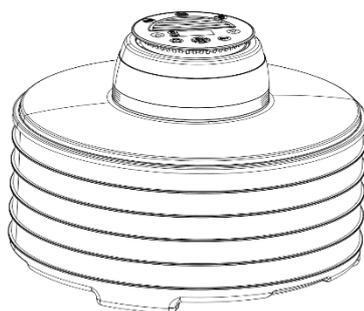


DE	BEDIENUNGSANLEITUNG & SICHERHEITSHINWEISE	2
EN	SAFETY INSTRUCTIONS & INSTRUCTION MANUAL	17
CZ	NÁVOD K OBSLUZE & BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	35
HR	PRIRUČNIK ZA RAD & SIGURNOSNE UPUTE	49
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS & BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	63
IT	ISTRUZIONI PER L'USO & ISTRUZIONI DI SICUREZZA	77
SLO	NAVODILA ZA UPORABO & VARNOSTNA NAVODILA	92
PL	INSTRUKCJE OBSŁUGI I INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	106



- DE Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch gut auf.
- EN Read the operating instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place for future reference.
- CZ Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej na bezpečném místě pro pozdější použití.
- HR Prije uporabe pažljivo pročitajte upute za uporabu i sačuvajte ih za kasniju uporabu.
- HU Üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, és későbbi használatra biztonságos helyen őrizze meg.
- IT Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione e conservarle in un luogo sicuro per un uso successivo.
- SLO Pred zagonom natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.
- PL Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość.



DE **BEDIENUNGSANLEITUNG & SICHERHEITSHINWEISE**

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Sollte das Gerät nicht verwendet werden, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie es an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten.
- Beachten Sie, dass das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Haushaltssteckdose, die den Angaben des Typenschildes am Gerät entspricht, angeschlossen werden darf.
- Ziehen Sie den Netzstecker
 - wenn die Verwendung beendet wurde,
 - wenn Sie das Gerät auseinander nehmen oder wieder zusammen setzen,
 - wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden,
 - vor der Reinigung,
 - bei Gewitter.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose; fassen Sie dazu den Netzstecker an.
- Fassen Sie den Netzstecker nie mit nassen Händen an.

- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen (Stolperfalle!) und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Sollte dies dennoch notwendig sein, achten Sie darauf, dass die Kabel den notwendigen Sicherheitskriterien entsprechen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernwirksystem in Betrieb gesetzt werden.
- Stellen Sie das Gerät nur auf ebene, stabile Unterlagen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage hitzebeständig ist (nicht auf Tischtuch, Holzplatte, etc. stellen).
- Das Gerät darf niemals auf heiße Oberflächen (Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Gasflammen aufgestellt und betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die warmen/heißen Teile nicht mit leicht entflammaren Gegenständen, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen, nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberer, staubfreier Umgebung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung wie z. B. Badezimmer, in der Nähe von Waschbecken.
- Sollte Flüssigkeit in das Gerät eingedrungen sein, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen oder legen Sie keine anderen Gegenstände darauf (Zeitungen, Deckchen, etc.).
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie keine brennenden Kerzen auf das Gerät.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei steht und nicht abgedeckt wird. Es darf nicht unterhalb eines Hängeschrankes stehen. Ein Sicherheitsabstand zu allen Seiten sollte eingehalten werden. Die Lüftungs-schlitze auf der Unterseite des Gerätes dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Geräteöffnungen (Lüftungsschlitze).
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder unter Druck stehenden Spraydosen.

- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zum Gerät gehört.
-  Gerätekörper sowie Netzkabel und Stecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. STROMSCHLAGGEFAHR!
- Ein eventueller Garantieanspruch erlischt bei Nichtbeachtung folgender Punkte:
 - Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
 - Öffnen Sie das Gehäuse des Gerätes nicht, im Inneren befinden sich keine Bedienelemente.
 - Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstätte.
 - Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Sollte das Gerät oder das Netzkabel Schäden aufweisen, muss eine eventuelle Reparatur von einer entsprechenden Fachwerkstatt durchgeführt werden.
 - Diese Bedienungsanleitung dient dazu, sich mit den Sicherheitshinweisen und Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.

Bestimmungsgemäße Verwendung:

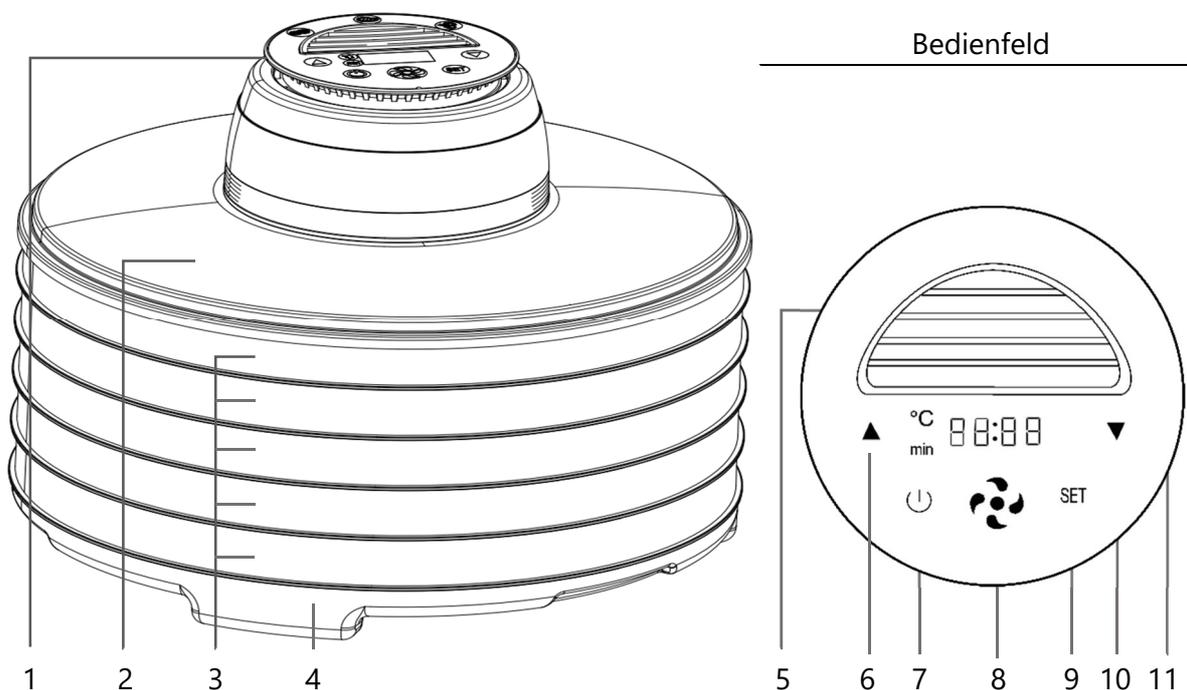
- Der Dörrautomat ist ausschließlich zum Dörren/Trocknen und Haltbarmachen von dafür geeigneten Lebensmitteln konzipiert.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch, und nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichen Anwendungen (Büro, Apartments, Kunden in Hotels, etc.) vorgesehen, nicht für gewerbliche Nutzung.
- Andere als in der Anleitung beschriebene Verwendungen oder Veränderungen am Gerät gelten als nicht bestimmungsgemäß und können Schäden am Gerät oder an Personen verursachen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.



ACHTUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Das Gerät wird an berührbaren Oberflächen während des Betriebs heiß! Berühren Sie es nicht mit bloßen Händen, verwenden Sie Topflappen oder Kochhandschuhe.
- Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist.
- Vor der Reinigung müssen alle Teile ausreichend abkühlen.
- Lassen Sie heiße Teile nicht unbeaufsichtigt!

Bedienteile



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Motoreinheit mit Bedienfeld | 7 | Ein-Ausschalter |
| 2 | Deckel | 8 | Gebläse Anzeige |
| 3 | 5 Dörretagen | 9 | Touch-Feld Einstellung |
| 4 | Gerätebasis mit Lüftungsschlitzen | 10 | Touch-Feld Wert reduzieren |
| 5 | Lüftungsöffnungen Gebläse | 11 | Digital-Anzeige Zeit / Temperatur |
| 6 | Touch-Feld Wert erhöhen | | |

Vor der ersten Verwendung

Gerät auspacken:

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Verpackungsmaterialien wie Plastiktüten oder Styroporteile sind für Kinder gefährlich. Halten Sie diese Teile daher von Kindern fern. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
- Viele Verpackungsmaterialien werden einer Wiederverwertung zugeführt – achten Sie daher auf die richtige Entsorgung, Sie leisten dabei einen wichtigen Beitrag für den Umweltschutz.
- Kontrollieren Sie das Gerät sowie das Netzkabel mit Stecker nach dem Auspacken auf eventuelle Beschädigungen. Sollte eine Beschädigung vorliegen, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden – wenden Sie sich an Ihr Fachhandelsgeschäft.

Netzanschluss:

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche Haushaltssteckdose angeschlossen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen: 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.
- Beim Einstecken gibt das Gerät ein akustisches Signal ab und der Ein-/Ausshalter leuchtet
 - das Gerät ist betriebsbereit.

Gerät aufstellen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige, ebene Oberfläche.
- Halten Sie genügend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen, damit die Luftzirkulation nicht beeinträchtigt wird und es zu keinen Beschädigungen aufgrund von Wärmeentwicklung und Dampf kommen kann: Abstand seitlich: ca. 10 cm, Abstand nach oben: ca. 60 cm.
Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!
- Bedenken Sie beim Aufstellen des Gerätes, dass der Dörrvorgang mehrere Stunden dauert.

Vor der ersten Verwendung:

- Reinigen Sie alle Teile, wie unter „Wartung und Pflege“ beschrieben wird, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.
- Bevor Sie den ersten Dörrdurchgang starten, lassen Sie das Gerät ohne Inhalt ca. 30 Min. bei maximaler Temperatur laufen. Es kann zu leichter Geruchsentwicklung kommen, die auf produktionstechnische Gründe zurückzuführen ist. Das ist normal und verschwindet, nachdem der Motor einige Zeit gelaufen ist. Sorgen Sie für ausreichend Raumlüftung.
- Waschen Sie die Etagen und den Deckel nochmals, trocknen Sie sie gründlich ab und setzen Sie das Gerät zusammen.



Achtung!

Das Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn es korrekt zusammengebaut wurde!

Bedienung

- Belegen Sie die Dörretagen mit vorbereitetem Obst, Gemüse, Kräutern, etc. (siehe nachfolgende Absätze).
- Stapeln Sie die Dörr-Etagen auf die Gerätebasis.
- Setzen Sie den Deckel auf die oberste Etage.
- Setzen Sie die Motoreinheit auf die Mitte des Deckels.
- Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.

- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein. Der Lüfter beginnt zu laufen und am Display erscheint „50°C“.
- **Wählen Sie die gewünschte Temperatur:**
 - Berühren Sie das Feld „SET“ – die Temperaturanzeige blinkt.
 - Berühren Sie das Feld ▲ um die Temperatur zu erhöhen.
 - Berühren Sie das Feld ▼, um die Temperatur zu reduzieren.
 - Der Temperatur-Regelungsbereich liegt zwischen 35°C und 70°C.
 - Durch jedes Berühren wird die Temperatur um 1°C erhöht bzw. reduziert.
 - Berühren Sie das Feld konstant, wird die Temperatur schnell geändert.
 - Beachten Sie die Anzeige am Display.
- **Wählen der gewünschten Dauer:**
 - Berühren Sie wieder das Feld „SET“ – die Zeitanzeige blinkt.
 - Berühren Sie das Feld ▲ um die Zeit-Einstellung zu erhöhen.
 - Berühren Sie das Feld ▼, um die Zeit-Einstellung zu reduzieren.
 - Sie können eine Dörr-Dauer von 00:10 = 10 Minuten bis 48:00 = 48 Stunden einstellen.
 - Durch jedes Berühren wird die Dauer um 10 Min. erhöht bzw. reduziert.
 - Berühren Sie das Feld konstant, wird die Dauer schnell geändert.
 - Beachten Sie die Anzeige am Display.
- Ca. 3 Sekunden nachdem Sie Temperatur und Zeit eingestellt haben beginnt das Gerät mit dem Aufheizen. Am Display werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Dauer angezeigt.
- Während des Dörrvorgangs können Temperatur und Restdauer jederzeit abgeändert werden.
- Ist die eingestellte Dauer abgelaufen, schaltet das Gerät automatisch aus und am Display erscheint „END“. Das Gerät gibt 5 Signaltöne ab und der Lüfter stoppt.



- **Wichtiger Hinweis!**
- Auch wenn die eingestellte Dörrzeit abgelaufen ist und sich das Gerät abschaltet oder wenn Sie das Gerät manuell mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten, ist es nicht vom Stromnetz getrennt, es ist in Betriebsbereitschaft. Um es komplett von der Stromzufuhr zu trennen ist es notwendig, den Netzstecker zu ziehen.

Wichtige Anwender-Hinweise:

- Bei jeder Berührung eines Bedienfelds wird ein akustisches Signal abgegeben.
- Verwenden Sie nur Original-Dörretagen.
- Legen Sie immer alle 5 Dörr-Etagen ein, egal ob Sie mit Dörrgut belegt oder leer sind.
- Legen Sie keine Alu-Folie oder anderes Papier in die Dörretagen ein, um die Luftzirkulation nicht zu beeinträchtigen.
- Kontrollieren Sie gegen Ende der Dörrzeit den Zustand der Lebensmittel um den Dörrvorgang, falls notwendig, früher zu beenden, oder die Dörrzeit zu verlängern.
- Sollte das Dörrergebnis der einzelnen Etagen unterschiedlich sein, tauschen Sie die Etagen zwischendurch aus.

- Angaben zu empfohlener Temperatur und Dörrzeit finden Sie unter Absatz „Temperatur und Dörrzeit“.

Dörren

Allgemeines zum Dörren:

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörrte jahrelang haltbar. Durch Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörrtes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt. Es werden ca. 95-97 % der enthaltenen Nährstoffe erhalten. Zum Vergleich: Beim Konservieren werden ca. 20-30 % und beim Einfrieren ca. 40-60 % der Nährstoffe erhalten.

Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.

Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.

Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im häuslichen Backofen verursacht durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft ein Schwitzen, Kleben oder Tropfen des Dörrgutes und der Backofen ist anschließend mühsam zu reinigen, da er nicht für das Dörren konstruiert ist.

Dörrgut vorbereiten:

Schälen oder nicht schälen:

Oft beinhaltet die Schale von Obst oder Gemüse einen Großteil der Nährstoffe. Deswegen ist es besser, das Dörrgut nicht zu schälen, wenn es als Snack verwendet wird.

Andererseits werden Sie Äpfel schälen, wenn Sie sie später z. B. für einen Apfelstrudel verwenden wollen, oder Tomaten für Tomatensuppe.

Generell gilt: Schälen Sie Ihr Dörrgut vor dem Dörren, wenn Sie es auch normal bei der gewünschten Verwendung schälen würden.

- Zur sicheren, appetitlichen Konservierung müssen alle Lebensmittel gut gewaschen werden.
- Trocknen Sie die Lebensmittel gut ab, Wasser in den Dörretagen kann das Dörrergebnis beeinträchtigen.
- Verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel bzw. schneiden Sie schadhafte Stellen großzügig aus.
- Entfernen Sie bei Obst das Kerngehäuse.
- Obst sollte reif, jedoch nicht überreif sein.

- Soll die natürliche Bräune der Schnittflächen vermieden werden, können Sie die Früchte kurz mit einer Lösung aus 1 Esslöffel Zitronensaft (oder handelsübliches Vitamin C) in 1 Tasse Wasser abtupfen.
- Für die meisten Gemüsesorten ist Blanchieren vorgesehen: Das vorbereitete Gemüse wird in einen Topf mit kochendem Wasser getaucht. Von dem Zeitpunkt an, wenn das Wasser wieder wallt, wird die Blanchierzeit gemäß Tabelle gerechnet.

Dörrgut schneiden:

Einer der wichtigsten Faktoren für gelungenes Dörren ist, wie das Dörrgut geschnitten wird.

- Um gleichmäßiges Dörrergebnis zu erreichen, sollten die Stücke etwa gleich groß/dick geschnitten werden.
- Dicke Stücke brauchen länger als dünne Stücke.
- Beachten Sie auch, dass die Stücke beim Dörren wesentlich kleiner werden.
- Feuchtigkeit entweicht hauptsächlich aus den Schnittflächen, nicht aus der Schale. Aus diesem Grund sollte die Schnittfläche (z. B. bei Rhabarber, Stangengemüse, Spargel, Fisolen), größtmöglich sein – schneiden Sie es der Länge nach durch.
- Kleines Obst oder Beeren wie z. B. Erdbeeren sollte halbiert werden.
- Noch kleinere Beeren sollten halbiert oder blanchiert werden, um die Schale aufzubrechen.
- Brokkoli-Röschen sollte je nach Größe halbiert oder geviertelt werden.

Dämpfen:

Verschiedene Gemüsesorten sollten gedämpft werden, bevor Sie sie dörren:

- Geben Sie das geschnittene Gemüse in ein Sieb. Setzen Sie das Sieb auf einen Topf, der mit wenig Wasser gefüllt ist und bringen Sie das Wasser zum Kochen.

Blanchieren:

Blanchieren wird z. B. für Fisolen, Karfiol, Brokkoli, Spargel, Erdäpfel oder Erbsen empfohlen.

- Geben Sie das vorbereitete Gemüse ca. 3-5 Minuten in kochende Wasser.
- Geißen Sie es ab und tupfen Sie es trocken, bevor Sie es dörren.

Dörretagen füllen:

Grundsätzlich sollte die Dörretage nicht komplett belegt werden, es sollte immer etwas Fläche für die Luftzirkulation frei bleiben. Legen Sie die Lebensmittel in einfacher Lage ein. Dies gilt z. B. speziell für Bananen, Ananasscheiben, ist jedoch z. B. bei Bohnen nicht so wichtig.

- Legen Sie ungeschältes Obst grundsätzlich auf die Schale mit der Schnittfläche nach oben.
- Da die Lebensmittel beim Dörren schrumpfen, beachten Sie, dass zu kleine Stücke durch die Öffnungen der Etagen fallen könnten.
- Die Dörretage können mit einem feinmaschigen Nylon-Netz, grobem Stoffgewebe, o. Ä. ausgelegt werden, um z. B. kleine Beeren oder Kräuter zu trocknen.

Das verwendete Material muss lebensmittelecht und luftdurchlässig sein. Achten Sie auch darauf, dass das Material gewaschen und sauber ist.

- Gehackte Lebensmittel sollten nicht höher als 1 cm geschichtet werden. Verwenden Sie eine Gabel o. Ä., um den Boden der Dörretage teilweise freizuhalten, um eine einwandfreie Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Beim Herunternehmen von speziell klebrigen Lebensmitteln achten Sie darauf, dass keine Rückstände des Auslegematerials kleben bleiben.
- Bei fein gehackten Lebensmitteln wird empfohlen, diese während des Dörrvorganges einige Male umzurühren, damit alles gut und gleichmäßig getrocknet wird. Dazu schalten Sie das Gerät aus, stecken es aus, nehmen die Dörretagen herunter, rühren um, setzen die Dörretagen wieder zusammen und starten den Dörrvorgang erneut.

Abtropfen:

- Manche Lebensmittel wie z. B. Tomaten, Zitrusfrüchte oder gezuckerte Früchte lassen bereits nach dem Aufschneiden viel Flüssigkeit. Um ein Abtropfen in die anderen Dörretagen bzw. auf die Gerätebasis (was Beschädigungen verursachen könnte) zu verhindern, drücken Sie die befüllte Dörretage mehrmals auf ein Küchentuch, um ausgelaufenen Saft zu entfernen.

Temperatur und Dörrzeit

Dörrtemperatur:

Wie die Dörrdauer ist auch die Dörrtemperatur von vielen verschiedenen Faktoren abhängig und es wird empfohlen, Erfahrungswerte für spätere Verwendung zu notieren. Generell gilt jedoch:

- ~ 40 °C für Kräuter und Pilze
- ~ 50 – 60 °C für Gemüse und empfindliche Obstsorten
- ~ 60 – 70 °C für Obst

Bitte beachten Sie auch die nachstehende Tabelle.

Dörrzeit:

Exakte Dörrzeiten können nicht angegeben werden, da verschiedene Faktoren berücksichtigt werden müssen:

- Flüssigkeitsgehalt des Dörrguts;
- Dicke der Dörrgutstücke;
- Luftfeuchtigkeit und Temperatur des Raumes, in welchem der Dörrautomat betrieben wird;
- Dichte des Dörrguts;

Abhängig von diesen und möglichen, anderen Faktoren (Frische des Dörrguts, bisherige Lagerung,...) ist die Dörrdauer jeweils unterschiedlich. Mit etwas Erfahrung werden Sie bald die optimalen Dörrzeiten herausfinden.

Generell ist es natürlich so, dass sehr saftige Lebensmittel wie z. B. Tomaten oder Zitrusfrüchte wesentlich länger zum Trocknen brauchen als solche mit weniger Saftanteil, wie z. B. Kraut oder Äpfel.

Die Greifprobe ist am zuverlässigsten, wenn das Dörrgut abgekühlt ist. Gedörrtes Gemüse soll sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig angreifen. Zwiebel und Petersilie werden z. B. papierartig.

Aus diesem Grund ist es auch notwendig, den Dörrvorgang zu überwachen und das Dörrgut von Zeit zu Zeit zu kontrollieren, bzw. die Dörretagen umzureihen. Bei sehr saftigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, nach ca. 4 Stunden zu kontrollieren.

Nicht so flüssigkeitshaltige Lebensmittel, wie z. B. Kräuter, Blattgemüse, gehackte Lebensmittel, usw. trocknen schneller und eine Kontrolle wird eventuell schon nach ca. 2 Stunden notwendig. Grundsätzlich ist es besser, wenn Lebensmittel etwas zu trocken werden, als wenn zu viel Feuchtigkeit zurück bleibt. Zu feuchte Lebensmittel verderben eher. Etwas zu lange getrocknete Lebensmittel hingegen sind immer noch verwendbar, auch wenn sie etwas spröde oder dunkel sind (z. B. für Suppen oder Kuchen). Es kann jedoch sein, dass sie beim Verkochen etwas mehr Wasser benötigen, der Geschmack und die Qualität sind dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.

Dörrzeitabelle:

Sorte	Vorbereitung	Trocken- zustand	Dörrzeit ca. / h
Gemüse			
Broccoli	putzen und schneiden, ca. 3-5 Min. blanchieren	spröde	8 - 20 h
Chilli	im Ganzen dörren	lederig	8 - 10 h
Erbsen	schälen und ca. 3-5 Min. blanchieren	spröde	8 - 14 h
Erdäpfel	in Würfel oder Scheiben schneiden, 8 - 10 Min. dämpfen	spröde	10 - 30 h
Fisolen	schneiden und blanchieren	spröde	10 - 26 h
Gurken	schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden	lederig	8 - 18 h
Karfiol	putzen, schneiden und bissfest blanchieren	lederig	8 - 16 h
Karotten	bissfest dämpfen, zerkleinern oder in Scheiben schneiden	lederig	8 - 12 h
Knoblauch	Schale von den Zehen entfernen und schneiden	lederig	8 - 16 h
Kraut	putzen und in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden	lederig	8 - 14 h
Kohlsprossen	putzen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden	knusprig	10 - 30
Kürbis Auberginen	putzen, in ca. 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden	spröde	8 - 18 h
Paprika	in ca. 0,5 cm Streifen oder Ringe schneiden, Kerne entfernen	spröde	8 - 14 h
Rauner	Kochen, auskühlen lassen, in Scheiben schneiden	Knusprig	10 - 26
Rhabarber	äußere Schale entfernen, in ca. 3 cm Stücke schneiden	keine Feuchtigkeit	10 - 38 h
Schnittlauch	hacken	spröde	8 - 14 h
Sellerie	Stangen in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden	spröde	8 - 14 h
Spargel	in 2-3 cm lange Stücke schneiden	spröde	8 - 14 h
Spinat	kurz blanchieren (nicht matschig!)	spröde	8 - 16 h
Tomaten	Haut entfernen, in Hälften oder Scheiben schneiden	lederig	10 - 24 h

Zucchini	in ca. 0,5 cm Stücke schneiden	spröde	8 - 18 h
Zwiebeln	fein schneiden oder hacken	spröde	10 - 14 h
Pilze	schneiden, hacken oder im Ganzen dörren	lederig	8 - 14 h
Obst			
Äpfel	(schälen), Kerngehäuse entfernen, in Scheiben oder Ringe schneiden	biegsam	5 - 6 h
Bananen	schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden	knusprig	8 - 38 h
Beeren	Erdbeeren in 1 cm Scheiben schneiden, andere Beeren im Ganzen	keine Feuchtigkeit	8 - 26 h
Birnen	schälen und schneiden	biegsam	8 - 30 h
Datteln	entkernen und schneiden	lederig	6 - 26 h
Feigen	schneiden	lederig	6 - 26 h
Kirschen	entkernen oder nach halber Dörrzeit entkernen	lederig	8 - 34 h
Marillen	waschen, halbieren oder in Scheiben schneiden	biegsam	12 - 38 h
Nektarinen	halbieren, nach halber Dörrzeit entkernen	biegsam	8 - 26 h
Orangenschale	in lange Streifen schneiden	spröde	8 - 16 h
Pfirsiche	halbieren oder vierteln, nach halber Dörrzeit entkernen	biegsam	10 - 34 h
Preiselbeeren	hacken oder im Ganzen	biegsam	6 - 26 h
Trauben	im Ganzen dörren	biegsam	8 - 38 h

Lagerung der gedörrten Lebensmittel

Nachdem Sie Ihre Lebensmittel richtig gedörrt haben, ist auch eine richtige Lagerung wichtig, um die Lebensmittel so lange wie möglich auf Vorrat halten zu können. Es wird jedoch empfohlen, getrocknetes Obst oder Gemüse nicht länger als 1 Jahr aufzubewahren. Getrockneter Fisch oder Fleisch sollten nicht länger als ca. 3 Monate (im Kühlschrank) oder 1 Jahr (im Gefrierfach) gelagert werden.

Lassen Sie die gedörrten Lebensmittel vor dem Verpacken gut abkühlen.

- Es sind alle Behälter, die sauber, luftdicht und feuchtigkeitsdicht sind, zur Lagerung geeignet.
- Plastikbeutel mit Zippverschluss oder verschweißbare Beutel sind optimal.
- Füllen Sie den Beutel und drücken Sie die Restluft heraus.
- Befüllte, verschlossene Beutel können Metalldosen (z. B. Kaffeedosen) mit Deckel aufbewahrt werden, um Ungeziefer fernzuhalten. Lebensmittel sollten jedoch nicht direkt in Metalldosen gelagert werden.
- Glasbehälter mit gutem Verschluss (luftdicht!) können mit oder ohne Plastikbeutel verwendet werden.
- **Nicht** geeignet sind: Stoffbeutel, Papierbeutel, dünne Plastikbeutel, Packpapier oder Behälter ohne luftdichten Verschluss.

Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden.

Pro 10°C tieferer Temperatur verlängert sich die Lagerzeit um das Zwei- bis Dreifache.

Zubereitung gedörrter Lebensmittel

Früchte können in gedörrtem Zustand als Snack verzehrt werden, jedoch auch als ideenreiche Zutaten für unzählige Rezepte verwendet werden.

Wasserzugabe zum Regenerieren:

Gedörrte Lebensmittel können durch Zugabe von Wasser wieder in ihren ursprünglichen Zustand zurückversetzt werden.

Sollen gedörrte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten zur Anwendung kommen, müssen sie vorher eingeweicht werden, um ihnen wieder die zuvor entzogene Feuchtigkeit zurückzugeben.

Als grundsätzliche Regel gilt: 2 Teile Wasser auf 3 Teile Dörrgut.

Im Zweifelsfall etwas weniger Wasser, damit die Früchte nicht matschig werden.

Dann können die Früchte lt. Rezept verwendet werden.

Für Gemüse und Obst, das in Flüssigkeit gekocht werden soll (z. B. Gemüsebeilagen, Obstgarnituren oder Kompott), verwenden Sie 1 – 1 ½ Teile Wasser auf 1 Teil Dörrgut. Eventuell kann auch noch mehr Wasser notwendig sein.

Regenerierzeit:

- Gehackte oder geschredderte Lebensmittel nehmen relativ rasch wieder ihren ursprünglichen Zustand an, 15 – 30 Minuten sind ausreichend.
- Größere Frucht- oder Gemüsestücke können über Nacht in Wasser (im Kühlschrank) eingeweicht werden. Sollte dies zu lange dauern, geben Sie das Dörrgut in kochendes Wasser, nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie es ca. 2-3 Stunden stehen.
- Ganze Fruchtstücke sollten jedoch über Nacht eingeweicht werden.
- Gemüse wird vor der Kochzubereitung im Allgemeinen eingeweicht. Man gibt z. B. zu 1 Tasse Dörrgemüse 2/3 Tasse kaltes oder warmes Wasser. Nie mehr Wasser als benötigt zugeben. Gemüse sollte vor dem Kochen nicht zu lange stehen.
- Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen ca. so lange wie eingefrorenes Gemüse.
- Klein geschnittenes Dörrgemüse kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf gegeben werden.
- Für Suppengemüse, Saucen oder Salatdressings können Dörrgemüse oder Kräuter direkt in einer Küchenmaschine in die gewünschte Größe gehackt und gemischt werden.
- Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich das Mahlen von gedörrtem Gemüse. Beachten Sie jedoch, dass beim Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.

Reinigung

Um einen langen, einwandfreien Gebrauch Ihres Gerätes zu gewährleisten ist es notwendig, das Gerät sauber zu halten. Bei üblicher Verwendung verschmutzt das Gerät jedoch meist nur leicht, trotzdem sollten Sie es nach jedem Gebrauch säubern:

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Nehmen Sie die Motoreinheit vom Deckel ab. und wischen Sie sie mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch ab.
- Die Gerätebasis, die Dörretagen und der Deckel können unter fließendem, warmem Wasser gereinigt werden. Es kann auch ein mildes Spülmittel verwendet werden.
- Zum Entfernen von Lebensmittelrückständen im Gitter der Dörretagen kann eine weiche Küchenbürste verwendet werden.
- Verwenden Sie keinesfalls aggressive, benzin- oder alkoholhaltige Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsutensilien, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.
- Die Teile sind nicht zur Reinigung im Geschirrspüler geeignet.
- Die Teile des Gerätes dürfen nicht mit Desinfektionsmittel behandelt oder ausgekocht werden.
- Lassen Sie alle Teile nach der Reinigung gut trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Lüftungsöffnungen des Warmluftauslasses der Motoreinheit eindringt.
-  Der Motorblock, Netzkabel und Stecker dürfen niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht werden. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, packen Sie es gut gereinigt und trocken in den Karton und bewahren Sie es an einem sauberen, kühlen; für Kinder unerreichbaren Platz auf.

Produktdaten

Netzbetrieb:	220V-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	245 Watt
Temperaturregelungsbereich:	35°C – 70°C
Abmessungen:	ca. 32,5 x 27 x 32,5 cm
Gewicht:	ca. 1.726 g

Im Aus-Zustand hat das Gerät eine Leistungsaufnahme von < 0,5 Watt.



*) Tippfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das  Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Gewährleistung / Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir auf dieses Gerät 24 Monate Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Gewährleistung:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.

Garantie:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

Safety instructions

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the resulting hazards.
- Children under 8 years of age must be kept away from the device and the connecting cable.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Children are not allowed to play with the device.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Do not leave the device unattended during operation.
- When the device is not in use, unplug it and store it in a place out of reach of children.
- Before commissioning, check the entire device, including any accessories, for defects that could impair the functional reliability of the device.
- Please note that the device may only be connected to a properly installed household socket that corresponds to the specifications on the rating plate on the device.
- Unplug the power cord
 - when use has ended,
 - when you disassemble or reassemble the device,
 - if you do not use the device for a long time,
 - before cleaning,
 - during a thunderstorm.
- Do not pull the power plug from the socket by the power cable; grasp the power plug to do so.
- Never touch the power plug with wet hands.
- Never pull on the power cord to move the device. Make sure the power cord is not pinched or kinked.
- Do not let the power cord hang from the work surface (tripping

- hazard!) and make sure that it does not touch hot surfaces.
- Do not use multiple sockets or extension cords. If you do, make sure the cords meet the necessary safety standards.
 - The device must not be operated using an external timer or remote control system.
 - Only place the device on flat , stable surfaces.
 - Make sure the surface is heat-resistant (do not place it on a tablecloth, wooden board, etc.).
 - The device must never be placed or operated on hot surfaces (stovetop) or near open gas flames.
 - Make sure that the warm/hot parts do not come into contact with flammable objects such as curtains, tablecloths, etc. Risk of fire!
 - Use the device indoors only, not outdoors.
 - Only use the device in a clean, dust-free environment.
 - Do not use the device in humid environments such as bathrooms or near sinks.
 - If liquid has entered the device, switch it off immediately and unplug it.
 - Do not cover the device and do not place or place other objects on it (newspapers, tablecloths, etc.).
 - Do not place any objects filled with liquid on the device.
 - Do not place burning candles on the device.
 - Ensure that the device is free-standing and not covered during operation. It must not be placed underneath a wall cabinet. A safe distance should be maintained on all sides. The ventilation slots on the bottom of the device must not be covered or blocked.
 - Do not insert any objects into the device openings (ventilation slots).
 - Do not operate the device near flammable liquids or pressurized aerosols.
 - Do not use any accessories that are not included with the device.
 -  Never immerse the device body, power cord, or plug in water or other liquids. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Any warranty claim will be void if the following points are not observed:
 - Modifying or altering the product is not permitted for safety reasons.
 - Do not open the device casing; there are no controls inside.
 - If the device or its power cord is damaged, do not operate the device. Take it to an authorized service center for repair.
 - Repairs to electrical appliances must be performed by qualified personnel to comply with safety regulations and avoid hazards. If the appliance or power cord is damaged, any repairs must be carried out by a qualified technician.
 - This manual is intended to familiarize you with the safety instructions and features of this device. Please keep this manual in a safe place for future reference.

Intended Use:

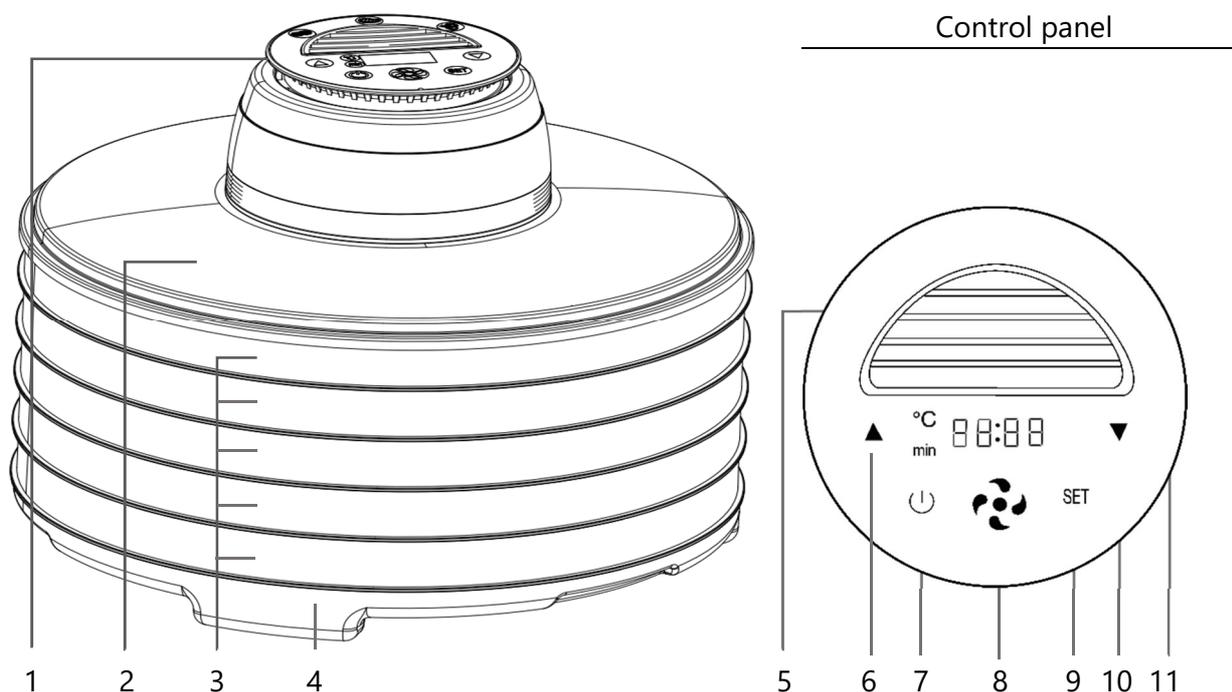
- The dehydrator is designed exclusively for dehydrating/drying and preserving suitable foods.
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use.
- The device is intended exclusively for use in households or similar applications (offices, apartments, customers in hotels, etc.), not for commercial use.
- Any use or modification of the device other than that described in the manual is considered improper and may cause damage to the device or personal injury. No liability is assumed for damage resulting from improper use.



CAUTION – RISK OF BURNS:

- The device's touchable surfaces become hot during operation! Do not touch it with bare hands; use potholders or oven gloves.
- Do not move or transport the device while it is in operation.
- All parts must cool down sufficiently before cleaning.
- Do not leave hot parts unattended!

Control elements



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Motor unit with control panel | 7 | On-off switch |
| 2 | Lid | 8 | Fan display |
| 3 | 5 drying days | 9 | Touch field setting |
| 4 | Device base with ventilation slots | 10 | Reduce touch field value |
| 5 | Ventilation openings fan | 11 | Digital display time / temperature |
| 6 | Increase touch field value | | |

Before first use

Unpacking the device:

- Remove the packaging material.
- Packaging materials such as plastic bags or Styrofoam parts are dangerous for children. Therefore, keep these parts away from children. **Danger of choking!**
- Many packaging materials are recycled – so please ensure that they are disposed of correctly; you will be making an important contribution to protecting the environment.
- After unpacking, check the device and the power cord and plug for any damage. If any damage is found, do not operate the device. Contact your authorized dealer.

Mains connection:

- The device may only be connected to a properly installed, freely accessible household socket.
- The mains voltage must correspond to the voltage indicated on the device's rating plate:

220-240 V ~ 50/60 Hz.

- The device complies with the directives that are binding for CE marking.
- When plugged in, the device emits an acoustic signal and the on/off switch lights up – the device is ready for use.

Setting up the device:

- Place the device on a stable, heat-resistant, flat surface.
- Maintain sufficient distance from walls and other objects to ensure air circulation is not impaired and to prevent damage due to heat and steam:

Safety instructions

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the resulting hazards.
- Children under 8 years of age must be kept away from the device and the connecting cable.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Children are not allowed to play with the device.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Do not leave the device unattended during operation.
- When the device is not in use, unplug it and store it in a place out of reach of children.
- Before commissioning, check the entire device, including any accessories, for defects that could impair the functional reliability of the device.
- Please note that the device may only be connected to a properly installed household socket that corresponds to the specifications on the rating plate on the device.
- Unplug the power cord
 - when use has ended,
 - when you disassemble or reassemble the device,
 - if you do not use the device for a long time,
 - before cleaning,
 - during a thunderstorm.

- Do not pull the power plug from the socket by the power cable; grasp the power plug to do so.
- Never touch the power plug with wet hands.
- Never pull on the power cord to move the device. Make sure the power cord is not pinched or kinked.
- Do not let the power cord hang from the work surface (tripping hazard!) and make sure that it does not touch hot surfaces.
- Do not use multiple sockets or extension cords. If you do, make sure the cords meet the necessary safety standards.
- The device must not be operated using an external timer or remote control system.
- Only place the device on flat , stable surfaces.
- Make sure the surface is heat-resistant (do not place it on a tablecloth, wooden board, etc.).
- The device must never be placed or operated on hot surfaces (stovetop) or near open gas flames.
- Make sure that the warm/hot parts do not come into contact with flammable objects such as curtains, tablecloths, etc. Risk of fire!
- Use the device indoors only, not outdoors.
- Only use the device in a clean, dust-free environment.
- Do not use the device in humid environments such as bathrooms or near sinks.
- If liquid has entered the device, switch it off immediately and unplug it.
- Do not cover the device and do not place or place other objects on it (newspapers, tablecloths, etc.).
- Do not place any objects filled with liquid on the device.
- Do not place burning candles on the device.
- Ensure that the device is free-standing and not covered during operation. It must not be placed underneath a wall cabinet. A safe distance should be maintained on all sides. The ventilation slots on the bottom of the device must not be covered or blocked.
- Do not insert any objects into the device openings (ventilation slots).
- Do not operate the device near flammable liquids or pressurized aerosols.
- Do not use any accessories that are not included with the device.
-  Never immerse the device body, power cord, or plug in water or other liquids. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Any warranty claim will be void if the following points are not observed:
 - Modifying or altering the product is not permitted for safety reasons.
 - Do not open the device casing; there are no controls inside.
 - If the device or its power cord is damaged, do not operate the device. Take it to an authorized service center for repair.
 - Repairs to electrical appliances must be performed by qualified personnel to comply with safety regulations and avoid hazards. If the appliance or power cord is damaged, any repairs must be carried out by a qualified technician.
 - This manual is intended to familiarize you with the safety instructions and features of this device. Please keep this manual in a safe place for future reference.

Intended Use:

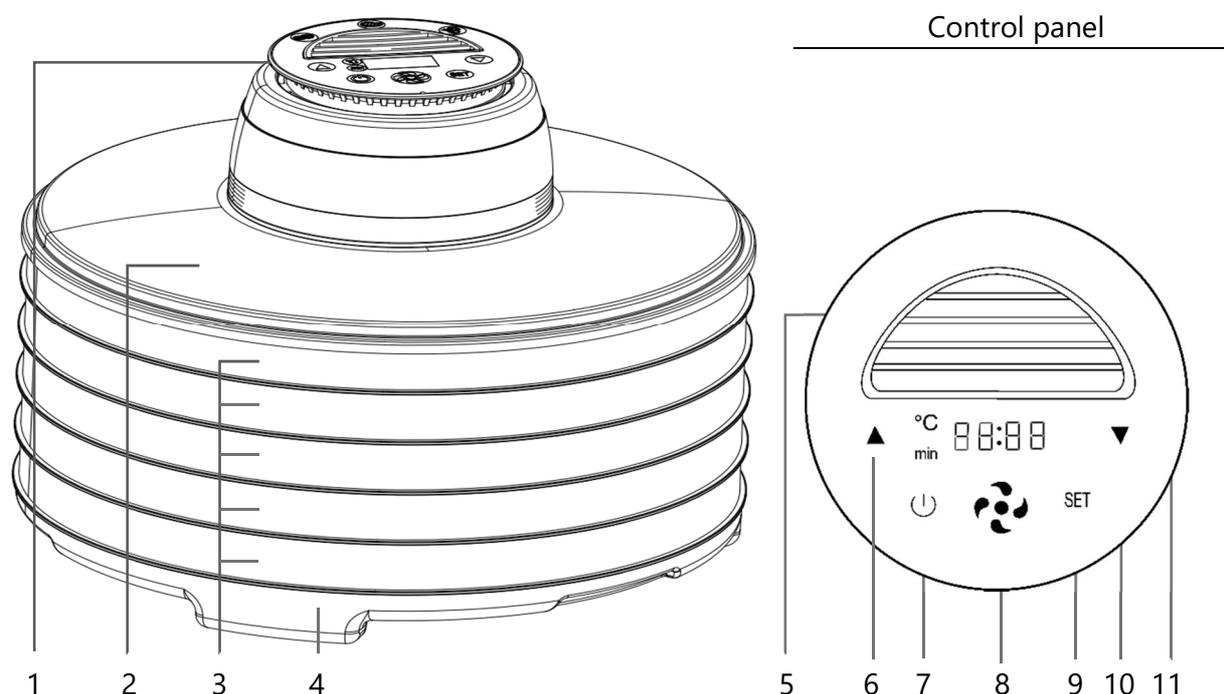
- The dehydrator is designed exclusively for dehydrating/drying and preserving suitable foods.
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use.
- The device is intended exclusively for use in households or similar applications (offices, apartments, customers in hotels, etc.), not for commercial use.
- Any use or modification of the device other than that described in the manual is considered improper and may cause damage to the device or personal injury. No liability is assumed for damage resulting from improper use.



CAUTION – RISK OF BURNS:

- The device's touchable surfaces become hot during operation! Do not touch it with bare hands; use potholders or oven gloves.
- Do not move or transport the device while it is in operation.
- All parts must cool down sufficiently before cleaning.
- Do not leave hot parts unattended!

Control elements



- | | | | |
|---|------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Motor unit with control panel | 7 | On-off switch |
| 2 | Lid | 8 | Fan display |
| 3 | 5 drying days | 9 | Touch field setting |
| 4 | Device base with ventilation slots | 10 | Reduce touch field value |
| 5 | Ventilation openings fan | 11 | Digital display time / temperature |
| 6 | Increase touch field value | | |

Before first use

Unpacking the device:

- Remove the packaging material.
- Packaging materials such as plastic bags or Styrofoam parts are dangerous for children. Therefore, keep these parts away from children. **Danger of choking!**
- Many packaging materials are recycled – so please ensure that they are disposed of correctly; you will be making an important contribution to protecting the environment.
- After unpacking, check the device and the power cord and plug for any damage. If any damage is found, do not operate the device. Contact your authorized dealer.

Mains connection:

- The device may only be connected to a properly installed, freely accessible household socket.
- The mains voltage must correspond to the voltage indicated on the device's rating plate:

220-240 V ~ 50/60 Hz.

- The device complies with the directives that are binding for CE marking.
- When plugged in, the device emits an acoustic signal and the on/off switch lights up – the device is ready for use.

Setting up the device:

- Place the device on a stable, heat-resistant, flat surface.
- Maintain sufficient distance from walls and other objects to ensure air circulation is not impaired and to prevent damage due to heat and steam: Side clearance: approx. 10 cm, top clearance: approx. 60 cm.
This device is not suitable for installation!
- When setting up the appliance, keep in mind that the drying process takes several hours.

Before first use:

- Clean all parts as described under "Maintenance and Care" before using the device for the first time.
- Before starting the first drying cycle, let the appliance run empty for approximately 30 minutes at maximum temperature. A slight odor may develop due to manufacturing reasons. This is normal and will disappear after the motor has been running for a while. Ensure adequate ventilation in the room.
- Wash the levels and lid again, dry them thoroughly and reassemble the device.



Danger!

The device may only be operated if it has been correctly assembled!

Operation

- Fill the drying trays with prepared fruit, vegetables, herbs, etc. (see following paragraphs).
- Stack the drying trays on the base of the appliance.
- Place the lid on the top tier.
- Place the motor unit on the center of the lid.
- Connect the device to the power supply.
- Turn the device on using the on/off switch. The fan starts running and "50°C" appears on the display.
- **Select the desired temperature:**
 - Touch the "SET" field – the temperature display flashes.
 - Touch the field ▲ to increase the temperature.
 - Touch the field ▼ to reduce the temperature.
 - The temperature control range is between 35°C and 70°C.
 - Each touch increases or decreases the temperature by 1°C.
 - If you touch the field constantly, the temperature will change quickly.
 - Please note the display.

- **Select the desired duration:**
 - Touch the "SET" field again – the time display flashes.
 - Touch the field ▲to increase the time setting.
 - Touch the field ▼to reduce the time setting.
 - You can set a drying time from 00:10 = 10 minutes to 48:00 = 48 hours.
 - Each touch increases or decreases the duration by 10 minutes.
 - If you touch the field constantly, the duration will change quickly.
 - Please note the display.
- Approximately 3 seconds after you set the temperature and time, the device begins heating. The display alternates between the temperature and the remaining time.
- During the drying process, the temperature and remaining time can be changed at any time.
- Once the set time has elapsed, the device automatically switches off and "END" appears on the display. The device emits five beeps and the fan stops.



- **Important NOTE!**

- Even if the set drying time has elapsed and the appliance turns off, or if you manually turn it off using the on/off switch, it is not disconnected from the power supply; it remains in standby mode. To completely disconnect it from the power supply, you must unplug the appliance.

Important user information:

- An acoustic signal is emitted each time a control panel is touched.
- Use only original drying racks.
- Always insert all 5 drying levels, regardless of whether they are filled with food or empty.
- Do not place aluminum foil or other paper in the drying racks to avoid impairing air circulation.
- drying time , check the condition of the food and, if necessary, end the drying process earlier or extend the drying time .
- If the drying results on each level are different, swap the levels occasionally.
- Information on recommended temperature and drying time can be found in the section "Temperature and drying time ".

Drying

General information about drying:

Drying and dehydrating are the oldest preservation methods known to man. Foods contain varying degrees of water. Dehydrating removes water from the food, thus depriving it of the breeding ground for putrefactive and mold-causing bacteria and fermentation processes. With proper drying and storage, dried foods can be kept for years. Removing water concentrates the flavors, which is why dried foods are often more flavorful. Vitamins, nutrients, and minerals

are unaffected. Approximately 95-97% of the nutrients are retained. By comparison, canning retains approximately 20-30% of the nutrients, while freezing retains approximately 40-60%. Sulfur and other preservatives are avoided.

Even if you already preserve or freeze food, drying it will add an extra layer of value to your kitchen and your palate.

Drying in the sun is a matter of luck in our latitudes. Drying in a home oven, due to its relatively enclosed space and insufficient air circulation, often causes the dried goods to sweat, stick, or drip. The oven is also difficult to clean afterward, as it is not designed for drying.

Prepare the dried food :

To peel or not to peel:

The peel of fruits and vegetables often contains a large portion of their nutrients. Therefore, it's best not to peel the dried food when using it as a snack.

On the other hand, you will peel apples if you want to use them later for something like an apple strudel, or tomatoes for tomato soup.

As a general rule, peel your food before drying if you would normally peel it when using it.

- For safe, appetizing preservation, all food must be washed thoroughly.
- Dry the food thoroughly; water in the drying trays can impair the drying results.
- Use only flawless food or cut out any damaged areas generously.
- Remove the core from fruit.
- Fruit should be ripe, but not overripe.
- If you want to avoid the natural browning of the cut surfaces, you can briefly dab the fruit with a solution of 1 tablespoon of lemon juice (or commercially available vitamin C) in 1 cup of water.
- Blanching is recommended for most vegetables: The prepared vegetables are immersed in a pot of boiling water. From the moment the water boils again, the blanching time is calculated according to the table.

Cutting dried goods:

One of the most important factors for successful drying is how the food is cut.

- To achieve an even drying result, the pieces should be cut to approximately the same size/thickness.
- Thick pieces take longer than thin pieces.
- Also note that the pieces become much smaller when dried.
- Moisture escapes primarily from the cut surfaces, not from the skin. Therefore, the cut surface (e.g., with rhubarb, greens, asparagus, and beans) should be as large as possible—cut lengthwise.
- Small fruits or berries such as strawberries should be halved.
- Even smaller berries should be halved or blanched to break open the skin.
- Broccoli florets should be halved or quartered depending on their size.

Steaming:

Various vegetables should be steamed before drying:

- Place the chopped vegetables in a colander. Place the colander over a pot filled with a little water and bring the water to a boil.

Blanching:

Blanching is recommended for green beans, cauliflower, broccoli, asparagus, potatoes or peas, for example.

- Place the prepared vegetables in boiling water for about 3-5 minutes.
- Peel it and pat it dry before dehydrating it.

Fill the drying trays:

Generally, the drying tray should not be completely full; there should always be some space left for air circulation. Place the food in a single layer. This is especially important for bananas and pineapple slices, for example, but is less important for beans, for example.

- Always place unpeeled fruit on the bowl with the cut side facing up.
- Since the food shrinks during drying, be aware that pieces that are too small may fall through the openings in the shelves.
- The drying racks can be lined with a fine-mesh nylon net, coarse fabric, or similar to dry small berries or herbs, for example.

The material used must be food-safe and breathable. Also, make sure the material is washed and clean.

- Chopped foods should not be stacked more than 1 cm high. Use a fork or similar tool to partially clear the bottom of the drying tray to ensure proper air circulation.
- When removing particularly sticky foods, make sure that no residue from the covering material remains.
- For finely chopped foods, it's recommended to stir them a few times during the drying process to ensure everything dries well and evenly. To do this, turn off the appliance, unplug it, remove the drying trays, stir, reassemble the drying trays, and restart the drying process.

Drain:

- Some foods, such as tomatoes, citrus fruits, or sugared fruits, release a lot of liquid even after cutting. To prevent dripping onto the other drying trays or the base of the appliance (which could cause damage), press the filled drying tray down several times on a kitchen towel to remove any excess juice.

Temperature and drying time

Drying temperature:

Like the drying time, the drying temperature also depends on many different factors, and it is recommended to record your experience for future reference. However, the general rule is:

- ~ 40 °C for herbs and mushrooms
- ~ 50 – 60 °C for vegetables and delicate fruits
- ~ 60 – 70 °C for fruit

Please also note the table below.

Drying time :

Exact drying times cannot be given as various factors must be taken into account:

- Liquid content of the dried food ;
- Thickness of the dried food pieces;
- Humidity and temperature of the room in which the dehydrator is operated;
- Density of the dried food ;

Depending on these and other factors (freshness of the food , previous storage, etc.), the drying time varies. With a little experience, you'll soon find the optimal drying times.

In general, very juicy foods such as tomatoes or citrus fruits take much longer to dry than those with less juice, such as cabbage or apples.

The crunch test is most reliable when the dried food has cooled down. Dried vegetables should feel less tough, rather brittle and fragile. Onions and parsley, for example, become papery.

For this reason, it's also necessary to monitor the drying process and check the food from time to time, or even rearrange the drying trays . For very moist foods, it's recommended to check after about 4 hours.

Foods that do not contain as much liquid, such as herbs, leafy vegetables, chopped foods, etc., dry more quickly and may need to be checked after about 2 hours.

Generally, it's better for food to be slightly dry than for it to retain too much moisture. Food that's too moist is more likely to spoil. However, foods that are slightly overdried are still usable, even if they're a bit brittle or dark (e.g., for soups or cakes). They may require a little more water during cooking, but this doesn't affect the flavor or quality.

Drying time table :

Variety	Preparation	Dry state	Drying time approx. / h
Vegetables			
Broccoli	Clean and cut, blanch for about 3-5 minutes	brittle	8 - 20 h
Chili	dry whole	leathery	8 - 10 hours
Peas	Peel and blanch for about 3-5 minutes	brittle	8 - 14 hours
potatoes	Cut into cubes or slices, steam for 8 - 10 minutes	brittle	10 - 30 hours
Green beans	cut and blanch	brittle	10 - 26 hours
cucumbers	Peel and cut into slices about 1.5 cm thick	leathery	8 a.m. - 6 p.m.
cauliflower	clean, cut and blanch until al dente	leathery	8 - 16 h
Carrots	steam until al dente, chop or slice	leathery	8 - 12 hours
Garlic	Remove the peel from the toes and cut	leathery	8 - 16 h
herb	Clean and cut into strips about 3 mm thick	leathery	8 - 14 hours
Brussels sprouts	clean, cut into pieces of about 2 cm	crispy	10 - 30
Pumpkin Eggplant	Clean, cut into slices about 1 - 1.5 cm thick	brittle	8 a.m. - 6 p.m.
paprika	Cut into approx. 0.5 cm strips or rings, remove seeds	brittle	8 - 14 hours
Rauner	Cook, let cool, slice	Crispy	10 - 26
rhubarb	Remove outer shell, cut into approx. 3 cm pieces	no moisture	10 - 38 hours
chives	chop	brittle	8 - 14 hours
celery	Cut the sticks into slices about 5-6 mm thick	brittle	8 - 14 hours
asparagus	cut into 2-3 cm long pieces	brittle	8 - 14 hours
spinach	Blanch briefly (not mushy!)	brittle	8 - 16 h
tomatoes	Remove skin, cut into halves or slices	leathery	10 - 24 hours
zucchini	cut into approx. 0.5 cm pieces	brittle	8 a.m. - 6 p.m.
onions	finely cut or chop	brittle	10 - 14 hours
Mushrooms	cut, chop or dry whole	leathery	8 - 14 hours
Fruit			
Apples	(peel), remove core, cut into slices or rings	flexible	5 - 6 hours
Bananas	Peel and cut into slices about 3 mm thick	crispy	8 - 38 hours
Berries	Cut strawberries into 1 cm slices, other berries whole	no moisture	8 - 26 hours
pears	peel and cut	flexible	8 - 30 hours
Dates	core and cut	leathery	6 - 26 hours
figs	cut	leathery	6 - 26 hours
Cherries	core or core halfway through drying time	leathery	8 - 34 hours
apricots	wash, halve or slice	flexible	12 - 38 hours
nectarines	Halve, core halfway through drying	flexible	8 - 26 hours
orange peel	cut into long strips	brittle	8 - 16 h
peaches	remove seeds halfway through drying time	flexible	10 - 34 hours
cranberries	chop or whole	flexible	6 - 26 hours

Storage of dried foods

After properly drying your food, proper storage is also important to preserve it for as long as possible. However, it is recommended not to store dried fruit or vegetables for longer than 1 year. Dried fish or meat should not be stored for longer than approximately 3 months (in the refrigerator) or 1 year (in the freezer).

Allow the dried foods to cool thoroughly before packaging.

- Any container that is clean, airtight and moisture-proof is suitable for storage.
- Plastic bags with zip closure or sealable bags are ideal.
- Fill the bag and press out any remaining air .
- Filled, sealed bags can be used to store metal cans (e.g., coffee cans) with lids to keep pests out. However, food should not be stored directly in metal cans.
- Glass containers with a good seal (airtight!) can be used with or without a plastic bag.
- **Not** suitable: fabric bags, paper bags, thin plastic bags, wrapping paper or containers without an airtight seal.

Dried foods can be stored for years at any room temperature, but preferably in dry, cool, dark rooms.

For every 10°C lower temperature, the storage time is extended by two to three times.

Preparation of dried foods

Fruits can be eaten dried as a snack, but can also be used as imaginative ingredients in countless recipes.

Adding water for regeneration:

Dried foods can be returned to their original state by adding water.

If dried fruits are to be used in recipes similar to fresh fruit, they must be soaked beforehand to restore the moisture that was previously removed.

The basic rule is: 2 parts water to 3 parts dried food .

If in doubt, use a little less water so that the fruit doesn't become mushy.

Then the fruits can be used according to the recipe.

For vegetables and fruit that will be cooked in liquid (e.g., vegetable side dishes, fruit garnishes, or compotes), use 1–1.5 parts water to 1 part dried food . More water may be needed.

Regeneration time:

- Chopped or shredded food returns to its original state relatively quickly; 15 – 30 minutes is sufficient.
- Larger pieces of fruit or vegetables can be soaked overnight in water (in the refrigerator). If this takes too long, add the dried goods to boiling water, remove the pot from the heat, and let it stand for about 2-3 hours.
- However, whole pieces of fruit should be soaked overnight.
- Vegetables are generally soaked before cooking. For example, add 2/3 cup of cold or warm water to 1 cup of dried vegetables. Never add more water than needed. Vegetables should not be left to stand for too long before cooking.
- Soaked vegetables take about as long to cook as frozen vegetables.
- Finely chopped dried vegetables can be added directly to the cooking pot without soaking.
- For soup vegetables, sauces or salad dressings, dried vegetables or herbs can be chopped and mixed to the desired size directly in a food processor.
- Grinding dried vegetables is suitable for baby food, cream soups, sauces, etc. However, please note that grinding reduces the shelf life.

Cleaning

To ensure long-term, trouble-free use of your device, it is necessary to keep it clean. With normal use, the device will usually only become slightly dirty, but you should still clean it after each use:

- Turn off the device and unplug it.
- Remove the motor unit from the lid and wipe it with a slightly damp, soft cloth.
- The appliance base, drying racks, and lid can be cleaned under warm running water. A mild detergent may also be used.
- A soft kitchen brush can be used to remove food residue from the drying rack.
- Never use aggressive cleaning agents containing gasoline or alcohol. Avoid using abrasive or scratching cleaning tools to avoid damaging the surface of the device.
- The parts are not suitable for cleaning in the dishwasher.
- The parts of the device must not be treated with disinfectants or boiled.
- After cleaning, allow all parts to dry thoroughly before reassembling them.
- Make sure that no liquid enters the ventilation openings of the warm air outlet of the motor unit.
-  Never immerse the motor unit, power cord, or plug in water or any other liquid.
RISK OF ELECTRIC SHOCK!
- If you do not use the device for an extended period of time, pack it thoroughly cleaned and dry in the carton and store it in a clean, cool place out of reach of children.

Product data

Mains operation:	220V -240V ~ 50/60 Hz
Power:	245 watts
Temperature control range:	35°C – 70°C
Dimensions:	approx. 32.5 x 27 x 32.5 cm
Weight:	approx. 1,726 g

When off, the device consumes <0.5 watts of power.



*) Typographical errors, design and technical changes reserved!

Information on environmental protection



At the end of its service life, this product should not be disposed of with normal household waste. Instead, it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The symbol on the product, in the instruction manual, or on the packaging indicates this.

The materials are recyclable according to their labeling. By reusing, recycling, or otherwise disposing of old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local council for the responsible disposal facility .

This device is not suitable for installation!

- When setting up the appliance, keep in mind that the drying process takes several hours.

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty, we grant a 24-month warranty on this device, calculated from the date of issue of the invoice or delivery bill. Within this warranty period, all manufacturing and/or material defects will be repaired and/or replaced free of charge, or (at our discretion) exchanged for an item of equal value and in perfect condition, on presentation of the invoice or delivery bill. The prerequisite for such a guarantee is that the appliance has been handled and maintained properly. Claims beyond our warranty services are excluded. In justified cases, the guarantee only covers the repair of the appliance. Further claims and liability for any consequential damage are excluded. No guarantee can be given for parts that are subject to natural wear and tear or for damage caused by impact, incorrect operation, exposure to moisture or other external influences or by intervention by unauthorized third parties. In the event of a warranty claim, the appliance must be returned to your specialist dealer together with the invoice or delivery bill.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Warranty:

The warranty is expressly stipulated by law and only applies to defects that existed at the time the goods were handed over. The claim is always directed against the contractual partner (dealer), who must remedy the defect free of charge (for the consumer) or arrange for it to be remedied.

Guarantee:

The guarantee is a voluntary, contractual promise by the manufacturer (general importer) for which there are no minimum requirements in terms of content or form. However, many warranties only cover part of the costs incurred in remedying defects, but they usually apply to all defects that occur within a certain period.

Bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí z něj vyplývajícím rizikům.
- Děti mladší 8 let musí být chráněny před zařízením a připojovacím kabelem.
- Děti by měly být vždy pod dohledem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nehrají.
- Děti si s tímto zařízením nesmí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Nenechávejte zařízení během provozu bez dozoru.
- Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky a uložte jej na místo mimo dosah dětí.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte celé zařízení včetně případného příslušenství, zda nevykazuje závady, které by mohly ovlivnit funkční spolehlivost zařízení.
- Upozorňujeme, že zařízení smí být připojeno pouze k řádně instalované domácí zásuvce, která odpovídá specifikacím uvedeným na typovém štítku zařízení.
- Odpojte napájecí kabel
 - když užívání skončí,
 - při demontáži nebo opětovné montáži zařízení,
 - pokud zařízení delší dobu nepoužíváte,
 - před čištěním,
 - během bouřky.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel; Chcete-li to provést, uchopte zástrčku.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama.
- Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste zařízení přemístili. Ujistěte se, že napájecí kabel není zmačkaný ani zalomený.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z pracovní plochy (nebezpečí

- zakopnutí!) a ujistěte se, že se nedotýká horkých povrchů.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvky ani prodlužovací kabely. Pokud je to přesto nutné, ujistěte se, že kabely splňují potřebná bezpečnostní kritéria.
 - Zařízení nesmí být obsluhováno pomocí externího časovače ani systému dálkového ovládní.
 - Zařízení umísťujte pouze na rovné a stabilní povrchy.
 - Ujistěte se, že povrch je žáruvzdorný (nepokládejte jej na ubrus, dřevěnou desku atd.).
 - Zařízení nesmí být nikdy umístěno ani provozováno na horkých površích (sporák) nebo v blízkosti otevřeného plynového ohně.
 - Zajistěte, aby se teplé/horké části nedostaly do kontaktu s snadno hořlavými předměty, jako jsou záclony, ubrusy atd. Nebezpečí požáru!
 - Používejte zařízení pouze v interiéru, ne venku.
 - Používejte zařízení pouze v čistém a bezprašném prostředí.
 - Nepoužívejte zařízení ve vlhkém prostředí, jako například: koupelny, v blízkosti umyvadel.
 - Pokud se do zařízení dostala tekutina, okamžitě jej vypněte a odpojte ze zásuvky.
 - Nezakrývejte zařízení a nepokládejte na něj žádné předměty (noviny, ubrusy atd.).
 - Na zařízení nepokládejte žádné předměty naplněné tekutinou.
 - Nepokládejte na zařízení hořící svíčky.
 - Ujistěte se, že zařízení stojí volně a během provozu není zakryté. Nesmí být umístěn pod nástěnnou skříňkou. Na všech stranách by měla být dodržována bezpečná vzdálenost. Větrací otvory na spodní straně zařízení nesmí být zakryty ani blokovány.
 - Nevkládejte žádné předměty do otvorů zařízení (větracích štěrbin).
 - Nepoužívejte zařízení v blízkosti hořlavých kapalin nebo tlakových aerosolů.
 - Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí balení zařízení.
 -  Tělo zařízení, napájecí kabel a zástrčka nesmí být nikdy ponořeny do vody ani jiných kapalin. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Jakákoli reklamace bude neplatná, pokud nebudou dodrženy následující body:
 - Z bezpečnostních důvodů není povoleno provádět úpravy nebo změny produktu.
 - Neotevírejte kryt zařízení; uvnitř nejsou žádné ovládací prvky.
 - Pokud je zařízení nebo napájecí kabel poškozen, nesmí být zařízení uvedeno do provozu. Odvezte to do autorizovaného servisu k opravě.
 - Opravy elektrických spotřebičů musí provádět kvalifikovaný personál, aby byly dodrženy bezpečnostní předpisy a předešlo se nebezpečí. Pokud je zařízení nebo napájecí kabel poškozen, musí být veškeré opravy provedeny kvalifikovaným odborným servisem.
 - Tato příručka má za cíl seznámit vás s bezpečnostními pokyny a funkcemi tohoto zařízení. Uschovejte si prosím tento manuál na bezpečném místě, abyste k němu měli kdykoli přístup.

Zamýšlené použití:

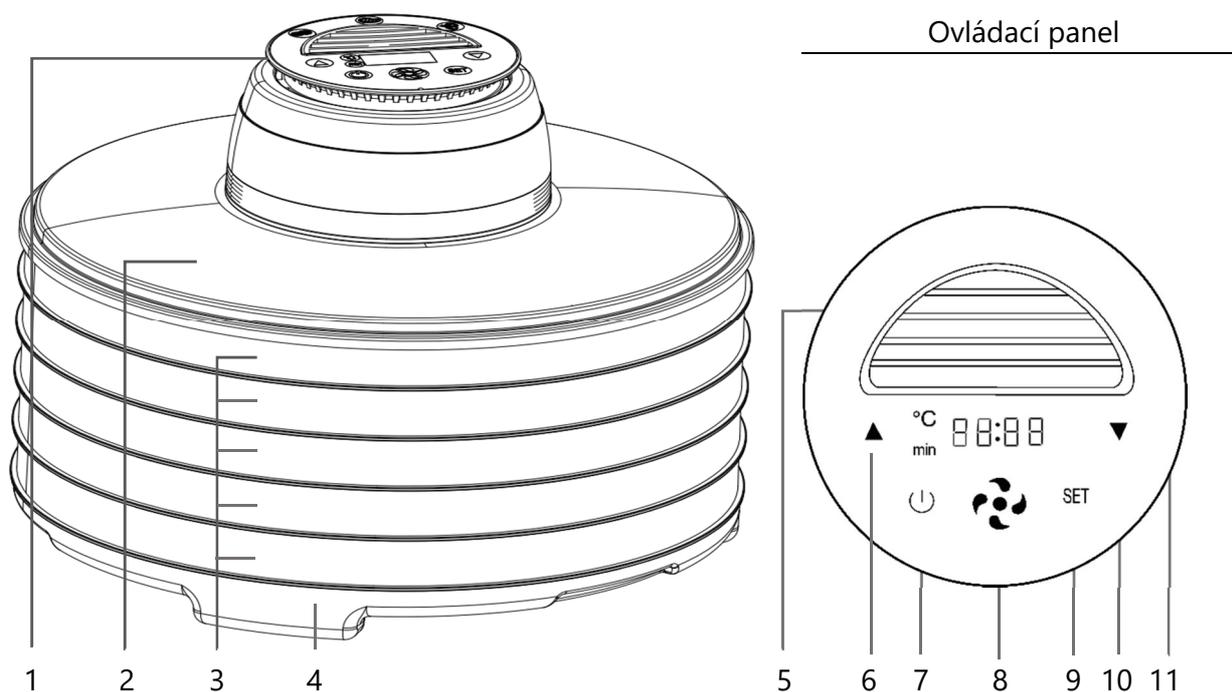
- Sušička je určena výhradně k dehydrataci/sušení a konzervaci vhodných potravin.
- Zařízení je určeno výhradně pro soukromé použití a nikoli pro komerční účely.
- Zařízení je určeno výhradně pro použití v domácnostech nebo podobných aplikacích (kanceláře, byty, zákazníci v hotelech atd.), nikoli pro komerční použití.
- Jakékoli použití nebo úprava zařízení jinak, než je popsáno v návodu, je považována za nevhodnou a může způsobit poškození zařízení nebo poškození osob. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití se nepřebírá žádná odpovědnost.



POZOR – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ:

- Zařízení se během provozu na dotýkaných površích zahřívá! Nedotýkejte se holými rukama, používejte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- Nepřemísťujte ani nepřepravujte zařízení, pokud je v provozu.
- Před čištěním musí všechny díly dostatečně vychladnout.
- Nenechávejte horké části bez dozoru!

Ovládací prvky



- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Motorová jednotka s ovládacím panelem | 7 | Vypínač |
| 2 | Víčko | 8 | Displej ventilátoru |
| 3 | 5 dní schnutí | 9 | Nastavení dotykového pole |
| 4 | Základna zařízení s větracími otvory | 10 | Snížit hodnotu dotykového pole |
| 5 | Větrací otvory ventilátoru | 11 | Digitální zobrazení času / teploty |
| 6 | Zvýšit hodnotu dotykového pole | | |

Před prvním použitím

Vybalení zařízení:

- Odstraňte obalový materiál.
- Obalové materiály, jako jsou plastové sáčky nebo polystyrenové díly, jsou pro děti nebezpečné. Proto tyto části uchovávejte mimo dosah dětí. **NEBEZPEČÍ UDUŠENÍ!**
- Mnoho obalových materiálů se recykluje – proto se ujistěte, že jsou správně zlikvidovány; významně přispějete k ochraně životního prostředí.
- Po vybalení zkontrolujte zařízení a napájecí kabel se zástrčkou, zda nejsou poškozené. Pokud je zařízení poškozeno, nesmí se používat – obraťte se na svého specializovaného prodejce.

Připojení k síti:

- Zařízení smí být připojeno pouze k řádně instalované a volně přístupné domácí zásuvce.

- Síťové napětí musí odpovídat napětí uvedenému na typovém štítku zařízení: 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- Zařízení splňuje směrnice, které jsou závazné pro označení CE.
- Po zapojení zařízení vydá zvukový signál a rozsvítí se tlačítko zapnutí/vypnutí – zařízení je připraveno k použití.

Nastavení zařízení:

- Umístěte zařízení na stabilní, tepelně odolný a rovný povrch.
- Dodržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a jiných předmětů, aby nebyla omezena cirkulace vzduchu a nemohlo dojít k poškození v důsledku tepla a páry: Vzdálenost ke stranám: cca. 10 cm, vzdálenost nahoře: cca. 60 cm.
Zařízení není vhodné k instalaci!
- Při instalaci spotřebiče mějte na paměti, že proces sušení trvá několik hodin.

Před prvním použitím:

- Před prvním použitím zařízení očistěte všechny díly, jak je popsáno v části „Údržba a péče“.
- Před spuštěním prvního sušicího cyklu nechte spotřebič běžet naprázdno přibližně 30 minut na maximální teplotu. Z důvodů souvisejících s výrobou se může vyvinout mírný zápach. Toto je normální a po určité době běhícího motoru to zmizí. Zajistěte dostatečné větrání místnosti.
- Znovu omyjte úroveň a víko, důkladně je osušte a zařízení znovu sestavte.



Nebezpečí!

Zařízení smí být provozováno pouze tehdy, je-li správně smontováno!

Operace

- Naplňte sušicí misky připraveným ovocem, zeleninou, bylinkami atd. (viz následující odstavce).
- Naskládejte sušicí tácy na základnu spotřebiče.
- Umístěte víko na horní patro.
- Umístěte motorovou jednotku do středu víka.
- Připojte zařízení k napájení.
- Zapněte zařízení pomocí vypínače. Ventilátor se spustí a na displeji se zobrazí „50 °C“.
- **Vyberte požadovanou teplotu:**
 - Dotkněte se pole „SET“ – zobrazení teploty bliká.
 - Dotykem pole ▲ zvýšíte teplotu.
 - Dotykem pole ▼ snížíte teplotu.
 - Rozsah regulace teploty je mezi 35 °C a 70 °C.
 - Každým dotykem se teplota zvýší nebo sníží o 1 °C.
 - Pokud se pole neustále dotýkáte, teplota se bude rychle měnit.
 - Věnujte prosím pozornost displeji.

- **Vyberte požadovanou dobu trvání:**
 - Znovu se dotkněte pole „SET“ – zobrazení času bliká.
 - Dotkněte se pole ▲ pro zvýšení nastavení času.
 - Dotkněte se pole ▼ pro zkrácení nastaveného času.
 - Doba sušení můžete nastavit od 00:10 = 10 minut do 48:00 = 48 hodin.
 - Každým dotykem se doba trvání prodlužuje nebo zkracuje o 10 minut.
 - Pokud se pole dotýkáte neustále, doba trvání se bude rychle měnit.
 - Věnujte prosím pozornost displeji.
- Přibližně 3 sekundy po nastavení teploty a času se zařízení začne zahřívat. Na displeji se střídavě zobrazuje teplota a zbývající čas.
- Během procesu sušení lze teplotu a zbývající dobu kdykoli změnit.
- Po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky vypne a na displeji se zobrazí „END“. Zařízení 5krát pípne a ventilátor se zastaví.



– **Důležitá POZNÁMKA!**

- I když uplyne nastavená doba sušení a přístroj se vypne, nebo pokud přístroj vypnete ručně pomocí vypínače, nedojde k odpojení od napájení; je stále v pohotovostním režimu. Pro úplné odpojení od napájení je nutné odpojit napájecí kabel.

Důležité informace pro uživatele:

- Při každém dotyku ovládacího panelu se ozve akustický signál.
- Používejte pouze originální sušící rošty.
- Vždy vložte všech 5 úrovní sušení, bez ohledu na to, zda jsou naplněny potravinami nebo prázdné.
- Do sušících roštů nekládejte alobal ani jiný papír, abyste nenarušili cirkulaci vzduchu.
- doby sušení zkontrolujte stav potravin a v případě potřeby proces sušení ukončete dříve nebo dobu sušení prodlužte .
- Pokud se výsledky sušení na jednotlivých úrovních liší, občas úrovně vyměňte.
- Informace o doporučené teplotě a době schnutí naleznete v části „Teplota a doba schnutí“.

Sušení

Obecné informace o sušení:

Sušení a dehydratace jsou nejstarší metody konzervace známé lidstvu. Jídlo obsahuje více či méně vody. Sušením se z potravin odstraňuje voda a tím vzniká živná půda pro hnilobné a plísňové bakterie a fermentační procesy. Pokud jsou sušené a správně skladované, vydrží sušené zboží roky. Odstraněním vody se aromatické látky koncentrují, a proto jsou sušené potraviny často chutnější. Vitamíny, živiny a minerály nejsou ovlivněny. Zachová se přibližně 95–97 % obsažených živin. Pro srovnání: Při konzervování se zachová přibližně 20–30 % živin a při mrazení přibližně 40–60 %.

Síra a další konzervační látky se vyhýbají.

I když již potraviny konzervujete nebo mrazíte, jejich sušení dodá vaší kuchyni a vašemu chuťovému pohárku další vrstvu hodnoty.

Sušení na slunci je v našich zeměpisných šířkách otázkou štěstí. Sušení v domácí troubě často způsobuje, že se sušené zboží potí, lepí nebo kape kvůli její relativně uzavřené povaze a nedostatečné cirkulaci vzduchu a trouba se po sušení obtížně čistí, protože není určena k sušení.

Připravte si sušené krmivo :

Loupat či neloupat:

Slupka ovoce nebo zeleniny často obsahuje velkou část živin. Proto je lepší sušené jídlo neloupat, pokud se používá jako svačina.

Na druhou stranu, jablka budete loupat, pokud je později použijete například. B. chcete použít na jablečný závin nebo rajčata na rajčatovou polévku.

Obecně platí, že pokud byste potraviny normálně loupali před použitím, před sušením je oloupejte.

- Pro bezpečné a chutné uchování je nutné veškeré potraviny důkladně omýt.
- Potraviny důkladně osušte; Voda v sušicích miskách může zhoršit výsledky sušení.
- Používejte pouze bezvadné potraviny nebo důkladně vyřízněte všechna poškozená místa.
- Odstraňte z ovoce jádřinec.
- Ovoce by mělo být zralé, ale ne přezrálé.
- Pokud se chcete vyhnout přirozenému hnědnutí řezných ploch, můžete ovoce krátce potřít roztokem 1 lžice citronové šťávy (nebo komerčně dostupného vitamínu C) v 1 šálku vody.
- U většiny druhů zeleniny se doporučuje blanšírování: připravená zelenina se ponoří do hrnce s vroucí vodou. Od okamžiku, kdy voda znovu vře, se doba blanšírování vypočítává podle tabulky.

Krájení sušeného zboží:

Jedním z nejdůležitějších faktorů pro úspěšné sušení je způsob krájení potravin .

- Pro dosažení rovnoměrného výsledku sušení by měly být kusy nařezány na přibližně stejnou velikost/tloušťku.
- Silné kusy se zpracovávají déle než tenké kusy.
- Také si všimněte, že kousky se po vysušení výrazně zmenší.
- Vlhkost uniká hlavně z řezných ploch, nikoli ze skořápky. Z tohoto důvodu by měla být řezná plocha (např. u rebarbory, tyčinkové zeleniny, chřestu, fazolí) co největší – krájejte ji podélně.
- Drobné ovoce nebo bobule, jako například: B. Jahody by měly být rozpůleny.
- I menší bobule by měly být rozpůleny nebo blanšírovány, aby se slupka rozlomila.
- Růžičky brokolice by měly být rozpůleny nebo rozčtvrceny v závislosti na jejich velikosti.

Vaření v páře:

Různé druhy zeleniny by se měly před sušením napařit:

- Nakrájenou zeleninu dejte do síta. Síto umístěte nad hrnec naplněný trochou vody a přiveďte vodu k varu.

Blanšírování:

Blanšírování se používá například: Doporučuje se pro zelené fazolky, květák, brokolici, chřest, brambory nebo hrášek.

- Připravenou zeleninu vložte na asi 3-5 minut do vroucí vody.
- Před sušením ho oloupejte a osušte.

Naplňte sušicí misky:

Sušák by v zásadě neměl být zcela obsazený; Vždy by měl být ponechán volný prostor pro cirkulaci vzduchu. Jídlo rozložte v jednoduché vrstvě. To platí např. B. zejména pro banány, plátky ananasu, ale je např. Například u fazolí to není tak důležité.

- Neoloupané ovoce vždy kladete na misku řeznou stranou nahoru.
- Protože se potraviny během sušení smršťují, mějte na paměti, že příliš malé kousky mohou vypadnout otvory v roštech.
- Sušáky lze zakrýt jemnou nylonovou sítí, hrubou látkou nebo podobným materiálem. být navržen tak, aby např. B. sušit malé bobule nebo byliny.
Použitý materiál musí být prodyšný a bezpečný pro potraviny. Také se ujistěte, že je materiál vypraný a čistý.
- Nasekané jídlo by nemělo být vrstveno výše než 1 cm. Pomocí vidličky nebo podobného nástroje částečně vyčistěte spodní část sušicího stojanu, abyste zajistili správnou cirkulaci vzduchu.
- Při odstraňování obzvláště lepkavých potravin se ujistěte, že na nich nezůstaly žádné zbytky krycího materiálu.
- U jemně nakrájených potravin se doporučuje je během sušení několikrát promíchat, aby se vše dobře a rovnoměrně vysušilo. Chcete-li to provést, vypněte spotřebič, odpojte jej ze zásuvky, vyjměte sušicí misky, promíchejte, misky složte zpět a znovu spustte proces sušení.

Odtok:

- Některé potraviny, jako například: rajčata, citrusové plody nebo slazené ovoce, po nakrájení uvolňují hodně tekutiny. Abyste zabránili odkapávání na ostatní sušicí misky nebo na dno spotřebiče (což by mohlo způsobit poškození), několikrát přitlačte naplněnou sušicí misku na kuchyňskou utěrku, abyste odstranili vytečenou šťávu.

Teplota sušení:

Stejně jako doba schnutí závisí i teplota schnutí na mnoha různých faktorech a doporučuje se zaznamenat si empirické hodnoty pro pozdější použití. Obecné pravidlo však zní:

- ~ 40 °C pro bylinky a houby
- ~ 50 – 60 °C pro zeleninu a křehké ovoce
- ~ 60 – 70 °C pro ovoce

Všimněte si také níže uvedené tabulky.

Doba schnutí :

Přesné doby schnutí nelze uvést, protože je třeba vzít v úvahu různé faktory:

- Tekutý obsah sušených potravin ;
- Tloušťka sušených kousků potravin;
- Vlhkost a teplota místnosti, ve které je sušička provozována;
- Hustota sušeného produktu ;

V závislosti na těchto a možných dalších faktorech (čerstvost sušeného zboží , předchozí skladování atd.) se doba sušení liší. S trochou zkušeností brzy zjistíte optimální doby schnutí.

Obecně platí, že velmi šťavnaté potraviny, jako například: například rajčata nebo citrusové plody, se suší mnohem déle než ty s menším množstvím šťávy, jako jsou pomeranče. Např. zelí nebo jablka.

Zkouška úchopu je nejspolehlivější, když sušená potravina vychladne. Sušená zelenina by se již neměla zdát tuhá, ale spíše křehká a lomná. Používá se například cibule a petržel. B. papírovitý.

Z tohoto důvodu je také nutné sledovat proces sušení a čas od času kontrolovat sušené zboží nebo změnit úroveň sušení . U velmi šťavnatých potravin se doporučuje zkontrolovat po cca 4 hodinách.

Potraviny, které neobsahují tolik tekutiny, jako například: B. Bylinky, listová zelenina, krájené potraviny atd., schnou rychleji a po přibližně 2 hodinách může být nutná kontrola.

Obecně platí, že je lepší, když jídlo trochu přeschne, než když v něm zůstane příliš mnoho vlhkosti. Příliš vlhké jídlo se spíše zkaží. Potraviny, které byly sušeny příliš dlouho, však lze stále použít, i když jsou trochu křehké nebo tmavé (např. do polévek nebo koláčů). Při vaření však mohou vyžadovat trochu více vody, ale to neovlivní chuť ani kvalitu.

Tabulka časů sušení :

Odrůda	Příprava	Suchý stav	Doba schnutí cca. / h
Zelenina			
Brokolice	Očistěte, nakrájejte a blanšírujte asi 3–5 minut	křehký	8 - 20 hodin
Chilli	suchý celý	kožovitý	8 - 10 hodin
Hrášek	Oloupejte a blanšírujte asi 3-5 minut	křehký	8 - 14 hodin
brambory	Nakrájejte na kostky nebo plátky, vařte v páře 8–10 minut	křehký	10 - 30 hodin
Zelené fazole	nakrájete a blanširovat	křehký	10 - 26 hodin
okurky	Oloupejte a nakrájejte na plátky silné asi 1,5 cm	kožovitý	8:00 - 18:00
květák	očistěte, nakrájejte a blanšírujte do al dente	kožovitý	8 - 16 hodin
Mrkve	napařujte do al dente, nakrájejte nebo na plátky	kožovitý	8 - 12 hodin
Česnek	Odstaňte slupku z prstů na nohou a nakrájejte	kožovitý	8 - 16 hodin
bylina	Očistěte a nakrájejte na proužky silné asi 3 mm	kožovitý	8 - 14 hodin
růžičková kapusta	očistěte, nakrájejte na kousky asi 2 cm	křupavé	10 - 30
Dýně Lilek	Očistěte, nakrájejte na plátky silné asi 1 - 1,5 cm	křehký	8:00 - 18:00
paprika	Nakrájejte na cca. 0,5cm proužky nebo kroužky, odstraňte	křehký	8 - 14 hodin
Rauner	Uvařit, nechat vychladnout, nakrájete	Křupavé	10 - 26
rebarbora	Odstaňte vnější skořápku, nakrájejte na cca. 3cm kousky	žádná vlhkost	10 - 38 hodin
pažitka	kotleť	křehký	8 - 14 hodin
celer	Tyčinky nakrájejte na plátky silné asi 5-6 mm	křehký	8 - 14 hodin
chřest	nakrájené na 2-3 cm dlouhé kousky	křehký	8 - 14 hodin
špenát	Krátce blanšírujte (ne rozvařte!)	křehký	8 - 16 hodin
rajčata	Odstaňte kůži, nakrájejte na poloviny nebo plátky	kožovitý	10 - 24 hodin
cuketa	nakrájené na cca. 0,5cm kousky	křehký	8:00 - 18:00
cibule	jemně nakrájejte nebo nasekejte	křehký	10 - 14 hodin
Houby	krájené, sekané nebo sušené vcelku	kožovitý	8 - 14 hodin
Ovoce			
Jablka	(oloupat), odstranit jádřinec, nakrájete na plátky nebo kroužky	flexibilní	5 - 6 hodin
Banány	Oloupejte a nakrájejte na plátky silné asi 3 mm	křupavé	8 - 38 hodin
Bobule	Jahody nakrájejte na 1 cm plátky, ostatní bobule celé	žádná vlhkost	8 - 26 hodin
hrušky	oloupejte a nakrájejte	flexibilní	8 - 30 hodin
Data	jádro a řez	kožovitý	6 - 26 hodin
fiky	střih	kožovitý	6 - 26 hodin
Třešně	jádro nebo jádro v polovině doby schnutí	kožovitý	8 - 34 hodin
meruňky	omyjte, rozpůlíte nebo nakrájejte na plátky	flexibilní	12 - 38 hodin
nektarinky	polovině sušení rozpůlíme a vytvoříme jádro	flexibilní	8 - 26 hodin
pomerančová kůra	nakrájené na dlouhé proužky	křehký	8 - 16 hodin
broskve	v polovině doby sušení odstraňte semínka	flexibilní	10 - 34 hodin

brusinky	kotleta nebo celá	flexibilní	6 - 26 hodin
hrozny	suchý celý	flexibilní	8 - 38 hodin

Skladování sušených potravin

Po řádném usušení potravin je důležité i jejich správné skladování, aby se co nejdéle udržely v zásobě. Nedoporučuje se však skladovat sušené ovoce nebo zeleninu déle než 1 rok. Sušené ryby nebo maso by se neměly skladovat déle než přibližně 3 měsíce (v chladničce) nebo 1 rok (v mrazničce).

Před balením nechte sušené potraviny důkladně vychladnout.

- Pro skladování je vhodná jakákoli nádoba, která je čistá, vzduchotěsná a odolná proti vlhkosti.
- plastové sáčky se zipem nebo uzavíratelné sáčky.
- Naplněte sáček a vytlačte z něj zbývající vzduch .
- Naplněné, uzavřené sáčky lze skladovat v kovových plechovkách (např. od kávy) s víčky, aby se do nich nedostal škůdci. Potraviny by se však neměly skladovat přímo v kovových plechovkách.
- Skleněné nádoby s dobrým utěsněním (vzduchotěsné!) lze použít s plastovým sáčkem nebo bez něj.
- **Nevhodné** : látkové sáčky, papírové sáčky, tenké plastové sáčky, balicí papír nebo nádoby bez vzduchotěsného uzávěru.

Sušené potraviny lze skladovat po dobu několika let při jakékoli pokojové teplotě, nejlépe však v suchých, chladných a tmavých místnostech.

Za každých 10 °C nižší teplotu se doba skladování prodlužuje dvakrát až třikrát.

Příprava sušených potravin

Ovoce se dá jíst sušené jako svačina, ale také se dá použít jako nápaditá ingredience v nespočetných receptech.

Přidání vody pro regeneraci:

Sušené potraviny lze vrátit do původního stavu přidáním vody.

Pokud se sušené ovoce používá v receptech podobných čerstvému ovoci, musí se předem namočit, aby se obnovila dříve odstraněná vlhkost.

Základní pravidlo zní: 2 díly vody na 3 díly sušeného krmiva .

V případě pochybností použijte trochu méně vody, aby ovoce nezměklo.

Pak lze ovoce použít dle receptu.

Pro zeleninu a ovoce, které se mají vařit v tekutině (např. zeleninové přílohy, ovocné ozdoby nebo kompoty), použijte 1–1 1/2 dílu vody na 1 díl sušených potravin . Může být potřeba více vody.

Doba regenerace:

- Nasekané nebo drcené potraviny se poměrně rychle vrátí do původního stavu; 15–30 minut je dostačující.
- Větší kusy ovoce nebo zeleniny lze přes noc namočit do vody (v lednici). Pokud to trvá příliš dlouho, vložte sušené zboží do vroucí vody, sejměte hrnec z plotny a nechte asi 2–3 hodiny louhovat.
- Celé kusy ovoce by se však měly namočit přes noc.
- Zelenina se před vařením obvykle namáčí. Například dáte například přidejte 2/3 šálku studené nebo teplé vody do 1 šálku sušené zeleniny. Nikdy nepřidávejte více vody, než je potřeba. Zelenina by se před vařením neměla nechávat příliš dlouho stát.
- Namočená zelenina se vaří přibližně stejně dlouho jako mražená zelenina.
- Jemně nakrájenou sušenou zeleninu můžete přidat přímo do hrnce bez namáčení.
- Pro polévkovou zeleninu, omáčky nebo zálivky na saláty lze sušenou zeleninu nebo bylinky nasekat a rozmixovat na požadovanou velikost přímo v kuchyňském robotu.
- Mletí sušené zeleniny je vhodné do kojenecké výživy, krémových polévek, omáček atd. Upozorníme však, že mletím se zkrátí trvanlivost.

čištění

Pro zajištění dlouhého a bezproblémového používání vašeho zařízení je nutné jej udržovat v čistotě. Při běžném používání se však zařízení obvykle jen mírně zašpiní, ale i tak byste ho měli po každém použití vyčistit:

- Vypněte zařízení a odpojte jej ze zásuvky.
- Sejměte motorovou jednotku z víka. a otřete je mírně navlhčeným, měkkým hadříkem.
- Základnu spotřebiče, sušicí rošty a víko lze čistit pod tekoucí teplou vodou. Lze použít i jemný čisticí prostředek.
- K odstranění zbytků jídla ze sušáku lze použít měkký kuchyňský kartáč.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky obsahující benzín nebo alkohol. Nepoužívejte abrazivní ani škrábavé čisticí nástroje, abyste nepoškodili povrch zařízení.
- Díly nejsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- Části zařízení nesmí být ošetřovány dezinfekčními prostředky ani vařeny.
- Po čištění nechte všechny díly důkladně vyschnout, než je znovu smontujete.
- Dbejte na to, aby se do větracích otvorů pro výstup teplého vzduchu z motorové jednotky nedostala žádná kapalina.
-  Blok motoru, napájecí kabel a zástrčka nesmí být nikdy ponořeny do vody ani jiné kapaliny. **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**
- Pokud zařízení delší dobu nepoužíváte, důkladně jej vyčistěte a osušte a uložte jej na čistém a chladném místě. na místě nepřístupném dětem.

Údaje o produktu

Napájení ze sítě:	220V - 240V ~ 50/60 Hz
Výkon:	245 wattů
Rozsah regulace teploty:	35 °C – 70 °C
Rozměry:	cca. 32,5 × 27 × 32,5 cm
Hmotnost:	cca. 1 726 g

Ve vypnutém stavu spotřebovává zařízení <0,5 wattu energie.



*) Typografické chyby, designové a technické změny vyhrazeny!

Informace o ochraně životního prostředí



Na konci své životnosti nesmí být tento výrobek likvidován s běžným domovním odpadem, ale musí být odevzdán na sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Symbol na výrobku, v návodu k použití nebo na obalu to označuje.

Materiály jsou recyklovatelné dle jejich označení. Opětovným použitím, recyklací nebo jinými formami recyklace starých zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Zeptejte se prosím svého místního úřadu na odpovědné zařízení pro likvidaci odpadu .

Záruka / Garantie

Vedle zákonné záruky poskytujeme na toto zařízení 24 měsíců záruky, počítané od data vystavení faktury nebo dodacího listu. Během této záruční doby budou při předložení faktury nebo dodacího listu všechny výrobní a/nebo materiálové vady bezplatně odstraněny opravou a/nebo výměnou vadných dílů, případně (dle našeho uvážení) výměnou za rovnocenný, bezchybný výrobek. Podmínkou pro takovou záruční službu je, že zařízení bylo správně používáno a udržováno. Jakékoliv další nároky nad rámec našich záručních služeb jsou vyloučeny. Záruka zahrnuje v oprávněném případě pouze opravu zařízení. Další nároky, stejně jako odpovědnost za případné následné škody, jsou zásadně vyloučeny. Na díly, které podléhají přirozenému opotřebení, nebo na škody způsobené nárazem, nesprávným použitím, působením vlhkosti nebo jinými vnějšími vlivy, stejně jako na zásah neoprávněných osob, nelze poskytnout záruku. V případě reklamace musí být zařízení s fakturou nebo dodacím listem reklamováno u vašeho specializovaného prodejce.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Záruka:

Záruka je výslovně stanovena zákonem a vztahuje se pouze na vady, které existovaly v době předání zboží. Nárok je vždy vznesen vůči smluvnímu partnerovi (prodejci), který musí provést nebo zajistit bezplatné odstranění vady (pro spotřebitele).

Garantie:

Garantie je dobrovolný, smluvní závazek výrobce (generálního dovozce), pro který neexistují žádné obsahové ani formální minimální požadavky. Mnoho záruk však pokrývá pouze část nákladů, které vzniknou při odstraňování vad, ale obecně platí pro všechny vady, které se vyskytnou během určitého období.

Sigurnosne upute

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su upućeni u sigurnu upotrebu uređaja i razumiju opasnosti koje iz toga proizlaze.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i priključnog kabela.
- Djecu treba uvijek nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Djeci nije dopušteno igrati se s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Kada uređaj nije u upotrebi, isključite ga iz struje i spremite na mjesto izvan dohvata djece.
- Prije puštanja u rad, provjerite cijeli uređaj, uključujući i svu dodatnu opremu, na nedostatke koji bi mogli umanjiti funkcionalnu pouzdanost uređaja.
- Imajte na umu da se uređaj smije priključiti samo na propisno instaliranu kućnu utičnicu koja odgovara specifikacijama na natpisnoj pločici uređaja.
- Isključite kabel za napajanje
 - kada je upotreba završena,
 - kada rastavljate ili ponovno sastavljate uređaj,
 - ako uređaj ne koristite dulje vrijeme,
 - prije čišćenja,
 - za vrijeme grmljavine.
- Ne izvlačite utikač iz utičnice povlačenjem kabela za napajanje; Da biste to učinili, uhvatite utikač.
- Nikada ne dodirujte utikač mokrim rukama.
- Nikada ne povlačite kabel za napajanje da biste pomaknuli uređaj.

- Pazite da kabel za napajanje nije zgnječen ili presavijen.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s radne površine (opasnost od spoticanja!) i pazite da ne dodiruje vruće površine.
 - Ne koristite višestruke utičnice ili produžne kablove. Ako je to ipak potrebno, provjerite ispunjavaju li kabeli potrebne sigurnosne kriterije.
 - Uređaj se ne smije upravljati pomoću vanjskog timera ili sustava daljinskog upravljanja.
 - Uređaj postavljajte samo na ravne, stabilne površine.
 - Provjerite je li površina otporna na toplinu (nemojte je stavljati na stolnjak, drvenu dasku itd.).
 - Uređaj se nikada ne smije postavljati ili koristiti na vrućim površinama (ploča za kuhanje) ili u blizini otvorenog plinskog plamena.
 - Pazite da topli/vrući dijelovi ne dođu u kontakt s lako zapaljivim predmetima poput zavjesa, stolnjaka itd. Opasnost od požara!
 - Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru, ne na otvorenom.
 - Uređaj koristite samo u čistom okruženju bez prašine.
 - Ne koristite uređaj u vlažnim okruženjima kao što su: npr. kupaonice, blizu umivaonika.
 - Ako je tekućina ušla u uređaj, odmah ga isključite i iskopčajte iz struje.
 - Ne prekrivajte uređaj i ne stavljajte na njega druge predmete (novine, stolnjake itd.).
 - Ne stavljajte predmete napunjene tekućinom na uređaj.
 - Ne stavljajte zapaljene svijeće na uređaj.
 - Pazite da uređaj stoji samostojeće i da nije pokriven tijekom rada. Ne smije se postavljati ispod zidnog ormarića. Sa svih strana treba održavati siguran razmak. Ventilacijski otvori na dnu uređaja ne smiju biti prekriveni ili blokirani.
 - Ne ubacujte nikakve predmete u otvore uređaja (ventilacijske otvore).
 - Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih tekućina ili aerosola pod tlakom.
 - Ne koristite nikakav pribor koji nije uključen u isporuku s uređajem.
 -  Tijelo uređaja, kabel za napajanje i utikač nikada se ne smiju uranjati u vodu ili druge tekućine. **OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!**

- Svaki jamstveni zahtjev bit će nevažeći ako se ne poštuju sljedeće točke:
 - Iz sigurnosnih razloga nije dopušteno mijenjati ili prepravljati proizvod.
 - Ne otvarajte kućište uređaja; unutra nema kontrola.
 - Ako je uređaj ili kabel za napajanje oštećen, uređaj se ne smije pustiti u pogon. Odnosite ga u ovlaštenu radionicu na popravak.
 - Popravke električnih uređaja mora obavljati kvalificirano osoblje kako bi se poštivali sigurnosni propisi i izbjegle opasnosti. Ako je uređaj ili kabel za napajanje oštećen, sve popravke mora obaviti kvalificirana specijalizirana radionica.
 - Ovaj priručnik namijenjen je upoznavanju sa sigurnosnim uputama i funkcijama ovog uređaja. Molimo vas da ovaj priručnik spremite na sigurno mjesto kako biste mu mogli pristupiti u bilo kojem trenutku.

Namijenjena upotreba:

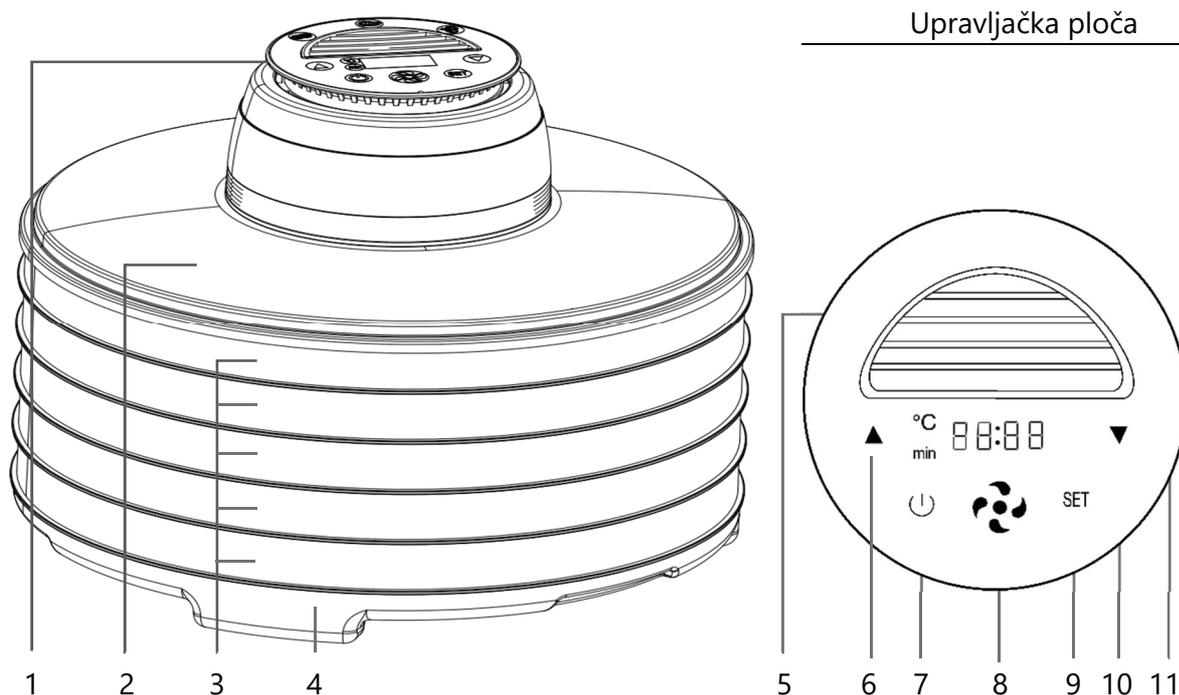
- Dehidrator je namijenjen isključivo za dehidraciju/sušenje i konzerviranje prikladnih namirnica.
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu upotrebu.
- Uređaj je namijenjen isključivo za korištenje u kućanstvima ili sličnim primjenama (uredi, stanovi, kupci u hotelima itd.), a ne za komercijalnu upotrebu.
- Svaka uporaba ili modifikacija uređaja osim one opisane u uputama smatra se nepravilnom i može uzrokovati oštećenje uređaja ili osoba. Ne preuzima se odgovornost za štete nastale nepravilnom upotrebom.



OPREZ – OPASNOST OD OPEKLINE:

- Uređaj se tijekom rada zagrijava na površinama koje se mogu dodirnuti! Ne dirajte ga golim rukama, koristite rukavice za kuhanje ili rukavice za kuhanje.
- Ne premještajte ili ne prevozite uređaj dok je u radu.
- Svi dijelovi moraju se dovoljno ohladiti prije čišćenja.
- Ne ostavljajte vruće dijelove bez nadzora!

Kontrolni elementi



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Motorna jedinica s upravljačkom pločom | 7 | Prekidač za uključivanje/isključivanje |
| 2 | Poklopac | 8 | Izložba ventilatora |
| 3 | 5 dana sušenja | 9 | Postavka dodirnog polja |
| 4 | Baza uređaja s ventilacijskim otvorima | 10 | Smanji vrijednost dodirnog polja |
| 5 | Ventilacijski otvori ventilatora | 11 | Digitalni prikaz vremena/temperature |
| 6 | Povećaj vrijednost dodirnog polja | | |

Prije prve upotrebe

Raspakiranje uređaja:

- Uklonite materijal za pakiranje.
- Materijali za pakiranje poput plastičnih vrećica ili dijelova od stiropora opasni su za djecu. Stoga ove dijelove držite podalje od djece. **OPASNOST OD GUŠENJA!**
- Mnogi se materijali za pakiranje mogu reciklirati – stoga ih provjerite jesu li pravilno zbrinuti; dat ćete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Nakon raspakiranja provjerite uređaj i kabel za napajanje s utikačem na oštećenja. U slučaju bilo kakvih oštećenja, uređaj se ne smije koristiti – obratite se specijaliziranoj trgovini.

Priključak na mrežu:

- Uređaj se smije priključiti samo na propisno instaliranu, slobodno dostupnu kućnu utičnicu.
- Mrežni napon mora odgovarati naponu navedenom na natpisnoj pločici uređaja: 220-240

V ~ 50/60 Hz.

- Uređaj je u skladu s direktivama koje su obvezujuće za CE oznaku.
- Kada je uključen, uređaj emitira zvučni signal i prekidač za uključivanje/isključivanje svijetli
 - uređaj je spreman za upotrebu.

Postavljanje uređaja:

- Uređaj postavite na stabilnu, ravnu i toplinski otpornu površinu.
- Održavajte dovoljan razmak od zidova i drugih predmeta kako biste osigurali da cirkulacija zraka ne bude ometana i da ne može doći do oštećenja zbog topline i pare: Udaljenost do stranica: cca. 10 cm, udaljenost iznad: cca. 60 cm. Uređaj nije prikladan za ugradnju!
- Prilikom postavljanja uređaja imajte na umu da proces sušenja traje nekoliko sati.

Prije prve upotrebe:

- Prije prve upotrebe uređaja očistite sve dijelove kako je opisano u odjeljku „Održavanje i njega“.
- Prije nego što započnete prvi ciklus sušenja, pustite uređaj da radi prazan oko 30 minuta na maksimalnoj temperaturi. Zbog proizvodnih razloga može se razviti blagi miris. To je normalno i nestat će nakon što motor radi neko vrijeme. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju prostorije.
- Ponovno operite razine i poklopac, temeljito ih osušite i ponovno sastavite uređaj.



Opasnost!

Uređaj se smije koristiti samo ako je pravilno sastavljen!

Operacija

- Napunite posude za sušenje pripremljenim voćem, povrćem, začinskim biljem itd. (vidi sljedeće odlomke).
- Složite posude za sušenje na dno uređaja.
- Stavite poklopac na gornji sloj.
- Postavite motornu jedinicu na sredinu poklopca.
- Spojite uređaj na napajanje.
- Uključite uređaj pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje. Ventilator počinje raditi i na zaslonu se pojavljuje „50°C“.
- **Odaberite željenu temperaturu:**
 - Dodirnite polje „SET“ – prikaz temperature treperi.
 - Dodirnite polje ▲ za povećanje temperature.
 - Dodirnite polje ▼ za smanjenje temperature.
 - Raspon kontrole temperature je između 35°C i 70°C.
 - Svaki dodir povećava ili smanjuje temperaturu za 1°C.
 - Ako stalno dodirujete polje, temperatura će se brzo mijenjati.

- Molimo obratite pozornost na zaslon.
- **Odaberite željeno trajanje:**
 - Ponovno dodirnite polje „SET“ – prikaz vremena treperi.
 - Dodirnite polje ▲ za povećanje postavke vremena.
 - Dodirnite polje ▼ za smanjenje postavke vremena.
 - Vrijeme sušenja možete postaviti od 00:10 = 10 minuta do 48:00 = 48 sati.
 - Svaki dodir povećava ili smanjuje trajanje za 10 minuta.
 - Ako stalno dodirujete polje, trajanje će se brzo mijenjati.
 - Molimo obratite pozornost na zaslon.
- Otprilike 3 sekunde nakon što ste postavili temperaturu i vrijeme, uređaj se počinje zagrijavati. Temperatura i preostalo vrijeme se naizmjenično prikazuju na zaslonu.
- Tijekom procesa sušenja, temperatura i preostalo vrijeme mogu se promijeniti u bilo kojem trenutku.
- Nakon isteka postavljenog vremena, uređaj se automatski isključuje i na zaslonu se pojavljuje „END“. Uređaj emitira 5 zvučnih signala i ventilator se zaustavlja.



- **Važna NAPOMENA!**
- Čak i ako je isteklo postavljeno vrijeme sušenja i uređaj se isključi ili ako ručno isključite uređaj pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje, on nije isključen iz napajanja; još uvijek je u stanju pripravnosti. Za potpuno isključivanje iz napajanja, potrebno je iskopčati kabel za napajanje.

Važne informacije za korisnike:

- Zvučni signal se emitira svaki put kada se dodirne upravljačka ploča.
- Koristite samo originalne rešetke za sušenje.
- Uvijek umetnite svih 5 razina sušenja, bez obzira na to jesu li napunjene hranom ili prazne.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju ili drugi papir u rešetke za sušenje kako biste izbjegli ometanje cirkulacije zraka.
- vremena sušenja provjerite stanje hrane i, ako je potrebno, ranije završite proces sušenja ili produžite vrijeme sušenja .
- Ako su rezultati sušenja na svakoj razini različiti, povremeno ih mijenjajte.
- Informacije o preporučenoj temperaturi i vremenu sušenja možete pronaći u odjeljku „Temperatura i vrijeme sušenja “.

Sušenje

Opće informacije o sušenju:

Sušenje i dehidracija su najstarije metode konzerviranja poznate čovječanstvu. Hrana sadrži više ili manje vode. Sušenjem se uklanja voda iz hrane, a time i plodno tlo za bakterije truljenja i plijesni te procese fermentacije. Ako se pravilno osuši i uskladišti, sušena roba će trajati godinama. Uklanjanjem vode, aromatske tvari se koncentriraju, zbog čega je sušena hrana često ukusnija. Vitamini, hranjive tvari i minerali nisu pogođeni. Zadržava se otprilike 95-97%

sadržanih hranjivih tvari. Za usporedbu: Prilikom konzerviranja zadržava se otprilike 20-30% hranjivih tvari, a prilikom zamrzavanja otprilike 40-60%.

Sumpor i drugi konzervansi se izbjegavaju.

Čak i ako već konzervirate ili zamrzavate hranu, njezino sušenje će dodati dodatnu vrijednost vašoj kuhinji i vašem nepcu.

Sušenje na suncu je stvar sreće u našim geografskim širinama. Sušenje u kućnoj pećnici često uzrokuje znojenje, lijepljenje ili kapanje sušene robe zbog njezine relativne zatvorenosti i nedovoljne cirkulacije zraka, a pećnicu je nakon toga teško očistiti jer nije namijenjena sušenju.

Pripremite suhu hranu :

Guliti ili ne guliti:

Kora voća ili povrća često sadrži veliki dio hranjivih tvari. Stoga je bolje ne guliti sušenu hranu ako se koristi kao međuobrok.

S druge strane, oguliti ćete jabuke ako ih kasnije upotrijebite na primjer. B. želite koristiti za štrudlu od jabuka ili rajčice za juhu od rajčice.

Kao opće pravilo, ogulite hranu prije sušenja ako biste je inače ogulili prilikom upotrebe.

- Za sigurno i ukusno očuvanje, svu hranu treba temeljito oprati.
- Temeljito osušite hranu; Voda u posudama za sušenje može pogoršati rezultate sušenja.
- Koristite samo besprijeckornu hranu ili obilno izrežite sva oštećena područja.
- Uklonite jezgru iz voća.
- Voće treba biti zrelo, ali ne prezrelo.
- Ako želite izbjeći prirodno posmeđivanje rezanih površina, voće možete kratko utapkati otopinom od 1 žlice limunovog soka (ili komercijalno dostupnog vitamina C) u 1 šalici vode.
- Za većinu povrća preporučuje se blanširanje: pripremljeno povrće se uroni u lonac s kipućom vodom. Od trenutka kada voda ponovno prokuha, vrijeme blanširanja se izračunava prema tablici.

Rezanje suhe robe:

Jedan od najvažnijih faktora za uspješno sušenje je način na koji se hrana reže.

- Za postizanje ravnomjernog rezultata sušenja, komade treba rezati na približno istu veličinu/debljinu.
- Deblji komadi traju dulje od tankih komada.
- Također imajte na umu da komadići postaju mnogo manji kada se osuše.
- Vlaga izlazi uglavnom s prerezanih površina, a ne iz ljuske. Zbog toga bi površina za rezanje (npr. kod rabarbare, štapićastog povrća, šparoga, graha) trebala biti što veća – režite je uzdužno.
- Malo voće ili bobice kao što su: B. Jagode treba prepoloviti.
- Čak i manje bobice treba prepoloviti ili blanširati kako bi se kožica otvorila.
- Cvjetiče brokule treba prepoloviti ili prerezati na četvrtine, ovisno o njihovoj veličini.

Kuhanje na pari:

Razno povrće treba kuhati na pari prije sušenja:

- Stavite nasjeckano povrće u cjedilo. Stavite sito iznad lonca napunjenog s malo vode i zakuhajte vodu.

Blanširanje:

Blanširanje se koristi na primjer: Preporučuje se za zeleni grah, cvjetaču, brokulu, šparoge, krumpir ili grašak.

- Pripremljeno povrće stavite u kipuću vodu na oko 3-5 minuta.
- Ogulite ga i osušite tapkanjem prije dehidracije.

Napunite posude za sušenje:

U načelu, sušilica ne bi trebala biti potpuno zauzeta; uvijek treba ostaviti malo slobodnog prostora za cirkulaciju zraka. Stavite hranu u jednostavnom sloju. To se odnosi npr. B. posebno za banane, kriške ananasa, ali je npr. Na primjer, to nije toliko važno za grah.

- Neoguljeno voće uvijek stavljajte u zdjelu s prerezanom stranom okrenutom prema gore.
- Budući da se hrana skuplja tijekom sušenja, imajte na umu da premaleni komadi mogu ispasti kroz otvore na policama.
- Sušilice mogu biti prekrivene finom najlonskom mrežom, grubom tkaninom ili nečim sličnim. biti dizajniran da npr. B. sušiti male bobice ili bilje.

Materijal koji se koristi mora biti siguran za hranu i prozračan. Također provjerite je li materijal opran i čist.

- Sjeckana hrana ne smije biti složena u slojevima višim od 1 cm. Vilicom ili sličnim alatom djelomično očistite dno rešetke za sušenje kako biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka.
- Prilikom uklanjanja posebno ljepljive hrane, pazite da ne ostanu ostaci pokrivnog materijala.
- Za sitno nasjeckane namirnice preporučuje se promiješati ih nekoliko puta tijekom procesa sušenja kako bi se osiguralo da se sve dobro i ravnomjerno osuši. Da biste to učinili, isključite uređaj, iskopčajte ga iz struje, izvadite posude za sušenje, promiješajte, vratite posude za sušenje na mjesto i ponovno pokrenite postupak sušenja.

Odvod:

- Neke namirnice kao što su: Na primjer, rajčice, agrumi ili zaslađeno voće ispuštaju puno tekućine nakon rezanja. Kako biste spriječili kapanje na druge posude za sušenje ili na dno uređaja (što bi moglo uzrokovati oštećenje), napunjenu posudu za sušenje nekoliko puta pritisnite na kuhinjsku krpu kako biste uklonili sok koji je iscurio.

Temperatura i vrijeme sušenja

Temperatura sušenja:

Kao i vrijeme sušenja, temperatura sušenja također ovisi o mnogim različitim čimbenicima te se preporučuje zabilježiti empirijske vrijednosti za kasniju upotrebu. Međutim, opće pravilo je:

- ~ 40 °C za začinsko bilje i gljive
- ~ 50 – 60 °C za povrće i osjetljivo voće
- ~ 60 – 70 °C za voće

Također, molimo vas da obratite pozornost na donju tablicu.

Vrijeme sušenja :

Točno vrijeme sušenja ne može se dati jer se moraju uzeti u obzir različiti čimbenici:

- Tekući sadržaj suhe hrane ;
- Debljina osušenih komadića hrane;
- Vlažnost i temperatura prostorije u kojoj se dehidrator koristi;
- Gustoća osušenog proizvoda ;

Ovisno o ovim i mogućim drugim čimbenicima (svježina sušene robe , prethodno skladištenje itd.), vrijeme sušenja varira. Uz malo iskustva, brzo ćete otkriti optimalno vrijeme sušenja.

Općenito, naravno, vrlo sočne namirnice poput: Na primjer, rajčica ili agruma suše se puno dulje od onih s manje soka, poput naranči. Npr. kupus ili jabuke.

Test hvata je najpouzdaniji kada se osušena hrana ohladi. Sušeno povrće više ne bi trebalo biti žilavo, već krhko i lomljivo. Koriste se, na primjer, luk i peršin. B. nalik papiru.

Zbog toga je također potrebno pratiti proces sušenja i povremeno provjeravati osušene proizvode ili preurediti razine sušenja . Za vrlo sočnu hranu preporučuje se provjera nakon otprilike 4 sata.

Hrana koja ne sadrži toliko tekućine, kao što su: B. Začinsko bilje, lisnato povrće, nasjeckana hrana itd., brže se suši i provjera može biti potrebna nakon otprilike 2 sata.

Općenito, bolje je ako hrana postane malo previše suha nego ako ostane previše vlage. Previše vlažna hrana vjerojatnije će se pokvariti. Međutim, hrana koja je predugo sušena i dalje se može koristiti, čak i ako je malo krhka ili tamna (npr. za juhe ili kolače). Međutim, prilikom kuhanja mogu zahtijevati malo više vode, ali to ne utječe na okus ili kvalitetu.

Tablica vremena sušenja :

Raznolikost	Priprema	Suho stanje	Vrijeme sušenja cca. / h
Povrće			
Brokula	Očistite i narežite, blanširajte oko 3-5 minuta	krhak	8 - 20 sati
Chili	suho cijelo	kožast	8 - 10 sati
Grašak	Ogulite i blanširajte oko 3-5 minuta	krhak	8 - 14 sati
krumpir	Narežite na kockice ili kriške, kuhajte na pari 8 - 10 minuta	krhak	10 - 30 sati
Zeleni grah	izrezati i blanširati	krhak	10 - 26 sati
krastavci	Ogulite i narežite na ploške debljine oko 1,5 cm	kožast	8:00 - 18:00
karfiol	očistiti, narezati i blanširati dok ne bude al dente	kožast	8 - 16 sati
Mrkva	kuhati na pari dok ne bude al dente, nasjeckati ili narezati	kožast	8 - 12 sati
Češnjak	Skinite koru s nožnih prstiju i odrežite	kožast	8 - 16 sati
biljka	Očistite i narežite na trakice debljine oko 3 mm	kožast	8 - 14 sati
Prokulice	očistiti, narezati na komade od oko 2 cm	hrskav	10 - 30
Bundeva Patlidžan	Očistite, narežite na ploške debljine oko 1 - 1,5 cm	krhak	8:00 - 18:00
paprika	Narežite na cca. trakice ili kolutove od 0,5 cm, uklonite	krhak	8 - 14 sati
Rauner	Skuhajte, ostavite da se ohladi, narežite	Hrskavo	10 - 26
rabarbara	Uklonite vanjsku ljusku, narežite na cca. komadi od 3 cm	bez vlage	10 - 38 sati
vlasac	sjeckati	krhak	8 - 14 sati
celer	Štapiće narežite na ploške debljine oko 5-6 mm	krhak	8 - 14 sati
šparoga	narezati na komade duljine 2-3 cm	krhak	8 - 14 sati
špinat	Kratko blanširajte (ne da bude kašasto!)	krhak	8 - 16 sati
rajčice	Uklonite kožu, narežite na polovice ili kriške	kožast	10 - 24 sata
tikvica	narezati na cca. Komadići od 0,5 cm	krhak	8:00 - 18:00
luk	sitno narezati ili nasjeckati	krhak	10 - 14 sati
Gljive	rezati, nasjeckati ili sušiti cijelo	kožast	8 - 14 sati
Voće			
Jabuke	(oguliti), ukloniti jezgru, narezati na kriške ili kolutiće	fleksibilan	5 - 6 sati
Banane	Ogulite i narežite na ploške debljine oko 3 mm	hrskav	8 - 38 sati
Bobičasto voće	Jagode narežite na kriške od 1 cm, ostale bobice cijele	bez vlage	8 - 26 sati
kruške	oguliti i narezati	fleksibilan	8 - 30 sati
Datumi	jezgra i rez	kožast	6 - 26 sati
smokve	rez	kožast	6 - 26 sati
Trešnje	jezgra ili jezgra na pola vremena sušenja	kožast	8 - 34 sata
marelice	operite, prepолоvite ili narežite	fleksibilan	12 - 38 sati
nektarine	Prepolovite, a zatim očistite od srži na pola sušenja	fleksibilan	8 - 26 sati
kora naranče	narezati na duge trake	krhak	8 - 16 sati
breskve	uklonite sjemenke na pola vremena sušenja	fleksibilan	10 - 34 sata

brusnice	nasjeckati ili cijeli	fleksibilan	6 - 26 sati
grožđe	suho cijelo	fleksibilan	8 - 38 sati

Skladištenje suhe hrane

Nakon što ste pravilno osušili hranu, važno je i pravilno skladištenje kako biste hranu što dulje održali na zalihi. Međutim, preporučuje se da sušeno voće ili povrće ne skladištite dulje od 1 godine. Sušena riba ili meso ne smiju se čuvati dulje od otprilike 3 mjeseca (u hladnjaku) ili 1 godine (u zamrzivaču).

Prije pakiranja, ostavite sušenu hranu da se potpuno ohladi.

- Za skladištenje je prikladna svaka posuda koja je čista, hermetički zatvorena i otporna na vlagu.
- Plastične vrećice sa zatvaračem ili vrećice koje se mogu zatvoriti su idealne.
- Napunite vrećicu i istisnite preostali zrak .
- Napunjene, zatvorene vrećice mogu se čuvati u metalnim limenkama (npr. limenkama za kavu) s poklopcima kako bi se spriječio ulazak štetočina. Međutim, hranu ne treba skladištiti izravno u metalnim limenkama.
- Staklene posude s dobrim zatvaranjem (hermetički zatvorene!) mogu se koristiti sa ili bez plastične vrećice.
- **Nije** prikladno: platnene vrećice, papirnate vrećice, tanke plastične vrećice, papir za zamatanje ili posude bez hermetičkog zatvarača.

Sušena hrana može se čuvati godinama na bilo kojoj sobnoj temperaturi, ali po mogućnosti u suhim, hladnim i tamnim prostorijama.

Za svakih 10°C niža temperatura, vrijeme skladištenja se produžuje dva do tri puta.

Priprema suhe hrane

Voće se može jesti sušeno kao međuobrok, ali se može koristiti i kao maštoviti sastojci u bezbrojnim receptima.

Dodavanje vode za regeneraciju:

Osušena hrana se može vratiti u prvobitno stanje dodavanjem vode.

Ako se sušeno voće koristi u receptima sličnim svježem voću, prethodno ga treba namočiti kako bi se vratila prethodno uklonjena vlaga.

Osnovno pravilo je: 2 dijela vode na 3 dijela suhe hrane .

U slučaju sumnje, upotrijebite malo manje vode kako voće ne bi postalo kašasto.

Zatim se voće može koristiti prema receptu.

Za povrće i voće koje se kuha u tekućini (npr. prilozi od povrća, voćni umaci ili kompoti), koristite 1 – 1 1/2 dijela vode na 1 dio suhe hrane . Možda će biti potrebno više vode.

Vrijeme regeneracije:

- Isjeckana ili usitnjena hrana se relativno brzo vraća u prvobitno stanje; 15-30 minuta je dovoljno.
- Veći komadi voća ili povrća mogu se namakati u vodi (u hladnjaku) preko noći. Ako ovo traje predugo, stavite sušene namirnice u kipuću vodu, maknite lonac s vatre i ostavite da odstoji oko 2-3 sata.
- Međutim, cijele komade voća treba namakati preko noći.
- Povrće se obično namače prije kuhanja. Na primjer, dajete Na primjer, dodajte 2/3 šalice hladne ili tople vode na 1 šalicu sušenog povrća. Nikada ne dodajte više vode nego što je potrebno. Povrće ne smije predugo stajati prije kuhanja.
- Namočeno povrće kuha se otprilike jednako dugo kao i smrznuto povrće.
- Sitno nasjeckano sušeno povrće može se dodati direktno u lonac za kuhanje bez namakanja.
- Za juhu od povrća, umake ili preljeve za salatu, sušeno povrće ili začinsko bilje može se nasjeckati i izmiješati na željenu veličinu izravno u multipraktiku.
- Mljevenje sušenog povrća prikladno je za dječju hranu, krem juhe, umake itd. Međutim, imajte na umu da će mljevenje smanjiti rok trajanja.

čišćenje

Kako biste osigurali dugotrajno i besprijekorno korištenje uređaja, potrebno ga je održavati čistim. Međutim, uz normalnu upotrebu, uređaj se obično samo malo zaprlja, ali ipak ga trebate očistiti nakon svake upotrebe:

- Isključite uređaj i iskopčajte ga iz struje.
- Izvadite motornu jedinicu iz poklopca. i obrišite ih lagano vlažnom, mekom krpom.
- Baza uređaja, rešetke za sušenje i poklopac mogu se očistiti pod mlazom tople vode. Može se koristiti i blagi deterdžent.
- Za uklanjanje ostataka hrane sa sušilice može se koristiti mekana kuhinjska četka.
- Nikada ne koristite agresivna sredstva za čišćenje koja sadrže benzin ili alkohol. Ne koristite abrazivne ili grebajuće alate za čišćenje kako biste izbjegli oštećenje površine uređaja.
- Dijelovi nisu prikladni za pranje u perilici posuđa.
- Dijelovi uređaja ne smiju se tretirati dezinficijensima ili kuhati.
- Nakon čišćenja, ostavite sve dijelove da se dobro osuše prije nego što ih ponovno sastavite.
- Pazite da tekućina ne uđe u ventilacijske otvore za izlaz toplog zraka motorne jedinice.
-  Blok motora, kabel za napajanje i utikač nikada se ne smiju uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. **OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!**
- Ako uređaj ne koristite dulje vrijeme, temeljito ga očišćenog i suhog zapakirajte u kutiju te ga pohranite na čistom i hladnom mjestu; na mjestu nedostupnom djeci.

Podaci o proizvodu

Napon:	220V -240V ~ 50/60 Hz
Snaga:	245 W
Raspon regulacije temperature:	35°C – 70°C
Dimenzije:	cca. 32,5 x 27 x 32,5 cm
Težina:	cca. 1.726 g

Kada je isključen, uređaj troši <0,5 W energije.

*) Pridržane su tipografske pogreške, dizajnerske i tehničke promjene!



Informacije o zaštiti okoliša



Na kraju svog vijeka trajanja, ovaj proizvod se ne smije odlagati s uobičajenim kućnim otpadom, već se mora predati na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Simbol na proizvodu, u uputama za uporabu ili na pakiranju to označava.

Materijali se mogu reciklirati u skladu s njihovim uputama. Ponovnom upotrebom, recikliranjem ili drugim oblicima recikliranja starih uređaja dajete važan doprinos zaštiti našeg okoliša.

Molimo vas da se raspitate u svojoj lokalnoj upravi o odgovornom odlagalištu otpada .

Jamstvo / Garancija

Osim zakonskog jamstva, na ovaj uređaj dajemo 24 mjeseca garancije, računajući od datuma izdavanja računa ili otpremnice. Unutar ovog garantnog roka, uz predodjenje računa ili otpremnice, svi proizvodni i/ili materijalni nedostaci bit će besplatno otklonjeni popravkom i/ili zamjenom neispravnih dijelova, odnosno (po našem izboru) zamjenom za jednako vrijedan, ispravan proizvod. Uvjet za ovakvu garancijsku uslugu je da je uređaj pravilno korišten i održavan. Bilo kakvi daljnji zahtjevi koji nadilaze naše garantne usluge su isključeni. Garancija uključuje u opravdanom slučaju samo popravak uređaja. Daljnji zahtjevi, kao i odgovornost za eventualne posljedice, u načelu su isključeni. Garancija se ne može dati za dijelove koji podliježu prirodnom trošenju ili za oštećenja uzrokovana udarcima, nepravilnim rukovanjem, djelovanjem vlage ili drugim vanjskim utjecajima, kao i za intervencije neovlaštenih osoba. U slučaju garancije uređaj se mora reklamirati s računom ili otpremnicom kod vašeg specijaliziranog prodavača.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Karolingerstraße 1
A-5020 Salzburg
office@silva-schneider.at

Jamstvo:

Jamstvo je izričito određeno zakonom i odnosi se samo na nedostatke koji su postojali u trenutku predaje robe. Potraživanje se uvijek upućuje prema ugovornom partneru (trgovcu), koji mora besplatno (za potrošača) otkloniti ili organizirati otklanjanje nedostatka.

Garancija:

Garancija je dobrovoljna, ugovorna obveza proizvođača (generalnog uvoznika), za koju ne postoje nikakvi sadržajni ili formalni minimalni zahtjevi. Mnoge garancije pokrivaju samo dio troškova nastalih pri otklanjanju nedostataka, ali obično vrijede za sve nedostatke koji se pojave u određenom roku.

Biztonsági utasítások

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozókábeltől.
- A gyermekeket mindig felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben.
- Amikor a készülék nincs használatban, húzza ki a konnektorból, és tárolja gyermekektől elzárva.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze a teljes készüléket, beleértve a tartozékokat is, olyan hibák szempontjából, amelyek befolyásolhatják a készülék működési megbízhatóságát.
- Felhívjuk figyelmét, hogy a készüléket csak megfelelően felszerelt, a készülék adattábláján feltüntetett adatoknak megfelelő háztartási aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- Húzza ki a tápkábelt
 - amikor a használat véget ért,
 - amikor szétszereli vagy újra összeszereli a készüléket,
 - ha hosszabb ideig nem használja a készüléket,
 - tisztítás előtt,
 - zivatar idején.
- Ne a tápkábelt húzva húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból; Ehhez fogja meg a tápcsatlakozót.
- Soha ne érintse meg a hálózati csatlakozódugót nedves kézzel.
- Soha ne húzza a tápkábelt a készülék mozgatásához. Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nincs megtörve vagy összenyomva.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon a munkafelületről (botlásveszély!), és ügyeljen arra, hogy ne érjen forró felületekhez.

- Ne használjon elosztókat vagy hosszabbító kábeleket. Ha ez mégis szükséges, győződjön meg arról, hogy a kábelek megfelelnek a szükséges biztonsági kritériumoknak.
- A készüléket tilos külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel működtetni.
- sík , stabil felületre helyezze .
- Győződjön meg róla, hogy a felület hőálló (ne helyezze terítőre, fa deszkára stb.).
- A készüléket soha nem szabad forró felületekre (tűzhelyre) vagy nyílt gázláng közelébe helyezni vagy üzemeltetni.
- Ügyeljen arra, hogy a meleg/forró részek ne érintkezzenek könnyen gyúlékony tárgyakkal, például függönyökkel, asztalterítővel stb. Tűzveszély!
- A készüléket csak beltérben használja, ne kültéren.
- A készüléket csak tiszta, pormentes környezetben használja.
- Ne használja a készüléket nedves környezetben, például: pl. fürdőszobákban, mosdók közelében.
- Ha folyadék került a készülékbe, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
- Ne takarja le a készüléket, és ne helyezzen rá más tárgyakat (újságpapírt, asztalterítőt stb.).
- Ne helyezzen folyadékkal teli tárgyakat a készülékre.
- Ne helyezzen égő gyertyákat a készülékre.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék szabadon áll, és működés közben nincs letakarva. Tilos fali szekrény alá helyezni. Minden oldalról biztonságos távolságot kell tartani. A készülék alján található szellőzőnyílásokat tilos letakarni vagy eltakarni.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék nyílásaiba (szellőzőnyílásokba).
- Ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony folyadékok vagy nyomás alatt lévő aeroszolok közelében.
- Ne használjon olyan tartozékokat, amelyek nem részei a készüléknek.
-  A készülék testét, a tápkábelt és a csatlakozódugót soha nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni. **ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!**

- A jótállási igény érvényét veszti, ha a következő pontokat nem tartják be:
 - A termék módosítása vagy átalakítása biztonsági okokból tilos.
 - Ne nyissa ki a készülék burkolatát; nincsenek benne vezérlők.
 - Ha a készülék vagy a tápkábel sérült, a készüléket tilos üzembe helyezni. Vigye el javításra egy hivatalos szervizbe.
 - Az elektromos készülékek javítását szakképzett személyzetnek kell elvégeznie a biztonsági előírások betartása és a veszélyek elkerülése érdekében. Ha a készülék vagy a tápkábel sérült, minden javítást - szakképzett műhelynek kell elvégeznie.
 - Ez a kézikönyv ismerteti Önt a készülék biztonsági utasításaival és funkcióival. Kérjük, őrizze meg ezt a kézikönyvet biztonságos helyen, hogy bármikor hozzáférhessen.

Rendeltetésszerű használat:

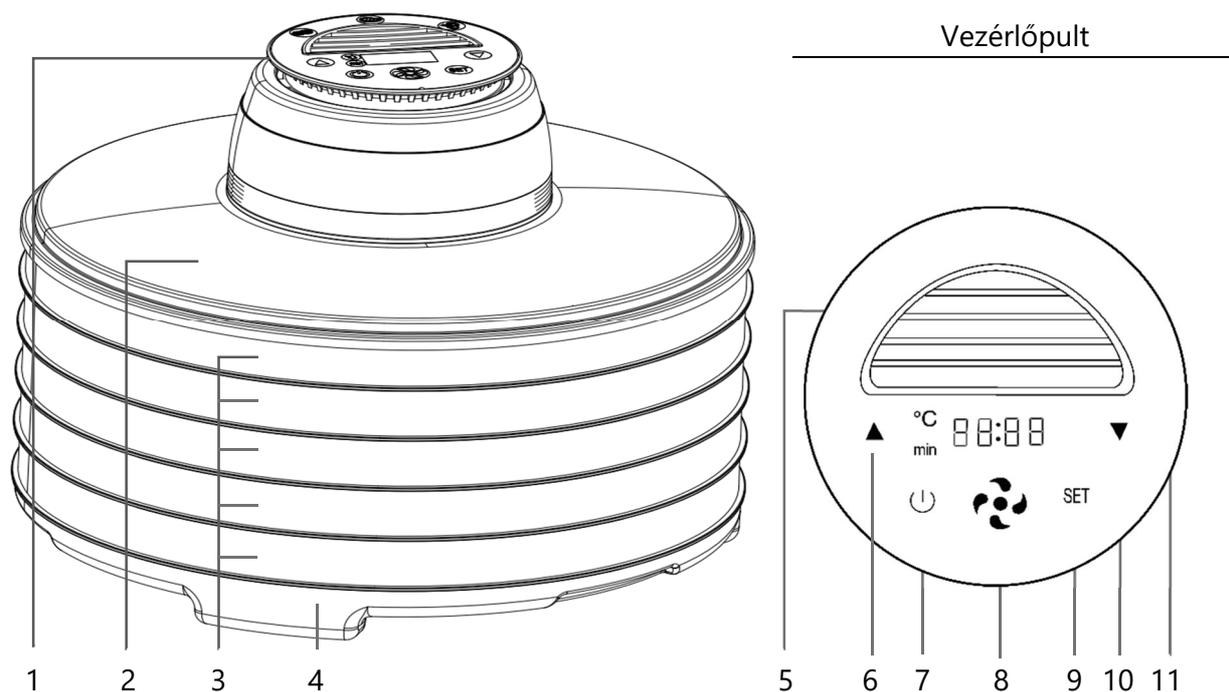
- A szárítógép kizárólag megfelelő élelmiszerek szárítására/szárítására és tartósítására szolgál.
- A készülék kizárólag magáncélú használatra készült, kereskedelmi célú nem.
- A készülék kizárólag háztartásokban vagy hasonló területeken (irodákban, lakásokban, szállodák vendégei számára stb.) való használatra készült, kereskedelmi célú használatra nem.
- A készüléknek a használati utasításban leírtaktól eltérő használata vagy módosítása nem rendeltetésszerűnek minősül, és a készülék vagy személyek károsodását okozhatja. A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért felelősséget nem vállalunk.



FIGYELMEZTETÉS – ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE:

- A készülék működés közben felforrósodik az érinthető felületeken! Ne érjen hozzá csupasz kézzel, használjon edényfogó kesztyűt vagy főzőkesztyűt.
- Ne mozgassa vagy szállítsa a készüléket működés közben.
- Tisztítás előtt minden alkatrésznek megfelelően le kell hűlnie.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a forró alkatrészeket!

Vezérlőelemek



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Motoros egység kezelőpanellel | 7 | Ki-be kapcsoló |
| 2 | Fedél | 8 | Ventilátor kijelző |
| 3 | 5 szárítási nap | 9 | Érintőmező beállítása |
| 4 | Készülék alap szellőzőnyílásokkal | 10 | Érintőmező értékének csökkentése |
| 5 | Szellőzőnyílások ventilátor | 11 | Digitális kijelző idő/hőmérséklet |
| 6 | Érintőmező értékének növelése | | |

Első használat előtt

A készülék kicsomagolása:

- Távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A csomagolóanyagok, mint például a műanyag zacskók vagy a hungarocell alkatrészek, veszélyesek a gyermekekre. Ezért tartsa ezeket az alkatrészeket gyermekektől elzárva.

FULADÁSVESZÉLY!

- Sok csomagolóanyag újrahasznosítható – ezért kérjük, gondoskodjon a megfelelő ártalmatlanításukról; fontos szerepet fogsz vállalni a környezet védelmében.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket és a hálózati kábelt a csatlakozódugóval, hogy nem sérült-e. Sérülés esetén a készüléket tilos használni – forduljon szakkereskedőjéhez.

Hálózati csatlakozás:

- A készüléket csak megfelelően felszerelt, szabadon hozzáférhető háztartási aljzathoz szabad csatlakoztatni.

- A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készülék adattábláján feltüntetett feszültséggel: 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- A készülék megfelel a CE-jelölésre vonatkozó kötelező érvényű irányelveknek.
- Csatlakoztatáskor a készülék hangjelzést ad, és a be-/kikapcsoló gomb világít – a készülék használatra kész.

A készülék beállítása:

- Helyezze a készüléket stabil, hőálló, sík felületre.
- Tartson elegendő távolságot a falaktól és egyéb tárgyaktól, hogy a légáramlás ne legyen akadályozva, és a hő és a gőz ne okozzon károkat: Oldaltól való távolság: kb. 10 cm, felette lévő távolság: kb. 60 cm.
A készülék nem alkalmas beépítésre!
- A készülék beállításakor ne feledje, hogy a szárítási folyamat több órát vesz igénybe.

Első használat előtt:

- A készülék első használata előtt tisztítsa meg az összes alkatrészt a „Karbantartás és ápolás” című részben leírtak szerint.
- Az első szárítási ciklus elindítása előtt hagyja a készüléket üresen körülbelül 30 percig maximális hőmérsékleten működni. Gyártási okokból enyhe szag keletkezhet. Ez normális, és a motor egy bizonyos ideig tartó járása után eltűnik. Biztosítsa a helyiség megfelelő szellőzését.
- Mossa el újra a szinteket és a fedelet, alaposan szárítsa meg őket, majd szerelje össze újra a készüléket.



Veszély!

A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha szakszerűen összeszerelték!

Művelet

- Töltse meg az aszalótálcákat előkészített gyümölcsökkel, zöldségekkel, fűszernövényekkel stb. (lásd a következő bekezdéseket).
- Rakja egymásra a szárítótálcákat a készülék aljára.
- Helyezze a fedelet a felső rétegre.
- Helyezze a motoros egységet a fedél közepére.
- Csatlakoztassa a készüléket a tápegységhez.
- Kapcsolja be a készüléket a be/ki kapcsolóval. A ventilátor elindul, és a kijelzőn „50°C” jelenik meg.
- **Válassza ki a kívánt hőmérsékletet:**
 - Érintse meg a „SET” mezőt – a hőmérsékletkijelző villogni kezd.
 - A hőmérséklet növeléséhez érintse meg a mezőt .▲
 - A hőmérséklet csökkentéséhez érintse meg a mezőt .▼
 - A hőmérséklet-szabályozási tartomány 35°C és 70°C között van.

- Minden egyes érintés 1°C-kal növeli vagy csökkenti a hőmérsékletet.
 - Ha folyamatosan megérinted a mezőt, a hőmérséklet gyorsan változni fog.
 - Kérjük, vegye figyelembe a kijelzőt.
- **Válassza ki a kívánt időtartamot:**
- Érintse meg ismét a „SET” mezőt – az időkijelző villogni kezd.
 - Érintse meg a mezőt ▲ az időbeállítás növeléséhez.
 - Érintse meg a mezőt ▼ az időbeállítás csökkentéséhez.
 - A szárítási időt 00:10 = 10 perc és 48:00 = 48 óra között állíthatja be.
 - Minden egyes érintés 10 perccel növeli vagy csökkenti az időtartamot.
 - Ha folyamatosan megérinti a mezőt, az időtartam gyorsan változik.
 - Kérjük, vegye figyelembe a kijelzőt.
- Körülbelül 3 másodperccel a hőmérséklet és az idő beállítása után a készülék elkezd melegedni. A kijelzőn felváltva látható a hőmérséklet és a hátralévő idő.
- A szárítási folyamat során a hőmérséklet és a hátralévő idő bármikor módosítható.
- Amikor a beállított idő letelt, a készülék automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn az „END” felirat jelenik meg. A készülék 5 sípoló hangot ad ki, és a ventilátor leáll.



– **Fontos MEGJEGYZÉS!**

- Még ha a beállított szárítási idő le is telt és a készülék kikapcsol, vagy ha manuálisan kikapcsolja a készüléket a be/ki kapcsolóval, az nem szakad meg a tápellátásról; még mindig készenléti állapotban van. A teljes áramtalanításhoz ki kell húzni a tápkábelt.

Fontos felhasználói információk:

- Minden alkalommal, amikor egy kezelőpanelt megérintenek, hangjelzés hallható.
- Kizárólag eredeti szárítóállványokat használjon.
- Mindig mind az 5 szárítási szintet helyezze be, függetlenül attól, hogy tele vannak-e étellel vagy üresek.
- Ne helyezzen alufóliát vagy más papírt a szárítóállványokra, hogy elkerülje a légáramlás akadályozását.
- szárítási idő vége felé ellenőrizze az élelmiszer állapotát, és szükség esetén fejezze be korábban a szárítási folyamatot, vagy hosszabbítsa meg a szárítási időt .
- Ha a szárítási eredmények az egyes szinteken eltérőek, időnként cserélje ki a szinteket.
- Az ajánlott hőmérséklettel és szárítási idővel kapcsolatos információk a „Hőmérséklet és szárítási idő ” című részben található .

Szárítás

Általános információk a szárításról:

A szárítás és a víztelenítés az emberiség által ismert legrégebbi tartósítási módszerek. Az élelmiszerek többé-kevésbé vizet tartalmaznak. A szárítás során az élelmiszerből kivonják a vizet, így az a rothadó és penészes baktériumok, valamint az erjedési folyamatok melegágya.

Megfelelő szárítás és tárolás esetén a szárított termékek évekig elállnak. A víz eltávolításával az aromás anyagok koncentrálnak, ezért a szárított élelmiszerek gyakran ízletesebbek. A vitaminok, tápanyagok és ásványi anyagok nem változnak. A tápanyagok körülbelül 95-97%-a megmarad. Összehasonlításképpen: Tartósításkor a tápanyagok körülbelül 20-30%-a, fagyasztáskor pedig körülbelül 40-60%-a őrződik meg.

A ként és más tartósítószeret kerüljük.

Még ha már tartósítottal vagy fagyasztottal is élelmiszereket, a szárítás extra értéket ad a konyhádnak és az ízlelőbimbóidnak.

A napon való szárítás a mi szélességi köreinken szerencse kérdése. A háztartási sütőben történő szárítás gyakran izzadáshoz, ragadáshoz vagy csöpögéshez vezet a szárított áruk viszonylagos zártsága és a nem megfelelő légáramlás miatt, és a sütőt utána nehéz tisztítani, mivel nem szárításra tervezték.

Készítse elő a száraz ételt :

Hámozni vagy nem hámozni:

A gyümölcsök vagy zöldségek héja gyakran a tápanyagok nagy részét tartalmazza. Ezért jobb, ha nem hámozzuk meg a szárított ételt, ha nassolnivalóként használjuk.

Másrészt meg fogod hámozni az almákat, ha később például felhasználod őket. B. almás réteshez, vagy paradicsomot paradicsomleveshez szeretnél használni.

Általános szabályként, ha használat közben is meghámoznád az élelmiszereket, akkor szárítás előtt hámozd meg őket.

- A biztonságos és étvágygerjesztő tartósítás érdekében minden ételt alaposan meg kell mosni.
- Szárítsa meg alaposan az ételt; A szárítótálcákban lévő víz ronthatja a szárítás eredményét.
- Csak hibátlan élelmiszert használjon, vagy vágja ki bőségesen a sérült részeket.
- Távolítsa el a magházat a gyümölcsből.
- A gyümölcsnek érettnek kell lennie, de nem túlrettnek.
- Ha el szeretné kerülni a vágott felületek természetes barnulását, röviden beázathatod a gyümölcsöt 1 evőkanál citromlé (vagy kereskedelmi forgalomban kapható C-vitamin) 1 csésze vízben oldott oldatával.
- A legtöbb zöldség esetében a blansírozás ajánlott: az előkészített zöldségeket forrásban lévő vízbe mártjuk egy fazékban. Attól a pillanattól kezdve, hogy a víz újra felforr, a blansírozási időt a táblázat szerint számítjuk ki.

Szárított áruk darabolása:

A sikeres szárítás egyik legfontosabb tényezője az élelmiszerek felvágásának módja.

- Az egyenletes szárítási eredmény elérése érdekében a darabokat megközelítőleg azonos méretűre/vastagságúra kell vágni.
- A vastag darabok készítése ideje hosszabb, mint a vékony daraboké.
- Azt is vedd figyelembe, hogy száradás után a darabok sokkal kisebbek lesznek.

- A nedvesség főként a vágott felületekről távozik, nem a héjból. Emiatt a vágási felületnek (pl. rebarbaránál, szalmazöldségeknél, spárgánál, babnál) a lehető legnagyobbak kell lennie – hosszában kell vágni.
- Az apró gyümölcsöket vagy bogyós gyümölcsöket, például: B. Az epret felezni kell.
- Még a kisebb bogyókat is fel kell vágni vagy blansírozni, hogy a héjuk feltörjön.
- A brokkolirózsákat méretüktől függően felezni vagy negyedelni kell.

Gőzölgés:

A szárítás előtt különféle zöldségeket kell párolni:

- A felaprított zöldségeket egy szűrőbe tesszük. Helyezd a szűrőt egy kevés vízzel teli fazék fölé, és forrald fel a vizet.

Blansírozás:

A blansírozást például a következő esetekben alkalmazzák: Zöldbab, karfiol, brokkoli, spárga, burgonya vagy borsó blansírozására ajánlott.

- Az előkészített zöldségeket forrásban lévő vízbe tesszük 3-5 percre.
- Hámozd meg és töröld szárazra, mielőtt kiszáritod.

Töltse fel a szárítótálcákat:

Elvileg a szárítóállványt nem szabad teljesen elfoglalni; mindig kell hagyni egy kis helyet a levegő keringéséhez. Az ételt egyszerű rétegben helyezd el. Ez vonatkozik pl. B. különösen banánra, ananászszeletekre, de pl. Például a bab esetében ez nem annyira fontos.

- A hámozatlan gyümölcsöt mindig a vágott felével felfelé helyezze a tátra.
- Mivel az étel szárítás közben összezsugorodik, ügyeljen arra, hogy a túl apró darabok kieshetnek a polcok nyílásain.
- A szárítóállványok finomszövésű nejlonhálójával, durva szövettel vagy hasonlóval boríthatók. úgy kell megtervezni, hogy pl. B. apró bogyók vagy gyógynövények szárítására. A felhasznált anyagnak élelmszerbiztonságosnak és lélegzőnek kell lennie. Azt is ellenőrizd, hogy az anyag tiszta és ki van-e mosva.
- Az aprított ételeket ne rétegezzük 1 cm-nél magasabbra. Villával vagy hasonló eszközzel tisztítsa meg részben a szárítóállvány alját a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.
- Különösen ragadós ételek eltávolításakor ügyeljen arra, hogy ne maradjon maradvány a fedőanyagból.
- A finomra aprított élelmiszerek esetében ajánlott a szárítási folyamat során néhányszor megkeverni őket, hogy minden jól és egyenletesen száradjon meg. Ehhez kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, vegye ki a szárítótálcákat, keverje meg, tegye vissza a szárítótálcákat, és indítsa újra a szárítási folyamatot.

Csatorna:

- Néhány élelmiszer, mint például a paradicsom, a citrusfélék vagy a cukrozott gyümölcsök, sok folyadékot szabadítanak fel vágás után. A többi szárítótálcára vagy a készülék aljára való lecsepegésének elkerülése érdekében (ami kárt okozhat) nyomja a megtöltött szárítótálcát többször egy konyharuhához, hogy eltávolítsa a kifolyt levet.

Hőmérséklet és száradási idő

Szárítási hőmérséklet:

A szárítási időhöz hasonlóan a szárítási hőmérséklet is számos különböző tényezőtől függ, és ajánlott a tapasztalati értékeket feljegyezni későbbi felhasználás céljából. Az általános szabály azonban a következő:

- ~ 40 °C fűszernövényekhez és gombákhoz
- ~ 50 – 60 °C zöldségekhez és kényes gyümölcsökhöz
- ~ 60 – 70 °C gyümölcsökhöz

Kérjük, vegye figyelembe az alábbi táblázatot is.

Száradási idő :

Pontos száradási időt nem lehet megadni, mivel számos tényezőt figyelembe kell venni:

- szárított élelmiszer folyékony tartalma ;
- A szárított élelmiszerdarabok vastagsága;
- A szárító üzemeltetésének helyiségének páratartalma és hőmérséklete;
- szárított termék sűrűsége ;

szárított áru frissessége , korábbi tárolás stb.) függvényében a szárítási idő változó. Egy kis tapasztalattal hamarosan rájössz az optimális szárítási időkre.

Általánosságban elmondható, hogy a nagyon lédús ételek, mint például: Például a paradicsom vagy a citrusfélék sokkal tovább száradnak, mint a kevésbé lédúsak, mint például a narancs. Például. káposzta vagy alma.

A tapadásteszt akkor a legmegbízhatóbb, ha a szárított étel lehűlt. A szárított zöldségeknek már nem keménynek, hanem törékenynek és sérülékenynek kell lenniük. Például hagymát és petrezselymet használnak. B. papírszerű.

Emiatt a szárítási folyamatot is figyelemmel kell kísérni, és időről időre ellenőrizni kell a szárított árukat , vagy át kell állítani a szárítási szinteket . Nagyon lédús ételek esetén ajánlott körülbelül 4 óra elteltével ellenőrizni.

A kevés folyadékot tartalmazó élelmiszerek, mint például: B. A fűszernövények, leveles zöldségek, aprított élelmiszerek stb. gyorsabban száradnak, és körülbelül 2 óra elteltével szükség lehet az ellenőrzésre.

Általánosságban elmondható, hogy jobb, ha az étel egy kicsit túl száraz lesz, mint ha túl sok nedvesség marad benne. A túl nedves étel nagyobb valószínűséggel romlik meg. Azonban a túl sokáig szárított élelmiszerek továbbra is felhasználhatók, még akkor is, ha kissé törékenyek vagy sötétek (pl. levesekhez vagy süteményekhez). Előfordulhat azonban, hogy főzés közben egy kicsit több vízre van szükségük, de ez nem befolyásolja az ízt vagy a minőségét.

Száradási idő táblázat :

Fajta	Készítmény	Száraz állapot	Száradási idő kb. / óra
Zöldségek			
Brokkoli	Tisztítsd meg és vágd fel, majd blansírozd kb. 3-5 percig	törékeny	8-20 óra
Chili	száraz egész	bőrszerű	8-10 óra
Borsó	Hámozd meg és blansírozd körülbelül 3-5 percig	törékeny	8-14 óra
burgonya	Kockákra vagy szeletekre vágva, 8-10 percig párolva	törékeny	10 - 30 óra
Zöldbab	vágott és fehéřített	törékeny	10 - 26 óra
uborka	Hámozzuk meg és vágjuk kb. 1,5 cm vastag szeletekre	bőrszerű	8:00 - 18:00
karfiol	megtisztítjuk, felszeleteljük és al dente állagúra blansírozzuk	bőrszerű	8-16 óra
Sárgarépa	Gőzöld „al dente”-re, aprítsd vagy szeleteld	bőrszerű	8-12 óra
Fokhagyma	Távolítsa el a héjat a lábujjakról és vágja le	bőrszerű	8-16 óra
növény	Tisztítsd meg és vágd kb. 3 mm vastag csíkokra	bőrszerű	8-14 óra
kelbimbó	megtisztítva, kb. 2 cm-es darabokra vágva	ropogós	10 - 30
Tök és padlizsán	Tisztítsd meg, vágd kb. 1-1,5 cm vastag szeletekre	törékeny	8:00 - 18:00
paprika	Vágjuk kb. 0,5 cm-es csíkokra vagy karikákra, távolítsa el a	törékeny	8-14 óra
Rauner	Főzd meg, hagyd kihűlni, szeleteld fel	Ropogós	10 - 26
rebarbara	Távolítsd el a külső héjat, vágd kb. 3 cm-es darabok	nincs nedvesség	10 - 38 óra
metélőhagyma	szelet	törékeny	8-14 óra
zeller	A rudakat kb. 5-6 mm vastag szeletekre vágjuk	törékeny	8-14 óra
spárga	2-3 cm hosszú darabokra vágva	törékeny	8-14 óra
spenót	Röviden blansírozzuk (ne pépesre!)	törékeny	8-16 óra
paradicsom	Hámozzuk le, vágjuk félbe vagy szeletekre	bőrszerű	10 - 24 óra
cukkini	kb. felvágva 0,5 cm-es darabok	törékeny	8:00 - 18:00
hagyma	finomra vágva vagy aprítva	törékeny	10-14 óra
Gombák	vágva, aprítva vagy egészben szárítva	bőrszerű	8-14 óra
Gyümölcs			
Almák	(hámozd meg), távolítsd el a magházat, vágd szeletekre vagy karikákra	rugalmas	5-6 óra
Banán	Hámozzuk meg és vágjuk kb. 3 mm vastag szeletekre	ropogós	8-38 óra
Bogyók	Az epert 1 cm-es szeletekre vágjuk, a többi bogyót egészben.	nincs nedvesség	8-26 óra
körte	hámozd meg és vágd fel	rugalmas	8-30 óra
Dátumok	mag és vágás	bőrszerű	6-26 óra
füge	vágott	bőrszerű	6-26 óra

Cseresznye	mag vagy mag a száradási idő felénél	bórszerű	8 - 34 óra
sárgabarackok	mosd meg, vágd félbe vagy szeleteld fel	rugalmas	12 - 38 óra
nektarin	Szárítás közben félbevágjuk, majd a magházat félúton	rugalmas	8-26 óra
narancshéj	hosszú csíkokra vágva	törékeny	8-16 óra
őszibarack	idő felénél távolítsd el a magokat	rugalmas	10 - 34 óra
áfonya	aprított vagy egész	rugalmas	6-26 óra
szőlő	száraz egész	rugalmas	8-38 óra

Szárított élelmiszerek tárolása

Miután megfelelően megszárazítottad az ételt, a megfelelő tárolás is fontos, hogy az a lehető leghosszabb ideig raktáron maradjon. Azonban nem ajánlott a szárított gyümölcsöket vagy zöldségeket egy évnél tovább tárolni. A szárított halat vagy húst nem szabad körülbelül 3 hónapnál (hűtőszekrényben) vagy 1 évnél (fagyasztóban) tovább tárolni.

Csomagolás előtt hagyja teljesen kihűlni a szárított élelmiszereket.

- Tárolásra bármilyen tiszta, légmentesen záródó és nedvességálló edény alkalmas.
- A cipzáras vagy lezárható műanyag zacskók ideálisak.
- Töltsd meg a zacskót, és nyomd ki belőle a maradék levegőt .
- A megtöltött, lezárt zacskókat fedővel ellátott fémdobozokban (pl. kávésdobozokban) lehet tárolni, hogy távol tartsuk a kártevőket. Az élelmiszereket azonban nem szabad közvetlenül fémdobozokban tárolni.
- A jól záródó (légmentes!) üvegedények használhatók műanyag zacskóval vagy anélkül is.
- **Nem** alkalmas: szövetzacskók, papírzacskók, vékony műanyag zacskók, csomagolópapír vagy légmentesen záródó edények.

A szárított élelmiszerek évekig tárolhatók bármilyen szobahőmérsékleten, de lehetőleg száraz, hűvös, sötét helyen.

Minden 10°C-kal alacsonyabb hőmérséklet esetén a tárolási idő két-háromszorosára nő.

Szárított ételek elkészítése

A gyümölcsöket szárítva is fogyaszthatjuk nassolnivalóként, de számtalan receptben ötletes alapanyagként is felhasználhatjuk őket.

Víz hozzáadása a regenerációhoz:

A szárított élelmiszerek víz hozzáadásával visszaállíthatók eredeti állapotukba.

Ha aszalt gyümölcsöket használunk a friss gyümölcsökhöz hasonló receptekben, akkor azokat előzőleg be kell áztatni, hogy visszanyerjük a korábban eltávolított nedvességet.

Az alapszabály: 2 rész víz 3 rész száraz eledelhez .

Kétség esetén használjon egy kicsit kevesebb vizet, hogy a gyümölcs ne legyen pépes.

Ezután a gyümölcsöket a recept szerint lehet felhasználni.

A folyadékban főzendő zöldségek és gyümölcsök (pl. zöldségköreték, gyümölcsdíszek vagy kompótok) esetében 1 – 1,5 rész víz és 1 rész szárított élelmiszer arányát használja. Több vízre lehet szükség.

Regenerációs idő:

- Az apróra vágott vagy aprított étel viszonylag gyorsan visszanyeri eredeti állapotát; 15-30 perc elegendő.
- A nagyobb gyümölcs- vagy zöldségdarabokat egy éjszakán át vízben (hűtőszekrényben) be lehet áztatni. Ha ez túl sokáig tart, tedd a szárított árukat forrásban lévő vízbe, vedd le az edényt a tűzről, és hagyd állni körülbelül 2-3 órán át.
- Az egész gyümölcsdarabokat azonban egy éjszakán át kell áztatni.
- A zöldségeket általában áztatják főzés előtt. Például adj 2/3 csésze hideg vagy meleg vizet 1 csésze szárított zöldséghez. Soha ne adjon hozzá több vizet, mint amennyi szükséges. A zöldségeket főzés előtt nem szabad túl sokáig állni hagyni.
- A beáztatott zöldségek nagyjából annyi ideig főnek meg, mint a fagyasztottak.
- A finomra vágott szárított zöldségeket áztatás nélkül közvetlenül a főzőedénybe lehet tenni.
- Leveszöldségekhez, szószokhoz vagy salátaöntetekhez a szárított zöldségeket vagy fűszernövényeket felapríthatjuk és a kívánt méretűre keverhetjük közvetlenül egy aprítógépben.
- A szárított zöldségek darálása alkalmas bébiételekhez, krémlevesekhez, szószokhoz stb. Azonban kérjük, vegye figyelembe, hogy az darálás csökkenti az eltarthatóságot.

tisztítás

A készülék hosszú távú, problémamentes használatának biztosítása érdekében fontos, hogy tisztán tartsa azt. Normál használat során azonban a készülék általában csak enyhén koszolódik, de minden használat után meg kell tisztítani:

- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból.
- Vegye le a motoros egységet a fedélről, és törölje át őket egy enyhén nedves, puha ruhával.
- A készülék alja, a szárítóállványok és a fedél folyó meleg víz alatt tisztíthatók. Enyhe mosószer is használható.
- Egy puha konyhai kefével eltávolíthatja az ételmaradékokat a szárítóállványról.
- Soha ne használjon agresszív, benzint vagy alkoholt tartalmazó tisztítószereket. Ne használjon súroló vagy karcoló tisztítóeszközöket, hogy elkerülje a készülék felületének károsodását.
- Az alkatrészek nem alkalmasak mosogatógépben való tisztításra.
- A készülék alkatrészeit tilos fertőtlenítőszerrel kezelni vagy forralni.
- Tisztítás után hagyja az összes alkatrészt alaposan megszáradni, mielőtt újra összeszereli őket.

- motoregység meleg levegő kimenetének szellőzőnyílásaiba .
-  A motorblokkot, a tápkábelt és a csatlakozódugót soha nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni. **ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!**
- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, csomagolja be alaposan megtisztítva és szárazon a dobozba, és tárolja tiszta, hűvös helyen; gyermekek számára hozzáférhetetlen helyen.

Termékadatok

Hálózati működés:	220V -240V ~ 50/60 Hz
Teljesítmény:	245 watt
Hőmérséklet-szabályozási tartomány:	35°C – 70°C
Méretek:	kb. 32,5 × 27 × 32,5 cm
Súly:	kb. 1726 g

Kikapcsolt állapotban a készülék <0,5 watt energiát fogyaszt.



*) Nyomatási hibák, design és technikai változtatások joga fenntartva!

Információk a környezetvédelemről



Élettartama végén ezt a terméket tilos a háztartási hulladékkal együtt kidobni, hanem elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására kijelölt gyűjtőhelyen kell leadni. A terméken, a használati utasításban vagy a csomagoláson található szimbólum erre utal.

Az anyagok a címkézésüknek megfelelően újrahasznosíthatók. A régi eszközök újrafelhasználásával, újrahasznosításával vagy egyéb újrahasznosítási formáival Ön is jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.

Kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál a felelős hulladéklerakó helyről .

Jótállás / Garancia

A törvényes jótállás mellett erre a készülékre 24 hónap garanciát vállalunk, a számla vagy a szállítólevél kiállításának dátumától számítva. A garanciális időszakon belül, a számla vagy a szállítólevél bemutatásával minden előforduló gyártási és/vagy anyaghibát ingyenesen javítással és/vagy a hibás alkatrészek cseréjével, illetve (választásunk szerint) azonos értékű, hibátlan termékkel történő cserével szabályozunk. Az ilyen garanciális szolgáltatás feltétele, hogy a készüléket szakszerűen kezelték és karbantartották. A garanciális szolgáltatásainkon túlmutató követelések kizártak. A garancia jogos esetben csak a készülék javítását foglalja magában. További követelések, valamint az esetleges következményes károkért való felelősség alapvetően kizártak. A garancia nem vonatkozik azokra az alkatrészekre, amelyek természetes kopásnak vannak kitéve, illetve azokra a károkra, amelyek ütés, helytelen kezelés, nedvesség hatása vagy egyéb külső behatások miatt keletkeztek, illetve jogosulatlan harmadik felek beavatkozásából erednek. Garanciális esetben a készüléket a számlával vagy szállítólevéllel együtt szakkereskedőjénél kell reklamálni.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.

Karolingerstraße 1

A-5020 Salzburg

office@silva-schneider.at

Jótállás:

A jótállás kifejezetten a törvényben van rögzítve, és csak azokra a hibákra vonatkozik, amelyek az áruk átadásakor már fennálltak. Az igény mindig a szerződéses partnerrel (kereskedővel) szemben áll fenn, aki a hibát ingyenesen (a fogyasztó számára) köteles kijavítani vagy kijavíttatni.

Garancia:

A garancia a gyártó (általános importőr) önkéntes, szerződéses vállalása, amelyre nincsenek sem tartalmi, sem formai minimális követelmények. Számos garancia csak a hibák kijavításakor felmerülő költségek egy részét fedezi, de általában minden olyan hibára vonatkozik, amely egy meghatározott időn belül jelentkezik.

IT ISTRUZIONI PER L'USO & ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli che ne derivano.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dal dispositivo e dal cavo di collegamento.
- I bambini devono sempre essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Ai bambini non è consentito giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegarlo e conservarlo in un luogo fuori dalla portata dei bambini.
- Prima della messa in funzione, controllare l'intero apparecchio, compresi gli accessori, per individuare eventuali difetti che potrebbero comprometterne l'affidabilità funzionale.
- Si prega di notare che l'apparecchio può essere collegato solo a una presa domestica correttamente installata e che corrisponda alle specifiche riportate sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- Scollegare il cavo di alimentazione
 - quando l'uso è terminato,
 - quando si smonta o si rimonta il dispositivo,
 - se non si utilizza il dispositivo per un lungo periodo,
 - prima della pulizia,
 - durante un temporale.
- Non staccare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione; Per fare ciò, afferrare la spina di alimentazione.
- Non toccare mai la spina di alimentazione con le mani bagnate.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per spostare il dispositivo. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia schiacciato o piegato.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal piano di lavoro

- (pericolo di inciampo!) e assicurarsi che non tocchi superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe. Se ciò fosse comunque necessario, accertarsi che i cavi soddisfino i necessari criteri di sicurezza.
 - Il dispositivo non deve essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
 - Posizionare il dispositivo solo su superfici piane e stabili.
 - Assicuratevi che la superficie sia resistente al calore (non posizionatela su una tovaglia, una tavola di legno, ecc.).
 - L'apparecchio non deve mai essere posizionato o utilizzato su superfici calde (fornelli) o in prossimità di fiamme libere.
 - Assicurarsi che le parti calde/bollenti non entrino in contatto con oggetti facilmente infiammabili come tende, tovaglie, ecc. Pericolo di incendio!
 - Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi e non all'aperto.
 - Utilizzare il dispositivo solo in un ambiente pulito e privo di polvere.
 - Non utilizzare il dispositivo in ambienti umidi come: Ad esempio bagni, vicino ai lavandini.
 - Se del liquido è penetrato nell'apparecchio, spegnerlo immediatamente e staccare la spina.
 - Non coprire l'apparecchio e non appoggiarvi sopra altri oggetti (giornali, tovaglie, ecc.).
 - Non posizionare oggetti contenenti liquidi sul dispositivo.
 - Non posizionare candele accese sul dispositivo.
 - Assicurarsi che il dispositivo sia indipendente e non coperto durante il funzionamento. Non deve essere posizionato sotto un mobile a muro. È necessario mantenere una distanza di sicurezza su tutti i lati. Le fessure di ventilazione sul fondo dell'apparecchio non devono essere coperte o ostruite.
 - Non inserire oggetti nelle aperture del dispositivo (fessure di ventilazione).
 - Non utilizzare il dispositivo in prossimità di liquidi infiammabili o aerosol pressurizzati.
 - Non utilizzare accessori non inclusi nella confezione del dispositivo.
 -  Il corpo dell'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non devono mai essere immersi in acqua o altri liquidi. RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Ogni richiesta di garanzia sarà nulla se non verranno rispettati i seguenti punti:
 - Per motivi di sicurezza non è consentito modificare o alterare il prodotto.
 - Non aprire l'involucro del dispositivo; non ci sono controlli all'interno.
 - Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione risultano danneggiati, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Portarlo in un'officina autorizzata per la riparazione.
 - Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono essere eseguite da personale qualificato per rispettare le norme di sicurezza ed evitare pericoli. Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione risultano danneggiati, le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un'officina specializzata e qualificata.
 - Lo scopo del presente manuale è di farvi conoscere le istruzioni di sicurezza e le funzioni di questo dispositivo. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro per poterlo consultare in qualsiasi momento.

Uso previsto:

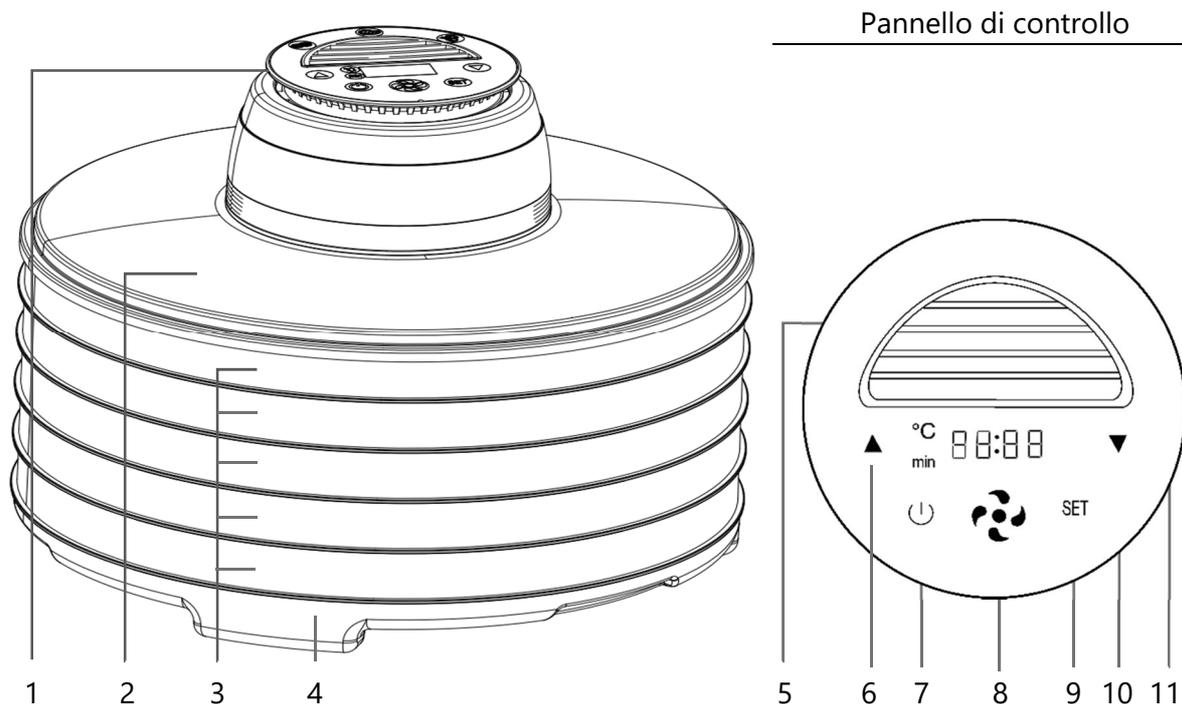
- L'essiccatore è progettato esclusivamente per disidratare/essiccare e conservare alimenti idonei.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato e non a fini commerciali.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o in applicazioni simili (uffici, appartamenti, clienti di hotel, ecc.), non all'uso commerciale.
- Qualsiasi utilizzo o modifica dell'apparecchio diverso da quello descritto nelle istruzioni è considerato improprio e può causare danni all'apparecchio o alle persone. Non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da un uso improprio.



ATTENZIONE – RISCHIO DI USTIONI:

- Durante il funzionamento, il dispositivo diventa molto caldo a contatto con le superfici toccabili! Non toccarlo a mani nude, utilizzare presine o guanti da cucina.
- Non spostare o trasportare il dispositivo mentre è in funzione.
- Prima di procedere alla pulizia, tutti i componenti devono raffreddarsi sufficientemente.
- Non lasciare le parti calde incustodite!

Elementi di controllo



- | | | | |
|---|--|----|------------------------------------|
| 1 | Unità motore con pannello di controllo | 7 | Interruttore on-off |
| 2 | Coperchio | 8 | Display del ventilatore |
| 3 | 5 giorni di essiccazione | 9 | Impostazione del campo touch |
| 4 | Base del dispositivo con fessure di ventilazione | 10 | Ridurre il valore del campo touch |
| 5 | Aperture di ventilazione del ventilatore | 11 | Display digitale tempo/temperatura |
| 6 | Aumenta il valore del campo touch | | |

Prima del primo utilizzo

Disimballaggio del dispositivo:

- Rimuovere il materiale di imballaggio.
- I materiali d'imballaggio come i sacchetti di plastica o le parti in polistirolo sono pericolosi per i bambini. Tenere quindi queste parti lontano dalla portata dei bambini. **PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!**
- Molti materiali di imballaggio sono riciclabili, quindi assicurati che vengano smaltiti correttamente; darai un contributo importante alla tutela dell'ambiente.
- Dopo aver disimballato, controllare che il dispositivo e il cavo di alimentazione con la spina non presentino danni. In caso di danni, l'apparecchio non deve essere più utilizzato, ma rivolgersi al rivenditore specializzato.

Collegamento alla rete elettrica:

- L'apparecchio può essere collegato esclusivamente a una presa domestica correttamente installata e liberamente accessibile.
- La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio: 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Il dispositivo è conforme alle direttive vincolanti per la marcatura CE.
- Una volta collegato, il dispositivo emette un segnale acustico e l'interruttore di accensione/spegnimento si illumina: il dispositivo è pronto per l'uso.

Impostazione del dispositivo:

- Posizionare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle pareti e da altri oggetti per garantire che la circolazione dell'aria non venga ostacolata e che non si verifichino danni dovuti al calore e al vapore: Distanza dai lati: ca. 10 cm, distanza sopra: ca. 60 centimetri. Il dispositivo non è adatto all'installazione!
- Quando si installa l'apparecchio, tenere presente che il processo di asciugatura dura diverse ore.

Prima del primo utilizzo:

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutti i componenti come descritto nella sezione "Manutenzione e cura".
- Prima di avviare il primo ciclo di asciugatura, lasciare funzionare l'apparecchio a vuoto per circa 30 minuti alla massima temperatura. Potrebbe svilupparsi un leggero odore dovuto a motivi legati alla produzione. Ciò è normale e scomparirà dopo che il motore sarà rimasto in funzione per un po' di tempo. Garantire un'adeguata ventilazione della stanza.
- Lavare nuovamente i livelli e il coperchio, asciugarli accuratamente e rimontare il dispositivo.



Pericolo!

L'apparecchio può essere utilizzato solo se montato correttamente!

Operazione

- Riempire i vassoi di essiccazione con frutta, verdura, erbe aromatiche, ecc. preparati (vedere i paragrafi seguenti).
- Disporre i vassoi di essiccazione sulla base dell'apparecchio.
- Posizionare il coperchio sul livello superiore.
- Posizionare il gruppo motore al centro del coperchio.
- Collegare il dispositivo all'alimentazione.

- Accendere il dispositivo utilizzando l'interruttore on/off. La ventola inizia a funzionare e sul display appare "50°C".
- **temperatura desiderata :**
 - Toccare il campo "SET": il display della temperatura lampeggia.
 - Toccare il campo ▲ per aumentare la temperatura.
 - Toccare il campo ▼ per ridurre la temperatura.
 - L'intervallo di controllo della temperatura è compreso tra 35°C e 70°C.
 - Ogni tocco aumenta o diminuisce la temperatura di 1°C.
 - Se si tocca costantemente il campo, la temperatura cambierà rapidamente.
 - Si prega di notare il display.
- **Seleziona la durata desiderata:**
 - Toccare nuovamente il campo "SET": l'indicazione dell'ora lampeggia.
 - Toccare il campo ▲ per aumentare l'impostazione del tempo.
 - Toccare il campo ▼ per ridurre l'impostazione del tempo.
 - È possibile impostare un tempo di asciugatura da 00:10 = 10 minuti a 48:00 = 48 ore.
 - Ogni tocco aumenta o diminuisce la durata di 10 minuti.
 - Se tocchi costantemente il campo, la durata cambierà rapidamente.
 - Si prega di notare il display.
- Circa 3 secondi dopo aver impostato la temperatura e l'ora, il dispositivo inizia a riscaldarsi. Sul display vengono visualizzati alternativamente la temperatura e il tempo rimanente.
- Durante il processo di essiccazione, la temperatura e il tempo rimanente possono essere modificati in qualsiasi momento.
- Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente e sul display compare la scritta "END". Il dispositivo emette 5 segnali acustici e la ventola si ferma.



- **NOTA importante!**

- Anche se il tempo di asciugatura impostato è trascorso e l'apparecchio si spegne o se lo si spegne manualmente tramite l'interruttore on/off, l'apparecchio non viene scollegato dall'alimentazione elettrica; è ancora in modalità standby. Per scollegarlo completamente dalla rete elettrica è necessario staccare il cavo di alimentazione.

Informazioni importanti per l'utente:

- Ogni volta che si tocca un pannello di controllo viene emesso un segnale acustico.
- Utilizzare solo stendini originali.
- Inserire sempre tutti e 5 i ripiani di essiccazione, indipendentemente dal fatto che siano pieni di cibo o vuoti.
- Non posizionare fogli di alluminio o altra carta nelle griglie di asciugatura per non compromettere la circolazione dell'aria.
- tempo di essiccazione , controllare le condizioni degli alimenti e, se necessario, interrompere prima il processo di essiccazione o prolungarne il tempo .
- Se i risultati di asciugatura sono diversi su ciascun livello, cambiare di tanto in tanto i livelli.

- Le informazioni sulla temperatura e il tempo di asciugatura consigliati si trovano nella sezione "Temperatura e tempo di asciugatura".

Asciugatura

Informazioni generali sull'essiccazione:

L'essiccazione e la disidratazione sono i metodi di conservazione più antichi conosciuti dall'uomo. Gli alimenti contengono più o meno acqua. L'essiccazione rimuove l'acqua dagli alimenti, creando così un terreno fertile per batteri putrefattivi e muffe e per i processi di fermentazione. Se essiccati e conservati correttamente, i prodotti essiccati dureranno per anni. Eliminando l'acqua, le sostanze aromatiche vengono concentrate, ed è per questo che gli alimenti essiccati risultano spesso più saporiti. Vitamine, nutrienti e minerali non vengono compromessi. Circa il 95-97% dei nutrienti contenuti vengono trattenuti. Per fare un paragone: durante la conservazione, circa il 20-30% dei nutrienti viene mantenuto, mentre durante il congelamento, circa il 40-60%.

Si evitano zolfo e altri conservanti.

Anche se conservi o congeli già gli alimenti, essicarli aggiungerà un ulteriore valore alla tua cucina e al tuo palato.

Alle nostre latitudini l'essiccazione al sole è una questione di fortuna. L'essiccazione in un forno domestico spesso fa sì che i prodotti secchi sudino, si attacchino o gocciolino a causa della natura relativamente chiusa del forno e della circolazione dell'aria insufficiente; inoltre, il forno è difficile da pulire in seguito perché non è progettato per l'essiccazione.

Preparare il cibo essiccato :

Sbucciare o non sbucciare:

La buccia della frutta o della verdura contiene spesso gran parte dei nutrienti. Pertanto è meglio non sbucciare gli alimenti secchi se vengono utilizzati come spuntino.

D'altro canto, sbuccerai le mele se le utilizzerai in seguito, ad esempio. B. vuoi usarli per uno strudel di mele, o i pomodori per una zuppa di pomodoro.

Come regola generale, se normalmente si sbuccia un alimento prima di utilizzarlo, è consigliabile sbucciarlo prima di asciugarlo.

- Per una conservazione sicura e appetitosa, tutti gli alimenti devono essere lavati accuratamente.
- Asciugare bene il cibo; la presenza di acqua nei vassoi di essiccazione può compromettere il risultato dell'essiccazione.
- Utilizzare solo alimenti in perfette condizioni oppure tagliare generosamente le parti danneggiate.
- Togliere il torsolo dalla frutta.
- La frutta deve essere matura, ma non troppo.

- Per evitare che le superfici tagliate diventino naturalmente marroni, è possibile tamponare brevemente la frutta con una soluzione composta da 1 cucchiaio di succo di limone (o vitamina C disponibile in commercio) in 1 tazza di acqua.
- Per la maggior parte delle verdure si consiglia di sbollentare le verdure preparate, immergendole in una pentola di acqua bollente. Dal momento in cui l'acqua riprende a bollire, il tempo di sbollentatura viene calcolato secondo la tabella.

Taglio di prodotti secchi :

Uno dei fattori più importanti per un'essiccazione di successo è il modo in cui il cibo viene tagliato.

- Per ottenere un'asciugatura uniforme, i pezzi devono essere tagliati approssimativamente della stessa dimensione/spessore.
- I pezzi spessi impiegano più tempo rispetto a quelli sottili.
- Da notare inoltre che una volta essiccati, i pezzi diventano molto più piccoli.
- L'umidità fuoriesce principalmente dalle superfici tagliate, non dal guscio. Per questo motivo, la superficie di taglio (ad esempio con rabarbaro, verdure a bastoncino, asparagi, fagioli) dovrebbe essere la più grande possibile: tagliarla nel senso della lunghezza.
- Piccoli frutti o bacche come: B. Le fragole vanno tagliate a metà.
- Anche le bacche più piccole dovrebbero essere tagliate a metà o sbollentate per rompere la buccia.
- I fiori di broccoli devono essere tagliati a metà o in quarti, a seconda della loro dimensione.

Cottura a vapore:

Diverse verdure devono essere cotte a vapore prima di essere essiccate:

- Mettere le verdure tritate in un colino. Posizionare il colino sopra una pentola piena d'acqua e portare l'acqua a ebollizione.

Sbollentare:

La sbollentatura viene utilizzata ad esempio per: fagiolini, cavolfiori, broccoli, asparagi, patate o piselli.

- Mettere le verdure preparate in acqua bollente per circa 3-5 minuti.
- Sbucciatela e asciugatela prima di disidrarla.

Riempire i vassoi di essiccazione:

In linea di principio, lo stendino non dovrebbe essere completamente occupato; dovrebbe sempre rimanere un po' di spazio libero per la circolazione dell'aria. Disporre il cibo in uno strato semplice. Ciò si applica ad esempio: B. soprattutto per banane, fette di ananas, ma è ad esempio Per esempio, questo non è così importante per i fagioli.

- Disporre sempre la frutta con la buccia nella ciotola, con il lato tagliato rivolto verso l'alto.

- Poiché durante l'essiccazione gli alimenti si restringono, tenere presente che pezzi troppo piccoli potrebbero cadere attraverso le aperture dei ripiani.
- Gli stendini possono essere coperti con una rete di nylon a maglie strette, un tessuto grosso o simili. essere progettato per, ad esempio, B. per essiccare piccole bacche o erbe aromatiche.
Il materiale utilizzato deve essere idoneo al contatto con gli alimenti e traspirante. Assicuratevi inoltre che il materiale sia lavato e pulito.
- Gli alimenti tritati non devono essere disposti a strati più alti di 1 cm. Utilizzare una forchetta o un attrezzo simile per liberare parzialmente il fondo dello stendino e garantire una corretta circolazione dell'aria.
- Quando si rimuovono alimenti particolarmente appiccicosi, accertarsi che non rimangano residui del materiale di copertura.
- Per gli alimenti tritati finemente, si consiglia di mescolarli più volte durante il processo di essiccazione, per garantire che tutto venga essiccato bene e in modo uniforme. Per fare ciò, spegnere l'apparecchio, staccare la spina, rimuovere i vassoi di essiccazione, mescolare, rimettere insieme i vassoi di essiccazione e riavviare il processo di essiccazione.

Drenare:

- Alcuni alimenti, come ad esempio i pomodori, gli agrumi o la frutta zuccherata, rilasciano molto liquido dopo essere stati tagliati. Per evitare che il liquido sgoccioli sugli altri vassoi di essiccazione o sulla base dell'apparecchio (e potrebbe danneggiarlo), premere più volte il vassoio di essiccazione pieno su un canovaccio da cucina per rimuovere eventuali succhi fuoriusciti.

Temperatura e tempo di essiccazione

Temperatura di essiccazione:

Come il tempo di asciugatura, anche la temperatura di asciugatura dipende da molti fattori diversi. Si consiglia di annotare i valori empirici per un utilizzo successivo. Tuttavia, la regola generale è:

- ~ 40 °C per erbe e funghi
- ~ 50 – 60 °C per verdure e frutta delicata
- ~ 60 – 70 °C per la frutta

Si prega di notare anche la tabella sottostante.

Tempo di asciugatura :

Non è possibile fornire tempi di asciugatura esatti poiché devono essere presi in considerazione diversi fattori:

- Contenuto liquido dell'alimento essiccato ;
- Spessore dei pezzi di cibo essiccato;

- Umidità e temperatura della stanza in cui viene utilizzato l'essiccatore;
- Densità del prodotto essiccato ;

A seconda di questi e di altri possibili fattori (freschezza del prodotto essiccato , conservazione precedente, ecc.), il tempo di essiccazione varia. Con un po' di esperienza, scoprirete presto i tempi di asciugatura ottimali.

In generale, naturalmente, gli alimenti molto succosi, come ad esempio i pomodori o gli agrumi, impiegano molto più tempo ad essiccarsi rispetto a quelli con meno succo, come le arance. Per esempio. cavoli o mele.

Il test di presa è più affidabile quando l' alimento essiccato si è raffreddato. Le verdure essiccate non dovrebbero più risultare dure, ma piuttosto fragili e friabili. Ad esempio si utilizzano cipolla e prezzemolo. B. simile alla carta.

Per questo motivo è necessario monitorare anche il processo di essiccazione e controllare di tanto in tanto i prodotti essiccati oppure riorganizzare i livelli di essiccazione . Per gli alimenti molto succosi, si consiglia di controllare dopo circa 4 ore.

Gli alimenti che non contengono molto liquido, come: B. Erbe aromatiche, verdure a foglia, cibi tritati, ecc. si asciugano più velocemente e potrebbe essere necessario controllarli dopo circa 2 ore.

In generale è meglio che il cibo diventi un po' troppo secco piuttosto che rimanga troppa umidità. Gli alimenti troppo umidi hanno maggiori probabilità di deteriorarsi. Tuttavia, gli alimenti essiccati per un periodo un po' troppo lungo possono essere comunque utilizzati, anche se risultano un po' fragili o scuri (ad esempio per zuppe o torte). Potrebbe tuttavia essere necessaria un po' più di acqua durante la cottura, ma ciò non ne compromette il sapore o la qualità.

Tabella dei tempi di asciugatura :

Varietà	Preparazione	Stato secco	Tempo di asciugatura ca. / H
Verdure			
Broccoli	Pulire e tagliare, sbollentare per circa 3-5 minuti	fragile	8 - 20 ore
peperoncino	intero secco	coriaceo	8 - 10 ore
Piselli	Sbucciare e sbollentare per circa 3-5 minuti	fragile	8 - 14 ore
patate	Tagliare a cubetti o a fette, cuocere a vapore per 8-10 minuti	fragile	10 - 30 ore
Fagioli verdi	tagliare e sbollentare	fragile	10 - 26 ore
cetrioli	Sbucciare e tagliare a fette di circa 1,5 cm di spessore	coriaceo	dalle 8:00 alle 18:00
cavolfiore	pulire, tagliare e sbollentare fino a quando saranno al dente	coriaceo	8 - 16 ore
carote	cuocere a vapore fino a quando non è al dente, tritare o	coriaceo	8 - 12 ore
Aglio	Togliere la buccia dalle dita dei piedi e tagliarle	coriaceo	8 - 16 ore
erba	Pulire e tagliare a striscioline di circa 3 mm di spessore	coriaceo	8 - 14 ore
cavoletti di Bruxelles	pulite, tagliate a pezzi di circa 2 cm	croccante	10 - 30
Zucca Melanzana	Pulire, tagliare a fette di circa 1 - 1,5 cm di spessore	fragile	dalle 8:00 alle 18:00

paprica	Tagliare a pezzetti ca. Strisce o anelli da 0,5 cm, togliere i	fragile	8 - 14 ore
Rauner	Cuocere, lasciare raffreddare, affettare	Croccante	10 - 26
rabarbaro	Togliere il guscio esterno e tagliarlo a pezzi di ca. pezzi da 3	nessuna umidità	10 - 38 ore
erba cipollina	taglio	fragile	8 - 14 ore
sedano	Tagliare i bastoncini a fette di circa 5-6 mm di spessore	fragile	8 - 14 ore
asparago	tagliare a pezzi lunghi 2-3 cm	fragile	8 - 14 ore
spinaci	Sbollentare brevemente (non far diventare molliccio!)	fragile	8 - 16 ore
pomodori	Togliere la pelle, tagliare a metà o a fette	coriaceo	10 - 24 ore
zucchine	tagliato a pezzetti ca. pezzi da 0,5 cm	fragile	dalle 8:00 alle 18:00
cipolle	tagliato finemente o tritato	fragile	10 - 14 ore
Funghi	tagliare, tritare o essiccare interi	coriaceo	8 - 14 ore
Frutta			
Mele	(sbucciare), togliere il torsolo, tagliare a fette o ad anelli	flessibile	5 - 6 ore
Banane	Sbucciare e tagliare a fette di circa 3 mm di spessore	croccante	8 - 38 ore
Frutti di bosco	Tagliare le fragole a fette di 1 cm, le altre bacche intere	nessuna umidità	8 - 26 ore
pere	sbucciare e tagliare	flessibile	8 - 30 ore
Date	nucleo e taglio	coriaceo	6 - 26 ore
fichi	taglio	coriaceo	6 - 26 ore
ciliegie	nucleo o nucleo a metà del tempo di essiccazione	coriaceo	8 - 34 ore
albicocche	lavare, tagliare a metà o affettare	flessibile	12 - 38 ore
nettarine	Tagliare a metà, togliere il torsolo a metà essiccazione	flessibile	8 - 26 ore
buccia d'arancia	tagliare a strisce lunghe	fragile	8 - 16 ore
pesche	rimuovere i semi a metà del tempo di essiccazione	flessibile	10 - 34 ore
mirtilli rossi	tritare o intero	flessibile	6 - 26 ore
uva	intero secco	flessibile	8 - 38 ore

Conservazione degli alimenti secchi

Dopo aver essiccato correttamente gli alimenti, è importante anche conservarli correttamente, in modo che rimangano disponibili il più a lungo possibile. Tuttavia, si consiglia di non conservare la frutta e la verdura secca per più di 1 anno. Il pesce o la carne essiccati non devono essere conservati per più di circa 3 mesi (in frigorifero) o 1 anno (nel congelatore).

Lasciare raffreddare completamente gli alimenti essiccati prima di confezionarli.

- Per la conservazione è adatto qualsiasi contenitore pulito, ermetico e a prova di umidità.
- i sacchetti di plastica con chiusura a zip oppure quelli richiudibili .
- Riempi il sacchetto e fai uscire l' aria rimasta .
- I sacchetti pieni e sigillati possono essere conservati in barattoli di metallo (ad esempio quelli del caffè) dotati di coperchio per tenere lontani i parassiti. Tuttavia, gli alimenti non dovrebbero essere conservati direttamente in lattine di metallo.
- I contenitori in vetro con una buona chiusura ermetica (ermeticamente sigillati!) possono essere utilizzati con o senza sacchetto di plastica.
- **Non** adatti: sacchetti di stoffa, sacchetti di carta, sacchetti di plastica sottili, carta da regalo o contenitori senza chiusura ermetica.

Gli alimenti secchi possono essere conservati per anni a qualsiasi temperatura ambiente, ma è preferibile conservarli in luoghi asciutti, freschi e bui.

Per ogni 10°C di temperatura in meno, il tempo di conservazione si allunga di due o tre volte.

Preparazione di alimenti essiccati

La frutta può essere consumata secca come spuntino, ma può anche essere utilizzata come ingrediente creativo in innumerevoli ricette.

Aggiunta di acqua per la rigenerazione:

Gli alimenti essiccati possono essere riportati al loro stato originale aggiungendo acqua.

Se si desidera utilizzare la frutta secca in ricette simili a quelle della frutta fresca, è necessario metterla in ammollo prima, per ripristinare l'umidità precedentemente persa.

La regola di base è: 2 parti di acqua e 3 parti di cibo secco .

In caso di dubbio, usare un po' meno acqua per evitare che la frutta diventi molliccia.

Quindi la frutta può essere utilizzata secondo la ricetta.

Per le verdure e la frutta che devono essere cotte in un liquido (ad esempio contorni di verdure, guarnizioni di frutta o composte), usare 1 – 1 1/2 parti di acqua e 1 parte di cibo secco . Potrebbe essere necessaria più acqua.

Tempo di rigenerazione:

- tritati o sminuzzati tornano al loro stato originale relativamente in fretta; Sono sufficienti 15 – 30 minuti.
- I pezzi di frutta o verdura più grandi possono essere lasciati in ammollo in acqua (in frigorifero) per tutta la notte. Se il tempo di cottura è troppo lungo, immergete gli alimenti secchi in acqua bollente, togliete la pentola dal fuoco e lasciate riposare per circa 2-3 ore.
- Tuttavia, i pezzi interi di frutta vanno lasciati in ammollo per tutta la notte.
- Generalmente le verdure vengono messe in ammollo prima della cottura. Ad esempio, aggiungi 2/3 di tazza di acqua fredda o calda a 1 tazza di verdure essiccate. Non aggiungere mai più acqua del necessario. Le verdure non devono essere lasciate riposare troppo a lungo prima di essere cotte.
- Le verdure ammollate impiegano circa lo stesso tempo di cottura di quelle surgelate.
- Le verdure essiccate finemente tritate possono essere aggiunte direttamente nella pentola di cottura senza lasciarle in ammollo.
- Per preparare verdure per zuppe, salse o condimenti per insalata, è possibile tritare e mescolare le verdure o le erbe essiccate fino a ottenere la dimensione desiderata direttamente nel robot da cucina.
- La macinazione delle verdure essiccate è adatta per preparare alimenti per bambini, zuppe cremose, salse, ecc. Tuttavia, è importante tenere presente che la macinazione ne riduce la durata di conservazione.

pulizia

Per garantire un utilizzo prolungato e senza problemi del dispositivo, è necessario mantenerlo pulito. Tuttavia, con un utilizzo normale, il dispositivo si sporca solo leggermente, ma è comunque consigliabile pulirlo dopo ogni utilizzo:

- Spegner il dispositivo e scollegarlo.
- Rimuovere il gruppo motore dal coperchio. e pulirli con un panno morbido e leggermente umido.
- La base dell'apparecchio, le griglie di asciugatura e il coperchio possono essere puliti sotto l'acqua corrente tiepida. È possibile utilizzare anche un detergente delicato.
- Per rimuovere i residui di cibo dallo stendino è possibile utilizzare una spazzola morbida da cucina.
- Non utilizzare mai detergenti aggressivi contenenti benzina o alcol. Non utilizzare strumenti di pulizia abrasivi o graffianti per evitare di danneggiare la superficie del dispositivo.
- I componenti non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Le parti del dispositivo non devono essere trattate con disinfettanti o bollite.
- Dopo la pulizia, lasciare asciugare bene tutti i componenti prima di rimontarli.

- Assicurarsi che nessun liquido penetri nelle aperture di ventilazione dell'uscita dell'aria calda dell'unità motore.
-  Il blocco motore, il cavo di alimentazione e la spina non devono mai essere immersi in acqua o in altri liquidi. **RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!**
- Se non si utilizza il dispositivo per un lungo periodo, imballarlo accuratamente pulito e asciutto nella scatola e conservarlo in un luogo pulito e fresco; in un luogo inaccessibile ai bambini.

Dati di prodotto

Funzionamento a rete:	220V -240V ~ 50/60 Hz
Potenza:	245 watt
Intervallo di controllo della temperatura:	35°C – 70°C
Dimensioni:	circa 32,5 x 27 x 32,5 centimetri
Peso:	circa 1.726 grammi

Quando è spento, il dispositivo consuma <0,5 watt di potenza.



*) Con riserva di errori tipografici, modifiche di design e tecniche!

Informazioni sulla tutela ambientale



Al termine della sua vita utile, il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici, ma deve essere consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il simbolo sul prodotto,  nelle istruzioni per l'uso o sulla confezione lo indica.

I materiali sono riciclabili secondo quanto indicato sull'etichetta. Riutilizzando, riciclando o riciclando in altre forme i vecchi dispositivi, contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente.

Per informazioni sull'impianto di smaltimento responsabile, rivolgersi al proprio comune .

Garanzia

Oltre alla garanzia legale, offriamo su questo dispositivo una garanzia di 24 mesi, calcolata dalla data di emissione della fattura o del documento di trasporto. Durante questo periodo di garanzia, presentando la fattura o il documento di trasporto, tutti i difetti di fabbricazione e/o dei materiali verranno riparati gratuitamente e/o le parti difettose verranno sostituite, oppure (a nostra discrezione) l'articolo verrà sostituito con uno equivalente e privo di difetti. La condizione per questo tipo di servizio di garanzia è che il dispositivo sia stato trattato e mantenuto correttamente. Qualsiasi altro reclamo al di fuori dei nostri servizi di garanzia è escluso. La garanzia copre solo la riparazione del dispositivo nei casi giustificati. Ulteriori reclami, nonché la responsabilità per eventuali danni conseguenti, sono espressamente esclusi. La garanzia non può essere concessa per parti soggette a normale usura o per danni causati da urti, uso improprio, esposizione all'umidità o altri influssi esterni, nonché da interventi di terzi non autorizzati. In caso di garanzia, il dispositivo deve essere reclamato con fattura o documento di trasporto presso il vostro rivenditore specializzato.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.

Karolingerstraße 1

A-5020 Salzburg

office@silva-schneider.at

Garanzia:

La garanzia è espressamente stabilita dalla legge e si applica solo ai difetti esistenti al momento della consegna della merce. Il diritto è sempre rivolto al partner contrattuale (venditore), che deve riparare o far riparare gratuitamente il difetto (per il consumatore).

La garanzia è un impegno volontario e contrattuale del produttore (importatore generale), per il quale non esistono requisiti minimi né di contenuto né di forma. Tuttavia, molte garanzie coprono solo una parte dei costi che sorgono durante la riparazione dei difetti, ma in genere si applicano a tutti i difetti che si verificano entro un determinato periodo.

SLO NAVODILA ZA UPORABO & VARNOSTNA NAVODILA

Varnostna navodila

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo morebitne nevarnosti.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo napravi in priključnemu kablu.
- Otroke je treba vedno nadzorovati, da se zagotovi, da se ne igrajo z napravo.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Čiščenja in vzdrževanja s strani uporabnika otroci ne smejo izvajati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Ko naprave ne uporabljate, jo izključite iz električnega omrežja in shranite na mestu, izven dosega otrok.
- Pred zagonom preverite celotno napravo, vključno z morebitno dodatno opremo, glede morebitnih napak, ki bi lahko poslabšale zanesljivost delovanja naprave.
- Upoštevajte, da je napravo dovoljeno priključiti le na pravilno nameščeno gospodinjsko vtičnico, ki ustreza specifikacijam na napisni ploščici naprave.
- Izključite napajalni kabel
 - ko se uporaba konča,
 - ko napravo razstavljate ali ponovno sestavljate,
 - če naprave ne uporabljate dlje časa,
 - pred čiščenjem,
 - med nevihto.
- Vtiča ne izvlecite iz vtičnice tako, da vlečete za napajalni kabel; To storite tako, da primete za vtič.
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami.
- Naprave nikoli ne vlecite za napajalni kabel, da bi jo premaknili. Prepričajte se, da napajalni kabel ni stisnjen ali prepognjen.
- Napajalni kabel ne sme viseti z delovne površine (nevarnost spotikanja!) in se ne sme dotikati vročih površin.

- Ne uporabljajte večkratnih vtičnic ali podaljškov. Če je to kljub temu potrebno, se prepričajte, da kabli izpolnjujejo potrebna varnostna merila.
- Naprave ni dovoljeno upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- Napravo postavljajte samo na ravne in stabilne površine.
- Prepričajte se, da je površina odporna na vročino (ne postavljajte je na prt, leseno desko itd.).
- Naprave nikoli ne postavljajte ali uporabljajte na vročih površinah (štedilniku) ali v bližini odprtega plinskega ognja.
- Pazite, da topli/vroči deli ne pridejo v stik z lahko vnetljivimi predmeti, kot so zavese, prti itd. Nevarnost požara!
- Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih, ne na prostem.
- Napravo uporabljajte samo v čistem in brezprašnem okolju.
- Naprave ne uporabljajte v vlažnih okoljih, kot so: npr. kopalnice, v bližini umivalnikov.
- Če je v napravo vdrla tekočina, jo takoj izklopite in izvlecite vtič iz električnega omrežja.
- Naprave ne pokrivajte in nanjo ne postavljajte drugih predmetov (časopisov, prtov itd.).
- Na napravo ne postavljajte predmetov, napolnjenih s tekočino.
- Na napravo ne postavljajte gorečih sveč.
- Prepričajte se, da naprava stoji samostojno in med delovanjem ni pokrita. Ne sme biti nameščen pod stensko omarico. Na vseh straneh je treba vzdrževati varno razdaljo. Prezračevalne reže na spodnji strani naprave ne smejo biti pokrite ali blokirane.
- V odprtine naprave (prezračevalne reže) ne vstavljajte nobenih predmetov.
- Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih tekočin ali aerosolov pod tlakom.
- Ne uporabljajte dodatne opreme, ki ni priložena napravi.
-  Ohišja naprave, napajalnega kabla in vtiča nikoli ne smete potopiti v vodo ali druge tekočine. **NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!**

- Vsakršen garancijski zahtevek bo neveljaven, če se ne upoštevajo naslednje točke:
 - Iz varnostnih razlogov ni dovoljeno spreminjanje ali predelava izdelka.
 - Ne odpirajte ohišja naprave; v notranjosti ni nobenih kontrol.
 - Če je naprava ali napajalni kabel poškodovan, naprave ne smete zagnati. Odnosite ga v pooblaščen delavnico na popravilo.
 - Popravila električnih naprav mora izvajati usposobljeno osebje, da se upoštevajo varnostni predpisi in se preprečijo nevarnosti. Če je naprava ali napajalni kabel poškodovan, mora vsa popravila opraviti usposobljena strokovna delavnica.
 - Ta priročnik je namenjen seznanitvi z varnostnimi navodili in funkcijami te naprave. Prosim, shranite ta priročnik na varnem mestu, da ga boste lahko kadar koli dostopali.

Predvidena uporaba:

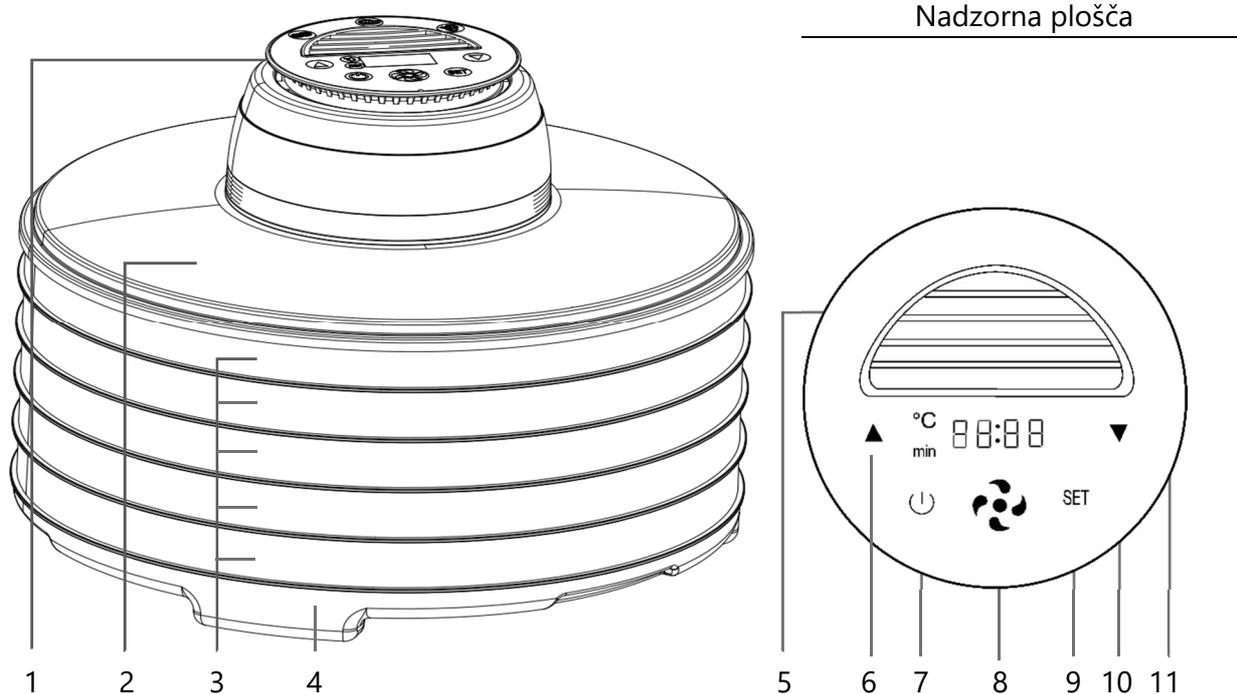
- Dehidrator je zasnovan izključno za dehidracijo/sušenje in konzerviranje primernih živil.
- Naprava je namenjena izključno zasebni uporabi in ne komercialni uporabi.
- Naprava je namenjena izključno uporabi v gospodinjstvih ali podobnih aplikacijah (pisarne, stanovanja, stranke v hotelih itd.), ne pa za komercialno uporabo.
- Vsaka uporaba ali spreminjanje naprave, ki ni opisana v navodilih, se šteje za nepravilno in lahko povzroči škodo na napravi ali osebah. Za škodo, ki nastane zaradi nepravilne uporabe, ne prevzemamo odgovornosti.



POZOR – NEVARNOST OPEKLIN:

- Naprava se med delovanjem segreje na površinah, ki se jih je mogoče dotikati! Ne dotikajte se ga z golimi rokami, uporabljajte rokavice za kuhanje ali kuhinjske rokavice.
- Naprave ne premikajte ali prevažajte med delovanjem.
- Pred čiščenjem se morajo vsi deli dovolj ohladiti.
- Vročih delov ne puščajte brez nadzora!

Krmilni elementi



- | | | | |
|---|---|----|------------------------------------|
| 1 | Motorna enota z nadzorno ploščo | 7 | Vklopno-izklopno stikalo |
| 2 | Pokrov | 8 | Prikaz ventilatorja |
| 3 | 5 dni sušenja | 9 | Nastavitev polja na dotik |
| 4 | Podnožje naprave z prezračevalnimi režami | 10 | Zmanjšajte vrednost polja na dotik |
| 5 | Prezračevalne odprtine ventilatorja | 11 | Digitalni prikaz časa/temperature |
| 6 | Povečaj vrednost polja na dotik | | |

Pred prvo uporabo

Razpakiranje naprave:

- Odstranite embalažni material.
- Embalažni materiali, kot so plastične vrečke ali deli iz stiropora, so nevarni za otroke. Zato te dele hranite izven dosega otrok. **NEVARNOST ZADUŠITVE!**
- Veliko embalažnih materialov se reciklira – zato poskrbite, da jih pravilno zavržete; boste pomembno prispevali k varovanju okolja.
- Po razpakiranju preverite napravo in napajalni kabel z vtičem, da nista poškodovana. Če je naprava poškodovana, je ne smete uporabljati – obrnite se na svojega specializiranega prodajalca.

Priključek na omrežje:

- Napravo je dovoljeno priključiti le na pravilno nameščeno in prosto dostopno

gospodinjsko vtičnico.

- Omrežna napetost mora ustrezati napetosti, navedeni na napisni ploščici naprave: 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- Naprava je skladna z direktivami, ki so zavezujoče za oznako CE.
- Ko je naprava priključena, odda zvočni signal in stikalo za vklop/izklop zasveti – naprava je pripravljena za uporabo.

Nastavitev naprave:

- Napravo postavite na stabilno, toplotno odporno in ravno površino.
- Ohranjajte zadostno razdaljo od sten in drugih predmetov, da ne ovirate kroženja zraka in da ne pride do poškodb zaradi vročine in pare: Razdalja do stranic: pribl. 10 cm, razdalja zgoraj: pribl. 60 cm.
Naprava ni primerna za vgradnjo!
- Pri nastavitvi naprave upoštevajte, da postopek sušenja traja več ur.

Pred prvo uporabo:

- Pred prvo uporabo naprave očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Vzdrževanje in nega«.
- Preden zaženete prvi cikel sušenja, pustite napravo delovati prazno približno 30 minut pri najvišji temperaturi. Zaradi proizvodnih razlogov se lahko pojavi rahel vonj. To je normalno in bo izginilo, ko bo motor nekaj časa deloval. Zagotovite ustrezno prezračevanje prostora.
- Ponovno operite nivoje in pokrov, jih temeljito posušite in napravo ponovno sestavite.



Nevarnost!

Naprava se lahko uporablja le, če je pravilno sestavljena!

Operacija

- Sušilne pladnje napolnite s pripravljenim sadjem, zelenjavo, zelišči itd. (glejte naslednje odstavke).
- Sušilne pladnje zložite na dno naprave.
- Pokrov postavite na zgornjo plast.
- Motorno enoto postavite na sredino pokrova.
- Napravo priključite na napajanje.
- Vklopite napravo s stikalom za vklop/izklop. Ventilator se zažene in na zaslonu se prikaže »50 °C«.
- **Izberite želeno temperaturo:**
 - Dotaknite se polja »SET« – prikaz temperature utripa.
 - Dotaknite se polja ▲ za zvišanje temperature.
 - Dotaknite se polja ▼, da znižate temperaturo.
 - Območje regulacije temperature je med 35 °C in 70 °C.
 - Vsak dotik poveča ali zmanjša temperaturo za 1 °C.

- Če se polja nenehno dotikate, se bo temperatura hitro spreminjala.
- Prosimo, bodite pozorni na zaslon.
- **Izberite zeleno trajanje:**
 - Ponovno se dotaknite polja »SET« – prikaz časa utripa.
 - Dotaknite se polja ▲, da povečate nastavitev časa.
 - Dotaknite se polja ▼, da skrajšate nastavitev časa.
 - Čas sušenja lahko nastavite od 00:10 = 10 minut do 48:00 = 48 ur.
 - Vsak dotik podaljša ali skrajša trajanje za 10 minut.
 - Če se polja nenehno dotikate, se bo trajanje hitro spreminjalo.
 - Prosimo, bodite pozorni na zaslon.
- Približno 3 sekunde po nastavitvi temperature in časa se naprava začne segrevati. Na zaslonu se izmenično prikazujeta temperatura in preostali čas.
- Med postopkom sušenja lahko temperaturo in preostali čas kadar koli spremenite.
- Ko nastavljeni čas poteče, se naprava samodejno izklopi in na zaslonu se prikaže napis »END«. Naprava odda 5 piskov in ventilator se ustavi.



- **Pomembno OBVESTILO!**
- Tudi če nastavljeni čas sušenja poteče in se naprava izklopi ali če jo ročno izklopite s stikalom za vklop/izklop, se ne izklopi iz električnega omrežja; še vedno je v stanju pripravljenosti. Za popolno izključitev iz napajanja je potrebno izvleči napajalni kabel.

Pomembne informacije za uporabnika:

- Vsakič, ko se dotaknete nadzorne plošče, se oglasi zvočni signal.
- Uporabljajte samo originalne sušilne stojala.
- Vedno vstavite vseh 5 stopenj sušenja, ne glede na to, ali so napolnjene s hrano ali prazne.
- V sušilne rešetke ne postavljajte aluminijaste folije ali drugega papirja, da ne bi motili kroženja zraka.
- časa sušenja preverite stanje živila in po potrebi postopek sušenja končajte prej ali podaljšajte čas sušenja .
- Če so rezultati sušenja na posameznih nivojih različni, nivoje občasno zamenjajte.
- Informacije o priporočeni temperaturi in času sušenja najdete v poglavju »Temperatura in čas sušenja «.

Sušenje

Splošne informacije o sušenju:

Sušenje in dehidracija sta najstarejši metodi konzerviranja, ki ju pozna človeštvo. Hrana vsebuje več ali manj vode. Sušenje odstrani vodo iz hrane in s tem gojišče za gnilobne bakterije in plesen ter procese fermentacije. Če so posušeni in pravilno shranjeni, bodo posušeni izdelki zdržali več let. Z odstranjevanjem vode se aromatične snovi koncentrirajo, zato so posušena živila pogosto okusnejša. Vitamini, hranila in minerali niso prizadeti. Ohrani se približno 95–97

% hranilnih snovi. Za primerjavo: pri konzerviranju se ohrani približno 20–30 % hranilnih snovi, pri zamrzovanju pa približno 40–60 %.

Žveplu in drugim konzervansom se izogibamo.

Tudi če hrano že konzervirate ali zamrzujete, bo njeno sušenje dodalo dodatno vrednost vaši kuhinji in vašemu okusu.

Sušenje na soncu je v naših zemljepisnih širinah stvar sreče. Sušenje v domači pečici pogosto povzroči, da se posušeno blago poti, lepi ali kaplja zaradi njene relativne zaprtosti in nezadostnega kroženja zraka, pečico pa je po sušenju težko očistiti, ker ni zasnovana za sušenje.

Priprava suhe hrane :

Lupiti ali ne lupiti:

Lupina sadja ali zelenjave pogosto vsebuje velik del hranil. Zato je bolje, da posušene hrane ne lupite, če jo uporabljate kot prigrizek.

Po drugi strani pa boste jabolka olupili, če jih boste kasneje uporabili na primer. B. želite uporabiti za jabolčni zavitek ali paradižnik za paradižnikovo juho.

Praviloma hrano pred sušenjem olupite, če bi jo običajno olupili pred uporabo.

- Za varno in okusno konzerviranje je treba vso hrano temeljito oprati.
- Hrano temeljito posušite; Voda v sušilnih pladnjih lahko poslabša rezultate sušenja.
- Uporabljajte samo brezhibno hrano ali pa obilno odrežite morebitna poškodovana območja.
- Odstranite jedro iz sadja.
- Sadje mora biti zrelo, vendar ne prezrelo.
- Če se želite izogniti naravnemu porjavenju rezanih površin, lahko sadje na kratko potopite v raztopino 1 žlice limoninega soka (ali komercialno dostopnega vitamina C) v 1 skodelici vode.
- Za večino zelenjave je priporočljivo blanširanje: pripravljeno zelenjavo potopimo v lonec z vrelo vodo. Od trenutka, ko voda ponovno zavre, se čas blanširanja izračuna po tabeli.

Rezanje suhih izdelkov:

Eden najpomembnejših dejavnikov za uspešno sušenje je način rezanja hrane .

- Za enakomeren rezultat sušenja je treba kose razrezati na približno enako velikost/debelino.
- Debeli kosi trajajo dlje kot tanki kosi.
- Upoštevajte tudi, da se koščki med sušenjem precej zmanjšajo.
- Vlaga uhaja predvsem z rezanih površin, ne iz lupine. Zaradi tega mora biti rezalna površina (npr. pri rabarbari, palčkasti zelenjavi, beluših, fižolu) čim večja – režite jo po dolžini.
- Majhno sadje ali jagodičevje, kot so: B. Jagode je treba prerezati na pol.
- Tudi manjše jagode je treba prerezati na pol ali blanširati, da se lupina odpre.
- Cvetke brokolija je treba prerezati na pol ali četrtine, odvisno od njihove velikosti.

Kuhanje na pari:

Različno zelenjavo je treba pred sušenjem kuhati na pari:

- Sesekljano zelenjavo stresite v cedilo. Sito postavite nad lonec, napolnjen z malo vode, in vodo zavrite.

Blanširanje:

Blanširanje se uporablja na primer: Priporočljivo za zeleni fižol, cvetačo, brokoli, beluše, krompir ali grah.

- Pripravljeno zelenjavo dajte v vrelo vodo za približno 3-5 minut.
- Pred dehidracijo ga olupite in posušite.

Napolnite sušilne pladnje:

Načeloma sušilni stroj ne sme biti popolnoma zaseden; Vedno mora biti nekaj prostega prostora za kroženje zraka. Hrano položite v preprosti plasti. To velja npr. B. še posebej za banane, rezine ananasa, ampak je npr. Na primer, za fižol to ni tako pomembno.

- Neolupljeno sadje vedno položite na skledo z odrezano stranjo navzgor.
- Ker se hrana med sušenjem skrči, bodite pozorni, da lahko premajhni kosi padejo skozi odprtine na policah.
- Sušilni regali so lahko prekriti z drobno najlonsko mrežo, grobo tkanino ali podobnim. biti zasnovan tako, da npr. B. za sušenje majhnih jagod ali zelišč.
Uporabljeni material mora biti varen za živila in zračen. Prav tako se prepričajte, da je material opran in čist.
- Sesekljana hrana ne sme biti naložena v plasteh, višjih od 1 cm. Z vilicami ali podobnim orodjem delno očistite dno sušilnega stojala, da zagotovite pravilno kroženje zraka.
- Pri odstranjevanju posebej lepljive hrane pazite, da ne ostanejo ostanki pokrivnega materiala.
- Pri drobno sesekljanih živilih je priporočljivo, da jih med sušenjem nekajkrat premešate, da se vse dobro in enakomerno posuši. To storite tako, da izklopite napravo, jo izključite iz električnega omrežja, odstranite sušilne pladnje, premešate, sestavite sušilne pladnje in znova zaženete postopek sušenja.

Odtok:

- Nekatera živila, kot so na primer paradižnik, agrumi ali sladkano sadje, po rezanju sprostijo veliko tekočine. Da preprečite kapljanje na druge sušilne pladnje ali na dno aparata (kar bi lahko povzročilo škodo), napolnjen sušilni pladenj večkrat pritisnite na kuhinjsko krpo, da odstranite morebitno izteklo sokovo tekočino.

Temperatura in čas sušenja

Temperatura sušenja:

Tako kot čas sušenja je tudi temperatura sušenja odvisna od številnih različnih dejavnikov, zato je priporočljivo, da si empirične vrednosti zapišete za kasnejšo uporabo. Vendar pa je splošno pravilo naslednje:

- ~ 40 °C za zelišča in gobe
- ~ 50–60 °C za zelenjavo in občutljivo sadje
- ~ 60 – 70 °C za sadje

Prosimo, upoštevajte tudi spodnjo tabelo.

Čas sušenja :

Natančnega časa sušenja ni mogoče določiti, saj je treba upoštevati več dejavnikov:

- Vsebnost tekočine v posušeni hrani ;
- Debelina posušениh kosov hrane;
- Vlažnost in temperatura prostora, v katerem deluje dehidrator;
- Gostota posušenega izdelka ;

glede na te in morebitne druge dejavnike (svežina posušenega blaga , predhodno skladiščenje itd.). Z malo izkušenj boste kmalu ugotovili optimalne čase sušenja.

Na splošno seveda zelo sočna živila, kot so: Na primer paradižnik ali agrumi, se sušijo veliko dlje kot tista z manj soka, kot so pomaranče. Npr. zelje ali jabolka.

Preizkus oprijema je najbolj zanesljiv, ko se posušena hrana ohladi. Posušena zelenjava ne bi smela biti več žilava, temveč krhka in lomljiva. Uporabljata se na primer čebula in peteršilj. B. papirnat.

Zaradi tega je treba spremljati tudi postopek sušenja in občasno preveriti posušeno blago ali preurediti stopnje sušenja . Pri zelo sočni hrani je priporočljivo preveriti po približno 4 urah.

Živila, ki ne vsebujejo toliko tekočine, kot so: B. Zelišča, listnata zelenjava, sesekljana živila itd., se posušijo hitreje in jih je morda treba preveriti po približno 2 urah.

Na splošno je bolje, če se hrana nekoliko preveč posuši, kot pa če ostane preveč vlage. Preveč vlažna hrana se bo bolj verjetno pokvarila. Vendar pa lahko živila, ki so bila sušena nekoliko predolgo, še vedno uporabite, tudi če so nekoliko krhka ali temna (npr. za juhe ali pecivo). Vendar pa bodo pri kuhanju morda potrebovali malo več vode, vendar to ne vpliva na okus ali kakovost.

Tabela časa sušenja :

Raznolikost	Priprava	Suho stanje	Čas sušenja pribl. / h
Zelenjava			
Brokoli	Očistite in narežite, blanširajte približno 3-5 minut	krhek	8-20 ur
Čili	suho cele	usnjat	8-10 ur
Grah	Olupite in blanširajte približno 3-5 minut	krhek	8-14 ur
krompir	Narežite na kocke ali rezine, kuhajte na pari 8-10 minut	krhek	10-30 ur
Zeleni fižol	nareži in blanširaj	krhek	10-26 ur
kumare	Olupite in narežite na približno 1,5 cm debele rezine	usnjat	8.00 - 18.00
cvetača	očistimo, narežemo in blanširamo do al dente	usnjat	8-16 ur
Korenje	pari do al dente, sesekljaj ali nareži	usnjat	8-12 ur
Česen	Odstranite lupino s prstov na nogah in jih odrežite	usnjat	8-16 ur
zelišče	Očistite in narežite na trakove debeline približno 3 mm	usnjat	8-14 ur
Brstični ohrovt	očistite, narežite na približno 2 cm velike kose	hrustljav	10-30
Buča Jajčevac	Očistite, narežite na rezine debeline približno 1 - 1,5 cm	krhek	8.00 - 18.00
paprika	Narežite na približno 0,5 cm trakove ali obročke, odstranite	krhek	8-14 ur
Rauner	Skuhajte, ohladite, narežite	Hrustljivo	10-26
rabarbara	Odstranite zunanjo lupino, narežite na približno 3 cm kosi	brez vlage	10-38 ur
drobnjak	sesekljaj	krhek	8-14 ur
zelena	Palčke narežite na rezine debeline približno 5-6 mm	krhek	8-14 ur
šparglji	narezano na 2-3 cm dolge kose	krhek	8-14 ur
špinača	Na kratko blanširajte (ne razkuhajte!).	krhek	8-16 ur
paradižniki	Odstranite kožo, narežite na polovice ali rezine	usnjat	10-24 ur
bučke	narežemo na približno 0,5 cm koščki	krhek	8.00 - 18.00
čebula	drobno narezano ali sesekljano	krhek	10-14 ur
Gobe	narezati, sesekljati ali posušiti cele	usnjat	8-14 ur
Sadje			
Jabolka	(olupiti), odstraniti jedro, narezati na rezine ali obročke	prilagodljiv	5-6 ur
Banane	Olupite in narežite na približno 3 mm debele rezine	hrustljav	8-38 ur
Jagode	Jagode narežite na 1 cm debele rezine, ostale jagode pa cele	brez vlage	8-26 ur
hruške	olupite in narežite	prilagodljiv	8-30 ur
Datumi	jedro in rez	usnjat	6-26 ur
fige	rez	usnjat	6-26 ur
Češnje	jedro ali jedro na polovici časa sušenja	usnjat	8-34 ur
marelice	operite, prerežite na pol ali narežite na rezine	prilagodljiv	12-38 ur
nektarine	polovici sušenja prerežite na pol, odstranite sredico	prilagodljiv	8-26 ur
pomarančna lupina	narezano na dolge trakove	krhek	8-16 ur
breskve	na polovici sušenja odstranite semena	prilagodljiv	10-34 ur

brusnice	sesekljan ali cel	prilagodljiv	6–26 ur
grozdje	suho cele	prilagodljiv	8–38 ur

Shranjevanje suhe hrane

Ko hrano pravilno posušite, je pomembno tudi pravilno shranjevanje, da jo čim dlje ohranite na zalogi. Vendar pa je priporočljivo, da suhega sadja ali zelenjave ne shranjuate dlje kot 1 leto. Sušenih rib ali mesa ne smete shranjevati dlje kot približno 3 mesece (v hladilniku) ali 1 leto (v zamrzovalniku).

Pred pakiranjem pustite, da se posušena živila temeljito ohladijo.

- Za shranjevanje je primerna vsaka posoda, ki je čista, nepredušna in odporna proti vlagi.
- Idealne so plastične vrečke z zadrigo ali vrečke, ki jih je mogoče zapreti .
- Napolnite vrečko in iztisnite preostali zrak .
- Napolnjene, zaprte vrečke lahko shranite v kovinske pločevinke (npr. pločevinke za kavo) s pokrovi, da preprečite vdor škodljivcev. Vendar pa hrane ne smemo shranjevati neposredno v kovinskih pločevinkah.
- Steklene posode z dobrim tesnjenjem (nepredušno!) lahko uporabljate s plastično vrečko ali brez nje.
- **Ni** primerno: vrečke iz blaga, papirnate vrečke, tanke plastične vrečke, ovojni papir ali posode brez nepredušnega tesnila.

Posušena živila lahko hranimo več let pri kateri koli sobni temperaturi, vendar po možnosti v suhih, hladnih in temnih prostorih.

Za vsakih 10 °C nižje temperature se čas skladiščenja podaljša za dva- do trikrat.

Priprava suhe hrane

Sadje lahko jeste posušeno kot prigrizek, lahko pa ga uporabite tudi kot domiselne sestavine v nešteti receptih.

Dodajanje vode za regeneracijo:

Posušena živila lahko vrnemo v prvotno stanje z dodajanjem vode.

Če se suho sadje uporablja v receptih, podobnih svežemu sadju, ga je treba predhodno namočiti, da se obnovi vlaga, ki je bila prej odstranjena.

Osnovno pravilo je: 2 dela vode na 3 dele suhe hrane .

Če ste v dvomih, uporabite malo manj vode, da sadje ne postane kašasto.

Nato lahko sadje uporabite po receptu.

Za zelenjavo in sadje, ki ga kuhate v tekočini (npr. zelenjavne priloge, sadne okraske ali kompote), uporabite 1–1 1/2 dela vode na 1 del suhih živil . Morda bo potrebno več vode.

Čas regeneracije:

- Sesekljana ali narezana hrana se relativno hitro vrne v prvotno stanje; 15–30 minut je dovolj.
- Večje kose sadja ali zelenjave lahko čez noč namočite v vodi (v hladilniku). Če to traja predolgo, posušeno blago dajte v vrelo vodo, lonec odstavite z ognja in pustite stati približno 2-3 ure.
- Vendar pa je treba cele kose sadja namočiti čez noč.
- Zelenjavo običajno pred kuhanjem namočimo. Na primer, daste Na primer, dodajte 2/3 skodelice hladne ali tople vode na 1 skodelico posušene zelenjave. Nikoli ne dodajajte več vode, kot je potrebno. Zelenjave pred kuhanjem ne smete pustiti stati predolgo.
- Namočena zelenjava se kuha približno toliko časa kot zamrznjena zelenjava.
- Drobno sesekljana posušeno zelenjavo lahko dodate neposredno v lonec brez namakanja.
- Za jušne zelenjave, omake ali solatne prelive lahko posušeno zelenjavo ali zelišča sesekljate in zmešate na želeno velikost neposredno v multipraktiku.
- Mletje posušene zelenjave je primerno za otroško hrano, kremne juhe, omake itd. Vendar upoštevajte, da mletje skrajša rok uporabnosti.

čiščenje

Za dolgo in nemoteno uporabo naprave jo je treba vzdrževati čisto. Vendar se naprava pri normalni uporabi običajno le rahlo umaže, vendar jo je vseeno priporočljivo očistiti po vsaki uporabi:

- Izklopite napravo in jo izključite iz električnega omrežja.
- Odstranite motorno enoto s pokrova. in jih obrišite z rahlo vlažno, mehko krpo.
- Podnožje naprave, sušilne rešetke in pokrov lahko očistite pod tekočo toplo vodo. Uporabite lahko tudi blag detergent.
- Za odstranjevanje ostankov hrane s sušilnega stojala lahko uporabite mehko kuhinjsko krtačo.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, ki vsebujejo bencin ali alkohol. Ne uporabljajte abrazivnih ali praskajočih čistilnih orodij, da ne poškodujete površine naprave.
- Deli niso primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.
- Deli naprave se ne smejo obdelovati z razkužili ali prekuhavati.
- Po čiščenju pustite, da se vsi deli temeljito posušijo, preden jih ponovno sestavite.
- Pazite, da v prezračevalne odprtine za izpust toplega zraka motorne enote ne pride tekočina.
-  Motornega bloka, napajalnega kabla in vtiča nikoli ne smete potopiti v vodo ali katero koli drugo tekočino. **NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!**
- Če naprave ne boste uporabljali dlje časa, jo temeljito očistite in suho zapakirajte v škatlo ter shranite na čistem in hladnem mestu; na mestu, ki ni dostopno otrokom.

Podatki o izdelku

Omrežno napajanje:	220V -240V ~ 50/60 Hz
Moč:	245 vatov
Območje regulacije temperature:	35 °C – 70 °C
Dimenzije:	približno 32,5 x 27 x 32,5 cm
Teža:	približno 1.726 g

Ko je naprava izklopljena, porabi <0,5 vata energije.

*) Pridržujemo si pravico do tipografskih napak, oblikovnih in tehničnih sprememb!



Informacije o varstvu okolja



Ob koncu življenjske dobe tega izdelka ne smete odvreči med običajne gospodinjske odpadke, temveč ga morate oddati na zbirnem mestu za recikliranje električne in elektronske opreme. Simbol na izdelku, v navodilih za uporabo ali na embalaži to označuje.

Materiali so reciklabilni v skladu z njihovo označbo. Z ponovno uporabo, recikliranjem ali drugimi oblikami recikliranja starih naprav pomembno prispevate k varovanju našega okolja.

Za odgovorno odlagališče odpadkov se obrnite na lokalno občino .

GARANCIJSKI LIST
GARANCIJSKI LIST

1. Firma in naslov sedeža garanta:

TRIOR D.O.O. , ROŽNA ULICA 44 4208 ŠENČUR

2. Datum dobave blaga:

3. Podatki, ki identificirajo blago (model, serijska številka):

4. Izjava garanta:

TRIOR D.O.O. jamči, da ima izdelek lastnosti ali brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z dobavo blaga potrošniku.

5. Pravice potrošnika, če blago nima lastnosti navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu:

Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. Če napake niso odpravljene v 30 dneh od prejema zahteve, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom.

Če se rok 30 dni podaljša, to ne sme trajati več kot dodatnih 15 dni. O podaljšanju in razlogih za to podaljšanje bo potrošnik obveščen pred potekom 30-dnevnega roka. Če proizvajalec v podaljšanem roku ne odpravi napak ali ne zamenja blaga, lahko potrošnik zahteva vračilo kupnine ali znižanje kupnine, sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga zaradi neskladnosti.

Če neskladnost nastopi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik zahteva vračilo kupnine. Za zamenjano blago ali zamenjane bistvene dele blaga bo izdan nov garancijski list. Za čas popravila lahko proizvajalec potrošniku zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če tega ne stori, ima potrošnik pravico do odškodnine za izgubo uporabe blaga.

Stroške materiala, nadomestnih delov, dela, prevoza in prenosa blaga v primeru popravila ali zamenjave nosi proizvajalec.

6. Postopek uveljavljanja garancije:

Potrošnik mora garanta obvestiti pisno (po pošti, elektronski pošti) ali osebno pri pooblaščenem servisu ter priložiti dokazilo o veljavnosti garancije (račun in garancijski list). Potrošnik mora omogočiti pregled reklamiranega blaga nemudoma po obvestilu.

7. Rok za rešitev reklamacije:

30 dni z možnostjo podaljšanja za največ 15 dni, o čemer bo potrošnik predhodno obveščen.

8. Trajanje garancijskega roka:

24 mesecev od dneva dobave blaga potrošniku.

9. Ozemeljsko območje veljavnosti garancije:

Garancija velja na ozemlju Republike Slovenije.

10. Opozorilo:

Potrošnik ima zakonsko pravico, da v primeru neskladnosti blaga zoper prodajalca brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

11. Zagotavljanje vzdrževanja in nadomestnih delov:

TRIOR D.O.O. zagotavlja vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate še 3 leta po preteku garancijskega roka.

Pooblaščen serviser:

TRIOR D.O.O. , ROŽNA ULICA 44 4208 ŠENČUR

E-mail: INFO@TRIOR.SI ; Tel: 0590 11 331

Instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieciom poniżej 8 roku życia należy zapewnić bezpieczną odległość od urządzenia i kabla przyłączeniowego.
- Dzieci powinny być zawsze pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od zasilania i przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić całe urządzenie, łącznie z akcesoriami, pod kątem usterek, które mogłyby wpłynąć negatywnie na niezawodność działania urządzenia.
- Należy pamiętać, że urządzenie można podłączyć wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka domowego, odpowiadającego parametrom podanym na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.
- Odłącz przewód zasilający
 - po zakończeniu użytkowania,
 - podczas demontażu lub ponownego montażu urządzenia,
 - jeśli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas,
 - przed czyszczeniem,
 - podczas burzy.
- Nie wyciągaj wtyczki zasilającej z gniazdka ciągnąc za kabel zasilający; Aby to zrobić należy chwycić wtyczkę zasilającą.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający, aby przesunąć urządzenie.

- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest zgnieciony lub zagięty.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z powierzchni roboczej (ryzyko potknięcia!) i upewnij się, że nie dotyka gorących powierzchni.
 - Nie należy używać gniazdek wielokrotnych ani przedłużaczy. Jeżeli jednak okaże się to konieczne, należy upewnić się, że kable spełniają niezbędne kryteria bezpieczeństwa.
 - Urządzenia nie wolno obsługiwać przy pomocy zewnętrznego timera ani pilota zdalnego sterowania.
 - Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na płaskich i stabilnych powierzchniach.
 - Upewnij się, że powierzchnia jest odporna na ciepło (nie kładź jej na obrusie, desce drewnianej, itp.).
 - Urządzenia nie wolno nigdy umieszczać ani używać na gorących powierzchniach (płyta kuchenna) lub w pobliżu otwartego ognia gazowego.
 - Upewnij się, że ciepłe/gorące części nie mają kontaktu z łatwopalnymi przedmiotami, takimi jak zasłony, obrusy itp. Zagrożenie pożarem!
 - Używaj urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń, nie na zewnątrz.
 - Używaj urządzenia wyłącznie w czystym i wolnym od kurzu otoczeniu.
 - Nie należy używać urządzenia w wilgotnym środowisku, takim jak: łazienki, w pobliżu umywalek.
 - Jeżeli do urządzenia dostała się ciecz, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
 - Nie przykrywać urządzenia i nie kłaść na nim innych przedmiotów (gazet, obrusów itp.).
 - Nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych przedmiotów wypełnionych płynami.
 - Nie należy stawiać na urządzeniu zapalonych świec.
 - Upewnij się, że urządzenie stoi samodzielnie i nie jest przykryte podczas pracy. Nie wolno umieszczać go pod szafką ścienną. Należy zachować bezpieczną odległość ze wszystkich stron. Nie wolno zakrywać ani blokować otworów wentylacyjnych znajdujących się na spodzie urządzenia.
 - Nie należy wkładać żadnych przedmiotów do otworów urządzenia (szczelin wentylacyjnych).
 - Nie należy używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych cieczy lub aerozoli pod ciśnieniem.

- Nie należy używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dołączone do urządzenia.
-  Obudowy urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani innych płynach. RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!
- Wszelkie roszczenia gwarancyjne zostaną unieważnione, jeżeli nie zostaną spełnione następujące warunki:
 - Ze względów bezpieczeństwa niedozwolona jest jakakolwiek modyfikacja lub zmiana produktu.
 - Nie otwieraj obudowy urządzenia; w środku nie ma żadnych elementów sterujących.
 - Jeżeli urządzenie lub kabel zasilający są uszkodzone, nie wolno go uruchamiać. Oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym warsztacie.
 - Naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa i uniknąć zagrożeń. Jeżeli urządzenie lub kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany warsztat specjalistyczny.
 - Niniejsza instrukcja ma na celu zaznajomienie Państwa z instrukcjami bezpieczeństwa i funkcjami tego urządzenia. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej uzyskać dostęp.

Przeznaczenie:

- Suszarka przeznaczona jest wyłącznie do suszenia i konserwowania żywności nadającej się do spożycia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie może być wykorzystywane komercyjnie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego lub podobnego (biura, apartamenty, klienci hoteli itp.), a nie do użytku komercyjnego.
- Jakikolwiek użycie lub modyfikacja urządzenia niezgodne z opisem zawartym w instrukcji jest uważane za niewłaściwe i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia u osób. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania.

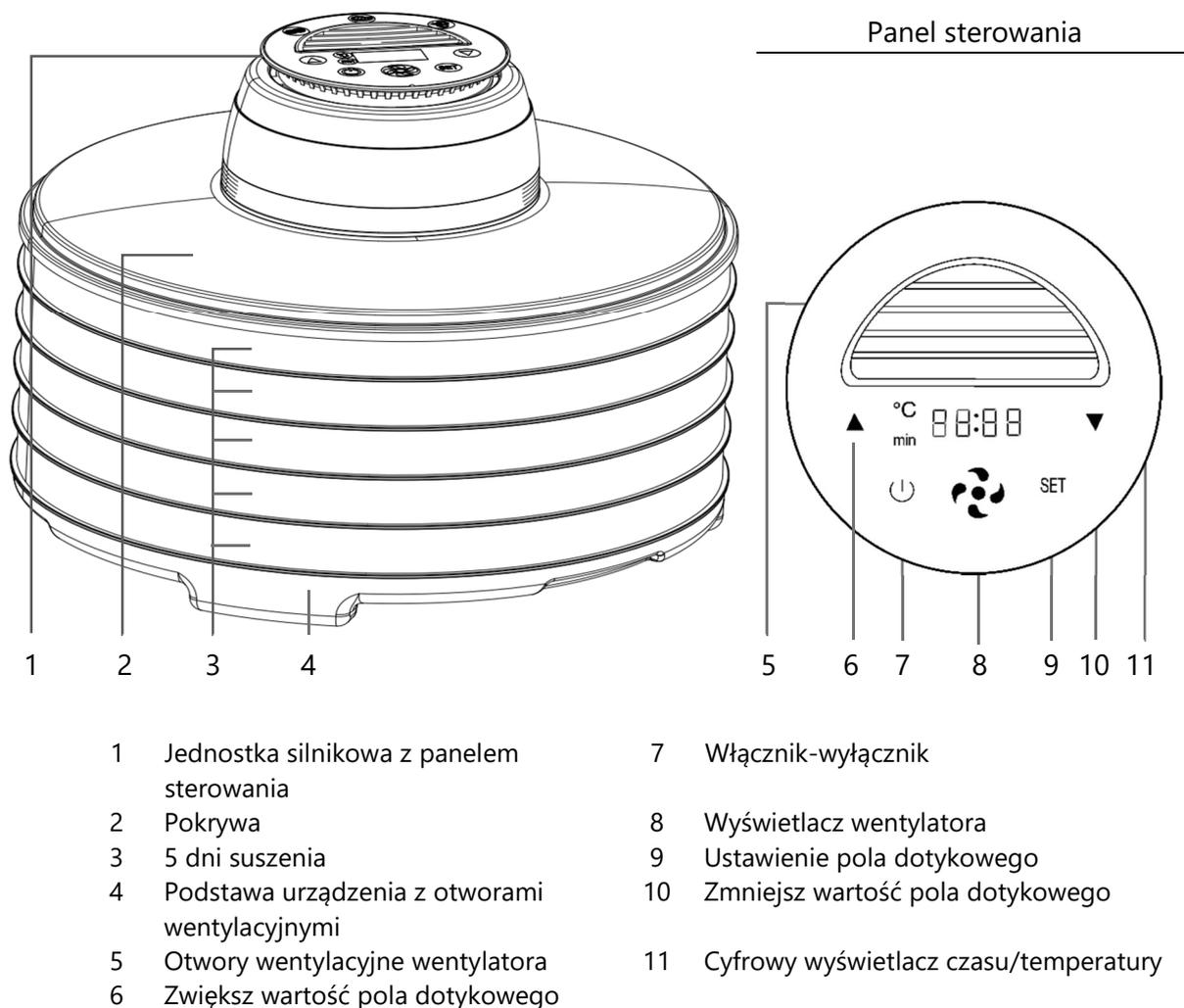


UWAGA – RYZYKO POPARZENIA:

- Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy w kontakcie z dotykanyymi powierzchniami! Nie dotykaj gołymi rękami, używaj ściereczek lub rękawic kuchennych.

- Nie przesuwaj i nie transportuj urządzenia, gdy jest w użyciu.
- Przed czyszczeniem wszystkie części muszą odpowiednio ostygnąć.
- Nie pozostawiaj gorących części bez nadzoru!

Elementy sterujące



Przed pierwszym użyciem

Rozpakowanie urządzenia:

- Usuń opakowanie.
- Materiały opakowaniowe takie jak plastikowe torby lub elementy styropianowe są niebezpieczne dla dzieci. Dlatego trzymaj te części poza zasięgiem dzieci. **RYZYKO ZADŁAWIENIA!**
- Wiele materiałów opakowaniowych podlega recyklingowi – dlatego należy zadbać o ich prawidłową utylizację; będziesz mieć istotny wkład w ochronę środowiska.

- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie oraz kabel zasilający i wtyczka nie są uszkodzone. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia, nie używaj urządzenia – skontaktuj się ze sprzedawcą.

Podłączenie do sieci:

- Urządzenie można podłączyć wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka domowego.
- Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia: 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Urządzenie jest zgodne z dyrektywami wiążącymi dla oznakowania CE.
- Po podłączeniu do prądu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a włącznik/wyłącznik zapala się – urządzenie jest gotowe do użycia.

Konfiguracja urządzenia:

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, odpornej na ciepło, płaskiej powierzchni.
- Zachowaj odpowiednią odległość od ścian i innych obiektów, aby zapewnić, że cyrkulacja powietrza nie zostanie zakłócona i nie dojdzie do uszkodzeń spowodowanych przez ciepło i parę: Odległość od boków: ok. 10 cm, odległość od góry: ok. 60 cm. Urządzenie nie nadaje się do montażu!
- Podczas ustawiania urządzenia należy pamiętać, że proces suszenia trwa kilka godzin.

Przed pierwszym użyciem:

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyczyścić wszystkie części zgodnie z opisem w części „Konserwacja i pielęgnacja”.
- Przed rozpoczęciem pierwszego cyklu suszenia, pozwól urządzeniu pracować bez suszenia przez około 30 minut przy maksymalnej temperaturze. Z przyczyn produkcyjnych może wydzielać się słaby zapach. Jest to normalne zjawisko i powinno ustąpić po pewnym czasie pracy silnika. Zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia.
- Ponownie umyj poziomy i pokrywę, dokładnie je wysusz i ponownie złoż urządzenie.



Niebezpieczeństwo!

Urządzenie wolno użytkować wyłącznie po jego prawidłowym zmontowaniu!

Działanie

- Napełnij tacki do suszenia przygotowanymi owocami, warzywami, ziołami itp. (patrz kolejne akapity).
- Ułóż tacki do suszenia na podstawie urządzenia.
- Przykryj górną warstwę pokrywką.
- Umieść jednostkę silnika na środku pokrywy.

- Podłącz urządzenie do zasilania.
- Włącz urządzenie za pomocą przełącznika włącz/wyłącz. Wentylator zaczyna pracować, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „50°C”.
- **Wybierz żadaną temperaturę:**
 - Dotknij pola „SET” – wyświetlacz temperatury zacznie migać.
 - Dotknij pola ▲, aby zwiększyć temperaturę.
 - Dotknij pola ▼, aby obniżyć temperaturę.
 - Zakres regulacji temperatury wynosi od 35°C do 70°C.
 - Każde dotknięcie zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 1°C.
 - Jeżeli będziesz dotykać pola stale, temperatura będzie się szybko zmieniać.
 - Proszę zwrócić uwagę na wyświetlacz.
- **Wybierz żądany czas trwania:**
 - Ponownie dotknij pola „SET” – wyświetlacz czasu zacznie migać.
 - Dotknij pola ▲, aby zwiększyć ustawienie czasu.
 - Dotknij pola ▼, aby skrócić ustawienie czasu.
 - Można ustawić czas suszenia od 00:10 = 10 minut do 48:00 = 48 godzin.
 - Każde dotknięcie wydłuża lub skraca czas trwania o 10 minut.
 - Jeżeli będziesz dotykać pola stale, czas trwania będzie się szybko zmieniać.
 - Proszę zwrócić uwagę na wyświetlacz.
- Urządzenie zaczyna się nagrzewać po około 3 sekundach od ustawienia temperatury i czasu. Na wyświetlaczu naprzemiennie pokazywana jest temperatura i pozostały czas.
- Podczas procesu suszenia można w każdej chwili zmienić temperaturę i pozostały czas.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END”. Urządzenie emituje 5 sygnałów dźwiękowych, a wentylator zatrzymuje się.



- **Ważna UWAGA!**

- Nawet jeśli ustawiony czas suszenia minął i urządzenie wyłączy się lub wyłączysz je ręcznie za pomocą przełącznika włącz/wyłącz, nie zostanie ono odłączone od zasilania; nadal znajduje się w trybie czuwania. Aby całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania, konieczne jest wyjęcie wtyczki z gniazdka.

Ważne informacje dla użytkownika:

- Za każdym razem, gdy dotknięty zostanie panel sterowania, rozlegnie się sygnał akustyczny.
- Używaj wyłącznie oryginalnych suszarek.
- Zawsze używaj wszystkich 5 poziomów suszenia, niezależnie od tego, czy są wypełnione żywnością, czy puste.
- Nie umieszczaj folii aluminiowej ani innego papieru na suszarkach, aby nie utrudnić cyrkulacji powietrza.
- czasu suszenia należy sprawdzić stan żywności i w razie konieczności zakończyć proces suszenia wcześniej lub wydłużyć czas suszenia.
- Jeżeli efekty suszenia na każdym poziomie są różne, należy od czasu do czasu zamienić poziomy.

- Informacje na temat zalecanej temperatury i czasu suszenia można znaleźć w rozdziale „Temperatura i czas suszenia”.

Wysuszenie

Ogólne informacje o suszeniu:

Suszenie i odwadnianie to najstarsze metody konserwacji znane człowiekowi. Jedzenie zawiera więcej lub mniej wody. Suszenie usuwa z żywności wodę, która stanowi siedlisko bakterii gnilnych i pleśniowych oraz sprzyja procesom fermentacji. Jeśli zostaną odpowiednio wysuszone i przechowywane, wysuszone produkty zachowają świeżość przez lata. Po usunięciu wody substancje aromatyczne ulegają koncentracji, dlatego suszona żywność jest często smaczniejsza. Witaminy, składniki odżywcze i minerały nie ulegają zmianie. Około 95-97% zawartych składników odżywczych zostaje zachowanych. Dla porównania: podczas konserwowania zachowuje się około 20–30% składników odżywczych, a podczas mrożenia około 40–60%.

Unika się stosowania siarki i innych środków konserwujących.

Nawet jeśli już konserwujesz lub mrozisz żywność, jej wysuszenie doda Twojej kuchni i Twojemu podniebieniu dodatkowej wartości.

Suszenie się na słońcu to w naszych szerokościach geograficznych kwestia szczęścia. Suszenie w domowym piekarniku często powoduje, że suszone produkty pocą się, przywierają lub kapią ze względu na jego względnie zamkniętą konstrukcję i niewystarczającą cyrkulację powietrza. Ponadto piekarnik jest później trudny do czyszczenia, ponieważ nie jest przystosowany do suszenia.

Przygotuj suszoną żywność :

Obierać czy nie obierać:

Skórka owoców i warzyw często zawiera dużą część składników odżywczych. Dlatego lepiej nie obierać suszonych produktów, jeśli zamierzamy je spożywać jako przekąskę.

Z drugiej strony obierzesz jabłka, jeśli później ich użyjesz, na przykład. B. chcesz użyć do szarlotki lub pomidorów do zupy pomidorowej.

Zasadniczo obieraj żywność przed jej użyciem, jeśli zwykle obierasz ją przed suszeniem.

- Aby zachować smak i bezpieczeństwo żywności, należy ją dokładnie umyć.
- Dokładnie osusz jedzenie; woda w tackach suszących może mieć negatywny wpływ na efekty suszenia.
- Używaj wyłącznie żywności nieuszkodzonej lub hojnie wyeliminuj uszkodzone fragmenty.
- Usuń gniazdo nasienne z owocu.
- Owoce powinny być dojrzałe, ale nie przejrzałe.

- Jeśli chcesz uniknąć naturalnego brązowienia powierzchni przekroju, możesz na krótko zwilżyć owoc roztworem sporządzonym z 1 łyżki soku z cytryny (lub dostępnej w sprzedaży witaminy C) i 1 szklanki wody.
- Blanszowanie jest zalecane w przypadku większości warzyw: przygotowane warzywa należy zanurzyć w garnku z wrzącą wodą. Od momentu ponownego zagotowania wody czas blanszowania należy liczyć według tabeli.

Cięcie produktów suszonych:

Jednym z najważniejszych czynników wpływających na powodzenie suszenia jest sposób krojenia żywności .

- Aby uzyskać równomierny efekt suszenia, kawałki powinny być pocięte na kawałki o mniej więcej tej samej wielkości/grubości.
- Układanie grubych kawałków zajmuje więcej czasu niż układanie cienkich.
- Należy również pamiętać, że po wysuszeniu kawałki stają się dużo mniejsze.
- Wilgoć ucieka głównie przez powierzchnie przekroju, a nie przez skorupę. Z tego powodu powierzchnia do krojenia (np. w przypadku rabarbaru, warzyw szparagowych, szparagów, fasoli) powinna być jak największa – należy ją ciąć wzdłuż.
- Małe owoce i jagody, takie jak: B. Truskawki należy przekroić na połówki.
- Nawet mniejsze jagody należy przekroić na pół lub sparzyć, aby rozerwać skórkę.
- Różyczki brokułów należy przekroić na pół lub na ćwiartki, w zależności od ich wielkości.

Gotowanie na parze:

Przed suszeniem należy gotować na parze różne warzywa:

- Pokrojone warzywa przełóż na sito. Umieść sito nad garnkiem z niewielką ilością wody i doprowadź wodę do wrzenia.

Blanszowanie:

Blanszowanie stosuje się na przykład: Zalecane do fasolki szparagowej, kalafiora, brokułów, szparagów, ziemniaków lub groszku.

- Przygotowane warzywa wrzucić do wrzącej wody i gotować około 3-5 minut.
- Obierz i osusz, zanim zaczniesz suszyć.

Napełnij tacki do suszenia:

Zasadniczo suszarka nie powinna być całkowicie zajęta; Należy zawsze pozostawić trochę wolnej przestrzeni, aby umożliwić cyrkulację powietrza. Ułóż jedzenie w prostej warstwie. Dotyczy to np. B. szczególnie do bananów, plastrów ananasa, ale jest np. Na przykład w przypadku fasoli nie ma to aż tak dużego znaczenia.

- Zawsze umieszczaj nieobrane owoce w misce przekrojoną stroną do góry.

- Ponieważ żywność kurczy się podczas suszenia, należy pamiętać, że zbyt małe kawałki mogą wypaść przez otwory w półkach.
- Suszarki mogą być pokryte drobną siatką nylonową, grubą tkaniną lub podobnym materiałem. być zaprojektowanym np. B. do suszenia małych jagód i ziół. Materiał, z którego jest wykonany, musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością i oddychający. Upewnij się również, że materiał jest wyprany i czysty.
- Pokrojone jedzenie nie powinno być układane warstwami o grubości większej niż 1 cm. Za pomocą widelca lub podobnego narzędzia częściowo oczyść dno suszarki, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Przy wyjmowaniu szczególnie klejących się potraw należy zwrócić uwagę na to, aby nie pozostały żadne resztki na materiale pokrywającym.
- W przypadku drobno posiekanej żywności zaleca się kilkukrotne zamieszanie jej w trakcie suszenia, aby mieć pewność, że wszystko zostanie dobrze i równomiernie wysuszone. Aby to zrobić, wyłącz urządzenie, odłącz je od zasilania, wyjmij tacki suszące, zamieszaj, złóż ponownie tacki suszące i rozpocznij proces suszenia od nowa.

Odpyływ:

- Niektóre produkty spożywcze, takie jak na przykład pomidory, owoce cytrusowe lub owoce cukrowe, po przekrojeniu uwalniają dużo płynu. Aby zapobiec kapaniu soku na inne tacki do suszenia lub na podstawę urządzenia (co może spowodować uszkodzenie), należy kilkakrotnie docisnąć napełnioną tackę do suszenia do kuchennego ręcznika, aby usunąć ewentualny wyciekający sok.

Temperatura i czas suszenia

Temperatura suszenia:

Podobnie jak czas suszenia, także temperatura suszenia zależy od wielu różnych czynników. Zaleca się zanotowanie wartości empirycznych w celu późniejszego wykorzystania. Ogólna zasada jest jednak taka:

- ~ 40 °C dla ziół i grzybów
- ~ 50 – 60 °C dla warzyw i delikatnych owoców
- ~ 60 – 70 °C dla owoców

Proszę zwrócić uwagę także na poniższą tabelę.

Czas schnięcia :

Nie można podać dokładnego czasu suszenia, ponieważ należy wziąć pod uwagę różne czynniki:

- Zawartość płynu w suszonej żywności ;
- Grubość suszonych kawałków żywności;
- Wilgotność i temperatura pomieszczenia, w którym pracuje dehydrator;

– Gęstość produktu wysuszonego ;

zależy od tych i innych czynników (świeżości suszonego towaru , poprzedniego przechowywania itp.). Z odrobiną doświadczenia szybko znajdziesz optymalny czas suszenia.

Oczywiście ogólnie rzecz biorąc, bardzo soczyste produkty spożywcze, takie jak na przykład pomidory czy owoce cytrusowe, suszą się znacznie dłużej niż te z mniejszą ilością soku, takie jak pomarańcze. Np. kapusta lub jabłka.

Test chwytności jest najbardziej wiarygodny, gdy suszona żywność jest już schłodzona. Suszone warzywa nie powinny być już twarde, lecz kruche i delikatne. Używa się na przykład cebuli i pietruszki. B. papierowy.

Z tego powodu konieczne jest monitorowanie procesu suszenia i okresowe sprawdzanie suszonych produktów lub zmiana ustawień poziomów suszenia . W przypadku potraw bardzo soczystych zaleca się kontrolę po około 4 godzinach.

Produkty spożywcze, które nie zawierają tak dużo płynu, takie jak: B. Zioła, warzywa liściaste, siekana żywność itp., wysychają szybciej i kontrola może być konieczna po około 2 godzinach.

Generalnie rzecz biorąc, lepiej, żeby jedzenie stało się odrobinę za suche, niż żeby pozostało w nim za dużo wilgoci. Zbyt wilgotne jedzenie jest bardziej narażone na zepsucie. Jednakże żywność suszoną zbyt długo nadal można wykorzystać, nawet jeśli jest nieco krucha lub ciemna (np. do zup lub ciast). Mogą jednak wymagać nieco więcej wody podczas gotowania, co jednak nie ma wpływu na ich smak ani jakość.

Tabela czasu suszenia :

Różnorodność	Przygotowanie	Stan suchy	Czas schnięcia ok. / H
Warzywa			
Brokuł	Oczyścić i pokroić, blanszować około 3-5 minut	kruchy	8-20 godz.
Czerwony pieprz	suchy cały	skórzany	8-10 godzin
Groszek	Obierz i blanszuj przez około 3-5 minut	kruchy	8-14 godzin
ziemniaki	Pokroić w kostkę lub plasterki, gotować na parze przez 8-10	kruchy	10 - 30
Zielona fasola	pokroić i blanszować	kruchy	10 - 26
ogórki	Obrać i pokroić w plasterki o grubości około 1,5 cm	skórzany	8:00 - 18:00.
kalafior	oczyścić, pokroić i ugotować al dente	skórzany	8-16 godz.
Marchewki	gotować na parze al dente, pokroić w kostkę lub plasterki	skórzany	8-12 godzin
Czosnek	Zdejmij skórkę z palców u stóp i odetnij	skórzany	8-16 godz.
ziele	Oczyścić i pokroić w paski o grubości około 3 mm	skórzany	8-14 godzin
brukselka	czyste, pokrojone na kawałki ok. 2 cm	chrupiący	10 - 30
Dynia Bakłażan	Oczyścić, pokroić w plastry o grubości ok. 1-1,5 cm	kruchy	8:00 - 18:00.
papryka	Pokroić na kawałki o wielkości ok. Pokrój w paski lub krążki o	kruchy	8-14 godzin
Rauner	Ugotować, ostudzić, pokroić	Chrupiący	10 - 26
rabarbar	Usuń zewnętrzną skorupę, pokrój na kawałki o wielkości ok.	brak wilgoci	10 - 38
szczypiorek	siekać	kruchy	8-14 godzin

seler	Pokrój patyczki w plasterki o grubości około 5-6 mm	kruchy	8-14 godzin
asparagus	pokroić na kawałki o długości 2-3 cm	kruchy	8-14 godzin
szpinak	Krótko zblanszować (nie rozgotować!)	kruchy	8-16 godz.
pomidory	Usuń skórkę, pokrój na połówki lub plasterki	skórzany	10-24 godzin
cukinia	pokroić na kawałki ok. Kawałki 0,5 cm	kruchy	8:00 - 18:00.
cebula	drobno pokroić lub posiekać	kruchy	10-14 godzin
Grzyby	pokroić, posiekać lub wysuszyć w całości	skórzany	8-14 godzin
Owoc			
Jabłka	(obrać), usunąć pestkę, pokroić w plasterki lub krążki	elastyczny	5-6 godzin
Banany	Obrać i pokroić w plasterki o grubości około 3 mm	chrupiący	8 - 38 godzin
Jagody	Truskawki pokroić w plasterki o grubości 1 cm, pozostałe owoce w całości	brak wilgoci	8 - 26 godzin
gruszki	obrać i pokroić	elastyczny	8 - 30 godzin
Daty	rdzeń i cięcie	skórzany	6 - 26 godzin
figi	cięcie	skórzany	6 - 26 godzin
Wiśnie	rdzeń lub rdzeń w połowie czasu suszenia	skórzany	8 - 34
morele	umyć, przekroić na pół lub pokroić w plasterki	elastyczny	12 - 38
nektarynki	Przekrój na pół, wydrąż rdzeń w połowie suszenia	elastyczny	8 - 26 godzin
skórka pomarańczowa	pokroić w długie paski	kruchy	8-16 godz.
brzoskwinie	usuń nasiona w połowie czasu suszenia	elastyczny	10 - 34
żurawina	posiekać lub całość	elastyczny	6 - 26 godzin
winogrona	suchy cały	elastyczny	8 - 38 godzin

Przechowywanie żywności suszonej

Po prawidłowym wysuszeniu żywności ważne jest także jej właściwe przechowywanie, by zachować jej zapas jak najdłużej. Nie zaleca się jednak przechowywania suszonych owoców i warzyw dłużej niż 1 rok. Suszonych ryb i mięsa nie należy przechowywać dłużej niż około 3 miesiące (w lodówce) lub 1 rok (w zamrażarce).

Przed zapakowaniem wysuszonej żywności należy ją dokładnie ostudzić.

- Do przechowywania nadaje się każdy pojemnik, który jest czysty, szczelny i odporny na wilgoć.
- Idealne są torby plastikowe z zamknięciem strunowym lub zamykane na suwak.
- Napełnij worek i usuń resztki powietrza .
- Napełnione i zamknięte torby można przechowywać w metalowych puszkach (np. po kawie) z pokrywkami, aby chronić je przed szkodnikami. Żywności nie należy jednak przechowywać bezpośrednio w metalowych puszkach.
- Szklane pojemniki z dobrym zamknięciem (hermetyczne!) można stosować z plastikową torbą lub bez niej.
- **Nieodpowiednie** : torby materiałowe, torby papierowe, cienkie torby plastikowe, papier pakowy lub pojemniki bez hermetycznego zamknięcia.

Suszoną żywność można przechowywać przez lata w dowolnej temperaturze pokojowej, ale najlepiej przechowywać ją w suchych, chłodnych i ciemnych pomieszczeniach. Każde 10°C niższej temperatury powoduje wydłużenie czasu przechowywania dwu- lub trzykrotnie.

Przygotowanie żywności suszonej

Owoce można jeść suszone jako przekąskę, ale można je również wykorzystać jako pomysłowe składniki w licznych przepisach.

Dodawanie wody w celu regeneracji:

Suszone produkty spożywcze można przywrócić do pierwotnego stanu poprzez dodanie wody. Jeśli w przepisach podobnych do świeżych owoców chcemy użyć suszonych owoców, należy je wcześniej namoczyć, aby przywrócić im wilgoć, która została wcześniej usunięta.

Podstawowa zasada jest taka: 2 części wody na 3 części suszonej karmy .

W razie wątpliwości użyj nieco mniej wody, aby owoce nie stały się papkowate.

Następnie owoce można wykorzystać zgodnie z przepisem.

W przypadku warzyw i owoców gotowanych w płynie (np. dodatki warzywne, dodatki owocowe lub kompoty), należy stosować 1–1 1/2 części wody na 1 część suszonej żywności . Może być konieczna dodatkowa ilość wody.

Czas regeneracji:

- Pokrojona lub poszatkowana żywność stosunkowo szybko powraca do swojego pierwotnego stanu; Wystarczy 15–30 minut.
- Większe kawałki owoców lub warzyw można namoczyć w wodzie (w lodówce) na noc. Jeśli zajmie to zbyt dużo czasu, wrzuć suszone produkty do wrzącej wody, zdejmij garnek z ognia i odstaw na około 2–3 godziny.
- Natomiast całe kawałki owoców należy moczyć przez noc.
- Warzywa przed gotowaniem zazwyczaj należy namoczyć. Na przykład, możesz dodać 2/3 szklanki zimnej lub ciepłej wody do 1 szklanki suszonych warzyw. Nigdy nie dodawaj więcej wody, niż to konieczne. Warzyw nie należy pozostawiać zbyt długo przed gotowaniem.
- Namoczone warzywa gotują się mniej więcej tak samo długo jak warzywa mrożone.
- Drobno posiekane suszone warzywa można dodać bezpośrednio do garnka, bez konieczności namaczania.
- W przypadku warzyw do zup, sosów i dressingów sałatkowych można posiekać suszone warzywa lub zioła i zmiksować je do pożądanej wielkości bezpośrednio w robocie kuchennym.
- Mielenie suszonych warzyw nadaje się do przygotowywania pokarmów dla niemowląt, zup kremów, sosów itp. Należy jednak pamiętać, że mielenie skraca okres przydatności do spożycia.

czyszczenie

Aby zapewnić długie i bezproblemowe korzystanie z urządzenia, należy dbać o jego czystość. Jednakże przy normalnym użytkowaniu urządzenie zazwyczaj ulega tylko niewielkim zabrudzeniom, niemniej jednak należy je czyścić po każdym użyciu:

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Wyjmij jednostkę silnikową z pokrywy i przetrzyj je lekko wilgotną, miękką ściereczką.
- Podstawę urządzenia, suszarki oraz pokrywę można czyścić pod bieżącą, ciepłą wodą. Można również stosować łagodny detergent.
- Do usuwania resztek jedzenia z suszarki można używać miękkiej szczotki kuchennej.
- Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących zawierających benzynę lub alkohol. Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, nie należy używać szorstkich lub rysujących narzędzi czyszczących.
- Części te nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Części urządzenia nie wolno dezynfekować ani gotować.
- Po wyczyszczeniu należy odczekać, aż wszystkie części dokładnie wyschną, zanim zostaną ponownie złożone.
- Upewnij się, że żaden płyn nie dostanie się do otworów wentylacyjnych wylotu ciepłego powietrza jednostki silnikowej.
-  Blok silnika, przewód zasilający i wtyczka nie mogą być zanurzone w wodzie ani żadnym innym płynie. **RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**
- Jeżeli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, dokładnie je wyczyść i wysusz, zapakuj do pudełka i przechowuj w czystym, chłodnym miejscu; w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Dane produktu

Zasilanie sieciowe:	220V -240V ~ 50/60 Hz
Moc:	245 watów
Zakres regulacji temperatury:	35°C – 70°C
Wymiary:	ok. Wymiary 32,5 x 27 x 32,5 cm
Waga:	ok. 1,726 gramów

Po wyłączeniu urządzenie pobiera <0,5 W mocy.

*) Zastrzega się możliwość błędów typograficznych, zmian konstrukcyjnych i technicznych!



Informacje o ochronie środowiska



Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy go przekazać do punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Informuje o tym symbol  umieszczony na produkcie, w instrukcji użytkowania lub na opakowaniu.

Materiały podlegają recyklingowi zgodnie z oznaczeniem na etykiecie. Poprzez ponowne wykorzystanie, recykling lub inne formy recyklingu starych urządzeń wnosisz istotny wkład w ochronę naszego środowiska.

Informacje na temat odpowiedzialnego zakładu utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym urzędzie .

Gwarancja / Rękojmia

Oprócz gwarancji ustawowej udzielamy na to urządzenie 24-miesięcznej gwarancji, licząc od daty wystawienia faktury lub dokumentu dostawy. W okresie gwarancji, po przedstawieniu faktury lub listu przewozowego, wszystkie wady produkcyjne i/lub materiałowe zostaną usunięte bezpłatnie poprzez naprawę i/lub wymianę wadliwych części lub (według naszego uznania) poprzez wymianę produktu na równoważny, nienaruszony przedmiot. Warunkiem koniecznym takiej gwarancji jest prawidłowa obsługa i konserwacja urządzenia. Wszelkie roszczenia wykraczające poza naszą gwarancję są wykluczone. Gwarancja obejmuje naprawę urządzenia wyłącznie w uzasadnionych przypadkach. Dalsze roszczenia i odpowiedzialność za ewentualne szkody następcze są zasadniczo wykluczone. Nie udziela się gwarancji na części ulegające naturalnemu zużyciu lub uszkodzenia powstałe na skutek uderzeń, nieprawidłowej obsługi, narażenia na działanie wilgoci lub innych czynników zewnętrznych, a także na skutek ingerencji nieupoważnionych osób trzecich. W przypadku roszczenia gwarancyjnego urządzenie należy odesłać do sprzedawcy wraz z fakturą lub dowodem dostawy.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.

Karolingerstraße 1

A-5020 Salzburg

office@silva-schneider.at

Gwarancja:

Gwarancja jest wyraźnie uregulowana przepisami prawa i obejmuje wyłącznie wady istniejące w momencie wydania towaru. Roszczenie jest zawsze kierowane przeciwko partnerowi umowy (sprzedawcy), który jest zobowiązany do bezpłatnego usunięcia wady (dla konsumenta).

gwarancja:

Gwarancja jest dobrowolnym, umownym zobowiązaniem producenta (generalnego importera), dla którego nie ma minimalnych wymogów merytorycznych ani formalnych. Wiele gwarancji pokrywa jednak tylko część kosztów poniesionych na usunięcie usterek, ale generalnie dotyczą one wszystkich usterek, które wystąpią w określonym przedziale czasowym.