se lahko namakajo v teh nalivih:

- Limonin in ananasov sok predstavljata naraven način (v primerjavi z drugimi metodami) preprečitve spremembe barve.
- Žveplov natrij: V lekarni kupite izdelek za prehrabene namene.
- Citronska in askorbinska kislina dodata pridelku „kiselkast okus vitamina C“.
- Blanširanje v vodi ali pari
- Blanširanje v soku lahko pomaga ohraniti barvo jabolk, marelic, fig, nektarin, breskev, hrušk in sliv. Tako nastane naravno kandirano sadje.

Priporočene temperature sušenja

Vrsta hrane	Priporočena temperatura
Rože	35–40 °C
Zelišča	40 °C
Kruh	40–50 °C
Zelenjava	50–55 °C
Sadje (jabolka)	55–60 °C

Sadje (hruške)	55–60 °C
Sadje (marelice, breskve, slive)	55–60 °C
Meso, ribe	65–70 °C

Temperature sušenja so orientacijske, odvisne so od debeline rezin, vsebnosti vode v hrani in od drugih dejavnikov. Potrebno je preizkusiti kakšna nastavitev je optimalna za konkretno vrsto hrane.

Tabela sušenja nekatere hrane

Sadje

Vrsta	Oblika priprave	Spec. ureditev	Test suhosti, površina	Čas sušenja v urah
Jabolka	narezati rezine ali krogce, odstranite sredino	da	prožno	4–15
Marelice	narezati na polovičke ali četrtine	da	prožno	8–36
Svež ananas	olupiti in narezati na krogce	–	prožno	6–36
Ananas iz konzerve	narezati, posušiti	–	pusto	6–36
Zelo zrele banane	narezati na krogce ali trakove široke 4 mm	–	krhko, hrustljivo	5–24
Hruške	odstraniti sredino, na dve polovici ali rezine	da	prožno, pusto	5–24
Jagode	na dve polovici, male pustiti cele	da	neorošeno	5–24
Različne slive	polovičke ali cele, s koščico ali brez	–	prožno	5–24
Grozdje	narezati, če je mogoče brez pečk	–	prožno, pusto	6–36
Češnjke	s pečkami, cele	–	pusto	6–36
Breskve	zelo zrele	da	prožno, pusto	5–24
Agrumi	narezati rezine ali razpoloviti, olupek v krogcih za aromo	–	prožno	6–36
Rabarbara	uporabite le krhka stebala, ko operete, narežite na tnalce 3 cm	da	neorošeno	4–16

SI

Zelenjava

Vrsta	Oblika priprave	Blanšir. v min.	Test suhosti, površina	Čas sušenja v urah
Artičoke	očistiti, razrezati na polovičke	2–4	krhko	4–12
Beluši	olupiti, cele ali narezati na koščke 2 cm	2–3	krhko	8–36
Stročji fižol	konce odrezati, nato prerezati na sredini	3–4	krhko	4–14
Brokoli	razdeliti na koščke, pustiti ½ ure v slani vodi	3–4 z žlico kisa	krhko	5–15
Cvetača	razdeliti na koščke, pustiti ½ ure v slani vodi	3–4 z žlico kisa	pusto	5–15
Ohrov, zelje	očistiti in narezati na tanko	2–3 v pari	pusto	4–12
Korenje	narezati poševno ali prečno	2–3	pusto	4–12
Zelena	narezati na krogce	2–3	krhko	4–12
Kumare	krogci debeli 1 cm	–	pusto	4–14
Čebula, por	narezati na krogce	–	pusto	4–10
Zelišča	odstraniti steblo, ne mleti	–	krhko	2–5

Vrsta	Oblika priprave	Blanšir. v min.	Test suhosti, površina	Čas sušenja v urah
Gobe	narezati na polovičke ali na krogce	–	krhko	4–6

Časi, ki so navedeni v tabeli so le priporočljivi in se lahko, glede na lastnosti sušenega pridelka, zelo razlikujejo.

Opomba: Recepte najdete na www.ecg-electro.eu

SKLADIŠČENJE SUŠENE HRANE

Pred skladiščenjem se mora hrana popolnoma ohladiti (drugače se lahko zapari in pokvari). Pred dolgotrajnim skladiščenjem počakajte približno 1 teden. Sušene koščke pakirajte v manjših količinah, da lahko po odprtju uporabite celo embalažo. Hrano skladiščite v zaprtih steklenih kozarcih, po potrebi v vrečkah iz blaga ali papirja. Nikoli pa ne skladiščite v kovinskih posodah. Za skladiščenje sušene zelenjave se zelo priporoča kuhinjska folija ali pa vrečke s patentom za vakuumsko pakiranje. Sušena hrana se lahko skladišči pri sobni temperaturi. Najbolje pa jo je skladiščiti v suhem, hladnem in temnem prostoru. Optimalna temperatura skladiščenja je 15°C in manj. Priporočamo, da skladiščeno hrano občasno preverite. Nalepke s podatkom o vrsti in datumu sušenja olajšajo preglednost.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem in pri rokovanju z aparatom potegnite iz vtičnice el. vtičalo. Očistite z rahlo vlažno krpo. Posamezne pladnje in pokrov sušilca pomijte s sredstvom za pomivanje posode. Sesalna odprtina (mrežica) na motornem delu mora biti vedno čista, prosta za dostop zraka. Pri morebitni umazaniji ali prisotnosti prahu mrežico očistite s krtačko ali pa umazanijo posesajte s sesalcem. Temelja nikoli ne splakujte ali potaplajte pod tekočo vodo.

Pladnjevi in drugih delov sušilca ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Ne uporabljajte grobih gob in praškov za čiščenje. Aparat in električni kabel ne smeta biti nikoli potopljena v vodo.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: 220–240 V, 50/60 Hz

Nazivna moč: 200–240 W

GARANCIJA: Naslednja dejanja vplivajo na prenehanje veljavnosti garancije:

Nepravilno ali neprimerno rokovanje z aparatom, neupoštevanje varnostnih ukrepov, ki se nanašajo na aparat, uporaba moči, prilagoditve ali popravila, ki jih je izvedel nekdo drug kot pa odobren servis.

Sestavni deli, ki so predmet normalne obrabe, ne podlegajo garanciji.

UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Papir in karton dostaviti depozju. Foliju embalaže, PE vrečke, plastične elemente vržiti v kontejner za odlaganje plastike za recikliranje.

ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

Odstranjanje električne in elektronske opreme (velja za države članice Evropske unije in druge evropske države, ki izvajajo sistem recikliranja).

Simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da se izdelek ne sme obravnavati kot komunalni odpadke. Dostaviti izdelek na lokacijo, namenjeno za recikliranje električne in elektronske opreme. Preprečite negativni vpliv na zdravje ljudi in okolje z pravilnim recikliranjem izdelka. Recikliranje ohranja naravne vire. Za več informacij o recikliranju tega izdelka se lahko obrnete na lokalne oblasti, lokalne organizacije ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.



08/05



Ta izdelek je v skladu z EU zahtevami o elektromagnetni skladnosti in električni varnosti.

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh www.ecg-electro.eu.

SIGURNOSNA UPUTSTVA

Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

Pažnja: Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore bezbednosti kao što su oprezno, pažljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da osigura prisutnost tih bezbednosnih faktora. Nismo odgovorni ni za kakvu štetu koja se desi tokom prevoza, nepravilnim korišćenjem, kolebanjem napona, modifikovanjem ili zamenom bilo kog dela uređaja.

Da ne bi došlo do požara ili povrede od udara električne struje, prilikom upotrebe električnih uređaja uvek treba da se poštuju osnovna bezbednosna uputstva, među kojima su i sledeća:

1. Proverite da li napon struje u vašoj utičnici odgovara onom koji je naveden na nazivnoj pločici vašeg uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda zemlje u kojoj se uređaj koristi.
2. Nikada nemojte koristiti uređaj ako je napojni kabl oštećen. **Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja da ne bi došlo do opasnosti od električnog udara! Uređaj i kabl za napajanje redovno proveravajte pre upotrebe.**
3. Uređaj zaštitite od izlaganja sunčevim zracima i od dodira s vodom ili drugim tečnostima kako ne bi došlo do električnog udara. Nikada ne stavljajte u mašinu za sudove!
4. Dehidrator nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima. Ne dotičite kabl za napajanje mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.
5. Ne koristite dehidrator u blizini zapaljivih predmeta kao što su, na primer, zavese. Temperatura površina u blizini dehidratora tokom rada može biti viša od uobičajene. Dehidrator držite podalje od ostalih predmeta kako biste osigurali slobodno kretanje vazduha

SR/MNE

koje je potrebno da bi pravilno radio. Nemojte prekrivati otvore uređaja jer bi to dovelo do opasnosti od pregrevanja.

6. Ništa nemojte stavljati na vrh dehidratora. Nemojte ga prenositi dok nije potpuno hladan.
7. Dehidrator je namenjen samo za sušenje hrane i u njegov unutrašnji prostor nemojte postavljati nikakve druge materijale (npr. papir ili plastiku) i ništa ne skladištite u njemu!
8. Preporučujemo da dehidrator ne ostavljate s napojnim kablom uključenim u struju. Pre bilo kakvog zahvata na održavanju, isključite napajanje iz mreže. Utikač ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za kabl. Kabl odvojite od mreže tako što ćete uhvatiti za utikač i izvući ga.
9. Kabl se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i ne prolazi duž oštih ivica.
10. Dehidrator ne sme biti ostavljen da radi bez nadzora.
11. Dehidrator nemojte pokretati ako nije postavljen gornji deo. Samo s tim delom se može osigurati pravilna raspodela vazduha po pojedinim slojevima. Dehidrator uvek treba da radi sa svih 5 isporučenih posuda, čak i ako neke od njih nisu napunjene namirnicama.
12. Budite posebno pažljivi ako se deca nalaze u blizini dok koristite dehidrator. Kako biste ih zaštitili od električnog udara, nikad ne ostavljajte decu samu da rukuju uređajem. Ovaj uređaj nije igračka. Pazite da kabl za napajanje ne visi.
13. Dehidrator ne postavljajte na vruće površine i ne koristite ga u blizini izvora toplote (na primer, u blizini grejnih ploča šporeta, radijatora, rerni).
14. S obzirom na to da ovaj uređaj dolazi u dodir s hranom, potrebno ga je stalno držati u čistom stanju!
15. Najduže preporučeno trajanje rada uređaja je 40 sati.
16. Uređaj nije namenjen za korišćenje sa tajmerima ili drugim uređajima za daljinsko uključivanje i isključivanje.
17. Nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač. U suprotnom, izgubićete prava na garanciju.

18. Aparat koristite samo onako kako je propisano ovim uputstvom. Ovaj dehidrator namenjen je samo za kućnu upotrebu. Proizvođač nije odgovoran za štete koje mogu nastati nepravilnom upotrebom ovog uređaja.
19. Deca uzrasta od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustva smeju da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u korišćenje na bezbedan način i razumeju sve opasnosti povezane s tim korišćenjem. Deca se ne smeju igrati sa ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Deca mlađa od 8 godina moraju da se drže dalje od uređaja i izvora napajanja.

Do not immerse in water! – Nemojte potapati u vodu!

KORIŠĆENJE UREĐAJA

Princip rada

- Dehidrator se sastoji od postolja i pet posuda koje se mogu postaviti jedna na drugu, providne su i otporne su na visoke temperature. Unutar postolja nalaze se grejač, motor s ventilatorom i termostat.
- Ventilacijski otvori u posudama omogućuju cirkulaciju vazduha.
- Vazduh kontrolisane temperature izlazi iz postolja dehidratora i prolazi kroz pet posuda za sušenje, preuzima vlagu iz namirnica i izlazi iz dehidratora kroz gornji otvor.
- Trajanje sušenja može se menjati u zavisnosti od vlage samih namirnica i vlage vazduha. Dehidrator koristite u dobro provetrenoj, toploj i suvoj prostoriji sa što manje prašine. Za postupak sušenja takođe je važan i nivo provetrenosti vazduha u prostoru.

Pre prve upotrebe:

1. Iz dehidratora izvadite sve materijale za pakovanje.
2. Posude i poklopac perite toplom vodom i **nikada ne perite u mašini za sudove!** Postolje dehidratora spolja prebrišite navlaženom krpicom. **Postolje uređaja nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti!**
3. Dehidrator postavite na čvrstu i ravnu površinu otpornu na toplotu, podalje od izvora toplote. Pri odabiru površine na koju ćete postaviti dehidrator, imajte na umu da nije preporučljivo premeštati ga tokom rada. Nosivost površine mora biti prihvatljiva za težinu dehidratora, uključujući težinu namirnica koje se obrađuju. Oko dehidratora je potrebno ostaviti najmanje 15 cm kako bi se osigurao njegov ispravan rad.
4. Sastavite dehidrator i pustite neka radi 30 minuta bez namirnica. Nakon prvog uključivanja može se osetiti blag miris. Ta pojava je normalna. Osigurajte dovoljno provetranje. Nakon te operacije pričekajte da se dehidrator potpuno ohladi, a tada operite posude i postolje prebrišite vlažnom krpom.

Sastavljanje uređaja

Osigurajte da uređaj stoji na ravnoj i čvrstoj površini. Postavite jednu posudu za sušenje na drugu, a utikač kabla za napajanje uključite u električnu utičnicu. Razmak između pojedinih posuda moguće je postaviti na 20 ili 50 mm odabirom odgovarajućeg zarez u posudi ispod. Tako se može regulisati razmak između posuda i omogućiti sušenje većih komada hrane. Dehidrator je spreman za upotrebu.

Sušenje namirnica

1. Rasporedite očišćene komade hrane u posude. Nemojte prepunjavati posude. Komadi hrane ne bi smeli prelaziti jedan preko drugoga. Uvek puniti počevši od donje posude i nastavite prema gore. Nakon što ih napunite, posude zatvorite poklopcem.
2. Dehidrator priključite u električnu utičnicu. Uključivanje uređaja se signalizira zvučnim signalom. Na ekranu se može očitati zadato vreme (10:00) i temperatura (70 °C). Ako je uređaj u stanju pripravnosti, tada „:“ koji se nalazi između cifara bude stalno uključen, bez treperenja.
3. Kad je uređaj u stanju pripravnosti, pritiskom na taster **TIMER** na ekranu se prikaže trajanje perioda. Vreme možete prilagoditi svojim potrebama u rasponu od „0:30“ do „19:30“ tako što pritisnete tastere (-) ili (+). Kratkim pritiskom na tastere (-)/(+) skratite ili produžite period za 30 minuta. Dugim držanjem tastera (-)/(+) vreme se menja neprestano. Tri sekunde nakon što završite podešavanje vremena, uređaj se automatski prebacuje u stanje pripravnosti s trenutnim postavkama vremena.
4. Kad je uređaj u stanju pripravnosti, pritiskom na taster **TEMP** na ekranu se prikaže vrednost temperature. Po potrebi, pritiscima na tastere (-) i (+) podesite temperaturu u rasponu od 35 °C do 70 °C. Kratki pritisci na (-)/(+) snižavaju ili povećavaju temperaturu za 5 °C. Ako pritisnete i držite tastere (-)/(+), temperatura se menja neprestano. Tri sekunde nakon što završite podešavanje temperature, uređaj će potvrditi rad s trenutnim postavkama temperature. Ekran se prebacuje u stanje pripravnosti s prikazom vremena.
Napomena: Za male/tanke komade namirnica postavite nižu temperaturu. Za sušenje većih/čvršćih komada hrane ili kad su ukupne količine veće, postavite veću temperaturu. Termostat se takođe može koristiti da bi se pred kraj procesa sušenja smanjila temperatura, čime se olakšava postizanje željenog konačnog nivoa vlage u namirnicama.
5. Nakon što su trajanje postupka i temperatura jednom podešeni, pritisnite taster **START/RESET**. Prvo se uključuju motor i ventilator, a 5 sekundi nakon toga počne da radi i grejač. Pokreće se i odbrojavanje podešenog vremena, a na ekranu treperi simbol „:“.
6. Za vreme sušenja, trajanje sušenja se može pratiti i menjati. Pritisnite taster **TIMER**, a zatim koristite tastere (+) ili (-). Dvostrukim pritiskom tastera **TIMER** možete proveriti postavke vremena.
7. Za vreme sušenja, temperaturu sušenja moguće je pratiti i menjati. Pritisnite taster **TEMP**, a zatim koristite tastere (+) ili (-). Nakon što ste proverili ili podesili novu temperaturu, uređaj će još 5 sekundi prikazivati temperaturu i zatim će nastaviti da prikazuje vreme.
8. Kada tokom procesa sušenja dva puta pritisnete taster **START/RESET**, uređaj prestaje da radi. Ako pritisnete taster **START/RESET** još jednom, uređaj će se vratiti u stanje u kojem je bio pre pauze.
9. Ako u bilo kom načinu rada pritisnete taster **START/RESET** duže od 3 sekunde, aktivni proces će se potpuno zaustaviti i sve postavke se brišu. Dehidrator se vraća u stanje pripravnosti.
10. U stanju pripravnosti moguće je direktnim pritiskom tastera **START/RESET** pokrenuti dehidrator u zadatom načinu rada (u trajanju od 10 sati i uz temperaturu od 70 °C). Po potrebi možete promeniti vreme i trajanje sušenja.
11. Kada odbrojavanje dostigne vrednost „0:00“, prvo se isključuje grejač. Sledećih deset sekundi uređaj radi i dalje, ali uključen je samo ventilator. Kraj ciklusa sušenja označava se zvučnom signalizacijom (zvučni signal u trajanju od 20 sekundi). Ekran se prebacuje u stanje pripravnosti s prikazom vremena i temperature.
12. Isključite uređaj iz električne mreže.

Napomene

- Ako ne uspete da osušite namirnice u jednom danu, možete ih osušiti do kraja sledećeg dana. U tom slučaju biste trebali da stavite namirnice u posudu ili u polietilensku vrećicu i da ih stavite u frižider.
- Preporučujemo da se postavite najmanje tri posude, bez obzira da li će biti napunjene ili neće. Uz manje posuda nije sigurno da će uređaj optimalno raditi.

Saveti za pravilno sušenje namirnica

- Preporučujemo da svakog sata proveravate namirnice koje sušite i promenite raspored posuda ako uočite da se namirnice suše neravnomerno. Na vreme sušenja utiču sledeći faktori:
 - debljina kriški
 - broj posuda s hranom
 - količina hrane koja se suši

- količina vode u hrani i vlaga u prostoru
- željena količina namirnica za sušenje
- Pre pripreme za sušenje, sve namirnice dobro operite i obrišite. Za sušenje odaberite samo zdrave, neoštećene komade. Oštećene delove isecite i bacite. Kod voća uklonite peteljke i koštice. Pripremljeno voće treba da bude zrelo, ali ne i prezrelo.
- Sušenje će biti ravnomerno ako namirnice isečete na kriške jednake debljine (oko 0,6 cm). Tanje se kriške brže suše, ali imajte na umu da se sušenjem bitno smanjuju. Neoguljeno voće složite tako da kožica bude okrenuta nadole, a presečena površina nagore. Nepravilne oblike uvek postavljajte tako da se oslanjaju na onaj deo koji je pokriven kožicom, a ne na odsečenu površinu. Povrće pravilno rasporedite i neka bude samo jedan sloj. Bilje sušite sasvim malo. Uklonite samo peteljke i nemojte ih više sitniti. Bilje koje je u obliku listova treba tokom sušenja okretati kako bi se onemogućilo da se slepi.
- Rasporedite komadiće ravnomerno u posudu za sušenje, pazite da se ne preklapaju i ostavite praznine između susednih komada. Iskoristite oko 85% površine svake posude da bi se osigurala dovoljna cirkulacija vazduha.
- Posude u donjem delu primaju vazduh koji je suvlji i topliji i proizvodi koji se nalaze u njima se suše brže. Zbog toga je važno menjati raspored posuda tokom sušenja.
- Ako želite da proverite koliko se hrana osušila, uzmite oko šaku komada i ostavite ih nekoliko minuta neka se ohlade. Namirnice koje su vruće čine se mekšim, vlažnijim i elastičnijim nego kad su hladne. Proizvod mora biti dovoljno suv bi se sprečilo razmnožavanje mikroorganizama i kvarenje. Osušeno povrće bi trebalo da bude tvrdo i krhko. Osušeno voće bi trebalo da bude kožasto i savitljivo. Za potrebe dugotrajnog čuvanja, domaće sušeno voće bi trebalo biti suvlje nego ono koje je dostupno u komercijalnoj prodaji.
- Održavanju dobrog kvaliteta i hranjive vrednosti suvih namirnica doprinosi se još i pravilnim skladištenjem.

Napomena:

Kako biste zaštitili hranu od tamnjenja preporučujemo da voće pre sušenja natopite u rastvor napravljen od jedne kašike limunovog soka i čaše vode te ih nakon toga posušite kuhinjskim ubrusom. Sok limuna možete zameniti sokom ananasa ili vitaminom C koji možete nabaviti u slobodnoj prodaji. Neke vrste voća poput smokvi, šljiva, grožđa, borovnica itd. imaju prirodan zaštitni sloj od voska. Potopite ih 1–2 minuta u vrelu vodu, potom odmah u hladnu vodu, a na kraju ih posušite. Nasecite voće i stavite na sušenje. Tim postupkom se otvore pore u kožici i sušenje se ubrzava.

Blanširanje

Većinu povrća je korisno blanširati pre sušenja. Ono sprečava kvarenje ukusa i izgleda obrađenih namirnica. Ono se svodi na kratkotrajno (1–5 minuta) prethodno kuvanje u vodi ili na pari. Pripremljeno povrće (npr. šargarepu ili celer) stavite u mrežicu ili cediljku i potopite u kipuću vodu u loncu. Pre nego što namirnice stavite u dehidrator, temeljno ih osušite.

Blanširanje u odgovarajućoj tečnosti može pomoći očuvanju boje kod jabuka, kajsija, smokava, nektarina, bresaka, krušaka i šljiva. Tako se priprema kandirano voće. Takve metode pripreme potrebno je proveriti.

Voće i povrće možete oprati sledećim rastvorima:

- Sok limuna i ananasa prirodan su način (nasuprot ostalim načinima) za očuvanje boje.
- Sulfidna soda: Kupite u apoteci prehrambenu sulfidnu sodu.
- Limunska askorbinska kiselina će proizvodu dati „kiselu ukus vitamina C“.
- Blanširanje kuvanjem ili na pari
- Blanširanje u soku može pomoći u očuvanju boje kod jabuka, kajsija, smokava, nektarina, bresaka, krušaka i šljiva. Tako se priprema kandirano voće.

Preporučene temperature sušenja

Vrsta namirnica	Preporučena temperatura
Cveće	35–40 °C
Bilje	40 °C
Testa	40–50 °C

Povrće	50–55 °C
Voće (jabuke)	55–60 °C
Voće (kruške)	55–60 °C
Voće (kajsije, breskve, šljive)	55–60 °C
Meso, riba	65–70 °C

Navedene temperature sušenja su samo približne i zavise od debljine kriški, količine vode u hrani i drugih faktora. Potrebno je isprobavanjem naći optimalne postavke za određenu vrstu namirnica.

Tablica sušenja odabranih namirnica

Voće

Vrsta	Način pripreme	Posebna priprema	Ispitivanje sušenja, površina	Vreme sušenja u satima
Jabuka	naseći na kriške ili kolutove, izvaditi jezgro	da	savijljiva	4–15
Kajsije	naseći na polovine ili četvrtine	da	savijljiva	8–36
Ananas, sveži	oguliti i iseći na kriške	–	savijljiva	6–36
Ananas, konzervirani	naseći, osušiti	–	kožnate	6–36
Banane, sasvim zrele	naseći na kolutove ili 4 mm debele trake	–	krhko, hrapavo	5–24
Kruške	ukoniti jezgro, prepoloviti ili naseći	da	elastične, kožnate	5–24
Jagode	prepoloviti, male ostaviti cele	da	neorošene	5–24
Šljive	cele ili polovine, s košticom ili bez	–	savijljiva	5–24
Grožđe	zaseći ga, po mogućnosti koristite sorte bez koštica	–	elastične, kožnate	6–36
Trešnje	cele, s košticama	–	kožnate	6–36
Breskve	sasvim zrele	da	elastične, kožnate	5–24
Citrusi	naseći na kriške ili ih rastaviti, koru naseći na trakice da poboljšaju aromu	–	savijljiva	6–36
Rabarbara	upotrebiti samo prhke peteljke; oprati i naseći na komade od oko 3 cm	da	neorošene	4–16

Povrće

Vrsta	Način pripreme	Blanširanje u minutima	Ispitivanje sušenja, površina	Vreme sušenja u satima
Artičoke	očistiti, prepoloviti	2–4	krhko	4–12
Šparoge	oguliti, ostaviti cele ili iseći na komade od oko 2 cm	2–3	krhko	8–36
Boranija	odseći krajeve i preseći dijagonalno	3–4	krhko	4–14
Brokoli	raskomadati, ostaviti ½ sata u slanoj vodi	3–4 uz kašičicu sirćeta	krhko	5–15
Karfiol	raskomadati, ostaviti ½ sata u slanoj vodi	3–4 uz kašičicu sirćeta	kožnate	5–15
Kupus, kelj	očistiti i iseći na trake	2–3 na pari	kožnate	4–12
Šargarepa	naseći dijagonalno ili na ploške	2–3	kožnate	4–12
Celer	naseći na ploške	2–3	krhko	4–12

Vrsta	Način pripreme	Blaširanje u minutima	Ispitivanje sušenja, površina	Vreme sušenja u satima
Krastavac	naseći na ploške debljine 1 cm	–	kožnate	4–14
Luk, praziluk	naseći na ploške	–	kožnate	4–10
Bilje	ukloniti peteljke, ne gnječiti	–	krhko	2–5
Pečurke	naseći na polovine ili ploške	–	krhko	4–6

Vremena navedena u tablici su preporučena vremena i mogu se bitno razlikovati, zavisno od svojstava proizvoda koje sušite.

Napomena: Recepte možete pronaći na www.ecg-electro.eu

SPREMANJE OSUŠENE HRANE

Pre nego što hranu skladištite, potrebno ju je potpuno ohladiti (inače se može ovlažiti i propasti). Pre trajnog skladištenja, pričekajte oko 1 nedelju. Osušene komade pakujte u manjim količinama kako biste nakon otvaranja potrošili ceo paket. Osušene namirnice skladištite u teglama koje možete zatvoriti, odnosno u platnenim ili papirnim vrećicama. Nikad ih nemojte skladištiti direktno u metalne posude. Za čuvanje osušene hrane su izuzetno praktične vrećice koje je moguće hermetički zatvoriti, odnosno vrećice za vakuumiranje. Osušene namirnice možemo čuvati na uobičajenim sobnim temperaturama. Ipak, najbolje ih je čuvati na suvim, hladnim i tamnim mestima. Optimalna temperatura skladištenja je 15 °C i niža. Preporučujemo da povremeno proverite osušene namirnice koje čuvate. Da biste lakše pregledali, pomoći će vam nalepnice na kojima ćete označiti vrstu namirnice i datum sušenja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja i svakog rukovanja uređajem izvcite mrežni kabl iz utičnice. Nežno obrišite vlažnom krpom. Pojedinačne posude i poklopac dehidratora operite običnim sredstvom za pranje posuđa. Usisni otvor (mrežica) na delu uređaja koji vodi do motora mora biti besprekorno čist kako bi ulaz vazduha bio slobodan. Ako dođe do eventualnog onečišćenja ili zagađenja prašinom, mrežicu očistite četkom ili usisavačem. Postolje uređaja nikad nemojte prati ili potapati pod mlaz vode.

Posude i ni jedan njihov deo nemojte prati u mašini za sudove.

Ne koristite abrazivne suđere ili deterdžente u prašku. Uređaj i kabl za napajanje ne smete uranjati u vodu.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nazivna snaga: 200–240 W

GARANCIJA: Garancija neće važiti u sledećim slučajevima:

Nepravilno ili neodgovarajuće rukovanje uređajem, nepridržavanje bezbednosnih mera koje se odnose na uređaj, upotreba sile, obavljanje izmena ili popravki koje nije obavio ovlašćeni servis.

Delovi koji podležu uobičajenom trošenju nisu obuhvaćeni garancijom.

UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton dostaviti deponiji. Foliju ambalaže, PE kese, plastične elemente odložiti u plastične kontejnere za recikliranje.

ZBRINJAVANJE PROIZVODA PO ISTEKU ROKA TRAJANJA

Zbrinjavanje električne i elektronske opreme (vredi za zemlje članice EU i druge evropske zemlje koje provode sistem recikliranja).

Simbol na proizvodu ili ambalaži znači da se proizvod ne sme tretirati kao komunalni otpad. Predati proizvod lokaciji namenjenoj za recikliranje električne i elektronske opreme. Sprečite negativni uticaj po ljudsko zdravlje i okolinu pravilnim recikliranjem proizvoda. Recikliranje pomaže očuvanju prirodnih resursa. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnim vlastima, organizacijama ili prodavnicu gde ste proizvod kupili.

Ovaj proizvod je u skladu s EU zahtevima o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Zadržavamo pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.



08/05



CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !

Avertissement : les dispositions et consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens, la prudence et le soin sont des facteurs ne pouvant être intégrés dans le produit. Ces facteurs sont donc à la charge de l'utilisateur/utilisatrice employant et entretenant cet appareil. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages apparus pendant le transport, un usage inadéquat, une variation de tension électrique ou la modification ou intervention sur l'une des parties de l'appareil.

Afin d'éviter le risque d'incendie ou d'électrocution, les précautions de base doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Veillez à ce que la tension de votre prise électrique corresponde à la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et que votre prise soit correctement reliée à la terre. La prise doit être installée selon la norme électrotechnique EN en vigueur.
2. N'utilisez pas le déshydrateur alimentaire si l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé. **Confiez toute réparation, y compris le remplacement du câble d'alimentation, à un service professionnel ! Ne démontez pas les caches de protection de l'appareil, risque d'électrocution ! Avant l'utilisation, vérifiez régulièrement l'appareil et le câble d'alimentation.**
3. Protégez l'appareil des rayons directs du soleil, de tout contact avec de l'eau et autres liquides pour éviter le risque d'électrocution. Ne doit jamais être nettoyé au lave-vaisselle !
4. N'utilisez pas le déshydrateur alimentaire à l'extérieur ou dans un environnement humide. Ne touchez pas le câble d'alimentation avec les mains mouillées. Risque d'électrocution.
5. N'utilisez pas le déshydrateur alimentaire à proximité des objets inflammables, par exemple près des rideaux. La température des surfaces à proximité du déshydrateur alimentaire en marche peut

FR

être plus élevée que d'habitude. Placez le déshydrateur alimentaire hors de portée des autres objets afin d'assurer la libre circulation de l'air nécessaire à un fonctionnement correct. Ne recouvrez pas les orifices de l'appareil, risque de surchauffe.

6. Ne posez jamais aucun objet sur la partie supérieure du déshydrateur, et ne le transportez pas tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
7. Le déshydrateur est destiné uniquement à sécher les aliments, ne jamais placer dans l'espace intérieur d'autres matériaux (comme le papier, le plastique), et ne rien stocker dedans !
8. Nous recommandons de ne pas laisser le déshydrateur sans surveillance avec le câble d'alimentation branché. Avant l'entretien, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique. Ne débranchez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble. Débranchez le câble de la prise électrique en saisissant la fiche.
9. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes, ni passer sur des angles tranchants.
10. Le déshydrateur alimentaire ne devrait pas être laissé en marche sans surveillance.
11. Ne mettez pas en marche le déshydrateur sans la pièce supérieure. C'est uniquement avec cette pièce que la distribution correcte de l'air est assurée dans les différents niveaux. Utilisez toujours le déshydrateur avec les 5 plateaux fournis, même si certains restent vides d'aliments à sécher.
12. Faites particulièrement attention si vous utilisez le déshydrateur à proximité des enfants. Ne laissez jamais les enfants seuls manipuler l'appareil pour les protéger contre le risque d'électrocution, l'appareil n'est pas un jouet. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas vers le bas.
13. Ne placez pas le déshydrateur sur une surface chaude, ni à proximité d'une source de chaleur (par exemple les plaques chauffantes d'une cuisinière, un radiateur, un four).
14. Il est nécessaire de maintenir l'appareil propre en toutes circonstances, car il entre en contact direct avec les aliments !

15. La durée de fonctionnement recommandée de l'appareil est de 40 heures maximum.
16. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des minuteurs ou autres systèmes de commande à distance.
17. N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant, le non-respect de cette consigne risque d'entraîner l'annulation de la garantie.
18. Utilisez uniquement conformément aux instructions contenues dans le présent mode d'emploi. Ce déshydrateur alimentaire est destiné à un usage exclusivement domestique. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par un usage incorrect de cet appareil.
19. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doit pas être réalisé par les enfants âgés de moins de 8 ans et les enfants âgés de plus de 8 ans sans surveillance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil et de son câble d'alimentation.

Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !

UTILISATION DE L'APPAREIL

Principe de fonctionnement

- Le déshydrateur est constitué d'une base et de deux étages empilables, transparents, résistant aux hautes températures. La base contient l'élément chauffant, le moteur, le ventilateur et le thermostat.
- Les orifices de ventilation dans les plateaux permettent la circulation de l'air.
- L'air à température contrôlée passe de la base du déshydrateur par les cinq niveaux, capture l'humidité des aliments et sort hors de l'appareil par le couvercle.
- La durée du séchage peut varier en fonction de l'humidité des aliments et de l'humidité de l'air. Utilisez le déshydrateur dans une pièce bien aérée, chaude et sèche, avec un minimum de poussière. La bonne aération de la pièce est également importante pour le processus de séchage.

Avant la première utilisation :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage du déshydrateur.
2. Lavez les plateaux et le couvercle du déshydrateur à l'eau chaude, **ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle !** Essayez l'extérieur de la base du déshydrateur avec un chiffon humide. **Ne plongez pas la base dans l'eau ou un autre liquide !**

3. Placez le déshydrateur sur une surface stable et résistant à la chaleur, à l'écart des autres sources de chaleur. Choisissez la surface en sachant qu'il est inadapté de déplacer le déshydrateur en cours de séchage. La portance de la surface doit être adaptée au poids du déshydrateur, le contenu préparé compris. Autour de l'appareil, il convient de laisser un espace libre d'au moins 15 cm pour assurer un fonctionnement correct du déshydrateur.
4. Assemblez le déshydrateur et faites-le fonctionner pendant environ 30 minutes sans aliments. Une légère odeur peut apparaître après la première mise en marche. C'est un phénomène normal, assurez une aération suffisante. Attendez ensuite que le déshydrateur refroidisse complètement, rincez les plateaux et essuyez la base avec un chiffon humide.

Assemblage de l'appareil

Veillez à ce que le déshydrateur repose sur une surface plane et stable. Empilez les plateaux de séchage et branchez la fiche du câble d'alimentation dans la prise électrique, les espaces entre les différents niveaux peuvent être réglés à 30 ou 50 mm en plaçant toujours le plateau supérieur dans les encoches correspondantes du plateau situé en dessous. Cela permet de régler la hauteur des niveaux et de placer des aliments de tailles variées. Le déshydrateur est désormais prêt à l'usage.

Séchage des aliments

1. Disposez les aliments nettoyés sur les différents plateaux. Ne remplissez pas excessivement les plateaux, les morceaux d'aliments ne doivent pas se recouvrir. Commencez toujours le remplissage par le plateau inférieur, puis continuez vers le haut. Une fois remplis, recouvrez les plateaux avec le couvercle.
2. Branchez le déshydrateur dans la prise électrique. Un bip se fait entendre, signalant la mise en marche de l'appareil. L'écran affiche le réglage par défaut du temps (10:00) et de la température (70°C). En mode veille, le symbole « : » entre les minutes et les heures ne clignote pas.
3. En mode veille, appuyez sur la touche **TIMER**, l'écran affiche le temps. Selon les besoins, modifiez le temps avec les touches (-) et (+) dans l'intervalle « 0:30 » à « 19:30 ». Appuyez brièvement sur (-)/(+) pour raccourcir ou prolonger l'intervalle de 30 minutes. Maintenez (-)/(+) pour changer le temps de façon continue. Trois secondes après la fin du réglage du temps, l'appareil passe automatiquement en mode veille avec le temps alors réglé.
4. En mode veille, appuyez sur la touche **TEMP**, l'écran affiche la température. Selon les besoins, modifiez le réglage de la température de séchage avec les touches (-) et (+) dans l'intervalle 35°C à 70°C. Appuyez brièvement sur (-)/(+) pour réduire ou augmenter la température de 5°C. Maintenez (-)/(+) pour changer la température en continu. Trois secondes après la fin du réglage de la température, l'appareil confirme automatiquement l'activité avec la température alors réglée. L'écran passe en mode veille avec l'affichage du temps.

FR

Note : réglez une température plus basse pour les tranches d'aliments fines/petites ou pour une faible quantité. Réglez une température plus élevée pour sécher les morceaux d'aliments plus épais/plus gros ou pour les grandes quantités. Le thermostat peut également être utilisé pour réduire la température avant la fin du processus de séchage, ce qui facilite le contrôle du taux d'humidité final des aliments.

5. Après le réglage du temps et de la température, appuyez sur la touche **START/RESET**. Le moteur et le ventilateur se mettent d'abord en marche, le corps chauffant ne démarre que 5 secondes plus tard. Le décompte du temps réglé démarre et le symbole « : » se met à clignoter à l'écran.
6. Au cours du processus de séchage, vous pouvez modifier ou contrôler le temps de séchage. Appuyez d'abord sur la touche **TIMER**, ensuite utilisez les touches (+) ou (-). Vous pouvez vérifier le réglage du temps en appuyant deux fois sur la touche **TIMER**.
7. Au cours du processus de séchage, vous pouvez modifier ou contrôler la température de séchage. Appuyez d'abord sur la touche **TEMP**, ensuite utilisez les touches (+) ou (-). 5 secondes après la fin du contrôle ou du réglage de température, l'écran revient à l'affichage du temps.
8. Si vous appuyez deux fois sur la touche **START/RESET** au cours du processus, l'appareil s'arrête. Appuyez à nouveau sur la touche **START/RESET** pour redémarrer l'activité d'avant-pause.
9. Lorsque vous appuyez plus de 3 secondes sur la touche **START/RESET** quel que soit le mode, le processus en cours s'arrête complètement et tous les paramètres sont effacés. Le déshydrateur retourne en mode veille.

10. En mode veille, vous pouvez appuyer directement sur la touche **START/RESET** pour passer en mode par défaut (temps 10 heures, température 70°C). Vous pouvez modifier le temps et la température en cas de besoin.
11. Lorsque le décompte du temps atteint « 0:00 », le corps chauffant s'éteint d'abord. Le ventilateur continue à fonctionner pendant 10 secondes supplémentaires, puis retentit le signal sonore (20 secondes de bip) signalant la fin du séchage. L'écran passe en mode veille avec l'affichage du temps et de la température par défaut.
12. Débranchez l'appareil du secteur.

Observations

- Si vous ne parvenez pas à sécher tous les aliments en une journée, vous pouvez compléter le séchage le jour suivant. Dans ce cas, il est préférable de stocker les aliments dans un bol ou dans un sachet en polyéthylène, et de les mettre au réfrigérateur.
- Nous recommandons de superposer au moins 3 plateaux, même si tous ne contiennent pas d'aliments. Un nombre de niveaux inférieur ne garantit pas un fonctionnement optimal de l'appareil.

Astuces pour un séchage correct des aliments

- Nous recommandons de vérifier les aliments toutes les heures et d'interrompre le processus et de changer l'ordre des plateaux en cas de séchage non-uniforme. La durée de séchage est influencée par les facteurs suivants :
 - épaisseur des tranches d'aliments
 - nombre de plateaux chargés d'aliments
 - volume des aliments séchés
 - teneur en eau des aliments et humidité ambiante
 - taux de déshydratation souhaité
- Avant le traitement pour le séchage, lavez et séchez soigneusement tous les aliments. Pour le traitement, choisissez uniquement des aliments sans défaut, découpez les parties endommagées. Pour les fruits, retirez les noyaux et les trognons. Les fruits traités doivent être mûrs, mais pas trop.
- Le processus de séchage sera uniforme si vous découpez les aliments en tranches d'épaisseur égale (environ 0,6 cm). Les tranches fines séchent plus vite, mais n'oubliez pas que le séchage réduit significativement leur taille. Posez les fruits non pelés avec la peau vers le bas et la surface découpée vers le haut. Posez les formes non droites toujours sur l'arête avec la peau, pas sur la surface plane. Disposez les légumes uniformément, toujours en une seule couche. Séchez les herbes aromatiques très doucement. Retirez uniquement la tige, ne découpez pas davantage les herbes. Les herbes aromatiques à feuilles doivent être retournées au cours du processus de séchage, afin d'éviter le collage.
- Disposez uniformément les morceaux sur les plateaux du déshydrateur, ne les superposez pas, et laissez des espaces entre les différents morceaux. Utilisez environ 85 % de la surface de chacun des plateaux, afin de garantir une circulation d'air suffisante.
- Les plateaux situés dans la partie inférieure du déshydrateur sont exposés à un air plus sec et chaud et le produit y sèche plus rapidement. C'est pourquoi il est recommandé d'invertir les plateaux au cours du séchage.
- Pour vérifier le taux de séchage, sortez une poignée d'aliments et laissez-les refroidir quelques minutes. Les aliments chauds semblent plus mous, plus humides et plus souples qu'une fois refroidis. Le produit doit être suffisamment sec, afin d'éviter la prolifération de microorganismes et donc la détérioration. Les légumes secs doivent être durs et cassants. Les fruits secs doivent avoir la texture du cuir et être souples. Pour un stockage prolongé, les fruits maison devraient être plus secs que les fruits secs du commerce.
- Une conservation correcte des aliments séchés contribue également à garder une bonne qualité et les valeurs nutritionnelles des aliments.

Note :

Afin que certains types de fruits ne brunissent pas, nous recommandons de traiter les fruits avant le séchage dans une solution composée d'une cuillère à soupe de jus de citron dilué dans une tasse d'eau, puis de bien les essuyer dans du sopalin. Vous pouvez remplacer le jus de citron par du jus d'ananas ou par de la vitamine C, disponibles dans le commerce. Certains types de fruits possèdent une pellicule de cire naturelle protectrice, par exemple les figues, prunes, raisins, myrtilles, etc.

Plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes, puis, après les avoir égouttés, immédiatement dans de l'eau froide, et séchez. Coupez et mettez à sécher. La peau devient poreuse et le séchage est ainsi accéléré.

Blanchiment

Il convient de blanchir la plupart des espèces de légumes avant le séchage. Le blanchiment limite l'altération de l'aspect et du goût des produits traités. La base de cette technique est de précuire les fruits et légumes pendant un temps court (1 à 5 minutes) dans l'eau ou à la vapeur. Placez les légumes préparés (par exemple les carottes, le céleri) dans un panier en fer ou une passoire et plongez dans une casserole avec de l'eau bouillante. Essayez soigneusement les aliments avant de les placer dans le déshydrateur.

Le blanchiment dans une solution adéquate peut aider à conserver la couleur des pommes, abricots, figes, nectarines, pêches, poires et prunes. Le résultat sera un fruit confit doux. Il est cependant nécessaire de tester l'efficacité de ces méthodes.

Vous pouvez tremper les fruits et légumes dans les solutions suivantes :

- Le jus de citron et d'ananas représentent une méthode naturelle (par rapport aux autres méthodes) de prévenir le changement de couleur.
- Sulfite de sodium : achetez en pharmacie un produit destiné aux usages alimentaires.
- L'acide citrique et ascorbique donnent au produit un « goût acidulé de vitamine C ».
- Blanchiment dans l'eau ou à la vapeur
- Le blanchiment dans un jus peut aider à conserver la couleur des pommes, abricots, figes, nectarines, pêches, poires et prunes. Le résultat sera un fruit confit doux.

Températures de séchage recommandées

Type d'aliment	Température recommandée
Fleurs	35–40 °C
Herbes	40 °C
Pains et viennoiseries	40–50 °C
Légumes	50–55 °C
Fruits (pommes)	55–60 °C
Fruits (poires)	55–60 °C
Fruits (pêches, abricots, prunes)	55–60 °C
Viande, poisson	65–70 °C

La température de séchage est fournie uniquement à titre indicatif, elle dépend de l'épaisseur des tranches, de la teneur en eau des aliments et d'autres facteurs. Il convient de tester quel réglage sera optimal pour tel ou tel type d'aliments.

Tableau de séchage de certains aliments

Fruits

Type	Forme de préparation	Traitement spécifique	Test de séchage, surface	Temps de séchage en heures
Pommes	couper des tranches ou des rondelles, retirer le trognon	oui	souple	4–15
Abricots	couper en deux ou en quartiers	oui	souple	8–36
Ananas frais	peler et couper en rondelles	–	souple	6–36
Ananas en conserve	couper, essuyer	–	texture de cuir	6–36
Bananes bien mûres	couper en rondelles ou en lamelles d'épaisseur 4 mm	–	cassante, craquante	5–24

Type	Forme de préparation	Traitement spécifique	Test de séchage, surface	Temps de séchage en heures
Poires	retirer le trognon, couper en deux ou en tranches	oui	souple, texture de cuir	5–24
Fraises	couper en deux, garder les petites entières	oui	non humide	5–24
Prunes, quetsches	coupées en deux ou entières, avec ou sans noyau	–	souple	5–24
Raisins	entailler, si possible une espèce sans pépins	–	souple, texture de cuir	6–36
Cerises	avec noyaux, non découpées	–	texture de cuir	6–36
Pêches	bien mûres	oui	souple, texture de cuir	5–24
Agrumes	couper en tranches ou séparer en quartiers, peau en lamelles pour l'arôme	–	souple	6–36
Rhubarbe	utiliser uniquement les tiges tendres, après le lavage, couper en tronçons de 3 cm	oui	non humide	4–16

Légumes

Type	Forme de préparation	Blanchiment en min.	Test de séchage, surface	Temps de séchage en heures
Artichauts	nettoyer, couper en deux	2–4	cassante	4–12
Asperges	peler, entières ou coupées en morceaux de 2 cm	2–3	cassante	8–36
Haricots (verts)	couper les extrémités, couper transversalement	3–4	cassante	4–14
Brocoli	couper en morceaux, laisser une demi-heure dans l'eau salée	3–4 avec une cuillère à soupe de vinaigre	cassante	5–15
Chou-fleur	séparer en morceaux, laisser une demi-heure dans l'eau salée	3–4 avec une cuillère à soupe de vinaigre	texture de cuir	5–15
Choux	nettoyer et couper en lamelles	2–3 à la vapeur	texture de cuir	4–12
Carotte	couper en biais ou transversalement	2–3	texture de cuir	4–12
Céleri	couper en rondelles	2–3	cassante	4–12
Concombres	rondelles épaisses de 1 cm	–	texture de cuir	4–14
Oignon, poireau	couper en rondelles	–	texture de cuir	4–10
Herbes	retirer la tige, ne pas écraser	–	cassante	2–5
Champignons	couper en deux ou en rondelles	–	cassante	4–6

Les temps indiqués dans le tableau sont uniquement à titre indicatif et peuvent être très variables en fonction des caractéristiques du produit séché.

Note : vous trouverez nos recettes sur www.ecg-electro.eu

STOCKAGE DES ALIMENTS SECS

Avant le stockage, les aliments doivent être complètement refroidis (sinon ils pourraient prendre l'humidité et se détériorer). Attendez environ 1 semaine avant le stockage pour une longue durée. Emballez les morceaux secs en petites quantités, afin de consommer l'ensemble de l'emballage après ouverture. Stockez les aliments dans des bocaux avec fermeture, éventuellement dans des sachets en tissu ou en papier. Ne stockez jamais directement dans des récipients métalliques. Pour stocker les légumes secs, le film de conservation est particulièrement adapté, éventuellement des sachets avec pompe à vide pour un stockage sous vide. Il est

possible de stocker les aliments séchés à température ambiante courante. L'idéal sont cependant les endroits secs, frais et sombres. La température de stockage optimale est de 15°C et moins. Nous recommandons de contrôler occasionnellement les aliments stockés. Des étiquettes avec la nature de l'aliment et la date de séchage faciliteront une revue claire.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lors d'un nettoyage ou d'une quelconque manipulation avec l'appareil, retirez la fiche du câble d'alimentation de la prise. Nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Nettoyez les différents plateaux et le couvercle du déshydrateur avec des produits vaisselle courants. L'ouverture d'aspiration (grille) sur la partie moteur doit être absolument propre, permettant le libre accès de l'air. En cas d'éventuel encrassement ou de dépôt de poussière, nettoyez la grille avec un pinceau ou aspirez les impuretés avec un aspirateur. Ne rincez jamais la base et ne la plongez pas dans l'eau courante.

Les plateaux et les autres parties du déshydrateur ne conviennent pas au lave-vaisselle.

N'utilisez pas d'éponges grattantes, ni de poudre à récuser. Ni l'appareil, ni son câble d'alimentation ne doivent être plongés dans l'eau.

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale : 220–240 V, 50/60 Hz

Puissance nominale : 200–240 W

GARANTIE : les situations suivantes entraînent l'annulation de la garantie :

Manipulation incorrecte ou inadéquate avec l'appareil, non-respect des dispositions de sécurité s'appliquant à l'appareil, usage de la force, modifications ou réparations non effectuées par un centre de service après-vente agréé.

Les éléments sujets à l'usure normale ne sont pas couverts par la garantie.

RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.



08/05

Ce produit est conforme aux directives européennes relatives à la compatibilité électromagnétique et à la sécurité électrique.



Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

Attenzione: Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non includono tutte le condizioni e situazioni possibili. È compito dell'utente comprendere che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni ad ogni prodotto. Pertanto, questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che utilizzano e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non verrà ritenuto responsabile per danni che si verificano durante la spedizione, l'utilizzo improprio, il cambiamento o la regolazione di qualsiasi parte dell'apparecchio.

Per la protezione contro il rischio di incendi o scosse elettriche, è necessario prendere le precauzioni di base durante l'utilizzo dell'apparecchiatura elettrica, tra cui:

1. Assicurarsi che la tensione nella presa corrisponda alla tensione sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa sia messa a terra in modo adeguato. La presa deve essere installata in conformità con le norme elettriche applicabili secondo la normativa EN.
2. Non utilizzare l'essiccatore di frutta se il cavo di alimentazione è danneggiato. **Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo, devono essere eseguite da un centro di assistenza professionale! Non rimuovere le coperture di protezione dell'apparecchio, pericolo di scosse elettriche! Controllare l'apparecchio e il cavo di alimentazione regolarmente prima dell'uso.**
3. Proteggere l'apparecchio da un contatto diretto con l'acqua o con altri liquidi per evitare infortuni causati da scosse elettriche. Non lavare mai in lavastoviglie!
4. Non utilizzare l'essiccatore di cibo all'aperto o in ambienti umidi. Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Pericolo di scosse elettriche.
5. Non utilizzare l'essiccatore di cibo vicino ad oggetti infiammabili, ad es. vicino alle tende. Le temperature superficiali vicino

all'essiccatore di alimenti possono essere più elevate del solito quando è in funzione. Posizionare l'essiccatore di cibo lontano da altri oggetti per garantire la libera circolazione dell'aria necessaria per il corretto funzionamento. Non coprire le aperture dell'apparecchio, c'è pericolo di surriscaldamento.

6. Non mettere nulla sopra all'essiccatore e non muoverlo fino a che non è completamente freddo.
7. L'essiccatore è progettato solo per essiccare cibo, non mettere nulla dentro il disidratatore (carta, plastica) e non conservare nulla dentro!
8. Si consiglia di non lasciare l'essiccatore incustodito quando il cavo è attaccato alla presa. Scollegare il cavo dalla presa elettrica prima di effettuare i lavori di manutenzione. Non staccare il cavo dalla presa tirando il cavo. Scollegare il cavo dalla presa afferrando la spina.
9. Non permettere che il cavo venga a contatto con superfici calde o che venga portato su spigoli taglienti.
10. Non lasciare incustodito l'essiccatore di cibo quando è in funzione.
11. Non mettere in funzione l'essiccatore senza la parte superiore. Solo con questa parte viene assicurata la corretta distribuzione dell'aria attraverso i singoli vassoi. Utilizzare sempre il disidratatore con tutti e 5 i vassoi, anche se alcuni dovrebbero rimanere vuoti da cibo da essiccare.
12. Prestare particolare attenzione se si utilizza l'essiccatore nelle vicinanze dei bambini. Non lasciate che i bambini gestiscano l'apparecchio da soli, proteggerli dal rischio di scossa elettrica, un apparecchio non è un giocattolo. Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non penda verso il basso.
13. Non posizionare l'essiccatore di frutta su una superficie calda, e non utilizzarlo vicino a una fonte di calore (ad esempio vicino a piastra calda, stufa, radiatore, forno).
14. È necessario mantenere l'apparecchio sempre pulito, perché viene a contatto diretto con gli alimenti!

IT

15. Il tempo di funzionamento consigliato per l'apparecchio è di 40 ore al massimo.
16. L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con temporizzatori o altri sistemi di controllo remoto.
17. Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore, diversamente si rischia di perdere la garanzia.
18. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità con le istruzioni fornite in questo manuale. Questo disidratatore di frutta è stato progettato per uso esclusivamente domestico. Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio di questo apparecchio.
19. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età da 8 anni in su e da persone con disabilità fisica o mentale, o da persone con conoscenze o esperienza insufficienti, a condizione che siano supervisionati o siano stati istruiti riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi potenziali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, effettuate dall'utente, non devono essere effettuate da bambini sotto 8 anni di età e senza supervisione. I bambini inferiori ad 8 anni di età devono stare lontano dall'apparecchio e dal suo alimentatore.

Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!

USO DELL'APPARECCHIO

Principio di funzionamento

- L'essiccatore è composto da una base e cinque livelli impilabili, trasparenti, resistenti alle alte temperature. La base copre l'elemento riscaldante, il motore con ventola e un termostato.
- Le aperture di ventilazione nei vassoi consentono la circolazione dell'aria.
- L'aria a temperatura controllata passa dalla base del disidratatore attraverso tutti i cinque livelli, espelle l'umidità dagli alimenti e fuoriesce dall'essiccatore attraverso il coperchio.
- La durata dell'essiccazione può variare a seconda dell'umidità contenuta negli alimenti e dell'umidità dell'aria. Utilizzare il disidratatore in una stanza ben ventilata, calda e secca con pochissima polvere. Anche la buona ventilazione della stanza è importante per il processo di essiccazione.

Prima del primo utilizzo:

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dal disidratatore.
2. Lavare i vassoi e il coperchio del disidratatore con acqua calda **non lavare in lavastoviglie!** Pulire la base del disidratatore con un panno umido. **Non immergere mai la base in acqua o in altri liquidi!**
3. Posizionare il disidratatore su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da altre fonti di calore. Selezionare un luogo tenendo presente che è consigliabile non spostare il disidratatore durante

il processo di essiccazione. La capacità di carico della superficie deve sopportare il peso dell'essiccatore compreso il contenuto preparato. Ci devono essere almeno 15 cm di spazio libero intorno all'apparecchio per garantire il corretto funzionamento dell'essiccatore.

4. Montare l'essiccatore e accenderlo senza alimenti per circa 30 minuti. Lieve odore potrebbe apparire dopo l'accensione. Questo è normale, garantire un'adeguata ventilazione. Quindi attendere che l'essiccatore si raffreddi completamente, sciacquare i vassoi e pulire la base con un panno umido.

Montaggio dell'apparecchio

Assicurarsi che l'essiccatore sia posizionato su una superficie piana e stabile. Montare i vassoi dell'essiccatore e collegare il cavo di alimentazione in una presa elettrica. Lo spazio tra i singoli livelli può essere impostato a 30 o 50 mm affinché il vassoio superiore si adatti sempre nelle rispettive tacche del vassoio sottostante. È possibile regolare in questo modo il livello dell'altezza e posizionare in esso cibi di diverse dimensioni. Il disidratatore è pronto all'uso.

Essiccazione di alimenti

1. Distribuire gli alimenti puliti sui singoli vassoi. Non riempire eccessivamente i vassoi, i pezzi di cibo non devono sovrapporsi. Iniziare sempre a riempire dal vassoio più basso e proseguire verso l'alto. Dopo averli riempiti coprire i vassoi con un coperchio.
2. Collegare il disidratatore a una presa elettrica. Si udirà un segnale sonoro che segnala l'avvio del dispositivo. Il display visualizza le impostazioni di tempo (10:00) e temperatura (70° C) predefinite. The simbolo «:» non lampeggia tra minuti e ore in modalità standby.
3. Premendo **TIMER** in modalità standby, il display mostra il tempo. Modificare i periodi di tempo, se necessario, utilizzando i pulsanti (-) e (+) nella gamma da «0:30» fino a «19:30». Premere brevemente (-)/(+) di ridurre o allungare il periodo di 30 minuti. Premere e tenere premuto (-)/(+) per continuare a cambiare il tempo. Tre secondi dopo aver completato l'impostazione del tempo, l'apparecchio entra in modalità standby automaticamente mostrando il tempo attualmente impostato.
4. Premendo **TEMP** in modalità standby, il display mostra la temperatura. Utilizzando i pulsanti (-) e (+) cambiare come necessario l'impostazione della temperatura di essiccazione nel range da 35° C fino a 70° C. Premere brevemente (-)/(+) per ridurre o aumentare la temperatura di 5° C. Premere e tenere premuto (-)/(+) per continuare a cambiare temperatura. Tre secondi dopo aver impostato la temperatura il dispositivo automaticamente conferma il processo con la temperatura attualmente impostata. Il display passa in modalità standby con il tempo visualizzato.

Nota: Impostare la temperatura più bassa per fette sottili e piccole di cibo o per piccole quantità di cibo. Quando si essicano pezzi più spessi/grandi di cibo o grandi quantità impostare la temperatura più alta. Il termostato può essere utilizzato anche per ridurre la temperatura prima della fine del processo di essiccazione, rendendo più facile controllare il livello di umidità finale degli alimenti.

5. Dopo aver impostato l'ora e la temperatura premere **START/RESET**. Il motore e la ventola si avviano per primi, 5 secondi più tardi si avvia l'elemento riscaldante. Il conto alla rovescia del tempo impostato si avvia e sul display lampeggia il simbolo «:».
6. È possibile modificare o controllare il tempo di essiccazione durante il processo di essiccazione. Premere innanzi tutto **TIMER**, quindi utilizzare i pulsanti (+) o (-). Premere **TIMER** due volte per controllare l'impostazione del tempo.
7. È possibile modificare o controllare la temperatura di essiccazione durante il processo di essiccazione. Premere innanzi tutto **TEMP**, quindi utilizzare i pulsanti (+) o (-). 5 secondi dopo il controllo o la modifica della temperatura il display ritorna a visualizzare il tempo.
8. Quando si preme il pulsante **START/RESET** due volte durante il processo di essiccazione, l'apparecchio smette di funzionare. Quando si preme nuovamente **START/RESET** verrà ripristinata la precedente attività dell'apparecchio, prima della pausa.
9. Se si preme il tasto **START/RESET** in qualsiasi modalità e lo si tiene premuto per più di 3 secondi, il processo corrente verrà arrestato completamente e tutte le impostazioni saranno cancellate. Il disidratatore entra in modalità standby.
10. È possibile immettere la modalità predefinita quando si preme **START/RESET** in modalità standby (tempo 10 ore, temperatura 70° C). Se necessario, è possibile modificare il tempo e la temperatura.

IT

11. Quando il conto alla rovescia raggiunge «0:00», l'elemento riscaldante si spegne per primo. La ventola continua a funzionare per i prossimi 10 secondi e quindi un segnale acustico (bip per 20 secondi) segnala la fine dell'essiccamento. Il display passa alla modalità standby, mostrando l'ora e la temperatura iniziali.
12. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Note

- Se non si riesce ad essiccare tutti i cibi in un solo giorno è possibile completare l'essiccazione il giorno successivo. In questo caso si dovrebbe conservare il cibo in una ciotola o un sacchetto di polietilene e metterlo in frigorifero.
- Si consiglia di impilare almeno 3 vassoi a prescindere se ci siano alimenti su ciascuno o meno. Una minore quantità di livelli non garantisce un funzionamento ottimale dell'apparecchio.

Consigli per l'essiccazione adeguata del cibo

- Si consiglia di controllare i cibi ogni ora e, in caso di essiccazione irregolare, sospendere l'essiccazione e modificare l'ordine dei vassoi. Il tempo di essiccazione dipende dai seguenti fattori:
 - Spessore delle fette di cibo
 - Numero di vassoi pieni di alimenti
 - Volume degli alimenti da essiccare
 - Quantità di acqua nei cibi e umidità dell'ambiente.
 - Il livello richiesto di disidratazione degli alimenti
- Lavare e asciugare tutti i cibi prima di prepararli per l'asciugatura. Selezionare solo alimenti intatti per la preparazione per l'essiccazione, tagliare le parti danneggiate. Rimuovere piccioli e semi dalla frutta. La frutta preparata deve essere matura, ma non troppo matura.
- Il processo di essiccazione avverrà anche quando si taglia il cibo a fette spesse uniformemente (circa 0,6 cm). Fette sottili essicano più velocemente, ma ricordare che il processo di essiccazione riduce la loro dimensione sostanzialmente. Mettere la frutta non sbucciata con la buccia verso il basso, con la parte tagliata in alto. Posizionare le forme irregolari sul lato con la buccia, non sul lato tagliato. Stendere le verdure in modo uniforme in un unico strato. Asciugare le erbe molto delicatamente. Rimuovere solo il gambo, non tagliare le erbe ulteriormente. Si devono girare le erbe a foglie durante il processo di essiccazione per evitare che si attacchino.
- Stendere i pezzi in modo uniforme sul vassoio del disidratatore, non metterli uno sopra l'altro e lasciare spazi tra i singoli pezzi. Utilizzare circa l'85 % dell'area di ciascun vassoio per garantire la circolazione d'aria adeguata.
- I vassoi nella parte inferiore dell'essiccatore sono esposti all'aria più calda e secca e il prodotto su di essi si asciuga più velocemente. Si consiglia pertanto di modificare l'ordine dei vassoi durante l'essiccazione.
- Se si desidera controllare il livello di disidratazione rimuovere una manciata di cibo e lasciarlo raffreddare per qualche minuto. Il prodotto caldo sembra di essere più morbido, più umido e più flessibile che in stato raffreddato. Il prodotto deve essere abbastanza asciutto per evitare che i microrganismi si moltiplichino e deteriorino. I prodotti disidratati devono essere duri e fragili. La frutta disidratata deve essere flessibile e coriacea. La frutta essicata in casa dovrebbe essere più secca per la conservazione a lungo termine rispetto alla frutta secca disponibile in commercio.
- Una corretta conservazione degli alimenti secchi aiuta anche a mantenere la buona qualità e il valore nutrizionale degli alimenti.

Nota:

Per impedire l'imbrunimento di alcuni tipi di frutta, è consigliabile pretrattare la frutta prima di essicarla immergendola in una soluzione di 1 cucchiaino di succo di limone e una tazza di acqua, poi asciugarla con carta assorbente. È possibile sostituire il succo di limone con succo d'ananas o vitamina C comunemente disponibile. Alcuni frutti hanno un rivestimento in cera protettiva naturale, per esempio, fichi, prugne, uva, mirtillo, ecc. Immergerli in acqua bollente per 1–2 minuti, scolarli e immergerli subito in acqua fredda e asciugarli. Affettare e disidratare. Forare a buccia aperta e l'essiccazione sarà più veloce.

Scottatura

La maggior parte dei prodotti dovrebbero essere scottati prima dell'essiccazione. La sbollentatura limita qualsiasi cambiamento di aspetto e sapore dei prodotti trattati. Consiste in scottare o bollire la frutta e la verdura per un breve periodo (1–5 minuti). Posizionare i prodotti preparati (es. carote, sedano) in un cestello o colino e immergerli in una pentola di acqua bollente. Asciugarli completamente prima di metterli nell'essiccatore.

Sbollentare in una soluzione adatta aiuta a preservare il colore di mele, albicocche, fichi, pesche noci, pesche, pere e prugne. Il risultato sarà frutta candita dolce. È necessario provare l'efficacia di questi metodi.

Si può immergere frutta e verdura in queste soluzioni:

- Rispetto ad altri metodi, succo di limone e succo d'ananas sono il modo naturale per conservare il colore.
- Solfito di sodio: Acquistare il prodotto per la preparazione del cibo in farmacia.
- Acido citrico e acido ascorbico aggiungono «un sapore aspro di vitamina C» al prodotto.
- Sbollentare in acqua o vapore bollente
- Sbollentare in succo aiuta a preservare il colore di mele, albicocche, fichi, pesche noci, pesche, pere e prugne. Il risultato sarà frutta candita dolce.

Temperatura di essiccazione consigliata

Tipi di cibo	Temperatura consigliata
Fiori	35–40°C
Erbe fresche	40°C
Prodotti da forno	40–50°C
Verdure	50–55°C
Frutta (mele)	55–60°C
Frutta (pere)	55–60°C
Frutta (albicocche, pesche, prugne)	55–60°C
Carne, pesce	65–70°C

La temperatura di essiccazione è solo approssimativa, dipende dallo spessore delle fette, dal contenuto di acqua nei cibi e da altri fattori. È necessario verificare quali sono le impostazioni ottimali per un particolare tipo di cibo.

IT

Tabella per l'essiccazione di alcuni alimenti

Frutta

Ordine	Metodo di preparazione	Trattamento specifico	Test di essiccazione, superficie	Tempo di essiccamento in ore.
Mele	tagliare a fette o cerchi, rimuovere il nucleo	sì	flessibile	4–15
Albicocche	tagliare a metà o in quarti	sì	flessibile	8–36
Ananas fresco	pelare e tagliare a cerchi	–	flessibile	6–36
Ananas in scatola	affettare, asciugare	–	coriaceo	6–36
Banane mature	tagliare in fette rotonde da 4 mm o strisce spesse 4 mm	–	friabile, croccante	5–24
Pere	togliere il torsolo, tagliare a metà o a fette	sì	flessibile, coriaceo	5–24
Fragole	tagliate a metà, quelle piccole intere	sì	non rugiadose	5–24
Susine	metà o intere, con il nocciolo o senza	–	flessibile	5–24

Ordine	Metodo di preparazione	Trattamento specifico	Test di essiccazione, superficie	Tempo di essiccamento in ore.
Uva	incidere, preferibilmente un tipo senza semi	–	flessibile, coriacea	6–36
Ciliegie	intere, con i noccioli	–	coriaceo	6–36
Pesche	ben mature	si	flessibile, coriaceo	5–24
Agrumi	fetta o spicchi, la buccia a strisce per il sapore	–	flessibile	6–36
Rabarbaro	utilizzare solo steli fragili, dopo il lavaggio, tagliato in pezzi di 3 cm	si	non rugiadose	4–16

Verdure

Ordine	Metodo di preparazione	Sbollentare in min.	Test di essiccazione, superficie	Tempo di essiccamento in ore.
Carciofi	pulite, tagliate a metà	2–4	fragile	4–12
Asparagi	pelare, interi o tagliati in pezzi di 2 cm	2–3	fragile	8–36
Fagiolini (verdi)	togliere le estremità, affettare di traverso	3–4	fragile	4–14
Braoccoli	dividere in pezzi, immergere ½ ora in acqua salata	con 3 – 4 cucchiaini di aceto	fragile	5–15
Cavolfiori	dividere in pezzi, immergere ½ ora in acqua salata	con 3 – 4 cucchiaini di aceto	coriaceo	5–15
Cavolo verza, cavolo	pulire e tagliare a strisce	spessore 2–3 pollici	coriacei	4–12
Carote	tagliare diagonalmente o trasversalmente	2–3	coriacee	4–12
Sedano rapa	fette rotonde	2–3	fragile	4–12
Cetrioli	fette rotonde spesse 1 cm	–	coriaceo	4–14
Cipolla, porri	fette rotonde	–	coriaceo	4–10
Erbe fresche	togliere il gambo, non schiacciare	–	fragili	2–5
Funghi	tagliate a metà, o a fette rotonde	–	fragili	4–6

Tutti i tempi elencati nella tabella sono solo raccomandazioni, possono essere molto diversi a seconda delle proprietà del prodotto.

Nota: Trovare le ricette su www.ecg-electro.eu

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SECCHI

Consentire al cibo di raffreddare completamente prima di riporlo (altrimenti potrebbe rovinarsi). Attendere circa 1 settimana prima della conservazione a lungo termine. Avvolgere le parti secche in piccole quantità, in modo che quando lo si apre si consuma l'intero pacchetto. Gli alimenti devono essere conservati in barattoli di vetro richiudibili, o in sacchetti di tessuto o di carta. Non conservare mai direttamente in contenitori di metallo. Le lamine per conservare o i sacchetti con pompa a vuoto per confezionamento sottovuoto sono adatti per lo stoccaggio di legumi secchi. Gli alimenti secchi possono essere conservati a temperatura ambiente. Tuttavia, i migliori sono i luoghi asciutti, freschi e bui. La temperatura ottimale di conservazione è di 15° C e inferiore. Si consiglia di controllare di tanto in tanto il cibo conservato. Etichette con dati relativi a tipo e data di essiccazione forniscono informazioni ideali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa a muro prima della pulizia o di altre manipolazioni dell'essiccatore. Pulire con un panno leggermente umido. Si possono pulire i singoli vassoi e il coperchio del disidratatore utilizzando un normale detersivo liquido per i piatti. L'apertura di aspirazione (griglia) sul corpo del motore deve essere assolutamente pulita per permettere l'ingresso dell'aria. In caso di intasamento della griglia con sporco o polvere, pulirla con un pennello o con l'aspirapolvere. Mai sciacquare o immergere la base in acqua corrente.

Non lavare in lavastoviglie i vassoi e altre parti dell'essiccatore.

Non utilizzare spugne ruvide o detersivi in polvere. Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione nominale: 220–240 V, 50/60 Hz

Potenza nominale in ingresso: 200–240 W

GARANZIA: Le seguenti situazioni invalidano la garanzia:

Manipolazione non corretta o non appropriata del dispositivo, mancata osservanza delle misure di sicurezza applicabili al dispositivo, uso della forza, modifiche o riparazioni effettuate non da centri di assistenza autorizzati.

I componenti soggetti a normale usura e consumo non sono coperti da garanzia.

USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i paesi membri dell'Unione Europea e per altri paesi europei con un sistema di riciclo implementato)

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto alla struttura specificata per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto.

Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme ai requisiti della direttiva UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.



08/05

IT



Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡Lea con atención y guarde para un uso futuro!

Advertencia: Las medidas e instrucciones de seguridad incluidas en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles. El usuario debe comprender que el sentido común, la precaución y el cuidado son factores que no pueden ser incorporados en ningún producto. Por lo tanto, estos factores deben ser garantizados por el/los usuario(s) que usa(n) y opera(n) este artefacto. No somos responsables por daños causados durante el envío, por el uso incorrecto, variaciones del voltaje, o modificación o ajuste de cualquier parte del artefacto.

Para protegerse contra riesgo de incendio o descarga eléctrica, debe tomar precauciones básicas mientras usa artefactos eléctricos, incluso lo siguiente:

1. Asegúrese de que el voltaje en su tomacorriente corresponda con el voltaje provisto en la etiqueta del artefacto y de que el tomacorriente tenga la descarga a tierra correcta. El tomacorriente eléctrico debe ser instalado de acuerdo con los códigos eléctricos aplicables según los estándares europeos (EN).
2. No utilice el deshidratador de alimentos, si el artefacto o el cable de alimentación está dañado. **¡Todas las reparaciones, incluso los reemplazos de cable, deben ser realizadas por un taller de reparaciones autorizado! ¡No quite las cubiertas protectoras del artefacto, riesgo de descarga eléctrica! Revise el artefacto y el cable de alimentación regularmente antes de utilizarlo.**
3. Proteja el artefacto de la luz solar directa, del contacto con el agua y otros líquidos para evitar una posible lesión por descarga eléctrica. ¡Nunca lo coloque en un lavavajillas!
4. No utilice el deshidratador de alimentos al aire libre ni en entornos húmedos. No toque el cable de alimentación con las manos húmedas. Riesgo de descarga eléctrica.
5. No utilice el deshidratador de alimentos cerca de objetos inflamables, por ej. cerca de cortinas. Las temperaturas de la superficie cercana al deshidratador de alimentos podrían ser más

altas que lo normal cuando está en funcionamiento. Coloque el deshidratador de alimentos lejos de otros objetos para garantizar la libre circulación del aire necesario para el funcionamiento apropiado. No cubra las aberturas del artefacto, hay peligro de sobrecalentamiento.

6. No coloque nada arriba del deshidratador y no lo mueva hasta que se enfríe por completo.
7. ¡El deshidratador está diseñado solo para secar alimento, no coloque nada dentro del mismo (por ej., papel, plásticos) y no guarde nada en el interior!
8. Recomendamos no dejar el deshidratador de alimentos sin supervisión cuando el cable de alimentación está enchufado. Desconecte el cable del tomacorriente antes de realizar el mantenimiento. No desenchufe el cable del tomacorriente tirando del mismo. Desenchufe el cable del tomacorriente sujetando el enchufe.
9. No permita que el cable toque superficies calientes ni que se ubique sobre bordes afilados.
10. No deje el deshidratador de alimentos sin supervisión mientras esté funcionando.
11. No utilice el deshidratador sin la pieza superior. Solo con esta pieza está asegurada la distribución adecuada del aire en todas las bandejas individuales. Siempre utilice el deshidratador con las 5 bandejas, incluso aunque algunas no contengan alimentos para secar.
12. Preste especial atención cuando utiliza el deshidratador de alimentos cerca de niños. Nunca deje que los niños manipulen el artefacto, protéjalos del riesgo de descarga eléctrica, el artefacto no es un juguete. Tenga cuidado de no dejar el cable colgando.
13. No coloque el deshidratador de alimentos sobre una superficie caliente y no lo utilice cerca de una fuente de calor (por ej. placa caliente, artefacto de cocina, radiador, horno).
14. ¡Es necesario mantener el artefacto limpio en todo momento, ya que entra en contacto directo con los alimentos!

ES

15. El tiempo recomendado de funcionamiento del artefacto es 40 horas como máximo.
16. El artefacto no está diseñado para ser usado con temporizadores ni con ningún otro sistema de control a distancia.
17. Solo use los accesorios aconsejados por el fabricante, de lo contrario corre el riesgo de perder la garantía.
18. Use el artefacto solo de acuerdo con las instrucciones provistas en este manual. Este deshidratador de alimentos está diseñado solo para uso doméstico. El fabricante no es responsable por daños causados por el uso inapropiado de este artefacto.
19. Este artefacto puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores y por personas con discapacidades físicas y mentales o por personas con experiencia o conocimiento insuficiente, siempre y cuando sean supervisadas o se les haya enseñado el uso seguro del artefacto y puedan comprender los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el artefacto. Los niños no deben realizar las actividades de limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Se debe mantener a los niños menores de 8 años de edad alejados del artefacto y su fuente de alimentación.

Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto en agua!

ES

CÓMO USAR EL ARTEFACTO

Principio de funcionamiento

- El deshidratador está compuesto de una base y cinco niveles apilables y transparentes resistentes a temperaturas altas. La base incluye el elemento calentador, el motor con ventilador y un termostato.
- Las aberturas de ventilación en las bandejas permiten la circulación de aire.
- El aire a temperatura controlada pasa desde la base del deshidratador a través de los cinco niveles, saca la humedad de los alimentos, y se escapa por la cubierta del deshidratador.
- La duración del secado puede variar dependiendo de la humedad en los alimentos y en el aire. Use el deshidratador en una habitación bien ventilada, cálida y seca y con una cantidad mínima de polvo. También es importante una buena ventilación de aire en la habitación para el proceso de secado.

Antes de usar por primera vez:

1. Saque todos los materiales de empaque del deshidratador.
2. Lave las bandejas y la tapa del deshidratador con agua tibia **¡no lave en el lavajillas!** Limpie la base del deshidratador por fuera usando un paño húmedo. **¡No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido!**
3. Coloque el deshidratador sobre una superficie estable y resistente al calor, alejado de otras fuentes de calor. Seleccione un lugar teniendo en cuenta que no deberá mover el deshidratador durante el proceso de secado. La capacidad de carga de la superficie debe soportar el peso del deshidratador incluso los

contenidos preparados. Debe haber al menos 15 cm de espacio libre alrededor del artefacto para garantizar el funcionamiento apropiado del deshidratador.

- Arme el deshidratador y enciéndalo sin alimentos durante aproximadamente 30 minutos. Puede sentir un olor leve cuando lo encienda por primera vez. Esto es normal, asegúrese de que haya suficiente ventilación. Luego espere hasta que el deshidratador se enfríe por completo, enjuague las bandejas y limpie la base usando un paño húmedo.

Cómo armar el artefacto

Asegúrese de que el deshidratador esté colocado sobre una superficie pareja y estable. Arme las bandejas de secado y enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente. El espacio entre cada nivel debe estar configurado en 30 o 50 mm de modo que la bandeja superior siempre encaje en las muescas correspondientes en la bandeja de abajo. De este modo usted puede ajustar el nivel de altura y colocar alimentos de diferentes tamaños en ella. El deshidratador está listo para usar.

Cómo secar alimentos

- Distribuya los alimentos limpios sobre bandejas individuales. No sobrecargue las bandejas, los trozos de alimentos no deben superponerse. Comience a llenar desde la bandeja más baja y continúe hacia arriba. Luego de llenarlas, cubra las bandejas con una tapa.
- Conecte el deshidratador a un tomacorriente. Escuchará un bip que indica que el artefacto comenzó a funcionar. El visor mostrará la configuración de tiempo (10:00) y temperatura (70°C) por defecto. El símbolo «:» no se enciende entre los minutos y las horas en el modo de suspensión.
- Presione **TIMER (Temporizador)** en el modo de suspensión, el visor mostrará la hora. Cambie los períodos de tiempo según sea necesario usando los botones (-) y (+) en el rango de «0:30» hasta «19:30». Presione brevemente (-)/(+) para reducir o alargar el período en 30 minutos. Presione y mantenga presionado (-)/(+) para continuar cambiando el tiempo. Tres segundos luego de completar el tiempo configurado, el artefacto entra automáticamente en modo de suspensión y muestra el tiempo actual configurado.
- Presione el botón **TEMP (Temperatura)** en el modo de suspensión, el visor mostrará la temperatura. Al usar los botones (-) y (+) cambie la configuración de temperatura de secado según sea necesario dentro del rango de 35°C hasta 70°C. Presione brevemente (-)/(+) para disminuir o aumentar la temperatura en 5°C. Presione y mantenga presionado (-)/(+) para continuar cambiando la temperatura. Tres segundos luego de terminar de configurar la temperatura, el artefacto confirma automáticamente el proceso con la temperatura actual configurada. El visor entra en modo de suspensión y muestra el tiempo.

Nota: Configure la temperatura más baja para rebanadas delgadas/pequeñas de alimentos o para cantidades pequeñas de alimentos. Cuando seque trozos más gruesos/grande de alimentos o grandes cantidades configure la temperatura más alta. El termostato también puede ser usado para disminuir la temperatura antes de que termine el proceso de secado, lo que hace más fácil controlar el nivel de humedad final de los alimentos.

- Luego de configurar el tiempo y la temperatura presione **START/RESET (Iniciar/Reconfigurar)**. El motor y el ventilador arrancan primero, 5 minutos después arranca el elemento calentador. Comienza la cuenta regresiva del tiempo configurado y en el visor se enciende el símbolo «:».
- Usted puede cambiar o controlar el tiempo de secado durante el proceso de secado. Primero presione **TIMER (Temporizador)**, luego use los botones (+) o (-). Presione **TIMER** dos veces para controlar la configuración de tiempo.
- Usted puede cambiar o controlar la temperatura de secado durante el proceso de secado. Primero presione **TEMP (Temperatura)**, luego use los botones (+) o (-). 5 segundos después de controlar o cambiar la temperatura, el visor vuelve a mostrar el tiempo.
- Cuando presiona el botón **START/RESET (Iniciar/Reconfigurar)** dos veces durante el proceso de secado, el artefacto deja de funcionar. Cuando presiona nuevamente **START/RESET** se restaura la actividad anterior del artefacto previo a la pausa.
- Si presiona el botón **START/RESET** en cualquier modo y lo mantiene presionado durante más de 3 segundos, el proceso actual se interrumpirá por completo y se borrarán todas las configuraciones. El deshidratador entra en modo de suspensión.
- Usted puede entrar en el modo por defecto cuando presiona **START/RESET** en el modo de suspensión (tiempo 10 horas, temperatura 70°C). Si fuera necesario, puede cambiar el tiempo y la temperatura.

11. Cuando la cuenta regresiva llega a «0:00», el elemento calentador se apaga primero. El ventilador sigue funcionando durante los siguientes 10 segundos y luego se escucha una señal sonora (bip durante 20 segundos) para indicar el fin del secado. El visor cambia al modo de suspensión y muestra el tiempo y la temperatura de inicio.
12. Desconecte el artefacto de la alimentación.

Notas

- Si no consigue secar todos los alimentos en un día, puede completar el secado al día siguiente. En este caso, debe almacenar los alimentos en un bol o bolsa de polietileno y colocarlos en el refrigerador.
- Recomendamos que apile como mínimo 3 bandejas sin importar si contienen alimentos en cada una de ellas o no. Una cantidad de niveles menor no garantiza el funcionamiento óptimo del artefacto.

Consejos para secar alimentos en forma apropiada

- Recomendamos que revise los alimentos cada hora y en caso de que el secado no sea parejo, lo pause y cambie el orden de las bandejas. Los siguientes factores pueden afectar el tiempo de secado:
 - grosor de las rebanadas de alimento
 - cantidad de bandejas con alimentos
 - volumen de los alimentos a secar
 - cantidad de agua en los alimentos y humedad en el ambiente
 - nivel requerido de sequedad de los alimentos
- Lave y seque todos los alimentos antes de prepararlos para el secado. Seleccione solo los alimentos sanos para prepararlos y secarlos, corte las partes dañadas. Saque los carozos y centros de las frutas. La fruta preparada debe estar madura, pero no demasiado madura.
- El proceso de secado será uniforme cuando usted rebane el alimento en rodajas de espesor uniforme (aproximadamente 0.6 cm). Las rodajas delgadas se secan más rápido, pero recuerde que el proceso de secado reduce su tamaño de manera sustancial. Coloque la fruta pelada, con la parte cortada hacia arriba. Coloque las formas irregulares a un lado con la piel, no sobre el lado cortado. Distribuya los vegetales de manera uniforme en una capa simple. Seque las hierbas muy delicadamente. Retire solo el tallo de las hierbas, no las troce más. Deberá dar vuelta las hierbas de hoja durante el proceso de secado para evitar que se peguen.
- Distribuya los trozos de manera uniforme sobre la bandeja del deshidratador, no coloque uno sobre otro, y deje espacios entre las partes individuales. Use aproximadamente un 85% de cada bandeja para garantizar una circulación apropiada del aire.
- Las bandejas en la parte inferior del deshidratador están expuestas a aire más caliente y más seco y el producto en ellas se seca más rápido. Por lo tanto es aconsejable cambiar el orden de las bandejas durante el secado.
- Si desea controlar el nivel de secado saque un manojo de alimento y deje que se enfríe durante algunos segundos. El producto caliente parece estar más suave, más húmedo y más maleable que cuando está frío. El producto debe estar lo suficientemente seco como para evitar la proliferación de bacterias y la putrefacción. Las frutas y verduras deshidratadas deben estar duras y quebradizas. La fruta deshidratada debe ser maleable y tener la consistencia del cuero. La fruta cultivada en el hogar debe estar más seca para el almacenamiento a largo plazo que la fruta seca disponible a nivel comercial.
- El almacenamiento apropiado de los alimentos secados ayuda a mantener la buena calidad y el valor nutricional del alimento.

Nota:

Para evitar que algunos tipos de fruta se tuesten, recomendamos tratar la fruta antes de secarla, sumergiéndola en una solución de 1 cucharada de té de jugo de limón y una taza de agua, luego séquela con una toalla de papel. Puede reemplazar el jugo de limón con jugo de ananá o con vitamina C normalmente disponible. Algunas frutas tienen una cubierta protectora natural de cera, por ej., los higos, ciruelas, uvas, arándanos, etc. Sumérgalas en agua hirviendo durante 1 a 2 minutos, drene y sumerja de inmediato en agua fría y seque. Rebane y deshidrate. Los poros en la cáscara se abren y el secado se acelerará.

Escaldado

La mayoría de las frutas y verduras deben ser escaldadas antes del secado. El escaldado limita cualquier cambio en el aspecto y sabor de los productos tratados. Esto significa escaldar o hervir la fruta y verdura durante un tiempo corto (1 a 5 minutos). Coloque las frutas y verduras preparadas (por ej., zanahorias, apio) en una cesta de alambre o escurridor y sumérlas en una olla con agua hirviendo. Seque completamente antes de colocar en el deshidratador.

El escaldado en una solución adecuada ayuda a preservar el color de las manzanas, damascos, higos, nectarinas, duraznos, peras y ciruelas. El resultado será una fruta endulzada y caramelizada. Es necesario probar la efectividad de estos métodos.

Puede remojar la fruta y los vegetales en estas soluciones:

- Comparado con otros métodos, el jugo de limón y el de ananá son la manera natural de preservar el color.
- Sulfito de sodio: compre el producto para la preparación de alimento en la farmacia.
- El ácido cítrico y ascórbico agregan un «sabor ácido de vitamina C» al producto.
- Escaldado en agua hirviendo o vapor
- El escaldado en jugo ayudará a preservar el color de las manzanas, damascos, higos, nectarinas, duraznos, peras y ciruelas. El resultado será una fruta endulzada y caramelizada.

Temperatura recomendada para el secado

Tipos de alimentos	Temperatura recomendada
Flores	35–40 °C
Hierbas	40 °C
Productos horneados	40–50 °C
Vegetales	50–55 °C
Fruta (manzanas)	55–60 °C
Fruta (peras)	55–60 °C
Fruta (damascos, duraznos, ciruelas)	55–60 °C
Carne, pescado	65–70 °C

La temperatura de secado es solo una aproximación, depende del espesor de las rodajas, el contenido de agua de los alimentos y otros factores. Usted debe probar cuál es la configuración óptima para un tipo de alimento en particular.

Mesa para secar algunos alimentos

Fruta

Ordenar	Método de preparación	Tratamiento específico previo	Prueba de secado, superficie	Tiempo de secado en horas
Manzanas	corte en rebanadas o rodajas, retire el centro	sí	maleables	4–15
Damascos	corte en mitades o cuartos	sí	maleables	8–36
Ananá fresco	pelar y cortar en rodajas	–	maleables	6–36
Ananá en lata	rebanar, secar	–	consistencia similar al cuero	6–36
Bananas maduras	corte en rebanadas redondas o tiras de 4 mm de espesor	–	quebradizas, crocantes	5–24
Peras	quitar el centro, cortar en mitades o rebanadas	sí	maleables, consistencia similar al cuero	5–24
Frutillas	cortadas en mitades, las más pequeñas enteras	sí	no hidratadas	5–24
Ciruelas	en mitades o enteras, con el carozo o sin él	–	maleables	5–24

Ordenar	Método de preparación	Tratamiento específico previo	Prueba de secado, superficie	Tiempo de secado en horas
Uvas	con una incisión, preferentemente del tipo sin semillas	–	maleables, consistencia similar al cuero	6–36
Cerezas	enteras, con los carozos	–	consistencia similar al cuero	6–36
Duraznos	bien maduros	sí	maleables, consistencia similar al cuero	5–24
Frutas cítricas	rebanadas o por separado, con la piel en tiras para el sabor	–	maleables	6–36
Ruibarbo	utilice solo los tallos frágiles, luego de lavar corte en trozos de 3 cm	sí	no hidratadas	4–16

Vegetales

Ordenar	Método de preparación	Escaldado en minutos	Prueba de secado, superficie	Tiempo de secado en horas
Alcachofas	limpias, cortadas en mitades	2–4	quebradizas	4–12
Espárragos	pelados, enteros o cortados en trozos de 2 cm	2–3	quebradizas	8–36
Judías (verdes)	cortar los extremos, rebanar transversalmente	3–4	quebradizas	4–14
Brócoli	dividir en trozos, remojar ½ hora en agua salada	3–4 cucharadas de vinagre	quebradizas	5–15
Coliflor	dividir en trozos, remojar ½ hora en agua salada	3–4 cucharadas de vinagre	consistencia similar al cuero	5–15
Repollo rizado, repollo	limpio y rebanado en tiras	2–3 al vapor	consistencia similar al cuero	4–12
Zanahorias	rebanadas de manera diagonal o a través	2–3	consistencia similar al cuero	4–12
Raíz de apio	rebanadas redondas	2–3	quebradizas	4–12
Pepinos	rebanadas redondas de 1 cm de espesor	–	consistencia similar al cuero	4–14
Cebollas, puerros	rebanadas redondas	–	consistencia similar al cuero	4–10
Hierbas	quitar el tallo, no aplastar	–	quebradizas	2–5
Hongos	rebane en mitades o rodajas	–	quebradizas	4–6

Todos los tiempos listados en la tabla son solo recomendaciones, pueden variar mucho dependiendo de las propiedades del producto.

Nota: Encuentre recetas en www.ecg-electro.eu

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO SECO

Deje que el alimento se enfríe completamente antes de almacenarlo (de lo contrario podría pudrirse). Espere aproximadamente 1 semana antes de almacenarlo a largo plazo. Envuelva los trozos secados en cantidades pequeñas, de manera que cuando lo abra consuma todo el paquete. Los alimentos deben ser guardados en frascos de vidrio con tapa, o en bolsas de tela o papel. Nunca almacene directamente en recipientes de metal. Las láminas o bolsas con bomba de vacío para envasar al vacío son apropiadas para almacenar vegetales desecados. Los alimentos secos pueden ser almacenados a temperatura ambiente. Sin embargo, los mejores lugares son secos, frescos y oscuros. La temperatura óptima de almacenamiento es 15 °C o menos.

Recomendamos revisar los alimentos almacenados de vez en cuando. Las etiquetas con datos acerca del tipo y fecha de secado proporcionan información ideal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente antes de la limpieza o cualquier otra manipulación con el deshidratador. Limpie usando un paño apenas húmedo. Puede limpiar las bandejas individuales y la cubierta del deshidratador con un líquido común para lavavajillas. La abertura de entrada (rejilla) en la parte del motor debe estar absolutamente limpia para permitir la entrada de aire. En caso de que el polvo o la suciedad obstruyan la rejilla, límpiela con un cepillo o con una aspiradora. Nunca enjuague ni sumerja la base en agua corriente.

No lave las bandejas u otras partes del deshidratador en el lavavajillas.

No utilice esponjas duras ni polvos limpiadores. No sumerja el artefacto ni el cable en agua.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje nominal: 220–240 V, 50/60 Hz

Potencia de entrada nominal: 200–240 W

GARANTÍA: Las siguientes situaciones anulan la garantía:

Manipulación incorrecta o inapropiada del dispositivo; no cumplir con las medidas de seguridad aplicables para el dispositivo; uso de la fuerza; alteraciones o reparaciones realizadas por alguien que no sea un taller de reparaciones autorizado.

Aquellos componentes que estén sujetos al uso y desgaste normal no están cubiertos por la garantía.

USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregar a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto.

El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.



08/05

Este producto cumple con los requisitos de la directiva de la UE acerca de la compatibilidad electromagnética y seguridad eléctrica.



ES

Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

OHUTUSJUHISED

Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

Hoiatus: Juhendis sisalduvad ohutusabinõud ja juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab need tegurid tagama seadme kasutaja. Me ei vastutata transportimisel, mittenõuetekohasest kasutamisest, toitepinge kõikumisest või seadme mistahes osade vahetamisest või muutmisest põhjustatud kahjude eest.

Tulekahju või elektrilöögi riski eest kaitseks tuleb elektriseadmete kasutamisel rakendada põhilisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevaid:

1. Veenduge, et toitevõrgu pinge vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele elektrieeskirjadele.
2. Ärge kasutage toidukuivatit, kui seade või selle toitejuhe on kahjustatud. **Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki! Kontrollige seadet ja toitejuhet regulaarselt enne kasutamist.**
3. Elektrilöögist põhjustatud vigastuse ärahoidmiseks kaitske seadet otsese päikesevalguse eest, kokkupuutumise eest veega ja teiste vedelikega. Ärge peske seadet kunagi nõudepesumasinas!
4. Ärge kasutage toidukuivatit välistingimustes või niisketes keskkondades. Ärge puudutage toitejuhet niiskete kätega. Elektrilöögi oht.
5. Ärge kasutage toidukuivatit tuleohtlike esemete läheduses, näiteks kardinade läheduses. Seadme töötamise ajal võivad toidukuivati lähedal asuvate pindade temperatuurid olla tavapärasest kõrgemad. Asetage toidukuivati teistest esemetest eemale nii, et tagada seadme nõuetekohaseks töötamiseks piisav õhuringlus.

- Ärge katke kinni seadme avasid, see võib põhjustada seadme ülekuumenemise.
- Ärge paigutage midagi kuivati peale ning ärge liigutage seda enne täielikku mahajahtumist.
 - Kuivati on ettenähtud ainult toiduainete kuivatamiseks, ärge pange kuivatisse kõrvalise esemeid (näiteks paberit, plastikut) ning ärge hoidke selle sees midagi.
 - Ärge jätke ühendatud toitejuhtmega toidukuivatit järelevalveta. Enne hoolduse teostamist ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti. Toitevõrgust lahtiühendamisel ärge tõmmake toitejuhtmest. Toitevõrgust lahtiühendamisel tõmmake pistikust.
 - Ärge laske toitejuhtmel kokku puutuda kuumade pindadega ning ärge jätke seda teravatele servadele.
 - Ärge jätke töötavat toidukuivatit järelevalveta.
 - Ärge kasutage ilma ülemise osata toidukuivatit. Ainult selle osaga tagatakse nõuetekohane õhu jaotus läbi eraldiasetsevate riulite. Alati kasutage kõigi viie riuliga kuivatit, isegi siis, kui mõni riul jääb tühjaks.
 - Erilist tähelepanu pöörake toidukuivati kasutamisel laste läheduses. Ärge lubage lastel kasutada seadet järelevalveta, kaitske neid elektrilöögi riski eest, seade ei ole mänguasi. Vältige toitejuhtme rippumist.
 - Ärge paigutage toidukuivatit kuumale pinnale ning ärge kasutage seda kuumusallika (näiteks elektripliit, ahi, radiاتور, pliit) läheduses.
 - Kuna see on otseses kokkupuutes toiduainetega, siis hoidke seda kogu aeg puhtana!
 - Seadme soovitatav tööaeg on maksimaalselt 40 tundi.
 - Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks aegreleedega või muude kaugjuhtimissüsteemidega.
 - Kasutage ainult tootja poolt soovitatud tarvikuid, vastasel juhul võib garantii kaotada kehtivuse.
 - Kasutage seadet ainult vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele. Toidukuivati on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses

majapidamises. Valmistaja ei vastuta seadme mittenouetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuste eest.

19. Seadet võivad kasutada 8 aastased ja vanemad lapsed, puudulike füüsiliste või vaimsete võimetega või ebapiisavate teadmistega või kogemustega isikud tingimusel, et nad on järelevalve all ning neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Puhastamis- ja hooldustoiminguid ei ole lubatud teostada alla 8 aastastel ja järelevalveta lastel. Hoidke alla 8 aastased lapsed seadmest ja selle toitejuhtmest eemal.

Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!

SEADME KASUTAMINE

Tööpõhimõte

- Kuivati koosneb alusest ja viiest üksteise peale vinnastatavast, läbipaistvast ja kuumuskindlast kuivatusplaadist. Aluses on kütteelement, puhuriga mootor ja termostaat.
- Kuivatusplaatides asuvad ventilatsioonivad võimaldavad õhu ringlust.
- Reguleeritud temperatuuriga õhk liigub kuivati alusest läbi viie kuivatusplaadi ning viib niiskuse toiduainetest välja ning väljub kuivati kattedest.
- Kuivamise kestus sõltub toiduainete niiskusest ja õhuniiskusest. Kasutage kuivatit hästi ventileeritud, soojas ja kuivas ning minimaalse tolmusaldusega ruumis. Kuivatusprotsessiks on oluline ka ruumi hea ventilatsioon.

Enne esmakordset kasutamist:

1. Eemaldage kuivatist kogu pakkematerjal.
2. Peske kuivatusplaate ja kuivati kaant sooja veega **ärge peske nõudepesumasinas!** Pühkige kuivati alust välispindu niiske lapiga. **Ärge sukeldage alust vette või muu vedeliku sisse!**
3. Asetage kuivati stabiilsele ja kuumuskindlale alusele, eemale teistest kuumuseallikatest. Hoikoha valimisel arvestage sellega, et kuivatusprotsessi käigus ei tohi kuivatit liigutada. Aluspind peab taluma kuivati kaalu koos sisuga. Kuivati nõuetekohaseks töötamiseks peab selle ümber olema vähemalt 15 cm vaba ruumi.
4. Pange kuivati kokku ning laske sellel ilma toiduaineteta töötada umbes 30 minutit. Pärast esmakordset sisselülitamist võib tunda kerget lõhna. See on normaalne, tagage piisav ventilatsioon. Seejärel oodake, kuni kuivati jahtub täielikult maha, loputage kuivatusplaadid üle ning pühkige alust niiske lapiga.

Seadme kokkupanek

Veenduge, et kuivati asub tasasel ja stabiilsel pinnal. Pange kuivatusplaadid kokku ning ühendage kuivati toitevõrguga. Eraldiasetsevate kuivatusplaatide vahekauguse saab seadistada 30 või 50 mm tasemele nii, et ülemine kuivatusplaat sobib alati alumise riikli vastavatesse süvenditesse. Sellisel viisil saate reguleerida kuivatusplaatide kõrgust erineva suurusega toiduainete paigutamiseks. Kuivati on kasutusvalmis.

Toiduainete kuivatamine

1. Jaotage puhastatud toiduained eraldiasetsevatele kuivatusplaatidele. Ärge kuivatusplaate ületäitke, toiduainete tükid ei tohi olla teiste tükide peal. Alustage täitmist alati alumisest kuivatusplaadist ning jätkake ülespoole. Pärast täitmist katke kuivatusplaadid kattega.
2. Ühendage kuivati toitevõrguga. Kuulete helisignaali, mis näitab seadme käivitumist. Kuvarile ilmub vaikimisi aeg (10:00) ja temperatuur (70°C). Ooterežiimis ei vilgu minutite ja tundide vahel, :” sümbol.

- Vajutage ooterežiimis **TIMER** (aegrelee) nuppu, kuvarile ilmub aeg. Vajadusel muutke (-) ja (+) nuppude abil aega. Seadistusvahemik on "0:30" kuni "19:30". Ajavahemiku lühendamiseks või pikendamiseks 30 sekundi võrra vajutage lühiajaliselt (-)/(+) nuppusid. Aja muutmise jätkamiseks vajutage ning hoidke (-)/(+) nuppusid allavajutatud asendis. Kolm sekundit pärast seadistatud aja lõppu läheb seade automaatselt ooterežiimi ning kuvarile kuvatakse jooksvalt seadistatud aeg.
- Vajutage ooterežiimis **TEMP** (temperatuur) nuppu, kuvarile ilmub temperatuur. Kasutades (-) ja (+) nuppusid muutke kuivatamise temperatuuri vahemikus 35°C kuni 70°C. Temperatuuri langetamiseks või tõstmiseks 5°C võrra vajutage lühiajaliselt (-)/(+) nuppudele. Temperatuuri muutmise jätkamiseks vajutage ja hoidke (-)/(+) nuppusid allavajutatud asendis. Kolm sekundit pärast temperatuuri seadistamise lõpetamist kinnitab seade automaatselt protsessi jooksvalt seadistatud temperatuuriga. Kuvaril läheb koos kuvatud ajaga ooterežiimi.

Märkus: Seadistage õhukestele/väikestele toiduainete viiludele või toiduainete väiksematele kogustele madalam temperatuur. Paksemate/suuremate toiduainete tükkide või toiduainete suuremate koguste kuivatamisel seadistage kõrgem temperatuur. Termostaati saab kasutada ka temperatuuri vähendamiseks enne kuivatamisprotsessi lõppu, lihtsustades sellega toiduainetes lõpliku niiskustaseme reguleerimist.
- Pärast aja ja temperatuuri seadistamist vajutage **START/RESET**(käivita/lähtesta) nuppu. Kõigepealt käivituvad mootor ja puhur, 5 sekundit hiljem käivitub kütteelement. Algab seadistatud aja pöördloendus ning kuvarile ilmub „:” sümbol.
- Kuivatusaega saab kuivatusprotsessi käigus muuta või kontrollida. Kõigepealt vajutage **TIMER**(aegrelee) nuppu, seejärel kasutage (+) või (-) nuppusid. Aja seadistuse kontrollimiseks vajutage **TIMER** nuppu kaks korda.
- Kuivatustemperatuuri saab kuivatusprotsessi käigus muuta või kontrollida. Kõigepealt vajutage **TEMP** nuppu, seejärel kasutage (+) või (-) nuppusid. 5 sekundit pärast temperatuuri kontrollimist või muutmist kuvatakse kuvarile uuesti aja näit.
- Kui vajutate kuivatusprotsessi ajal kaks korda **START/RESET** nuppu, siis seade lõpetab töötamise. Kui vajutate uuesti **START/RESET** nuppu, siis taastatakse enne pausi aktiivne olnud tegevus.
- Kui vajutate **START/RESET** nuppu mistahes režiimis ja hoiate allavajutatud asendis enam kui 3 sekundit, siis peatatakse jooksev protsess täielikult ja kõik seadistused tühistatakse. Kuivati liigub ooterežiimi.
- Vaikimisi režiimi (aeg 10 tundi, temperatuur 70°C) saate siseneda siis, kui vajutate ooterežiimis **START/RESET** nuppu. Vajadusel saate muuta aega ja temperatuuri.
- Kui pöördloendus jõuab „0:00” tähiseni, siis lülitub kõigepealt välja kütteelement. Puhur jätkab töötamist järgmised 10 sekundit ning seejärel kostuv helisignaal (kestus 20 sekundit) tähistab kuivatamisprotsessi lõppu. Kuvar liigub ooterežiimi ning kuvarile kuvatakse algusaeg ja temperatuur.
- Ühendage seadme toitejuhe toitevõrgust lahti.

Märkused

- Kui Te ei jõua ühe päevaga kõiki toiduaineid kuivatada, siis saate jätkata järgmisel päeval. Sellisel juhul säilitage toiduaineid kausis või kilekotis ning paigutage nad külmikusse.
- Soovitame üksteise otsa panna vähemalt 3 kuivatusplaat, sõltumata sellest, kas nende peal on toiduaineid või mitte. Kuivatusplaatide väiksem kogus ei taga seadme optimaalset toimimist.

Nõuanded õigeks toidukuivatamiseks

- Soovitame kontrollida toiduaineid iga tunni järel ning ebaühtlase kuivamise korral peatage kuivatamine ning muutke kuivatusplaatide asukohta. Kuivatusaega võivad mõjutada alljärgnevad tegurid:
 - Toiduaine viilude paksus
 - Toiduainetega täidetud kuivatusplaatide arv
 - Kuivatavate toiduainete maht
 - Toiduainetes vee sisaldus ja ümbritseva keskkonna niiskus.
 - Toiduainete nõutav kuivusaste
- Enne kuivatamist peske ja kuivatage kõik toiduained. Kuivatamiseks valige välja ainult kahjustamata toiduained, kahjustatud kohad lõigake välja. Eemaldage puuviljadest kivid ja südamikud. Ettevalmistatud puuviljad peavad olema küpsened, kuid mitte üle küpsened.
- Kuivatusprotsess on ühtlasem, kui viilutate toiduained ühtlase paksusega viiludeks (umbes 0,6 cm). Õhukesed viilud kuivavad kiiremini, kuid pidage meeles, et kuivamisprotsess vähendab märkimisväärselt

nende mõõtmeid. Paigutage koorimata puuviljad koorega allapoole, lõigatud poolega ülespoole. Paigutage ebaühtlase kujuga puuviljad koorega külje peale, mitte lõigatud külje peale. Jaotage juurviljad ühtlaselt ühte kihti. Kuivatage ürte väga ettevaatlikult. Eemaldage ainult vars ning ärge neid rohkem tükeldage. Kokkukleepumise ärahoidmiseks tuleb lehtedega ürte kuivatamise ajal pöörata.

- Jaotage tükid kuivati riulil ühtlaselt, ärge asetage neid üksteise peale ning ärge jätke üksikute tükide vahele vahesid. Vajaliku õhuringluse tagamiseks kasutage umbes 85 % iga kuivatusplaadi pindalast.
- Kuivati alumises osas asuvad kuivatusplaadid on kuumema ja kuivama õhu mõjualas ning nendel asuvad toiduained kuivavad kiiremini. Seetõttu on kuivamise ajal soovitatav muuta kuivatusplaatide asukohta.
- Kui soovite kontrollida kuivuse astet, siis võtke peotäis toiduained ning laske mõne minuti jooksul jahtuda. Kuum toiduaine võib võrreldes jahtunud toiduainega näida pehmemana, niiskemana ja elastsemana. Mikroorganismide arenemise ja rikenemise ärahoidmiseks peab toiduaine olema piisavalt kuiv. Kuivatatud toiduaine peab olema kõva ja rabe. Kuivatatud toiduaine võib olla vintske ja elastne. Kodus kasvatatud puuviljad peavad olema kuivatatud pikemaks säilitamiseks võrreldes kaubanduses kättesaadavate kuivatatud puuviljadega.
- Kuivatatud toiduainete nõuetekohane säilitamine aitab tagada toiduainete head kvaliteeti ja toiteväärtust.

Märkus:

Mõnede puuviljade pruunistamise ärahoidmiseks soovime puuvilju eeltöödelda, sukeldades need 1 teelusikatäiest sidrunimahlast ja ühest tassist veest koosnevasse lahusesse ning seejärel kuivatada paberrätikul. Sidrunimahla võib asendada ananassimahla või tavapäraselt kättesaadava C-vitamiiniga. Mõnedel puuviljadel on looduslik kaitsekiht, näiteks viigimarjad, ploomid, viinamarjad, mustikad, jne. Sukeldage need 1–2 minutiks keevasse vette, seejärel laske nõrguda ning sukeldage kohe külma vette ning kuivatage. Viilutage ning kuivatage. Koore poorid avanevad ning kuivamine kiireneb.

Blanšeerimine

Enamikke toiduaineid peab enne kuivatamist blanšeerima. Blanšeerimine takistab töödeldud toiduainete välimuse ja maitse muutumist. See on puu- ja juurviljade lühiajaline (1–5 minutit) kõrvetamine või keetmine. Paigutage ettevalmistatud toiduained (näiteks porgandid, seller) traatvõrku või sõelale ning sukeldage keevasse vette. Enne kuivatisse asetamist kuivatage toiduained põhjalikult.

Blanšeerimine on sobivaks lahenduseks õunte, aprikooside, viigimarjade, nektariinide, virsikute, pirnide ja ploomide värvi säilitamiseks. Tulemuseks on magusad suhkrustunud puuviljad. Nende meetodite efektiivsust peab katsetama.

Puu- ja juurvilju saate leotada alljärgnevatel lahustes:

- Võrreldes teiste meetoditega on sidruni- ja ananassimahla kasutamine toiduainete värvi säilitamiseks looduslikuks viisiks.
- Naatriumsulfit: See toode on kättesaadav apteekides.
- Sidrunihape ja askorbiinhape annavad toiduainetele „C-vitamiini hapuka maitse“.
- Blanšeerimine keevas vees või aurus
- Blanšeerimine mahlas aitab säilitada õunte, aprikooside, viigimarjade, nektariinide, virsikute, pirnide ja ploomide värvi. Tulemuseks on magusad suhkrustunud puuviljad.

Soovitatav kuivamistemperatuur

Toiduaine liik	Soovitatav temperatuur
Lilled	35–40 °C
Ürdid	40 °C
Küpsetatud toiduained	40–50 °C
Juurviljad	50–55 °C
Puuviljad (õunad)	55–60 °C
Puuviljad (pirnid)	55–60 °C
Puuviljad (aprikoosid, virsikud, ploomid)	55–60 °C
Liha, kala	65–70 °C

Kuivamistemperatuur on ligikaudne, see sõltub viilude paksusest, toiduainete veesisaldusest ja teistest faktoritest. Optimaalsete seadistuste leidmiseks tuleb kindlate toidunete kuivatamist katsetada.

Mõnede toiduainete kuivatamise tabel

Puuvili

Liik	Ettevalmistamise meetod	Eriettevalmistus	Kuivuse katse, pealispind	Kuivamisaeg tundides
Õunad	lõigake viiludeks või ringideks, eemaldage südamik	jah	elastne	4–15
Aprikoosid	lõigake pooleks või neljaks	jah	elastne	8-36
Värske ananass	koorige ja viilutage ringideks	–	elastne	6-36
Konserveeritud ananass	viilutage, kuivatage	–	vintske	6-36
Küpsed banaanid	lõigake 4 mm paksusteks ümarateks viiludeks või 4 mm paksusteks ribadeks	–	rabe, krõbe	5-24
Pirnid	eemaldage südamik, lõigake pooleks või viiludeks	jah	elastne, vintske	5-24
Maasikad	lõigake pooleks, väikesed tervelt	jah	mitte kastesed	5-24
Ploomid	pooled või terved, kiviga või ilma	–	elastne	5-24
Viinamarjad	sisselõikega, eelistatult seemnevaba sort	–	elastne, vintske	6-36
Kirsid	terved, kividega	–	vintske	6-36
Virsikud	küpsenud	jah	elastne, vintske	5-24
Tsitruselised	viilutatud või eraldi, koor ribadena lõhna tugevdamiseks	–	elastne	6-36
Rabarber	kasutage ainult noori varsi, pärast pesemist lõigake 3 cm suurusteks tükkideks	jah	mitte kastesed	4-16

Juurviljad

Liik	Ettevalmistamise meetod	Blanšeerimine, minutid	Kuivuse katse, pealispind	Kuivamisaeg tundides
Maapirnid	puhastage, lõigake pooleks	2-4	rabe	4-12
Spargel	koorige, terved või lõigatud 2 cm suurusteks tükkideks	2-3	rabe	8-36
Oad (rohelised)	lõigake maha otsad, viilutage põigiti	3-4	rabe	4-14
Spargelkapsas	lõigake tükkideks, leotage pool tundi soolavees	3–4 supilusikat äädikat	rabe	5–15
Lillkapsas	lõigake tükkideks, leotage pool tundi soolavees	3–4 supilusikat äädikat	vintske	5–15
Kähar peakapsas, kapsas	puhastage ning viilutage ribadeks	2–3 minutit aurus	vintske	4-12
Porgandid	viilutage diagonaalselt või risti	2-3	vintske	4-12
Sellerijuur	ümarad viilud	2-3	rabe	4-12
Kurgid	1 cm paksused ümarad viilud	–	vintske	4-14
Sibulad, porrulaugud	ümarad viilud	–	vintske	4-10
Ürdid	eemaldage vars, kuid ärge purustage	–	rabe	2-5

ET

Liik	Ettevalmistamise meetod	Blanšeerimine, minutid	Kuivuse katse, pealispind	Kuivamisaeg tundides
Seened	viilutage pooleks või ümarateks viiludeks	–	rabe	4-6

Kõik tabelis näidatud ajad on ainult soovituslikud, need võivad sõltuvalt toiduainete omadustest oluliselt erineda.

Märkus: Retseptid leiate www.ecg-electro.eu veebisaidilt.

KUIVATATUD TOIDUAINETE SÄILITAMINE

Enne säilitamist laske toiduainetel täielikult maha jahtuda (vastasel juhul võivad nad rikneda). Enne pikemaajalist säilitamist oodake umbes 1 nädal. Pakkide kuivatatud tüki väiksematesse pakenditesse nii, et kui selle avate, siis saate ära tarvitada terve koguse. Toiduaineid peaks säilitama suletavates klaaspurkides või riidest või paberist kottides. Ärge hoidke toiduained kunagi otse metallmahutites. Kuivatatud puuviljade säilitamiseks sobib hästi säilituskile või vaakumkotid. Kuivatatud toiduaineid saab säilitada toatemperatuuril. Kuid kõige paremad on kuivad, jahedad ja pimedad kohad. Optimaalne säilitustemperatuur on 15 °C ja madalam temperatuur. Aeg-ajalt soovitame säilitatavaid toiduaineid kontrollida. Kuivatamise liigiga ja kuupäevaga sildid tagavad vajaliku teabe.

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Kuivati puhastamisel või mistahes muude kuivatiga seotud toimingute korral ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti. Puhastamiseks kasutage niisket lappi. Üksikuid riuleid ja kuivati katet võite puhastada tavalise nõudepesuvedelikuga. Õhu ringluse tagamiseks peab mootori õhu sisselaskeava (võre) olema täiesti puhas. Juhul kui mustus või tolm ummistab võre, siis puhastage seda harja või tolmuimejaga. Ärge sukeldage alust vette ning ärge loputage seda kunagi jooksva vee all.

Ärge peske kuivatusplaate ja kuivati muid osi nõudepesumasinas.

Ärge kasutage karedaid käsnaid või puhastuspulbrit. Ärge sukeldage seadet või toitejuhet vette.

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: 220–240 V, 50/60 Hz

Nimivõimsus: 200-240 W

GARANTII: Garantii muudavad kehtetuks alljärgnevad olukorrad:

Seadme vale või mittenõuetekohane käsitsemine, seadmega seotud ohutusmeetmete mittejärgimine, väljaspool volitatud teeninduskeskust teostatud muudatused või remondid.

Normaalselt kuluvad komponendid ei kuulu garantiikorras hüvitamisele.

ET KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakkekiled, PE kotid, plastist osad – visake plasti ringlussevõtu konteineritesse.

TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)

Näidatud sümbol tootel või pakett tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma toote korraliku ringlussevõtu.

Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.



08/05

See toode vastab Euroopa Liidu elektromagnetilise ühilduvuse ja elektroohutuse direktiivi nõuetele.



Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on reserveeritud.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

Perspėjimas: šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokią produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksmų yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo, įtampos svyravimų arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Kad išvengtumėte gaisro arba susižalojimo dėl elektros smūgio, naudodamiesi elektros prietaisais, vadovaukitės pagrindinėmis atsargumo priemonėmis, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Nenaudokite maisto džiovintuvo, jei pažeistas prietaisas arba jo maitinimo laidas. **Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, turi būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangčių dėl elektros smūgio rizikos! Prieš naudojimą reguliariai tikrinkite prietaisą ir maitinimo laidą.**
3. Nelaikykite prietaiso saulėkaitoje, saugokite nuo tiesioginio kontakto su vandeniu ir kitais skysčiais, kad išvengtumėte galimo susižalojimo elektros smūgiu. Niekada nedėkite į indaplovę!
4. Nenaudokite vaisių džiovintuvo lauke arba drėgnoje aplinkoje. Nelieskite maitinimo laido šlapiomis rankomis. Elektros smūgio rizika.
5. Nenaudokite vaisių džiovintuvo šalimais degių objektų pvz., arti užuolaidų. Paviršių temperatūra šalimais maisto džiovintuvo jo veikimo metu gali būti aukštesnė nei įprasta. Statykite maisto džiovintuvą atokiau nuo kitų objektų, taip kad užtikrintumėte laisvą

oro cirkuliavimą, kurio reikia tinkamam prietaiso funkcionavimui. Neuždenkite prietaiso angų, nes prietaisas gali perkaisti.

6. Nedėkite jokių objektų ant džiovintuvo viršaus ir nejudinkite jo kol prietaisas visapusiškai neataušo.
7. Džiovintuvas yra skirtas tik maisto džiovinimui, nedėkite nieko kito į džiovintuvo vidų (pvz., popieriaus, plastiko) ir nieko viduje nelaikykite!
8. Rekomenduojame nepalikti vaisių džiovintuvo be priežiūros, kai prijungtas jo maitinimas. Atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo prieš atlikdami techninę apžiūrą. Netraukite laido iš elektros lizdo trūktelėjimo veiksmu. Atjunkite laidą nuo elektros lizdo, suėmę už kištuko.
9. Neleiskite maitinimo laidui prisiliesti prie karštų paviršių arba persilenkti už aštrių kampų.
10. Veikimo metu nepalikite maisto džiovintuvo be priežiūros.
11. Nenaudokite džiovintuvo, jei nuimta jo viršutinė dalis. Tik ši dalis užtikrina tinkamą oro paskirstymą tarp atskirų lentynėlių. Visada naudokite džiovintuvą su visomis 5 lentynėlėmis, net jei ir kai kurios jų džiovinant maistą turi likti tuščios.
12. Būkite dėmesingi, kai maisto džiovintuvą naudojate ten, kur yra vaikų. Niekada neleiskite vaikams patiems tvarkyti prietaiso, saugokite juos nuo elektros smūgio rizikos, kadangi prietaisas – tai ne žaislas. Būkite atsargūs, kad maitinimo laidas nepaliktų kyboti.
13. Nestatykite maisto džiovintuvo ant karšto paviršiaus bei nenaudokite jo šalimais šilumos šaltinio (pavyzdžiui, kaitlentės, krosnelės, radiatoriaus, orkaitės).
14. Būtina šį prietaisą laikyti visuomet švarų, nes pastarasis turi tiesioginį kontaktą su maistu!
15. Rekomenduojamas prietaiso eksploatacijos laikas yra daugiausia 40 valandų.
16. Prietaisas nėra skirtas naudoti su laikmačiais ar kitomis nuotolinio valdymo sistemomis.
17. Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus, nes kitaip rizikuojate negauti garantinės priežiūros.

18. Naudokite prietaisą tik pagal šiame vadove aprašytas instrukcijas. Šis maisto džiovintuvas skirtas tik naudojimui namuose. Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo šio prietaiso naudojimo.
19. Šiuo prietaisu gali naudotis 8 ir vyresnio amžiaus vaikai, žmonės su fizine ir psichine negalia arba asmenys, neturintys pakankamai patirties ir žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jie buvo išmokyti, kaip naudotis prietaisu saugiai ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo prietaisu. Naudotojo valymo ir techninės priežiūros procedūrų neturėtų atlikti jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai be priežiūros. Jaunesni nei 8 metų vaikai turėtų laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.

Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!

PRIETAISO NAUDOJIMAS

Funkcionavimo principas

- Džiovintuvą sudaro pagrindas penkios vienas į kitą įstatomos, skaidrios lentynėlės, atsparios aukštai temperatūrai. Po pagrindu yra kaitinimo elementas, variklis su aušintuvu ir termostatas.
- Dekluose esančios ventilacijos angos leidžia cirkuliuoti orui.
- Kontroluojamos temperatūros oras praeina pro džiovintuvo pagrindą penkiais lygmenimis, ištraukia iš maisto drėgmę ir pasišalina pro džiovintuvo dangtį.
- Džiovinimo trukmė gali skirtis priklausomai nuo maisto drėgnumo ir oro drėgnio. Džiovintuvą naudokite gerai vėdinamoje, šiltoje ir sausoje patalpoje, kur mažiausia dulkių. Geras kambario vėdinimas taip pat svarbus džiovinimo procesui.

Prieš naudojimą pirmąjį kartą:

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas nuo džiovintuvo.
2. Džiovintuvo lentynėles ir dangtį nuplaukite šiltu vandeniu **nenaudokite indaplovės!** Džiovintuvo pagrindą nuvalykite drėgna šepeta. **Nemerkite pagrindo į vandenį arba kitus skysčius!**
3. Pastatykite džiovintuvą ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo šilumos šaltinių. Pasirinkite vietą, nepamiršdami, kad džiovinimo proceso metu džiovintuvo nereikia judinti. Paviršiaus apkrovas gali turėti atitiktą džiovintuvo svorį, įskaitant ruošiamą turinį. Bent 15 cm laisvą tarpą reikia palikti aplink prietaisą, kad būtų užtikrintas tinkamas džiovintuvo veikimas.
4. Surinkite džiovintuvą ir paleiskite jį be maisto maždaug 30 minučių. Pirmąjį kartą įjungus jaučiamas šioks toks kvapas. Tai normalu, užtikrinkite pakankamą vėdinimą. Tada palaukite kol džiovintuvas visiškai atauš, išskalaukite lentynėles ir nušluostykite pagrindą drėgna šepeta.

Prietaiso surinkimas

Įsitikinkite, kad džiovintuvas stovi ant lygaus ir stabilaus paviršiaus. Surinkite džiovinimo lentynėles ir maitinimo kištuką prijunkite prie elektros lizdo. Tarpas tarp atskirų lygių gali būti nustatytas nuo 30 iki 50 mm taip, kad viršutinė lentynėle visuomet atitiktų reikiamas apatinės lentynėles įpjovas. Šitaip galite sureguliuoti aukščio lygį ir sudėti vidun skirtingo dydžio maisto produktus. Džiovintuvas yra paruoštas naudojimui.

LT

Maisto džiovinimas

1. Paskirstykite švarų maistą ant atskirų lentynėlių. Nepripildykite lentynėlių, maisto gabaliukai neturi būti šūsniuojami. Maistą dėlioti visuomet pradėkite nuo žemiausios lentynėlės ir kilkite aukštin. Kai pripildysite uždenkite lentynėles dangčiu.
2. Prijunkite džiovintuvą prie maitinimo lizdo. Prietaisui pradėjus veikti pasigirs pyptelėjimo signalas. Ekране rodomas numatytasis laikas (10:00) ir temperatūros (70°C) nuostata. Simbolis „:“ parengties režime nepersijungia, kad pakaitomis sumirksėtų valandų ir minučių reikšmės.
3. Spauskite **TIMER** parengties režime, ekrane bus rodomas laikas. Pakeiskite laiko tarpus pagal poreikį naudodamiesi mygtukais (-) ir (+) diapazone nuo „0:30“ iki „19:30“. Trumpam spustelėkite (-)/(+), kad sutrumpintumėte arba prailgintumėte trukmę 30 minučių. Norėdami tęsti laiko pakeitimą, spauskite ir palaikykite nuspaudę (-)/(+). Po trijų sekundžių pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai persijungia į parengties režimą, o ekrane rodomas nustatytas einamasis laikas.
4. Parengties režime spauskite mygtuką **TEMP** - ekrane bus rodoma temperatūra. Naudodamiesi mygtukais (-) ir (+) pagal poreikį pakeiskite džiovinimo temperatūros reikšmę diapazone nuo 35°C iki 70°C. Trumpam spustelėkite (-)/(+), kad sumažintumėte arba padidintumėte temperatūrą 5°C. Spauskite ir laikykite nuspaudę (-)/(+), norėdami tęsti temperatūros reikšmės pakeitimą. Per tris sekundes baigus temperatūros nustatymą, prietaisas automatiškai patvirtina procesą pagal einamuoju momentu nustatytą temperatūrą. Ekranas persijungia į parengties režimą su rodoma laiko reikšme.
Pastaba: ploniems / mažiems maisto pjaustiniams arba mažesniai maisto kiekiui nustatykite žemesnę temperatūrą. Džiovindami storesnius / didesnius maisto kąšnius arba didesnius jo kiekius, nustatykite aukštesnę temperatūrą. Norint sumažinti temperatūrą prieš džiovinimo proceso pabaigą, taip pat galima naudoti termostatą, sudarant galimybę lengviau valdyti galutinio drėgno lygį maisto produkuose.
5. Po to, kai nustatysite laiką ir temperatūrą, spauskite **START/RESET**. Pirmiausia suveikia variklis ir ventiliatorius, po 5 sekundžių įsijungia kaitinimo elementas. Pradedamas nustatyto laiko atgalinis skaičiavimas, o ekrane mirksi simbolis „:“.
6. Džiovinimo proceso metu galite keisti arba patikrinti džiovinimo laiką. Pirmiau spauskite **TIMER**, tada naudokite mygtukus (+) arba (-). Dukart spauskite **TIMER**, kad patikrintumėte laiko nuostatą.
7. Džiovinimo proceso metu galite keisti arba patikrinti džiovinimo temperatūrą. Pirmiau spauskite **TEMP**, tada naudokite mygtukus (+) arba (-). Praėjus 5 sekundėms po temperatūros patikrinimo arba pakeitimo, ekrane grąžinama laiko reikšmė.
8. Dukart nuspaudus mygtuką **START/RESET** džiovinimo proceso metu, prietaiso darbas sustoja. Tada dar kartą spauskite **START/RESET** ir bus atstatyta ankstesnė prietaiso veikseną iki pauzės.
9. Jei nuspaudžiate mygtuką **START/RESET** bet kokiam režime ir palaikote jį nuspaustą ilgiau nei 3 sekundes, einamasis procesas visiškai sustos, o visos nuostatos bus pašalintos. Džiovintuvus pereina į parengties režimą.
10. Galite suaktyvinti numatytąjį režimą nuspausdami **START/RESET** parengties režime (laikas 10 val., temperatūra 70°C). Jei reikia, galite keisti laiką ir temperatūrą.
11. Kai laikmatis pasiekia 0:00 reikšmę, pirmiausia išsijungia kaitinimo elementas. Ventiliatorius tęsia darbą dar 10 sekundžių, o tada suskamba garsinis signalas (pipsi 20 sekundžių), pranešdamas apie džiovinimo pabaigą. Ekranas persijungia į parengties režimą, rodydamas pradžios laiką ir temperatūrą.
12. Atjunkite prietaiso maitinimą.

Pastabos

- Jei nepavyko išdžiovinti maisto produktų per vieną dieną, džiovinimo procesą galite užbaigti sekančią dieną. Tokiu atveju maistą reikėtų laikyti inde arba plastikiniame maišelyje bei padėti į šaldytuvą.
- Rekomenduojame naudoti mažiausia 3 lentynėles nepaisant, ar jose yra maisto, ar ne. Mažesnis lentynėlių skaičius negarantuoja optimalaus prietaiso veikimo.

Patarimai, kaip tinkamai džiovinti maistą

- Rekomenduojame tikrinti džiovinamą maistą kas valandą; jei maistas džiūva netolygiai, pristabdykite džiovinimo procesą ir sukeiskite lentynėlių tvarką. Džiovinimo laikui gali turėti įtakos šie veiksniai:
 - Maisto gabalų storis
 - Maistu pripildytų lentynėlių skaičius

- Džiovinamo maisto kiekis
- Vandens kiekis maiste ir aplinkos drėgnis.
- Reikiamas maisto produktų išdžiovinimo lygis
- Nuplaukite ir išdžiovininkite maistą prieš paruošdami jį džiovinimui. Džiovinimui išrinkite tik nesugadintus maisto produktus, pažeistas sritis nupjaukite. Iš vaisių išimkite kauliukus ir šerdis. Paruoštas vaisius turi būti prinokęs, bet ne pernokęs.
- Jei supjaustysite maistą vienodais griežinėliais (apie 0,6 cm), džiovinimo procesas bus tolygus. Ploni griežinėliai greičiau džiūva, tačiau nepamirškite, kad džiovinimo procesas ženkliai sumažina jų dydį. Nenuluptą vaisių dėkite žieve žemyn, nupjautąją pusę į viršų. Nevienodos formos griežinėlius sudėliokite žievės puse, o ne pjūvio puse. Daržoves paskirstykite tolygiai vienu sluoksniu. Žolelės džiovininkite po labai nedaug. Nulaužkite stiebelį, o dar labiau nesmulkinkite. Džiovinimo metu turite apsukti lapuotąsias žoleles, siekiant išvengti šusniavimo.
- Paskirstykite turinį tolygiai ant džiovintuvo lentynėlės, nedėkite gabalų vieno ant kito ir palikite tarpelius tarp atskirų gabalų. Kad užtikrintumėte tinkamą oro cirkuliaciją, padenkite apie 85 % kiekvienos lentynėlės.
- Džiovintuvo apatinėje dalyje esančios lentynėlės yra labiau veikiamos šiltesnio ir sausesnio oro, todėl produktas išdžiūva greičiau. Todėl rekomenduotina džiovinimo proceso metu keisti lentynėlių tvarką.
- Jei pageidaujate patikrinti išdžiūvimo lygį, išimkite saujelę maisto ir palikite kelioms minutėms ataušti. Karštas produktas atrodo minkštesnis, drėgnesnis ir labiau lankstesnis nei ataušęs. Produktas privalo būti pakankamai sausas, kad nesidaugintų mikroorganizmai ir kad jis negestų. Džiovininti maisto produktai turi būti kieti ir trapūs. Džiovininti vaisiai turi būti panašūs į odą ir lankstūs. Namuose užaugintas vaisius turi būti džiovinamas ilgesniam sandėliavimo laikui negu džiovininti vaisiai iš parduotuvės.
- Tinkamai išdžiovinus vaisius, neprarandama jų kokybė ir maistinė vertė.

Pastaba:

Kad išvengtumėte tam tikrų vaisių tipų parudavimo, rekomenduojame prieš džiovinimą apdoroti vaisius, pamirkant juos 1 arbatinio šaukštelio citrinos sulčių vandens puodelyje tirpale, ir po to nusauginant popieriniu rankšluosčiu. Citrinos sultis galite pakeisti ananasų sultimis arba dažniausia naudojamu vitaminu C. Kai kurie vaisiai turi natūralią apsauginę vaško dangą, pavyzdžiui, figos, slyvos, vynuogės, mėlynės ir pan. Įmerkite juos 1–2 minutėms į verdantį vandenį, nupilkite vandenį ir iš karto įmerkite į šaltą vandenį, o po to nusauskinkite. Supjaustykite ir džiovininkite. Žievės poros atsiveria, ir džiovinimas paspartėja.

Blanširavimas

Prieš džiovinimą didžiąją produktų dalį reikia blanširuoti. Blanširavimas neleidžia pakisti apdorojamų produktų išvaizdai ir skoniui. Tai trumpalaikis vaisių ir daržovių nuplikimas arba virinimas (1–5 minutes). Sudėkite ruošiamus produktus (pvz., morkas, salierą) į kiaurasamtį arba koštuvą ir įmerkite jį į verdančio vandens puodą. Prieš perkeldami į džiovintuvą visapusiškai išdžiovininkite.

Blanširavimas tinkamame tirpale padeda išsaugoti obuolių, abrikosų, figų, nektarinų, persikų, kriaušių ir slyvų spalvą. Rezultatas – saldesnis, cukruotas vaisius. Svarbu išbandyti šių metodų efektyvumą.

Vaisius ir daržoves galite mirkyti šiuose tirpaluose:

- Palyginus su kitais metodais, citrinų ir ananasų sultys yra natūralus būdas spalvai išsaugoti.
- Natrio sulfitas: produktą maisto ruošai pirkite vaistinėje.
- Citrinos ir askorbo rūgštis produktui suteikia „vitamino C rūgštumo pojūtį“.
- Blanširavimas verdančiu vandeniu arba garais
- Blanširavimas sultyse padeda išsaugoti obuolių, abrikosų, figų, nektarinų, persikų, kriaušių ir slyvų spalvą. Rezultatas – saldesnis, cukruotas vaisius.

Rekomenduojama džiovinimo temperatūra

Maisto tipai	Rekomenduojama temperatūra
Gėlės	35–40 °C
Žolelės	40°C

Tešla	40-50 °C
Daržovės	50-55 °C
Vaisiai (obuoliai)	55-60 °C
Vaisiai (kriaušės)	55-60 °C
Vaisiai (abrikosai, persikai, slyvos)	55-60 °C
Mėsa, žuvis	65-70 °C

Džiovinimo temperatūra yra tik apytikrė, ji priklauso nuo griežinėlio storio, vandens turinio maiste ir kitų veiksnių. Konkrečiam maisto produktui reikėtų išbandyti optimaliausią nuostatą.

Tam tikrų džiovintų maisto produktų lentelė

Vaisius

Rūšis	Paruošimo metodas	Spec. išankstinis apdorojimas	Sausumo testas, paviršius	Džiovinimo laikas val.
Obuoliai	supjaustyti griežinėliais arba apskritimais, išimti šerđį	taip	lankstus	4-15
Abrikosai	supjaustyti skiltelėmis arba ketvirčiais	taip	lankstus	8-36
Šviežias ananasas	nulupti ir supjaustyti apskritimais	-	lankstus	6-36
Konservuotas ananasas	supjaustyti, išdžiovinti	-	panašus į odą	6-36
Prinokę bananai	supjaustyti 4 mm apvaliais griežinėliais arba 4 mm storio juostelėmis	-	trapus, traškus	5-24
Kriaušės	išimti šerđį, perpjauti per pusę arba griežinėliais	taip	lankstus, panašus į gumą	5-24
Braškės	perpjauti per pusę, mažų nepjaustyti	taip	nesudrėkęs	5-24
Slyvos	perpjauti per pusę arba palikti visą, su kauliuku arba be jo	-	lankstus	5-24
Vynuogės	įpjauti, pageidautina rūšis be sėklyčių	-	lankstus, panašus į gumą	6-36
Vyšnios	visos, su kauliukais	-	panašus į odą	6-36
Persikai	gerai prinokę	taip	lankstus, panašus į gumą	5-24
Citrusinis vaisius	supjaustyti griežinėliais arba atskirti, nulupti rėžiais skoniui	-	lankstus	6-36
Rabarbaras	naudoti tik jaunus stiebus, nuplovus supjaustyti 3 cm gabaliukais	taip	nesudrėkęs	4-16

Daržovės

Rūšis	Paruošimo metodas	Blanširavimas min.	Sausumo testas, paviršius	Džiovinimo laikas val.
Artišokas	nuvalyti, perpjauti pusiau	2-4	trapus	4-12
Šparagas	nulupti, palikti visą arba supjaustyti 2 cm gabaliukais	2-3	trapus	8-36
Pupos (žalios)	nupjauti galus, perpjauti kryžmai	3-4	trapus	4-14
Brokoliai	padalyti į gabalus, 0,5 val. pamirkyti druskos ir vandens tirpale	3-4 arbatiniai šaukšteliai acto	trapus	5-15

Rūšis	Paruošimo metodas	Blanširavimas min.	Sausumo testas, paviršius	Džiovinimo laikas val.
Žiedinis kopūstas	padalyti į gabalus, 0,5 val. pamirkyti druskos ir vandens tirpale	3–4 arbatiniai šaukšteliai acto	panašus į odą	5-15
Savojinis kopūstas	nuplauti ir supjaustyti juostelėmis	2–3 garuose	panašus į odą	4-12
Morkos	supjaustyti įstrižai arba išilgai	2–3	panašus į odą	4-12
Salierų šaknys	apvalūs griežinėliai	2–3	trapus	4-12
Agurkai	1 cm storio apvalūs griežinėliai	–	panašus į odą	4-14
Svogūnas, porai	apvalūs griežinėliai	–	panašus į odą	4-10
Žolelės	nulaužti stiebelį, nesugrūsti	–	trapus	2-5
Grybai	perpjauti pusiau arba apvaliais griežinėliais	–	trapus	4-6

Visos lentelėje nurodytos laiko reikšmės yra tik rekomendacinės; jos gali skirtis priklausomai nuo produkto savybių.

Pastaba: receptus rasite www.ecg-electro.eu

DŽIOVINTŲ VAISIŲ LAIKYMAS

Leiskite maistui visapusiškai ataušti prieš padėdami sandėliavimui (nes priešingu atveju maistas suges). Palaukite 1 savaitę prieš padėdami ilgalaikiam sandėliavimui. Mažais kiekiais suvyniokite džiovintus vaisius taip, kad, kai atversite pakuotę sunaudotumėte ją iš karto. Maistą reikėtų laikyti uždaromame šotyje arba medžiaginiame / popieriniame maišelyje. Niekada nelaikykite maisto tiesiogiai metaliniuose talpyklose. Džiovinant daržovių vakuuminiam įpakavimui gerai tinka konservavimo folija arba maišeliai su vakuuminio siurbliu. Džiovinant maistą galima laikyti kambario temperatūroje. Tačiau geriausiai tinka sausa, vėsi ir tamsi vieta. Optimali laikymo temperatūra yra 15°C ir žemesnė. Rekomenduojame kartas nuo karto tikrinti sandėliuojamus maisto produktus. Puikią informaciją pateikia etiketės su duomenimis apie džiovinimo datą ir tipą.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš valydami arba kitaip tvarkydami džiovintuvą, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Valykite šiek tiek sudrėkinta šepeta. Atskiras lentynėles ir džiovintuvo dangtį galite valyti įprastiniu indaplovės skysčiu. Oro įleisti angos (grotelės) variklio dalyje privalo būti visiškai švarios, kad oras galėtų patekti vidun. Jei ant grotelių pateko nešvarumų arba jos užsikimšo dulkelėmis, valykite šepetėliu arba dulkiu siurbliu. Niekada neskalauskite arba nemerkite pagrindo po vandeniu.

Neplaukite lentynėlių ir kitų džiovintuvo dalių indaplovėje.

Nenaudokite šiurkščių kempinėlių arba valymo miltelių. Nemerkite prietaiso arba maitinimo laido į vandenį.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Vardinė įtampa: 220–240 V~50/60 Hz

Vardinė įvesties galia: 200–240 W

GARANTIJA: garantija anuliuojama įvykus kuriai nors šių situacijų:

neteisingas arba netinkamas prietaiso naudojimas, prietaisui taikomų saugos priemonių nepaisymas, jėgos panaudojimas, pakeitimai arba remontas, kuriuos atliko kita šalis nei įgaliotasis techninės priežiūros centras.

Įprastinėmis darbo sąlygomis nusidėvintys komponentai į garantinę priežiūrą neįtraukiami.

NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai.

Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.



08/05

Šis produktas atitinka ES direktyvos dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.



Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi izlasiet un saglabāriet turpmākai uzziņai!

Brīdinājums: Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības pasākumi un norādījumi neietver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams integrēt. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem. Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana, sprieguma svārstības vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana.

Lai aizsargātu elektriskas ierīces pret aizdegšanās vai strāvas trieciena risku, ir jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārlicinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.
2. Neizmantojiet pārtikas žāvētāju, ja ierīce vai barošanas vads ir bojāti. **Visi remontdarbi, tostarp vada nomaīņa, ir jāveic profesionālam apkopes centram! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks! Pirms lietošanas regulāri pārbaudiet ierīci un barošanas vadu.**
3. Aizsargājiet ierīci no tiešiem saules stariem, saskares ar ūdeni un citiem šķidrumiem, lai nepieļautu strāvas triecienu. Nekad nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā!
4. Neizmantojiet pārtikas žāvētāju ārpus telpām vai mitrā vidē. Nepieskarieties barošanas vadam ar slapjām rokām. Strāvas trieciena risks.
5. Nelietojiet pārtikas žāvētāju viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā, piem., pie aizkariem. Virsmas temperatūras žāvētāja tuvumā, kamēr tas darbojas, var būt augstākas nekā parasti. Novietojiet pārtikas žāvētāju tādā attālumā no citiem priekšmetiem, lai nodrošinātu brīvu gaisa cirkulāciju, kas nepieciešama pareizai darbībai. Neaizsedziet ierīces spraugas – pārkaršanas risks.

6. Nenovietojiet neko uz žāvētāja, un nepārvietojiet to, kamēr tas nav pilnīgi atdzisis.
7. Žāvētājs ir paredzēts tikai pārtikas žāvēšanai; neievietojiet un neglabājiet tajā neko citu (piem., papīru, plastmasu)!
8. Mēs iesakām neatstāt pārtikas žāvētāju nepieskatītu, kamēr ir pieslēgts barošanas vads. Pirms apkopes veikšanas atvienojiet vadu no rozetes. Neatvienojiet vadu, raujot to. Atvienojiet vadu, satverot kontaktdakšu.
9. Neļaujiet vadam pieskarties karstām virsmām, un neļaujiet tam iet pār asām malām.
10. Neatstājiet pārtikas žāvētāju nepieskatītu, kamēr tas darbojas.
11. Nedarbiniet žāvētāju bez augšējās daļas. Šī daļa nodrošina pareizu gaisa sadali starp atsevišķajām paplātēm. Vienmēr lietojiet žāvētāju ar visām 5 paplātēm, pat ja uz visām nav novietota žāvējamā pārtika.
12. Esiet sevišķi piesardzīgi, izmantojot pārtikas žāvētāju bērnu tuvumā. Nekad neļaujiet bērniem izmantot ierīci patstāvīgi; aizsargājiet tos pret strāvas trieciena risku. Ierīce nav rotaļlieta. Nodrošiniet, ka barošanas vads nenokarājas.
13. Nenovietojiet pārtikas žāvētāju uz karstas virsmas, un nelietojiet to siltuma avota tuvumā (piem., pie plīts, radiatora, krāsns).
14. Ierīce vienmēr jāuztur tīra, jo tā nonāk tiešā saskarē ar ēdienu!
15. Ieteicamais ierīces nepārtrauktas darbināšanas laiks ir ne ilgāks par 40 stundām.
16. Ierīce nav paredzēta lietošanai ar taimeru vai citu tālvadības sistēmu.
17. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktus piederumus; pretējā gadījumā var tikt anulēta garantija.
18. Izmantojiet ierīci tikai saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām. Pārtikas žāvētājs ir paredzēts tikai mājas lietošanai. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, ierīci lietojot neatbilstoši.
19. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās vai garīgās spējas vai nepietiekama pieredze vai zināšanas, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas

par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien tie nav vismaz 8 gadus veci un nav nodrošināta uzraudzība. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst piekļūt ierīcei un tās barošanas vadam.

Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdeni!

IERĪCES LIETOŠANA

Darbības princips

- Žāvētāju veido pamatne un piecas caurspīdīgas, viena uz otru novietojamas paplātes, kas ir noturīgas pret augstām temperatūrām. Pamatne pārsedz sildelementu, motoru ar ventilatoru un termostatu.
- Ventilācijas spraugas paplātēs ļauj notikt gaisa cirkulācijai.
- Noteiktas temperatūras gaiss plūst no žāvētāja pamatnes caur visiem pieciem līmeņiem, nosūc mitrumu no produktiem un izplūst no žāvētāja caur vāku.
- Žāvēšanas ilgums var mainīties atkarībā no produktu un gaisa mitruma. Lietojiet žāvētāju labi vēdinātā, siltā un sausā telpā ar minimālu putekļu daudzumu. Laba gaisa ventilācija telpā arī ir svarīga žāvēšanas procesam.

Pirms pirmās lietošanas reizes:

1. Izņemiet no žāvētāja visus iepakojuma materiālus.
2. Mazgājiet paplātes un žāvētāja vāku ar siltu ūdeni. **Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā!** Noslaukiet žāvētāja pamatnes ārpusi ar mitru drānu. **Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī vai citā šķidrumā!**
3. Novietojiet žāvētāju uz stabilas un karstumizturīgas virsmas pietiekamā attālumā no citiem siltuma avotiem. Izvēlieties vietu, paturot prātā, ka žāvēšanas procesa laikā žāvētāju nav vēlams pārvietot. Virsmai jāspēj panest žāvētāja un visu žāvējamo produktu svars. Ap ierīci jābūt vismaz 15 cm brīvas vietas, lai nodrošinātu pareizu žāvētāja darbību.
4. Uzstādiet žāvētāju, un ļaujiet tam darboties bez ieliktiem produktiem apmēram 30 minūtes. Pirmoreiz to ieslēdzot, var veidoties neliela smaka. Tas ir normāli; nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu. Tad gaidiet, līdz žāvētājs pilnīgi atdziest, noskalojiet paplātes un noslaukiet pamatni ar mitru drānu.

Ierīces salikšana

Nodrošiniet, ka žāvētājs tiek novietots uz līdzenas un stabilas virsmas. Salieciet žāvēšanas paplātes un pievienojiet barošanas vada kontaktdakšu elektrības rozetei. Paplāšu līmeņu atstarpī var regulēt no 30 līdz 50 mm, lai augšējā paplāte vienmēr ievietotos apakšā esošās paplātes attiecīgajos ierobos. Šādā veidā jūs varat regulēt augstumu, lai ievietotu dažādu izmēru produktus. Žāvētājs ir gatavs lietošanai.

Produktu žāvēšana

1. Izklājiet notīrītus produktus uz paplātēm. Nepiepildiet nodalījumus pārmērīgi; produktiem nevajadzētu pārklāties. Vienmēr vispirms sāciet no zemākās paplātes un turpiniet augšup. Pēc piepildīšanas uzlieciet paplātēm vāku.
2. Pievienojiet žāvētāju elektrības rozetei. Jūs dzirdēsiet pikstienu, kas liecina par ierīces ieslēgšanos. Displejā tiks attēlots noklusējuma laiks (10:00) un temperatūras iestatījums (70 °C). Simbols “:” starp minūtēm un stundām gaidstāves režīmā nemirgo.
3. Nospiediet **TIMER** gaidstāves režīmā; displejā tiek attēlots laiks. Pēc vajadzības mainiet laika periodus, izmantojot pogas (-) un (+) diapazonā no “0:30” līdz “19:30”. Īsi nospiediet (-)/(+), lai samazinātu vai pagarinātu periodu par 30 minūtēm. Nospiediet un turiet (-)/(+), lai turpinātu mainīt laiku. Trīs sekundes pēc iestatītā laika beigām ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā automātiski, attēlojot pašreizējo iestatīto laiku.

LV

4. Nospiediet pogu **TEMP** gaidstāves režīmā; displejā tiek attēlota temperatūra. Izmantojot pogas (-) un (+), pēc vajadzības mainiet žāvēšanas temperatūras iestatījumu diapazonā no 35 °C līdz 70 °C. Īsi nospiediet (-)/(+), lai samazinātu vai palielinātu temperatūru par 5 °C. Nospiediet un turiet (-)/(+), lai turpinātu temperatūru mainīt. Trīs sekundes pēc temperatūras iestatīšanas pabeigšanas ierīce automātiski apstiprina procesu ar iestatīto temperatūru. Displejs pāriet gaidstāves režīmā, attēlojot laiku.
Piezīme: Iestatiet zemāku temperatūru plānām/mazām produktu šķēlēm vai nelieliem produktiem daudzumiem. Žāvējot biežākus/lielākus produktu gabalus vai lielākus daudzumus, iestatiet augstāku temperatūru. Termostatu var arī izmantot, lai samazinātu temperatūru pirms žāvēšanas procesa beigām, atvieglojot produktu galīgā mitruma līmeņa regulēšanu.
5. Pēc laika un temperatūras iestatīšanas nospiediet **START/RESET**. Vīspirms iedarbojas motors un ventilators, 5 sekundes vēlāk – sildelements. Sākas iestatītā laika atskaite, un displejā mirgo simbols “:”.
6. Jūs varat mainīt vai pārbaudīt žāvēšanas ilgumu žāvēšanas procesa laikā. Vīspirms nospiediet **TIMER**, tad izmantojiet pogas (+) vai (-). Divreiz nospiediet **TIMER**, lai pārbaudītu laika iestatījumu.
7. Jūs varat mainīt vai pārbaudīt žāvēšanas temperatūru žāvēšanas procesa laikā. Vīspirms nospiediet **TEMP**, tad izmantojiet pogas (+) vai (-). Piecas sekundes pēc temperatūras pārbaudīšanas vai maiņas displejs turpina attēlot laiku.
8. Divreiz nospiežot pogu **START/RESET** žāvēšanas procesa laikā, ierīce beidz darboties. Atkal nospiežot **START/RESET**, tiks turpināta ierīces iepriekšējā darbība.
9. Nospiežot pogu **START/RESET** jebkurā režīmā un turot to ilgāk par 3 sekundēm, pašreizējais process tiks pilnīgi apturēts un visi iestatījumi tiks dzēsti. Žāvētājs pāriet gaidstāves režīmā.
10. Jūs varat pāriet noklusējuma režīmā, nospiežot **START/RESET** gaidstāves režīmā (laiks 10 stundas, temperatūra 70 °C). Ja nepieciešams, jūs varat mainīt laiku un temperatūru.
11. Kad laika atskaite sasniedz “0:00”, vīspirms izslēdzas sildelements. Ventilators turpina darboties nākamās 10 sekundes, un tad skaņas signāls (pikstēšana 20 sekundes) pavēsta par žāvēšanas beigām. Displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā, attēlojot sākuma laiku un temperatūru.
12. Atvienojiet ierīci no barošanas.

Piezīmes

- Ja jums neizdodas izžāvēt visus produktus vienā dienā, jūs varat turpināt žāvēšanu nākamajā dienā. Tādā gadījumā ievietojiet produktus bļodā vai polietilēna maisiņā, un ielieciet to ledusskapī.
- Mēs iesakām salikt vismaz 3 paplātes, vienalga, vai uz tām ir produkti vai nav. Mazāks līmeņu skaits nenodrošinās optimālu ierīces darbību.

Padomi pareizai produktu žāvēšanai

- Mēs iesakām pārbaudīt produktus katru stundu un, ja žāvēšana ir nevienmērīga, pārtraukt žāvēšanu un mainīt paplāšu secību. Žāvēšanas ilgumu var ietekmēt šādi faktori:
 - Produktu šķēļu biezums
 - Ar produktiem piepildīto paplāšu skaits
 - Žāvējamo produktu apjoms
 - Produktu ūdens saturs un apkārtējais mitruma līmenis
 - Nepieciešamais produktu sausuma līmenis
- Pirms produktu sagatavošanas žāvēšanai nomazgājiet un nosusiniet tos. Žāvēšanai atlasiet tikai nebojātus produktus; izgrieziet bojātās daļas. No augļiem izņemiet kauliņus un serdes. Augļiem jābūt gataviem, bet tie nedrīkst būt pārgatavojušies.
- Žāvēšanas process būs vienmērīgs, sagriežot produktus vienāda biezuma šķēlēs (apm. 0,6 cm). Plānākas šķēles žūst ātrāk, taču atcerieties, ka žāvēšanas process būtiski samazina to izmēru. Novietojiet nemizotus augļus ar griezto pusi augšup. Novietojiet neregulāras formas gabalus uz malas ar mizu, nevis uz grieztās malas. Vienmērīgi izklājiet dārzeņus vienā slānī. Garšaugus žāvējiet ļoti viegli. Nogrieziet tikai kātu, nesasmalciniet garšaugus sīkāk. Lapu augi žāvēšanas procesa laikā ir jāapgriež, lai nepieļautu salīšanu.
- Izvietojiet gabalus uz žāvētāja paplātes vienmērīgi; nenovietojiet gabalus vienu uz otra, un atstājiet vietu starp tiem. Izmantojiet apmēram 85 % no katras paplātes virsmas, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.
- Paplātes žāvētāja lejasdaļā ir pakļautas siltāka un sausāka gaisa iedarbībai, un tādējādi produkti uz tām žūst ātrāk. Tāpēc ir ieteicams žāvēšanas laikā pārlīkt paplātes citā secībā.

- Ja vēlaties pārbaudīt sausuma līmeni, izņemiet sauju produktu un ļaujiet dažas minūtes atdzist. Karsti produkti ir mīkstāki, mitrāki un elastīgāki, nekā atdzisušie. Produktiem jābūt pietiekami sausiem, lai nepieļautu mikroorganismu vairošanos un sabojāšanos. Žāvētiem produktiem jābūt cietiem un trausliem. Žāvētiem augļiem jābūt sīkstiem un elastīgiem. Mājās žāvētiem augļiem, kas paredzēti ilgai glabāšanai, jābūt sausākiem, nekā veikalos pieejamiem žāvētiem augļiem.
- Pareiza žāvētu augļu glabāšana arī palīdz uzturēt labu kvalitāti un uzturvērtību.

Piezīme:

Lai nepieļautu dažu augļu veidu sabrūnēšanu, mēs iesakām augļus pirms žāvēšanas apstrādāt, iemērcot tos tasē ūdenī, kam pievienota viena ēdamkarote citronu sulas, un tad nosusinot ar papīra dvieli. Citronu sulu var aizstāt ar ananāsu sulu vai ar parastu vitamīnu C. Dažiem augļiem ir dabīga vaska aizsargkārtā (piem., vīģēm, plūmēm, vinogām, mellenēm u.c.).

Iemērciet tās verdošā ūdenī 1–2 minūtes; pēc tam nekavējoties iemērciet aukstā ūdenī un nožāvējiet. Sagrieziet šķēlēs un žāvējiet. Poras mizā ir atvērušās, un žāvēšanas process būs ātrāks.

Blanšēšana

Vairums produktu pirms žāvēšanas ir jāblanšē. Blanšēšana ierobežo apstrādāto produktu izskata un garšas izmaiņas. Blanšēšana ir augļu un dārzeņu neilga applaucēšana vai vārīšana (1–5 minūtes). Ievietojiet sagatavotos produktus (piem., burkānus, selerijas) grozā vai sietā, un iegremdējiet to vārošā ūdenī katlā. Pirms ievietošanas žāvētājā pilnīgi nožāvējiet.

Blanšēšana ir piemērots risinājums, lai saglabātu ābolu, aprikožu, vīgu, nektarīnu, persiku, bumbieru un plūmju krāsu. Tiks iegūti saldināti, cukuroti augļi. Izmēģiniet šo metožu efektivitāti.

Jūs varat iemērt augļus un dārzeņus šādos šķīdumos:

- Salīdzinot ar citām metodēm, citronu sula un ananāsu sula ir dabiskais krāsas saglabāšanas veids.
- Nātrija sulfāts: legādājieties gatavošanas līdzekli aptiekā.
- Citronskābe un askorbīnskābe pievieno produktiem skābu „vitamīna C” garšu.
- Blanšēšana vārošā ūdenī vai tvaikā
- Blanšēšana sulā palīdzēs saglabātu ābolu, aprikožu, vīgu, nektarīnu, persiku, bumbieru un plūmju krāsu. Tiks iegūti saldināti, cukuroti augļi.

Ieteicamā žāvēšanas temperatūra

Produktu veidi	Ieteicamā temperatūra
Ziedi	35-40 °C
Garšaugi	40 °C
Konditorejas izstrādājumi	40-50 °C
Dārzeņi	50-55 °C
Augļi (āboli)	55-60 °C
Augļi (bumbieri)	55-60 °C
Augļi (aprikozes, persiki, plūmes)	55-60 °C
Gaļa, zivis	65-70 °C

Žāvēšanas temperatūra ir aptuvena; tā ir atkarīga no šķēļu biezuma, produktu ūdens saturs un citiem faktoriem. Ir ieteicams pārbaudīt, kādi ir optimālie iestatījumi noteiktam produktu veidam.

LV

Dažu produktu veidu žāvēšanas tabula

Augļi

Veids	Sagatavošanas metode	Īpaša priekšapstrāde	Sausuma pārbaude, virsma	Žāvēšanas ilgums (h)
Āboli	sagriezti šķēlēs vai riņķos, izņemti serdi	jā	elastīga	4–15
Aprikozes	sagriezti divās vai četrās daļās	jā	elastīga	8-36

Veids	Sagatavošanas metode	Īpaša priekšapstrāde	Sausuma pārbaude, virsma	Žāvēšanas ilgums (h)
Svaigi ananāsi	nomizot un sagriezt riņķos	–	elastīga	6-36
Konservēti ananāsi	sagriezt šķēlēs, nosusināt	–	sīksti	6-36
Nogatavojušies banāni	sagriezt 4 mm biežās apaļās šķēlēs vai 4 mm biežās strēmelēs	–	trausli, kraukšķīgi	5-24
Bumbieri	izņemt serdi, pārgriezt uz pusēm vai sagriezt šķēlēs	jā	elastīgi, sīksti	5-24
Zemenes	pārgriezt uz pusēm, mazās atstāt veselas	jā	nav aprasojusi	5-24
Plūmes	pusēs vai veselas, ar kauliņiem vai bez	–	elastīga	5-24
Vīnogas	iegriezt; vēlams izmantot vīnogas bez sēklām	–	elastīgi, sīksti	6-36
Ķirši	veseli, ar kauliņiem	–	sīksti	6-36
Persiki	labi nogatavojušies	jā	elastīgi, sīksti	5-24
Citrusaugļi	sagriezt vai sadalīt šķēlēs; pierīvēt mizu garšai	–	elastīga	6-36
Rabarberi	izmantojiet tikai nomazgātus kātus, kas sagriezti 3 cm biezos gabalos	jā	nav aprasojusi	4-16

Dārzeni

Veids	Sagatavošanas metode	Blanšēšanas laiks (min.)	Sausuma pārbaude, virsma	Žāvēšanas ilgums (h)
Artišoki	tīri, pārgriezt uz pusēm	2-4	trausli	4-12
Sparģeļi	nomizot, veselus vai sagrieztus 2 cm lielos gabalos	2-3	trausli	8-36
Pupas (zaļas)	nogriezt galus, pārgriezt krusteniski	3-4	trausli	4-14
Brokoļi	sadalīt gabalos, ½ h mērcēt sālsūdenī	3-4 s ēdamkarotes etiķa	trausli	5-15
Ziedkāposti	sadalīt gabalos, ½ h mērcēt sālsūdenī	3-4 s ēdamkarotes etiķa	sīksti	5-15
Kāposti, savojkāposti	notīrīt un sagriezt strēmelēs	2-3 tvaikā	sīksti	4-12
Burkāni	sagriezt pa diagonāli vai šķērsām	2-3	sīksti	4-12
Seleriju saknes	apaļās šķēlēs	2-3	trausli	4-12
Gurķi	1 cm biežās apaļās šķēlēs	–	sīksti	4-14
Sīpoli, loki	apaļās šķēlēs	–	sīksti	4-10
Garšaugi	nogriezt kātu, nesaspiest	–	trausli	2-5
Sēnes	sagriezt uz pusēm vai apaļās šķēlēs	–	trausli	4-6

Visi tabulā norādītie ilgumi ir tikai ieteikumi; tie var būtiski mainīties atkarībā no produkta īpašībām.

Piezīme: Receptes ir atrodamas vietnē www.ecg-electro.eu

ŽĀVĒTU PRODUKTU GLABĀŠANA

Pirms novietojat produktus glabāšanai, ļaujiet tiem pilnīgi atdzist (pretējā gadījumā tie var sabojāties). Pirms ilgstošas glabāšanas gaidiet apmēram 1 nedēļu. Iesaiņojiet žāvētos gabaliņus mazākos daudzumos, lai pēc atvēršanas varētu izlietot visus. Produkti ir jāglabā aiztaisāmās stikla burkā vai auduma vai papīra maisiņos.

Nekad neglabājiet tos tieši metāla traukos. Žāvētu dārzenu glabāšanai labi piemērota ir ietināmā folija vai maisiņi ar vakuumsūkni. Žāvētus produktus var glabāt istabas temperatūrā. Taču piemērotākās ir sausas, vēsas un tumšas vietas. Optimālā glabāšanas temperatūra ir 15 °C un zemāk. Mēs iesakām laiku pa laikam pārbaudīt glabātos produktus. Vēlams izmantot etiķetes ar informāciju par produktu un žāvēšanas datumu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas vai jebkādu citu darbību veikšanas atvienojiet žāvētāja barošanas vadu no rozetes. Tīriet ar samitrinātu drānu. Paplātes un žāvētāja vāku var tīrīt, izmantojot parastu trauku mazgājamo šķidrumu. Ieplūdes spraugām (restēm) uz motora daļas ir jābūt pilnīgi tīrām, lai varētu ieplūst gaiss. Ja restes aizsprosto putekļi vai netīrumi, notīriet tās ar suku vai putekļu sūcēju. Nekad neskalojiet un neiemērciet pamatni tekošā ūdenī.

Nemazgājiet paplātes un citas žāvētāja daļas trauku mazgājamajā mašīnā.

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas pulverus. Neiegremdējiet ierīci vai barošanas vadu ūdenī.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Nominālais spriegums: 220–240 V, 50/60 Hz

Nominālā ieejas jauda: 200–240 W

GARANTĪJA: Šādos gadījumos garantija tiek anulēta:

Nepareiza vai neatbilstoša ierīces lietošana, drošības pasākumu neievērošana, spēka lietošana, izmaiņas vai remonts, kas nav veikts pilnvarotā apkopes centrā.

Garantija neattiecas uz nodiluma daļām.

ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

Ietinamais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi.

Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

Šī ierīce atbilst ES direktīvu prasībām par elektromagnētisko saderību un elektrisko drošību.

Iespējamās teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05



www.ecg-electro.eu

CZ

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73
821 05 Bratislava

tel.: +421 232 113 410
e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

DE

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080**
an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

HR/BIH

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

SI

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

SR/MNE

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

FR

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tél: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

IT

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

ES

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

ET

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-post: ECG@kbexpert.cz

LT

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
el. paštas: ECG@kbexpert.cz

LV

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111
e-pasts: ECG@kbexpert.cz

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby drukarskie w instrukcji obsługi do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Uvoznik ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Uvoznik ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Uvoznik ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvu za upotrebu proizvoda. ■ Le fournisseur ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ L'importatore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale dell'utente del prodotto. ■ El importador no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Importija ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ Importuotojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā.