



## SO 375

- CZ** SUŠIČKA OVOCE  
NÁVOD K OBSLUZE
- SK** SUŠIČKA OVOCIA  
NÁVOD NA OBSLUHU
- PL** SUSZARKA DO OWOCÓW  
INSTRUKCJA OBSŁUGI
- HU** GYÜMÖLCSSZÁRÍTÓ  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- DE** OBSTTROCKNER  
BEDIENUNGSANLEITUNG
- GB** FRUIT DEHYDRATOR  
INSTRUCTION MANUAL
- HR/BIH** SUŠILICA ZA HRANU  
UPUTE ZA UPORABU
- SI** SUŠILEC ZA SADJE  
NAVODILA

- SR/MNE** DEHIDRATOR ZA VOĆE  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU
- FR** DÉSHYDRATEUR DE FRUITS  
MODE D'EMPLOI
- IT** ESSICCATORE DI FRUTTA  
MANUALE DI ISTRUZIONI
- ES** DESHIDRATADOR DE FRUTA  
MANUAL DE INSTRUCCIONES
- ET** PUUVILJAKUIVATI  
KASUTUSJUHEND
- LT** VAISIŲ DŽIOVINTUVAS  
INSTRUKCIJŲ VADOVAS
- LV** AUGĻU ŽĀVĒTĀJS  
ROKAŠGRĀMATA

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

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



**CZ**

1. Víko sušičky
2. Tlačítko zapnutí/vypnutí
3. Regulátor nastavení teploty
4. 5 plat k sušení
5. Základna

K sušičce je možné dokoupit další plata k sušení (maximálně může být na sušičce 9 plat).

**SK**

1. Veko sušičky
2. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
3. Regulátor nastavenia teploty
4. 5 plátov na sušenie
5. Základňa

K sušičke je možné dokúpiť ďalšie pláty na sušenie (maximálne môže byť na sušičke 9 plátov).

**PL**

1. Pokrywa suszarki
2. Przycisk włącz/wyłącz
3. Pokrętło regulacji temperatury
4. 5 blatów do suszenia
5. Podstawa

Do suszarki można dokupić kolejne blaty (można używać maks. 9 blatów).

**HU**

1. Fedél
2. Be- és kikapcsoló gomb
3. Hőfokszabályzó
4. 5 darab szárító tálcá
5. Alapgép

Az aszalógéphez további szárító tálcákat lehet vásárolni (a gépre legfeljebb 9 darab tálcát lehet ráhelyezni).

**DE**

1. Deckel des Obsttrockners
2. Taste Anschalten/Ausschalten
3. Regulator zur Einstellung der Temperatur
4. 5 Trocknungsplateaus
5. Basis

Zu dem Lebensmitteltrockner können weitere Trocknungsplateaus nachgekauft werden (maximal können Sie in dem Lebensmitteltrockner bis zu 9 Trocknungsplateaus verwenden).

**GB**

1. The dehydrator cover
2. ON/OFF button
3. Temperature control
4. 5 drying trays
5. Base

It is possible to purchase additional drying trays (up to maximum 9 trays may be added to the dehydrator).

**HR/BIH**

1. Pokrov sušilice
2. ON/OFF gumb za uključivanje/isključivanje
3. Regulator temperature
4. 5 pladnjeva za sušenje
5. Postolja

Postoji mogućnost stavljanja do devet pladnjeva u sušilicu. Dodatne pladnjeve možete kupiti u trgovini gdje ste kupili uređaj.

**SI**

1. Pokrov sušilca za sadje
2. Gumb za vklop/izklop
3. Regulator za nastavitve temperature
4. 5 sušilnih planot
5. Osnova

Sušilcu za živila lahko kupite dodatne planote za sušenje (največ lahko uporabljate do 9 sušilnih planot).

**SR/MNE**

1. Poklopac dehidrataora
2. Dugme ON/OFF
3. Regulator temperature
4. 5 pregrada za sušenje
5. Postolja

Mogu se kupiti i dodatne pregrade za sušenje (u dehidator staje najviše 9 pregrada).

**FR**

1. Couvercle du déshydrateur
2. Bouton marche/arrêt
3. Molette de réglage de température
4. 5 plateaux de séchage
5. Base

Il est possible d'acheter en plus, pour le déshydrateur, d'autres plateaux de séchage (le déshydrateur peut accueillir 9 plateaux au maximum).

**IT**

1. Coperchio del disidratatore
2. Pulsante ON/OFF
3. Manopola di controllo temperatura
4. 5 vassoi di essiccazione
5. Base

È possibile acquistare ulteriori vassoi di essiccazione (fino a un massimo di 9 vassoi possono essere aggiunti all'essiccatore).

**ES**

1. La cubierta del deshidratador
2. Botón ON/OFF (Encendido/ Apagado)
3. Control de temperatura
4. 5 bandejas de secado
5. Base

Es posible comprar bandejas adicionales de secado (pueden agregarse hasta 9 bandejas como máximo al deshidratador).

**ET**

1. Kuivati kate
2. ON/OFF (sees/väljas) nupp
3. Temperatuuri reguleerimisnupp
4. 5 kuivatusrüülit
5. Alus

Lisakuivatusrüüleid on võimalik juurde osta (kuivatisse saab lisada maksimaalselt 9 rüülit).

**LT**

1. Džiovintuvo dangtis
2. ON/OFF (įjungimo/išjungimo) mygtukas
3. Temperatūros valdiklis
4. 5 džiovinimo lentynėlės
5. Pagrindas

Galima įsigyti papildomų džiovinimo lentynėlių (džiovinuive galima integruoti daugiausia iki 9 lentynėlių).

**LV**

1. Žāvētāja vāks
2. ON/OFF (ieslēgt/izslēgt) poga
3. Temperatūras vadība
4. 5 žāvēšanas paplātes
5. Pamatne

Ir iespējams iegādāties papildu žāvēšanas paplātes (žāvētājam var pievienot līdz 9 paplātēm).

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

CZ

**Čtete pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!**

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

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

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

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

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

**Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!**

## SUŠENÍ

Sušení je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin. Potravinu obsahují více nebo méně vody, kterou v průběhu sušení odstraníme. Zároveň tím odstraníte živnou půdu pro vznik plísní a zahřívání. Po správném usušení a při dobrých skladovacích podmínkách lze usušené potraviny přechovávat a používat i několik let. Odstraněním vody z potravin dojde ke koncentraci aromatických látek, proto jsou chutnější. Ke konzervaci dochází přirozenou cestou bez použití konzervačních látek. Nedochozí ke zničení minerálů a vitamínů. I když jste zvyklí potraviny zavařovat nebo zmrazit, sušení Vám rozšíří možnosti uskladnění ovoce, zeleniny, hub, léčivých rostlin a čajů a obohatí Vaše kuchyňské znalosti. Sušení na slunci je v našich zeměpisných podmínkách spíše věcí náhody. Při sušení v elektrické nebo plynové troubě, která není pro sušení konstruovaná, dochází vzhledem k malé cirkulaci vzduchu k tzv. „pocení“ potravin, odkapávání šťávy a následnému přilepení k podložce. Navíc se trouba od připálené šťávy velice těžko čistí.

Vaše nová sušička potravin je rychlejší a efektivnější na základě důsledně fyzikálního systému. Nasávaný proud vzduchu je rovnoměrně ohříván a rozváděn tak, aby v každém patře odebíral vlhkost připraveným potravinám. Vlhký vzduch je odváděn ven výtokovými otvory ve víku sušičky. Tento systém umožňuje sušení ve všech patrech, ale pro rovnoměrné usušení celé náplně sušičky je nutné v průběhu sušení střídát pořadí jednotlivých pater, neboť vždy ve spodním patře probíhá sušení intenzivněji. Těsně před uplynutím sušícího procesu je vhodné kvalitu usušení prověřit opticky a na omak. Dle úsudku lze potraviny roztrdit a provozní čas k usušení prodloužit.

## POKYNY K POUŽITÍ

Ovoce a zelenina k sušení musí být čerstvá a zcela zralá. Ze zvadlých, potlučených, nekvalitních plodů, není možné získat kvalitní sušené. Nezralé plody postrádají barvu a chuť, což se sušením nedá zlepšit. Přezrálé plody bývají tuhé a dřevnaté nebo měkké až kašovitě. Potraviny sušte čerstvé, včas a najednou. Plody před sušením očistěte a omyjte, aby byly čisté a bez chemikálií. Plody prohlédněte a vyřadte všechny zkažené, plsnivé nebo poškozené, mohou zkažit celou dávku k sušení. Nezapomeňte, že v průběhu sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné.

### Před prvním použitím:

1. Odstraňte ze sušičky veškeré obalové materiály.

2. Sušičku umístěte na stabilní a teplou odolný povrch, stranou od jiných zdrojů tepla. Povrch vybírejte s ohledem na to, že během sušení není vhodné sušičky přendávat na jiné místo. Nosnost povrchu musí být adekvátní k váze sušičky i s připravovaným obsahem. Okolo spotřebiče musí být volný prostor alespoň 15 cm k zajištění správného chodu sušičky.
3. Nově zakoupenou sušičku sestavte a samotnou bez potravin nechte přibližně 30 minut zapnutou. Poté vyčkejte, až sušička zcela vychladne. Plata a víko sušičky umyjte teplou vodou a základnu sušičky otřete zvenčí navlhčeným hadříkem.

## POSTUP

1. Před úpravou k sušení všechny potraviny dobře omyjte a osušte. Pro úpravu vybírejte pouze nezávadné potraviny, poškozená místa vyřízněte. U ovoce odstraňte pecky a jádřinec. Upravené ovoce má být zralé, ale ne přezrálé.
2. Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejné silné plátky (cca 0,6 cm). Tenké plátky schnou rychleji, ale nezapomeňte, že se sušením podstatně zmenšují. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Nerovné tvary pokládejte vždy na hranu se slupkou, ne na rovnou plochu. Zeleninu rozložte pravidelně pouze v jedné vrstvě. Byliny sušte velmi šetrně. Odstraňte pouze stonky, byliny dále neporcuje. Listové byliny je třeba během sušícího procesu obracet, aby se zabránilo slepování.
3. Kousky rovnoměrně rozložte na plata sušičky, nepřekládejte přes sebe, a nechte mezi jednotlivými kousky mezery. Využijte asi 85 % plochy každého plata sušičky, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.

### Poznámka:

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

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

### Blanšírování

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

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

### Ovoce a zeleninu můžete namáčet v těchto nálevech:

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

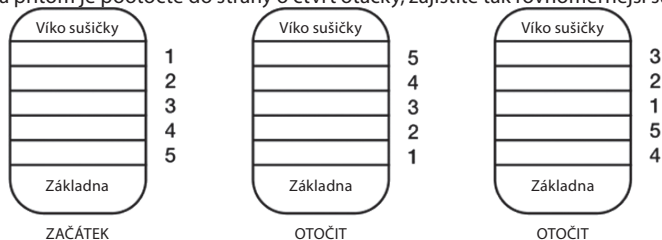
4. Regulátorem teploty zvolte požadovanou teplotu sušení. **Minimální počet plat pro zajištění správného sušení je 5!**

Druh potravin	Doporučená teplota
Květiny	35 – 40 °C
Byliny	40 °C

Druh potravin	Doporučená teplota
Pečivo	40 – 50 °C
Zelenina	50 – 55 °C
Ovoce (jablka)	55 – 60 °C
Ovoce (hrušky)	55 – 60 °C
Ovoce (meruňky, broskve, švestky)	55 – 60 °C
Maso, ryby	65 – 70 °C

Teplota sušení je pouze orientační, závisí na tloušťce plátků, obsahu vody v potravinách a dalších faktorech. Je potřeba vyzkoušet jaké nastavení Vám bude vyhovovat tak, abyste byli se sušením spokojeni.

- Stiskněte tlačítko zapnutí do pozice I.
- Plata ve spodní části sušičky jsou vystaveny suššímu a teplejšímu vzduchu a produkt se na nich suší rychleji. Proto je nutné měnit polohu plat během sušení (rozdělte dle doby sušení na 2 přendání). Během sušení, které může trvat až 24 hodin (celé ovoce se slupkou – třešně, švestky), měňte mezi sebou pořadí podnosů každé 3–4 hodiny, aby se zajistilo rovnoměrné prosušení v celé sušičce). Plata měňte přibližně dle obrázku a přitom je pootočte do strany o čtvrt otáčky, zajistíte tak rovnoměrnější sušení.



- Před zkouškou stavu produktu vyjměte ze sušičky hrst potravin a nechte několik minut vychladnout. Horký materiál se zdá být měkčí, vlhčí a ohebnější, než ve vychladlém stavu. Produkt musí být dostatečně suchý, aby nedošlo k množení mikroorganismů a znehodnocení. Sušená zelenina musí být tvrdá a křehká. Sušené ovoce by mělo být kožnaté a ohebné. Pro dlouhodobé uskladnění by mělo domácí ovoce být sušší než komerčně sušené ovoce, které se prodává.

Ovoce – ohebné

Zelenina – suchá, lámavá

Houby – kožnaté až lámavé

Byliny – drolivé

- Po dokončení sušení sušičky potravin vypněte, vypojte ze sítové zásuvky a nechte vychladnout.

## Tabulka sušení některých potravin

### Ovoce

Druh	Forma přípravy	Spec. úprava	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Jablka	nařezat řezy nebo kolečka, odstranit jádřinec	ano	pružný	4–15
Meruňky	nakrájet na půlky nebo čtvrtky	ano	pružný	8–36
Ananas čerstvý	oloupat a nakrájet na kolečka	–	pružný	6–36
Ananas z konzervy	nakrájet, osušit	–	kožený	6–36
Banány dobře zralé	nakrájet na kolečka nebo proužky 4 mm silné	–	křehký, chřupavý	5–24



Druh	Forma přípravy	Spec. úprava	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Hrušky	odstranit jádřínek, rozpůlit nebo řezy	ano	pružný, kožený	5–24
Jahody	rozpůlit, malé v celku	ano	neorosný	5–24
Švestky, blumy	půlky nebo celé, s peckou či bez	–	pružný	5–24
Hrozny	naříznout, pokud možno druh bez pecek	–	pružný, kožený	6–36
Třešně	s peckami, nedělené	–	kožený	6–36
Broskve	dobře zralé	ano	pružný, kožený	5–24
Citrusy	nakrájet řezy nebo oddělit, kůra v prouzcích pro aroma	–	pružný	6–36
Rebarbora	použijte jen křehké lodyhy, po umytí nakrájejte na špalíčky 3 cm	ano	neorosný	4–16

### Zelenina

Druh	Forma přípravy	Blanšír. v min.	Test usušení, povrch	Čas sušení v hod.
Artyčoky	očistit, rozřezat na půlky	2–4	křehký	4–12
Chřest	oloupat, celé nebo nařezat na kousky 2 cm	2–3	křehký	8–36
Fazole (zelená)	konce uříznout, příčně nakrájet	3–4	křehký	4–14
Brokolice	rozdělit na kousky, ponechat ½ hodiny ve slané vodě	3–4 s lžící octa	křehký	5–15
Květák	rozdělit na kousky, ponechat ½ hodiny ve slané vodě	3–4 s lžící octa	kožený	5–15
Kapusta, zelí	očistit a nařezat proužky	2–3 v páře	kožený	4–12
Mrkev	nařezat šikmo nebo příčně	2–3	kožený	4–12
Celer	nařezat na kolečka	2–3	křehký	4–12
Okurky	kolečka 1 cm silná	–	kožený	4–14
Cibule, pórek	nakrájet na kolečka	–	kožený	4–10
Byliny	odstranit stonky, nerozmělnit	–	křehké	2–5
Houby	nakrájet na půlky nebo na kolečka	–	křehké	4–6

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

## RADY A TIPY

Ovoce lze spotřebovat v usušeném stavu. Hodí se však i jako příloha do mnoha receptur. Pokud chcete usušené ovoce použít stejným způsobem jako čerstvé, musíte ho změkčit, tzn. vrátit mu vlhkost, která byla odstraněna sušením. Požadované množství usušeného ovoce namočíme do přibližně stejného množství vody (např. šálek usušeného ovoce do šálku vody – lépe méně vody) a necháme asi 4 hodiny namočené (také zde platí, že kratší doba je vhodnější). Dále můžete ovoce použít dle receptur jako čerstvé. Rané švestky jsou chudé na cukr, a proto nejsou vhodné k sušení.

Zeleninu doporučujeme před další úpravou vždy namočit. Např. 1 šálek suché zeleniny a 1 šálek vlažné vody. Nedávejte však více vody než bude potřeba k přípravě pokrmu. Změklou zeleninu nenechávejte před dalším použitím zbytečně dlouho odstát. Doba tepelné úpravy zeleniny je přibližně stejná jako u zeleniny mražené. Na přípravu polévek není nutné usušenou zeleninu změkčovat. Sušenou zeleninu do polévek, omáček a salátů je možno kuchyňskými přístroji zmenšit na požadovanou velikost. K přípravě krémových polévek, omáček

a dětských pokrmů je nejlépe použít sušenou zeleninu rozemletou. Nedělejte si zásoby umleté zeleniny více, než můžete spotřebovat do 1 měsíce, neboť delším skladováním ztrácí zelenina trvanlivost. Samozřejmě je možno změkčenou zeleninu smíchat a použít se zeleninou čerstvou. Papriky mohou být rozmělněny nebo rozemlety a k dalšímu použití uskladněny ve vzduchotěsných sklenicích.

Houby namočíme (jako zeleninu) a použijeme jako čerstvé. K použití do polévek a omáček je možno houby rozemlít.

Byliny nepotřebují další úpravu kromě rozmělnění nebo umletí a případného odstranění tvrdých částí.

Recepty na [www.ecg.cz](http://www.ecg.cz)

## USKLADNĚNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

Před uskladněním musí být potraviny zcela vychladlé (jinak by se mohly zapařit a zkazit). Před dlouhodobým uskladněním vyčkejte přibližně 1 týden. Sušené kousky balte po menším počtu, abyste po otevření spotřebovali celé balení. Potraviny skladujte v uzavíratelných sklenicích (nepoužívejte plastické nádoby), případně v látkových nebo papírových sáčcích. K uskladnění sušené zeleniny se velmi dobře hodí zavařovací folie případně sáčky s vývěvou pro vakuové balení. Usušené potraviny můžeme uchovávat při běžných pokojových teplotách. Nejlépe však na suchých, chladnějších a tmavých místech.

Při teplotách nižších než 10 °C se doba uskladnění prodlužuje 2–3x.

Doporučuje se příležitostná kontrola uskladněných potravin. Samolepící štítky s udáním druhu a data usušení Vám zajistí dokonale přehled.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Motor nepracuje.	Špatně nebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.	Zkontrolujte připojení zástrčky.
	Zásuvka není napájena.	Zkontrolujte přítomnost napětí, např. jiným spotřebičem.
	Poškozený přívodní kabel.	Dejte jej přezkoušet a opravit autorizovaným servisním střediskem.
Motor fouká, ale sušička nehřeje.	Aktivace tepelné pojistky proti přehřátí.	<b>Vypojte přívodní kabel ze zásuvky.</b> Nechte spotřebič vychladnout. Pokud ani po vychladnutí těleso nezačne hřát, obraťte se na autorizovaný servis.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz

Jmenovitý příkon: 250 W

Hlučnost: < 20 dB

## VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

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

CZ

## LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



08/05

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



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!

SK

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

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

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

činnosť. Nezakrývajte otvory spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

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

nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.

**SK** 19. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.

**Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!**

## SUŠENIE

Sušenie je jeden z najstarších spôsobov konzervácie potravín. Potraviny obsahujú viac alebo menej vody, ktorú v priebehu sušenia odstránime. Zároveň tým odstránite živnú pôdu pre vznik plesní a zahŕňvanie. Po správnom usušení a pri dobrých skladovacích podmienkach je možné usušené potraviny prechovávať a používať aj niekoľko rokov. Odstránením vody z potravín dôjde ku koncentrácii aromatických látok, preto sú chutnejšie. Ku konzervácii dochádza prirodzenou cestou bez použitia konzervačných látok. Nedochádza k zníženiu minerálov a vitamínov. I keď ste zvyknutí potraviny zavarovať alebo zmrazovať, sušenie vám rozšíri možnosti uskladnenia ovocia, zeleniny, húb, liečivých rastlín a čajov a obohatí vaše kuchynské znalosti. Sušenie na slnku je v našich zemepisných podmienkach skôr vecou náhody. Pri sušení v elektrickej alebo plynovej rúre, ktorá nie je pre sušenie konštruovaná, dochádza vzhľadom na malú cirkuláciu vzduchu k tzv. „poteniu“ potravín, odkvapkávaniu šťavy a následnému prilepeniu k podložke. Navyše sa rúra od pripálené šťavy veľmi ťažko čistí.

Vaša nová sušička potravín je rýchlejšia a efektívnejšia na základe dôsledne fyzikálneho systému. Nasávaný prúd vzduchu je rovnomerne ohrievaný a rozvádzaný tak, aby v každom poschodí odoberal vlhkosť pripraveným potravinám. Vlhký vzduch je odvádzaný von výtokovými otvormi vo veku sušičky. Tento systém umožňuje sušenie vo všetkých poschodiach, ale pre rovnomerné usušenie celej náplne sušičky je nutné v priebehu sušenia striedať poradie jednotlivých poschodí, lebo vždy v spodnom poschodí prebieha sušenie intenzívnejšie. Tesne pred uplynutím sušiaceho procesu je vhodné kvalitu usušenia preveriť opticky a na oň. Podľa úsudku je možné potraviny roztriediť a prevádzkový čas na usušenie predĺžiť.

## POKYNY NA POUŽITIE

Ovocie a zelenina na sušenie musia byť čerstvé a úplne zrelé. Zo zvädnutých, pobitých a nekvalitných plodov nie je možné získať kvalitné sušené. Nezrelým plodom chýba farba a chuť, čo sa sušením nedá zlepšiť. Prezreté plody bývajú tuhé a drevnaté alebo mäkké až kašovité. Potraviny sušte čerstvé, včas a naraz. Plody pred sušením očistite a umyte, aby boli čisté a bez chemikálií. Plody prezrite a vyradte všetky pokazené, plesnivé alebo poškodené, môžu skaziť celú dávku na sušenie. Nezabudnite, že v priebehu sušenia bude v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktorá nie je vždy pre každého príjemná.

### Pred prvým použitím:

1. Odstráňte zo sušičky všetky obalové materiály.
2. Sušičku umiestnite na stabilný a teplu odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla. Povrch vyberajte s ohľadom na to, že počas sušenia nie je vhodné sušičky prekladať na iné miesto. Nosnosť povrchu

musí byť adekvátna k hmotnosti sušičky aj s pripravovaným obsahom. Okolo spotrebiča musí byť voľný priestor aspoň 15 cm na zaistenie správneho chodu sušičky.

- Práve zakúpenú sušičku zostavte a samotnú bez potravín nechajte približne 30 minút zapnutú. Potom vyčkajte, až sušička úplne vychladne. Pláty a veko sušičky umyte teplou vodou a základňu sušičky utrite zvonku navlhčenou handričkou.

## POSTUP

- Pred úpravou na sušenie všetky potraviny dobre umyte a osušte. Na úpravu vyberajte iba neškodné potraviny, poškodené miesta vyrežte. Z ovocia odstráňte kôstky a jadrovník. Upravené ovocie má byť zrelé, ale nie prezreté.
- Proces sušenia bude rovnomerný, keď potraviny nakrájate na rovnako hrubé plátky (cca 0,6 cm). Tenké plátky schnú rýchlejšie, ale nezabudnite, že sa sušením podstatne zmenšujú. Nelúpané ovocie kladte šupkou dole a reznou plochou hore. Nerovné tvary kladte vždy na hranu so šupkou, nie na rovnú plochu. Zeleninu rozložte pravidelne iba v jednej vrstve. Byliny sušte veľmi šetrne. Odstráňte iba stonku, byliny ďalej neporcujte. Listové byliny je potrebné počas sušiaceho procesu obracať, aby sa zabránilo zlepaniu.
- Kúsky rovnomerne rozložte na pláty sušičky, neprekladajte cez seba, a nechajte medzi jednotlivými kúskami medzery. Využite asi 85 % plochy každého plátu sušičky, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu.

### Poznámka:

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

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

## Blanširovanie

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

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

### Ovocie a zeleninu môžete namáčať v týchto nálevoch:

- Citrónová a ananášová šťava predstavujú prírodný spôsob (oproti ostatným metódam) potlačenia zmeny farby.
  - Siričitan sodný: V lekárni si kúpte prípravok pre potravinárske účely.
  - Kyseliny citrónová a askorbová dodávajú produktu „kyslastú chuť vitamínu C“.
  - Blanširovanie vo vode alebo pare
  - Blanširovanie v šťave môže pomôcť zachovať farbu jablák, marhúľ, fig, nektáriniek, broskýň, hrušiek a sliviek. Vznikne tak prisladené kandizované ovocie.
- Regulátorom teploty zvolte požadovanú teplotu sušenia. **Minimálny počet plátov na zaistenie správneho sušenia je 5!**

Druh potravín	Odporúčaná teplota
Kvetiny	35 – 40 °C
Byliny	40 °C
Pečivo	40 – 50 °C

Druh potravín	Odporúčaná teplota
Zelenina	50 – 55 °C
Ovocie (jablka)	55 – 60 °C
Ovocie (hrušky)	55 – 60 °C
Ovocie (marhule, broskyne, slivky)	55 – 60 °C
Mäso, ryby	65 – 70 °C

Teplota sušenia je iba orientačná, závisí od hrúbky plátkov, obsahu vody v potravinách a ďalších faktorov. Je potrebné vyskúšať, aké nastavenie vám bude vyhovovať tak, aby ste boli so sušením spokojní.

5. Stlačte tlačidlo zapnutia do pozície I.
6. Pláty v spodnej časti sušičky sú vystavené suchšiemu a teplejšiemu vzduchu a produkt sa na nich suší rýchlejšie. Preto je nutné počas sušenia zamieňať polohu poschodí (rozdelte podľa času sušenia na 2 preloženia. Počas sušenia, ktoré môže trvať až 24 hodín (celé ovocie so šupkou – čerešne, slivky), meňte medzi sebou poradie podnosov každé 3 – 4 hodiny, aby sa zaistilo rovnomerné presušenie v celej sušičke). Pláty meňte približne podľa obrázka a pritom ich pootočte nabok o štvrt' otáčky, zaistíte tak rovnomernejšie sušenie.



7. Pred skúškou stavu produktu vyberte zo sušičky hrst' potravín a nechajte niekoľko minút vychladnúť. Horúci materiál sa zdá byť mäkší, vlhkejší a ohybnejší, než vo vychladnutom stave. Produkt musí byť dostatočne suchý, aby nedošlo k množeniu mikroorganizmov a znehodnoteniu. Sušená zelenina musí byť tvrdá a krehká. Sušené ovocie by malo byť kožovité a ohybné. Pre dlhodobé uskladnenie by byť malo domáce ovocie suchšie než komerčne sušené ovocie, ktoré sa predáva.

Ovocie – ohybné

Zelenina – suchá, lámavá

Huby – kožovité až lámavé

Byliny – mrvivé

8. Po dokončení sušenia sušičku potravín vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť.

## Tabuľka sušenia niektorých potravín

### Ovocie

Druh	Forma prípravy	Špec. úprava	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Jablká	narezať rezy alebo kolieska, odstrániť jadrovník	áno	pružný	4 – 15
Marhule	nakrájať na polky alebo štvrtky	áno	pružný	8 – 36
Ananás čerstvý	olúpať a nakrájať na kolieska	–	pružný	6 – 36
Ananás z konzervy	nakrájať, osušiť	–	kožený	6 – 36
Banány dobre zrelé	nakrájať na kolieska alebo prúžky 4 mm hrubé	–	krehký, chrumkavý	5 – 24



Druh	Forma prípravy	Špec. úprava	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Hrušky	odstrániť jadrovník, rozpoliť alebo rezy	áno	pružný, kožený	5 – 24
Jahody	rozpoliť, malé v celku	áno	neorosný	5 – 24
Slivky, blumy	polky alebo celé, s kôstkou či bez	–	pružný	5 – 24
Hrozno	narezať, ak možno, druh bez kôstok	–	pružný, kožený	6 – 36
Čerešne	s kôstkami, nedelené	–	kožený	6 – 36
Broskyne	dobře zrelé	áno	pružný, kožený	5 – 24
Citrusy	nakrájať rezy alebo oddeliť, kôra v prúžkoch pre arómu	–	pružný	6 – 36
Rebarbora	použite len krehké stonky, po umytí nakrájajte na hranolčeky 3 cm	áno	neorosný	4 – 16

### Zelenina

Druh	Forma prípravy	Blanšír v min.	Test usušenia, povrch	Čas sušenia v hod.
Artičoky	očistiť, rozrezať na polky	2 – 4	krehký	4 – 12
Špargľa	olúpať, celé alebo narezať na kúsky 2 cm	2 – 3	krehký	8 – 36
Fazuľa (zelená)	konce odrezať, priečne nakrájať	3 – 4	krehký	4 – 14
Brokolica	rozdeliť na kúsky, ponechať polhodiny v slanej vode	3 – 4 s lyžicou octu	krehký	5 – 15
Karfiol	rozdeliť na kúsky, ponechať polhodiny v slanej vode	3 – 4 s lyžicou octu	kožený	5 – 15
Kel, kapusta	očistiť a narezať prúžky	2 – 3 v pare	kožený	4 – 12
Mrkva	narezať šikmo alebo priečne	2 – 3	kožený	4 – 12
Zeler	narezať na kolieska	2 – 3	krehký	4 – 12
Uhorky	kolieska 1 cm hrubé	–	kožený	4 – 14
Cibuľa, pór	nakrájať na kolieska	–	kožený	4 – 10
Bylinky	odstrániť stonku, nerozdrobiť	–	krehké	2 – 5
Huby	nakrájať na polky alebo na kolieska	–	krehké	4 – 6

Časy uvedené v tabuľke sú iba odporúčané a môžu byť podľa vlastností sušeného produktu veľmi rozdielne.

## RADY A TIPY

Ovocie je možné spotrebovať v usušenom stave. Hodí sa však aj ako príloha do mnohých receptúr. Ak chcete usušené ovocie použiť rovnakým spôsobom ako čerstvé, musíte ho zmäknúť, tzn. vrátiť mu vlhkosť, ktorá bola odstránená sušením. Požadované množstvo usušeného ovocia namočíme do približne rovnakého množstva vody (napr. šálka usušeného ovocia do šálky vody – lepšie menej vody) a necháme asi 4 hodiny namočené (taktiež tu platí, že kratší čas je vhodnejší). Ďalej môžete ovocie použiť podľa receptúr ako čerstvé. Rané slivky sú chudobné na cukor, a preto nie sú vhodné na sušenie.

Zeleninu odporúčame pred ďalšou úpravou vždy namočiť. Napr. 1 šálka suchej zeleniny a 1 šálka vlažnej vody. Nedávajte však viac vody, než bude potrebné na prípravu pokrmu. Zmäknutú zeleninu nenechávajte pred ďalším použitím zbytočne dlho odstáť. Dĺžka tepelnej úpravy zeleniny je približne rovnaká ako pri zelenine mrazenej. Na prípravu polievok nie je nutné sušenú zeleninu zmäčkováť. Sušenú zeleninu do polievok, omáčok a šalátov je možné kuchynskými prístrojmi zmenšiť na požadovanú veľkosť. Na prípravu krémových polievok, omáčok a detských pokrmov je najlepšie použiť sušenú zeleninu rozomletú. Nerobte si

zásoby umretej zeleniny viac, než môžete spotrebovať do 1 mesiaca, lebo dlhším skladovaním stráca zelenina trvanlivosť.

Samozrejme je možné zmäččenú zeleninu zmiešať a použiť so zeleninou čerstvou. Papriky je možné rozdrobiť alebo rozomlieť a pre ďalšie použitie uskladniť vo vzduchotesných pohároch.

**SK**

Huby namočíme (ako zeleninu) a použijeme ako čerstvé. Pre použitie do polievok a omáčok je možné huby rozomlieť.

Byliny nepotrebujú ďalšiu úpravu okrem rozdrobenia alebo pomletia a prípadného odstránenia tvrdých častí.

Recepty na [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

Pred uskladnením musia byť potraviny úplne vychladnuté (inak by sa mohli zapariť a skaziť). Pred dlhodobým uskladnením vyčakajte približne 1 týždeň. Sušené kúsky balte po menšom počte, aby ste po otvorení spotrebovali celé balenie. Potraviny skladujte v uzatváratelných pohároch (nepoužívajte plastické nádoby), prípadne v látkových alebo papierových vreckách. Na uskladnenie sušenej zeleniny sa veľmi dobre hodí zaváracia fólia prípadne vrecká s vývevou pre vákuové balenie. Usušené potraviny môžeme uchovávať pri bežných izbových teplotách. Najlepšie však na suchých, chladnejších a tmavých miestach.

Pri teplotách nižších než 10 °C sa lehota uskladnenia predlžuje 2- až 3-krát.

Odporúča sa príležitostná kontrola uskladnených potravín. Samolepiace štítky s udaním druhu a dátumu usušenia vám zaistia dokonálny prehľad.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Motor nepracuje.	Zle alebo málo zasunutá zástrčka do zásuvky.	Skontrolujte pripojenie zástrčky.
	Zásuvka nie je napájaná.	Skontrolujte prítomnosť napätia, napr. iným spotrebičom.
	Poškodený prírodný kábel.	Dajte ho preskúšať a opraviť autorizovaným servisným strediskom.
Motor fúka, ale sušička nehreje.	Aktivácia tepelnej poistky proti prehriatiu.	<b>Odpojte prírodný kábel od zásuvky.</b> Nechajte spotrebič vychladnúť. Ak ani po vychladnutí teleso nezačne hriať, obráťte sa na autorizovaný servis.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

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

Menovitý príkon: 250 W

Hlučnosť: < 20 dB

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

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

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

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

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



SK

08/05

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



Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

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

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

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

urządzenia może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona. Suszarkę należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów celem zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza. Nie zasłaniać otworów urządzenia – mogłoby to spowodować przegrzanie.

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

16. Urządzenie nie może być stosowane z włącznikami czasowymi lub innymi systemami zdalnego sterowania.
17. Stosowanie innych, niż zalecane przez producenta, akcesoriów grozi utratą gwarancji.
18. Używać urządzenia tylko zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej instrukcji. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
19. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja może zostać powierzona tylko dzieciom powyżej lat 8 i pod nadzorem. Dzieci poniżej lat 8 nie powinny zbliżać się do urządzenia ani przewodu zasilania.

**Do not immerse in water! – Nie wolno zanurzać w wodzie!**

## SUSZENIE

Suszenie to jeden z najstarszych sposobów konserwacji pożywienia. Produkty spożywcze zawierają mniejszą lub większą ilość wody, która usuwana jest w procesie suszenia. Tym samym usuwana jest pożywka dla pleśni i bakterii gnilnych. Prawidłowo ususzone produkty można, w odpowiednich warunkach, przechowywać nawet kilka lat. Po usunięciu wody zwiększy się udział substancji aromatycznych, dzięki czemu produkty są smaczniejsze. Pożywienie jest konserwowane w naturalny sposób, bez środków konserwujących. Suszenie nie niszczy minerałów i witamin. Obok mrożenia i wekowania, suszenie jest kolejnym sposobem na przechowywanie owoców, warzyw, grzybów, czy roślin leczniczych, wzbogacając zawartość spizarni. W naszych warunkach klimatycznych suszenie na słońcu nie zawsze jest możliwe. Przy suszeniu w piekarniku gazowym lub elektrycznym, który nie jest do tego przeznaczony, z uwagi na słaby obieg powietrza następuje tzw. „pocenie się” produktów spożywczych, skapywanie soku i przyklejanie się do podłoża. Przypalony sok jest również dość trudny do usunięcia.

Suszarka, dzięki odpowiedniej konstrukcji i właściwościom fizycznym, działa szybciej i efektywniej. Zasysane powietrze jest równomiernie podgrzewane i rozprowadzane tak, aby zbierało wilgoć ze wszystkich blatów urządzenia. Wilgotne powietrze jest odprowadzane przez otwory wylotowe w pokrywie suszarki. System umożliwia suszenie na wszystkich poziomach, ale najszybciej przebiega ono na dolnym blacie, należy więc zmieniać kolejność poszczególnych blatów w trakcie suszenia. Przed zakończeniem suszenia zalecamy sprawdzenie poziomu wysuszenia wzrokowo i na dotyk. Produkty można posegregować i ew. przedłużyć czas suszenia.

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Owoce i warzywa przeznaczone do suszenia muszą być świeże i dojrzałe. Nie można uzyskać dobrej jakości suszonych produktów ze starych, odgniecionych owoców i warzyw. Niedojrzałe owoce nie mają odpowiedniego smaku ani koloru i proces suszenia tego nie zmieni. Przejrzałe owoce i warzywa mogą być twarde i łykowate, albo rozmiękłe. Należy suszyć świeże owoce, w odpowiednim czasie i na raz. Przed suszeniem należy je oczyścić i opłukać, aby usunąć ew. chemikalia. Wyrzucić zepsute, zapleśniałe lub uszkodzone owoce i warzywa – mogłyby zepsuć całą partię. Należy pamiętać, że w trakcie suszenia w pomieszczeniu będzie odczuwalny zapach produktów, który nie zawsze jest przyjemny.

### Przed pierwszym uruchomieniem:

1. Usunąć z suszarki materiał opakowaniowy.
2. Postawić urządzenie na stabilnej, odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni, z dala od źródeł ciepła. Wybierając miejsce należy pamiętać, że niewskazane jest przenoszenie suszarki w trakcie pracy. Nośność podłoża musi odpowiadać wadze suszarki i suszonych produktów. Aby zapewnić prawidłową pracę urządzenia, należy pozostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnego miejsca.
3. Po zakupie należy zmontować urządzenie i włączyć na ok. 30 minut bez produktów spożywczych. Następnie odczekać, aż całkowicie wystygnie. Błaty i pokrywkę umyć w cieplej wodzie, a podstawę przetrzeć z zewnątrz wilgotną szmatką.

## PROCEDURA

1. Produkty przeznaczone do suszenia należy dokładnie opłukać i wysuszyć. Wybierać tylko niezepsute produkty, wykroić uszkodzone fragmenty. Usunąć pestki i gniazda nasienne owoców. Owoce powinny być dojrzałe, ale nie przejrzałe.
2. Proces suszenia będzie równomierny, jeżeli produkty będą pokrojone w plastry tej samej grubości (ok. 0,6 cm). Cienkie plastry schną szybciej, ale też znacznie zmniejszają objętość w trakcie suszenia. Nieobrane owoce należy układać skórką w dół. Nierówne kawałki należy układać stroną ze skórką w dół. Warzywa rozłożyć równomiernie w jednej warstwie. Zioła należy suszyć bardzo ostrożnie. Usunąć tylko łodyżkę i nie rozdrabniać. Liście ziół należy w trakcie suszenia obracać, aby się nie posklejały.
3. Kawałki rozłożyć równomiernie na blatach suszarki, nie kłaść na sobie i pozostawić między nimi odstępy. Wykorzystać ok. 85 % powierzchni każdego z blatów, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

### Uwaga:

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

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

### Blanszowanie

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

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

### Owoce i warzywa można namoczyć w następujących zalewach:

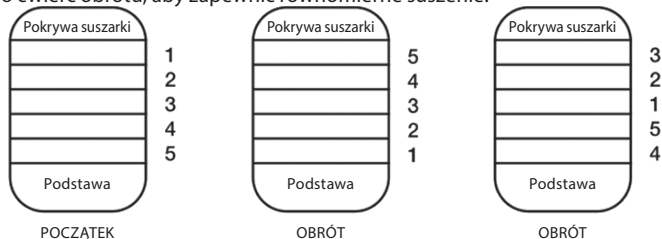
- Sok z cytryny i ananasa to najbardziej naturalny ze sposobów zapobieżenia zmianie koloru.
- Siarczan sodu: W aptece można kupić substancję przeznaczoną do celów spożywczych.
- Kwas cytrynowy i askorbinowy nadają produktom „kwaśnawy smak witaminy C”.
- Blanszowanie w wodzie lub parze

- Blanszowanie w soku pozwala zachować naturalny kolor jabłek, moreli, fig, nektarynek, brzoskwiń, gruszek i śliwek. Wysuszone owoce mają smak podobny do kandyzowanych.
4. Ustaw odpowiednią temperaturę suszenia pokrętem regulacji. **Aby suszenie odbywało się prawidłowo, musi być co najmniej 5 blatów!**

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

Temperatura suszenia jest czysto orientacyjna, zależy od grubości plastrów, zawartości wody w produktach i innych czynników. Należy wypróbować kilka ustawień i wybrać najodpowiedniejsze.

5. Naciśnij przycisk włączenia do pozycji I.
6. Powietrze w dolnych blatach urządzenia jest suchsze i cieplejsze, produkty na nich suszą się szybciej. W trakcie suszenia należy zmieniać położenie blatów (podzielić czas suszenia na etapy, np. w trakcie suszenia trwającego 24 godziny (całe owoce w skórce – śliwki, czereśnie) zmieniać kolejność blatów co 3–4 godziny, aby zapewnić równomierne suszenie). Zmieniać kolejność blatów zgodnie z rysunkiem, obracając je o ćwierć obrotu, aby zapewnić równomierne suszenie.



7. Chcąc ocenić stan wysuszenia produktów należy wyjąć garść z suszarki pozostawić na kilka minut do ostygnięcia. Gorące produkty wydają się być bardziej miękkie i wilgotne, niż po ostygnięciu. Produkty powinny być wystarczająco suche, aby nie mogły stać się pożywką dla mikroorganizmów. Ususzone warzywa muszą być twarde i kruche. Owoce powinny być skórzaste i elastyczne. Owoce przeznaczone do długoterminowego przechowywania powinny być o wiele bardziej wysuszone, niż podobne produkty sprzedawane w sklepach.

Owoce – elastyczne  
 Warzywa – suche, kruche  
 Grzyby – skórzaste/kruche  
 Zioła – kruche

8. Po zakończeniu suszenia wyłączyć urządzenie, odłączyć od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.



## Tabela suszenia wybranych produktów

### Owoce

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

### Warzywa

Rodzaj	Przygotowanie	Blanszowanie w min.	Test wysuszenia, powierzchnia	Czas suszenia w godz.
Karczochy	oczyścić, pokroić na połówki	2–4	kruche	4–12
Szparagi	obrać, w całości lub w kawałkach dł. 2 cm	2–3	kruche	8–36
Fasolka szparagowa	odciąć końcówki, pokroić na kawałki	3–4	krucha	4–14
Brokuły	podzielić na kawałki, włożyć na ½ godziny do słonej wody	3–4 z łyżką octu	kruche	5–15
Kalafior	podzielić na kawałki, włożyć na ½ godziny do słonej wody	3–4 z łyżką octu	skórzasty	5–15
Kapusta	oczyścić i pokroić w paski	2–3 w parze	skórzasta	4–12
Marchew	pokroić wzdłuż lub w poprzek	2–3	skórzasta	4–12
Seler	pokroić w plasterki	2–3	kruchy	4–12
Ogórki	plasterki grubości 1 cm	–	skórzaste	4–14
Cebula, por	pokroić w plasterki	–	skórzaste	4–10
Zioła	usunąć łodygę, nie rozgniatać	–	kruche	2–5
Grzyby	pokroić na połówki lub plasterki	–	kruche	4–6

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

## RADY I ZALECENIA

Owoce można zjeść w stanie ususzonym. Mogą również zostać wykorzystane do przygotowania wielu dań. Chcąc wykorzystać owoce w taki sam sposób, jak świeże, należy przywrócić im wilgoć, usuniętą w procesie suszenia. Ususzone owoce namoczyć w odpowiedniej, niezbyt dużej ilości wody (np. szklanka wody lub mniej na szklankę owoców) i pozostawić na ok. 4 godziny (raczej krócej, niż dłużej). Po odłaniu wody owoce można wykorzystać w ten sam sposób, jak świeże. Wczesne śliwki mają niską zawartość cukru, nie nadają się więc do suszenia.

PL

Warzywa należy zawsze namoczyć przed użyciem. Np.: 1 szklanka warzyw i 1 szklanka letniej wody. Nie należy dodawać więcej wody, niż to konieczne do przygotowania dania. Miękkie warzywa powinny zostać szybko wykorzystane. Czas obróbki cieplnej warzyw jest podobny, jak w przypadku warzyw mrożonych. Suszonych warzyw nie trzeba zmiękczać przed dodaniem ich do zupy. Suszone warzywa do zup, sosów i sałatek można przed użyciem rozdrobnić za pomocą narzędzi i urządzeń kuchennych. Przygotowując zupy kremowe, sosy i jedzenie dla dzieci zalecamy zmielenie warzyw. Zmielone warzywa nie powinny być przechowywane dłużej, niż przez miesiąc.

Warzywa namoczone w wodzie można oczywiście zmieszać ze świeżymi. Papyrki można po zmieleniu przechowywać przez dłuższy czas w szczelnych opakowaniach.

Grzyby po namoczeniu (tak, jak warzywa), mogą być użyte w ten sam sposób, co świeże. Przygotowując zupy kremowe lub sosy można zmielić grzyby.

Zioła wystarczy przed użyciem zmielić, ew. usunąć twarde części, łądźki itp.

Przepisy na [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH PRODUKTÓW

Przed włożeniem do pojemników produkty muszą całkowicie ostygnąć (w przeciwnym wypadku mogłyby zaparować i zepsuć się). Przed dłuższym przechowywaniem odczekać ok. 1 tygodnia. Suszone produkty pakować w mniejszych ilościach, aby po otwarciu zużyć całe opakowanie. Żywność przechowywać w zamkniętych słoikach (nie w plastikowych pojemnikach), ew. w woreczkach papierowych lub z materiału. Do przechowywania najlepiej nadaje się folia zgrzewana, ew. woreczki z otworem do pakowania próżniowego. Ususzone produkty można przechowywać w temperaturze pokojowej. Najlepiej jednak w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu.

W temperaturze poniżej 10 °C czas przechowywania wydłuża się 2–3x.

Zalecamy kontrolowanie stanu produktów co pewien czas. Naklejki z podanym rodzajem i datą suszenia zapewnią pełną kontrolę nad zawartością spiżarni.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem i manipulacją odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Oczyszczyć urządzenie wilgotną szmatką. Błaty i pokrywę umyć normalnym płynem do mycia naczyń. Otwór zasysający (kratka) na części z silnikiem musi być zawsze czysty i zapewnić dostęp powietrza. Przy ew. zanieczyszczeniu lub zakurzeniu wyczyścić kratkę szczotką lub odkurzyć odkurzaczem. Podstawy nie należy oplukiwać ani zanurzać w wodzie. Nie używać chropowatych gąbek ani proszku do czyszczenia. Urządzenie ani przewód zasilający nie powinny być zanurzone w wodzie.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Silnik nie działa.	Nieprawidłowo podłączona wtyczka.	Sprawdzić podłączenie wtyczki do gniazdka.
	W gniazdku brak zasilania.	Sprawdzić gniazdko, podłączając do niego inne urządzenie.
	Uszkodzony przewód zasilania.	Oddać do kontroli i ew. naprawy w autoryzowanym serwisie.
Silnik działa, ale suszarka nie grzeje.	Uruchoił się bezpiecznik, chroniący przed przegrzaniem.	<b>Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.</b> Pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Jeżeli po ostygnięciu suszarka nie zacznie grzać, oddać urządzenie do naprawy w autoryzowanym serwisie.

PL

## DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominalna moc wejściowa: 250 W

Poziom hałasu: < 20 dB

## EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

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

## USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

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

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

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

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

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.



08/05



## BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

**Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!**

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

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

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

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

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

## **Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!**

### **SZÁRÍTÁS**

Az élelmiszerek szárítása (aszalása) az egyik legrégebbi konzerváló eljárás. Az élelmiszerekben található több-kevesebb víz az aszalás során elpárolog. A víz elpárolgásával csökkenthető a penészesedés vagy rothadás kockázata. Megfelelő aszalással és tárolási körülmények biztosításával a megszáritott élelmiszerek akár több évig is tárolhatók. A víz elpárolgásával az aromás anyagok koncentrációja megnő, így a szárított élelmiszerek ízletesebbek. A konzerválás természetes úton, konzerváló anyagok nélkül zajlik le. Az élelmiszerből az értékes tápanyagok és vitaminok nem távoznak el. Ha gyakran főz be vagy fagyaszt le élelmiszereket, akkor az aszalást egy újabb élelmiszerkonzerválási módszerként alkalmazhatja, gyümölcsök, zöldségek, gyógynövények, teák stb. tartósításához. A napon történő aszaláshoz megfelelő természeti adottságok szükségesek, amelyek napsütötte helyeken sem mindig állnak rendelkezésre. Amennyiben az élelmiszereket elektromos vagy gázsütőben szárítja (amelyek nem erre a célra lettek tervezve), akkor a nem megfelelő levegőáramlás miatt az élelmiszerekből kicsapódik a víz és a lé, ezért az élelmiszer hozzáragad a tepsizhöz vagy rácshoz. Ezen kívül a sütőbe lecsepegett és ráégett levet nagyon nehéz eltávolítani.

A célra törő tervezés segítségével az Ön aszalója gyorsabban, hatékonyabban és tisztábban megbirkózik az élelmiszerek szárító tartósításával. A készülékben található levegő fűtése és keringtetése egyenletes,

az minden tálcaszinten erőteljesen és hatékonyan szárít. A nedves levegő a készülék fedelén található lyukakon keresztül távozik el az aszalóból. Az aszalógép segítségével egyszerre több szinten száríthatja az élelmiszereket, de a szárítás során cserélni kell a tálcák sorrendjét, mivel a legintenzívebb szárítás a legalsó tálcán történik. Az ajánlott aszalási idő végén szemrevételezéssel és tapintással ellenőrizze le az aszalás eredményét. Amennyiben szükséges, akkor a szárított élelmiszereket válogassa szét és folytassa az aszalást.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az aszalandó gyümölcs és zöldség legyen friss és teljesen érett. Száradt, ütődött, rossz minőségű termésekből nem lehet jó minőségű aszalt termék előállítani. Az éretlen gyümölcsöknek nincs színük és ízük, ezeken az aszalás sem segít. A túlérett gyümölcsök pedig puhák és kásásak, vagy fásak és színevesztettek lehetnek. Az élelmiszereket frissen és egyszerre aszalja meg. A gyümölcsöket alaposan mossa és szárítsa meg, csak tiszta és vegyszerektől mentes gyümölcsöket szárítson. A gyümölcsöket vizsgálja meg, és a penészes, ütődött vagy sérült, esetleg rothadásnak indult gyümölcsöket vegye ki, mert azok az egész adagot tönkretelhetik. Ne felejtse el, hogy a szárítás során a helyiségben érezhető lesz a szárított élelmiszerek illata, amely bizonyos esetekben kellemetlen is lehet.

HU

### Az első használatba vétel előtt:

1. Az aszalógépről távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Az aszalógépet hőálló és stabil felületre, egyéb hőforrásoktól távol állítsa fel. A felállítás helyének a kiválasztása során gondoljon arra is, hogy működés közben nem ajánljuk a készülék mozgatását. A felület teherbírása feleljen meg az aszalógép és a szárítatlan alapanyagok együttes súlyának. A készülék környékén minden oldalon hagyjon legalább 15 cm szabad helyet a aszalógép megfelelő szellőzéséhez.
3. Az új aszalógépet állítsa össze, majd élelmiszerek nélkül kapcsolja be körülbelül 30 percre. Majd várja meg az aszalógép teljes kihűlését. A tálcákat és a készülék fedelét meleg vízben mosogassa el, az alapgépet pedig enyhén benedvesített ruhával törölje meg.

## HASZNÁLAT

1. A szárítás előtt minden élelmiszert alaposan mosson és szárítson meg. A tartósításhoz csak hibátlan élelmiszereket használjon, a hibás részeket vágja ki. A gyümölcsöket mogyozza ki és vágja ki a magházat. A szárítandó gyümölcs legyen érett (de nem túlérett).
2. A szárítás egyenletesebb lesz, ha a szárítandó élelmiszereket egyforma darabokra szeleteli fel. A vékonyabb szeletek gyorsabban megaszalódnak, de ne felejtse el, hogy jelentős mértékben össze is mennek. A hámozatlan gyümölcsöket héjával lefelé (vágott résszel felfelé) helyezze le a tálcára. A szabálytalan alakú darabokat se tegye vágott felületükkel lefelé, azokat inkább tegye az élükre. A zöldséget csak egy rétegben és egyenletesen rakja le. A gyógy- és fűszernövényeket kíméletes módon szárítsa. Csak a növények erősebb szárát távolítsa el, a leveleket ne darabolja vagy vágja szét. A leveles növényeket a szárítás során át kell forgatni, hogy a levelek ne ragadjanak egymáshoz.
3. A szárítandó darabokat egyenletesen rakja le a tálcára, a darabok között hagyjon egy kis szabad helyet. A tálcáknak csak körülbelül a 85%-t rakja meg, a többi szabad hely a levegő szabad áramlásához szükséges.

### Megjegyzés:

Bizonyos gyümölcsök a szárítás során megbarnulhatnak. Ezt úgy tudja megelőzni, ha a szárítás előtt a gyümölcsladarabokat citromos vízbe meríti, majd konyhai papírkendővel finoman megtörli. A citromlé helyett használhat ananászlevet vagy C-vitamint is. Bizonyos gyümölcsök külsején természetes viaszbevonat található (például: füge, szilva, szőlő, áfonya stb.)

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

## Előfőzés

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

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

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

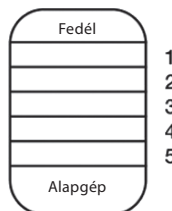
- A citrom- és ananászlé természetes anyagok (szemben a többi anyaggal), amelyekkel megőrizhető a gyümölcsök eredeti színe.
- Nátrium-szulfít: Gyógyszertárban vásárolható élelmiszeripari termék.
- A citrom- és aszkorbinsav az élelmiszereknek savanyú, C-vitamin ízt kölcsönöz.
- Előfőzés vízben és gőzben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

### 4. A hőfokszabályzóval állítsa be az aszalási hőmérsékletet. **A megfelelő szárításhoz használjon legalább 5 darab szárítótálcát!**

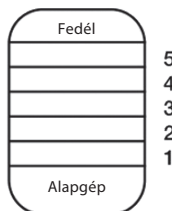
Szárítandó élelmiszer	Ajánlott hőmérséklet
Virágok	35 – 40 °C
Gyógy- és fűszernövények	40 °C
Péksütemény	40 – 50 °C
Zöldségfélék	50 – 55 °C
Gyümölcs (alma)	55 – 60 °C
Gyümölcs (körte)	55 – 60 °C
Gyümölcs (sárga- és őszibarack, szilva)	55 – 60 °C
Hús, hal	65 – 70 °C

A táblázatban szereplő ajánlott hőmérséklet csak tájékoztató jellegű, és függ a szárítandó élelmiszerek méretétől, víztartalmától és még sok más tényezőtől. A táblázat értékeit a tapasztalatai alapján megváltoztathatja.

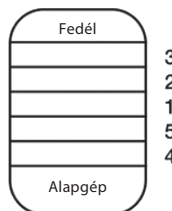
5. A készülék főkapcsolóját kapcsolja "I" állásba.
6. Az alulra kerülő tálcákon a szárítandó élelmiszereket melegebb és szárazabb levegő éri, ezért itt gyorsabb az aszalás. Ezért az aszalási időt három részre kell felosztani, és a tálcákat kétszer át kell cserélni. Például a 24 óráig tartó szárítás során (egész és héjas gyümölcs: cseresznye, szilva), a tálcákat 3-4 óránként cserélje át, hogy a behelyezett gyümölcsöt egyformán érje a szárító hatás. A tálcákat az alábbi ábrán látható sorrendben cserélje át, és a tálcákat minden csere során forgassa el egy negyed fordulattal is (egyenletesebb lesz az aszalás).



KEZDET



TÁLCACSERE



TÁLCACSERE



7. Az aszalás ellenőrzéséhez vegyen ki néhány darab élelmiszert, majd néhány percre azt hagyja hűlni. A meleg élelmiszer puhábbnak, hajlékonyabbnak és nedvesebbnek tűnik, mint hideg állapotban. Az élelmiszer legyen kellően száraz, hogy azon a mikroorganizmusok ne tudjanak elszaporodni, mert törékenyek az aszalt élelmiszert. A szárított zöldség legyen kemény és törékeny. A szárított gyümölcsnek bőrösnek és hajlékonynak kell lennie. A házilag szárított gyümölcs (amennyiben hosszabb ideig kívánja tárolni) legyen szárazabb, mint a boltban megvásárolható szárított gyümölcs.

Gyümölcs – hajlékony

Zöldségfélék – száraz, törékeny

Gomba – bőrös, majdnem törékeny

Gyógy- és fűszernövények – morzsolódó

8. A szárítás befejezése után a készüléket kapcsolja ki, húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból, és várja meg a készülék teljes kihűlését.

## Élelmiszerek aszalási táblázata

### Gyümölcs

Fajta	Előkészítés módja	Speciális előkészítés	Aszalási teszt, felület	Aszalási idő (óra)
Alma	vágja ki a magházat, szeletelje vagy vágjon karikákat	igen	rugalmas	4–15
Kajsziarack	vágja felébe vagy negyedébe	igen	rugalmas	8–36
Friss ananász	hámozza meg és vágjon karikákat	–	rugalmas	6–36
Konzerv ananász	vágja darabokra, csepegtesse le	–	bőrös	6–36
Banán (érett)	vágjon kerekeket vagy csíkokat (4 mm vastag)	–	törékeny, ropogós	5–24
Körte	vágja ki a magházat, vágja ketté vagy szeletelje fel	igen	rugalmas, bőrös	5–24
Eper	vágja félbe, a kis darabokat ne vágja el	igen	száraz tapintású	5–24
Szilva, ringló	vágja félbe, vagy hagyja egészben (maggal vagy kimagozva)	–	rugalmas	5–24
Szőlő	lehetőleg mag nélküli fajtát aszaljon, vágja be	–	rugalmas, bőrös	6–36
Cseresznye	egészben (maggal)	–	bőrös	6–36
Ősziarack	érett	igen	rugalmas, bőrös	5–24
Citrusfélék	felszeletelni vagy gerezdekre bontani (héjastól - aroma miatt)	–	rugalmas	6–36
Rebarbara	csak friss és törékeny szárazakat aszaljon, vágjon 3 cm-es darabokat	igen	száraz tapintású	4–16

### Zöldségfélék

Fajta	Előkészítés módja	Előfőzés (perc)	Aszalási teszt, felület	Aszalási idő (óra)
Articsóka	tisztítsa meg, vágja félbe	2–4	törékeny	4–12
Spárga	hámozza meg, egészben vagy vágjon 2 cm darabokat	2–3	törékeny	8–36

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

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

## TANÁCSOK ÉS TIPPEK

A gyümölcsöket aszalt állapotban is lehet fogyasztani. Az aszalt gyümölcsöket köretként lehet találni, vagy különböző ételekbe lehet felhasználni. Amennyiben a gyümölcsöket szeretné eredeti állapotuknak megfelelő módon felhasználni, akkor a gyümölcsöknek vissza kell adni a nedvességtartalmat. A kívánt mennyiségű gyümölcsöt körülbelül azonos mennyiségű vízbe áztassa be (például egy csésze szárított gyümölcsre öntsön egy csésze vizet – a víz inkább legyen valamivel kevesebb), majd hagyja a vízben kb. 4 óra hosszat (itt is érvényes, hogy inkább rövidebb ideig). Ezt követően a gyümölcsöt a friss gyümölcsnek megfelelően használhatja fel. A korai szilva cukortartalma kisebb, ezért az nem igazán alkalmas aszalásra.

A szárított zöldségeket a felhasználás előtt áztassa be vízbe. Például: 1 csésze szárított zöldséget öntsön le 1 csésze vízzel. Azonban ne öntsön több vizet a zöldségre, mint amennyit a főzéshez kell használni. A megpuhult zöldséget ne hagyja sokáig állni a felhasználás előtt. Az így előkészített zöldség főzési ideje körülbelül a friss zöldség főzési idejével azonos. Amennyiben levest főz, akkor a szárított zöldséget nem kell beáztatni. A levesbe, mártásokba vagy salátákba szánt zöldséget különböző konyhai eszközökkel felapríthatja. Amennyiben krémlevest, krémes mártást vagy gyerekeleket készít, akkor a szárított zöldséget aprítsa kis darabokra. Az összeaprított szárított zöldséget ne tárolja 1 hónapnál tovább, mert elveszti kedvező tulajdonságait és aromáját.

A beáztatott zöldségeket természetesen friss zöldségekkel is összekeverheti. A finomra őrölt paprikát légmentesen lezárt üvegedényben sokáig tárolni lehet.

A gombát a használat előtt áztassa be vízbe. A levesekbe vagy mártásokba szánt gombát aprítsa fel.

A gyógy- és fűszernövényeket nem kell beáztatni, távolítsa el a száraz és kemény szárazakat, majd a leveleket morzsolja az ételbe.

Receptek a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) honlapon

## AZ ASZALT ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

Az eltárolás előtt az alapanyagot tökéletesen le kell hűlnie (különben bepárasodik és megromlik). A szárított élelmiszerek végleges eltárolásával várjon 1 hetet a szárítás után. A szárított alapanyagokat kisebb adagokba csomagolja, hogy az adagot a kinyitás után minél előbb fel tudja használni. A megszártított élelmiszereket

zárható üvegedényekben, szövet- vagy papírzacskókban tárolja (ne használjon műanyag tárolókat). A megszáritott zöldséget fóliahegesztővel lezárta, vagy vákuumcsomagolt műanyag zacskókban tárolhatja. Az aszalt élelmiszereket szobahőmérsékleten lehet tárolni. De ennél jobb a száraz, hűvös és sötét helyen való tárolás.

Amennyiben a tárolási hőmérséklet 10°C alatti, akkor a tárolási idő 2–3-szor hosszabb lehet.

Időnként ellenőrizze le a tárolt aszalt élelmiszereket. A jobb áttekinthetőség érdekében a tároló edényeket öntapadós címkékkel jelölje meg (tüntesse fel a szárítás időpontját).

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

## HIBAELEHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldások
A motor nem működik.	A csatlakozódugó rosszul van bedugva a konnektorbba.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e a konnektorhoz csatlakoztatva.
	A konnektorban nincs áram.	Ellenőrizze (például egy másik készülékkel), hogy a konnektorban van-e áram.
	Sérült a hálózati vezeték.	Vigye márkaszervizbe javításra vagy ellenőrzésre.
A motor fújja a levegőt, de az aszalógép nem fűt.	A túlfűtés elleni védelem bekapcsolt.	<b>A csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.</b> Várja meg, míg teljesen lehűl a készülék. Amennyiben a lehűlt készülék a bekapcsolás után nem kezd fűteni, akkor forduljon a márkaszervizhez.

## MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 220–240 V~ 50/60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 250 W

Zajsztint: < 20 dB

## HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

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

## ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

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

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



08/05

HU

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



A készülék használati útmutatója a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

## SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!**

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

DE

Damit es nicht zur Brandentstehung oder zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommt, sollte bei der Verwendung von Geräten immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß gültiger elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Verwenden Sie den Lebensmitteltrockner nicht, falls das Gerät oder das Stromzufuhrkabel beschädigt ist. **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen! Das Gerät und das Stromzufuhrkabel müssen vor der Verwendung regelmäßig kontrolliert werden.**
3. Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, vor Wasserkontakt sowie anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem eventuellen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Geben Sie niemals den Obsttrockner in die Geschirrpülmaschine.

4. Verwenden Sie den Obsttrockner nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Fassen Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen an. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
5. Verwenden Sie den Obsttrockner nicht in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder unter diesen, z.B. in der Nähe von Gardinen. Die Oberflächen in der Nähe des Obsttrockners können sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. Stellen Sie den Obsttrockner außerhalb der Reichweite von anderen Gegenständen auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist, dies ist für seinen ordnungsgemäßen Betrieb wichtig. Verdecken Sie nicht die Geräteöffnungen, es droht Überhitzungsgefahr.
6. Auf den oberen Teil des Lebensmittelrockners legen Sie keine Gegenstände und stellen Sie das Gerät nicht an eine andere Stelle, wenn es nicht völlig abgekühlt ist.
7. Der Lebensmittelrockner ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel zu trocknen. In den Innenbereich des Lebensmittelrockners legen Sie keine Materialien (bspw. Papier, Plastik) und legen Sie darin nichts ab!
8. Wir empfehlen, den Obsttrockner nicht mit dem eingesteckten Stromversorgungskabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromversorgungskabel bitte aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose. Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie bitte am Stecker.
9. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen.
10. Der Obsttrockner sollte während einer Abwesenheit nicht unbeaufsichtigt bleiben.
11. Betreiben Sie den Obsttrockner nicht ohne das Oberteil. Nur mit diesem Teil ist die richtige Luftverteilung in die einzelnen Trocken-Einsätze gewährleistet. Verwenden Sie den Lebensmittelrockner immer mit den 5 mitgelieferten Trocknungsplateaus, auch, wenn einige von ihnen nicht mit Lebensmitteln zum Trocknen belegt sind.
12. Lassen Sie erhöhte Aufmerksamkeit walten, wenn Sie den Obsttrockner in der Nähe von Kindern verwenden! Lassen Sie

niemals das Gerät von Kindern alleine bedienen, damit sie vor einem gefährlichen Unfall durch elektrischen Strom geschützt werden. Das Gerät ist kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nicht herunter hängt.

13. Stellen Sie den Lebensmittelrockner nicht auf heiße Oberflächen und verwenden Sie ihn nicht in der Nähe von Wärmequellen (bspw. Herdkochplatten, Radiator, Backofen).
14. Es ist unerlässlich, das Gerät an allen Bereichen sauber zu halten, da es zu einem direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt!
15. Die empfohlene Betriebsdauer des Gerätes beträgt maximal 40 Stunden.
16. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem Timer oder anderen Fernbedienungsgeräten bestimmt.
17. Verwenden Sie bitte kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Sie können sonst die Garantie verlieren.
18. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieser Obstrockner ist nur für den privaten nicht-gewerblichen Gebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
19. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter sowie von Personen mit geringeren physischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit unzureichenden Fähigkeiten und Kenntnissen verwendet werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder in der Verwendung des Gerätes auf eine sichere Art und Weise angeleitet wurden und in der Lage sind, eventuelle Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung, die durch den Verwender durchgeführt werden soll, darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn Sie nicht älter als 8 Jahre und beaufsichtigt werden. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, müssen außerhalb der Reichweite des Gerätes und seines Zuleitungskabels sein.

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

DE

## DAS TROCKNEN

Die Trocknung ist eine der ältesten Arten der Lebensmittelkonservierung. Die Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser, das im Verlauf der Trocknung entfernt wird. Zugleich entfernen Sie damit den Nährboden für die Entstehung von Schimmel und Fäulnis. Nach der richtigen Trocknung und bei guten Lagerungsbedingungen lassen sich getrocknete Lebensmittel aufbewahren und mehrere Jahre verwenden. Das Entfernen des Wassers aus den Lebensmitteln führt zu einer Konzentration der Aromastoffe, deshalb sind sie besser in ihrem Geschmack. Zur Konservierung kommt es auf einem natürlichen Weg ohne die Verwendung von Konservierungsstoffen. Es kommt nicht zu einer Zerstörung der Minerale und Vitamine. Auch, wenn Sie es gewöhnt sind, Lebensmittel einzukochen oder einzufrieren, so ermöglicht Ihnen das Trocknen die Möglichkeiten der Lagerung von Obst, Gemüse, Pilzen, Heilpflanzen und Tees und bereichert Ihre Küchenkenntnisse. Die Trocknung an der Sonne ist bei unseren geografischen Bedingungen eher eine Glückssache. Bei der Trocknung im Elektro- oder Gasofen, der für die Trocknung nicht konstruiert ist, kommt es angesichts der kleinen Luftzirkulation zu einem so genannten Schwitzen der Lebensmittel, Abtropfen des Saftes und folglich zu einem Ankleben an der Unterlage. Darüber hinaus lässt sich der Herd sehr schwer von dem angebrannten Saft reinigen.

DE

Unser neuer Obsttrockner ist schneller und effektiver auf der Grundlage des durchwegs physikalischen Systems. Die Ansaugung des Luftstromes ist gleichmäßig erwärmt und so verteilt, dass in jedem Trocken-Einsatz die Feuchtigkeit von den vorbereiteten Nahrungsmitteln abgeleitet wird. Die Feuchtluft wird nach außen durch die Ausströmungsöffnungen im Deckel des Obsttrockners abgeführt. Dieses System ermöglicht die Trocknung in allen Trocken-Einsätzen; aber für die gleichmäßige Trocknung des komplett gefüllten Obsttrockners ist es notwendig, im Verlauf der Trocknung die Reihenfolge der einzelnen Trocken-Einsätze abzuwechseln, denn die Trocknung verläuft in dem unteren Trocken-Einsatz am intensivsten. Kurz vor dem Ende des Trocknungsprozesses ist es vorteilhaft, die Qualität der Trocknung optisch und nach Gefühl zu überprüfen. Gemäß der Beurteilung lassen sich die Nahrungsmittel einteilen und die Betriebsdauer zur Trocknung verlängern.

## BENUTZUNGSHINWEISE

Obst und Gemüse zum Trocknen muss frisch und völlig reif sein. Aus verwelkten, zerdrückten, nicht-qualitativen Früchten kann man keine qualitativen Trockenfrüchte herstellen. Unreife Früchte verlieren die Farbe und den Geschmack, das sich beim Trocknen nicht verbessern lässt. Überreife Früchte bleiben zäh und holzig oder weich bis breiig. Trocknen Sie die Lebensmittel frisch, rechtzeitig und auf einmal. Reinigen und waschen Sie die Früchte vor dem Trocknen, damit Sie sauber und ohne Chemikalien sind. Schauen Sie sich die Früchte an und sortieren Sie solche aus, die verdorben, schimmelig oder beschädigt sind. Diese Früchte können das gesamte Trockengut verderben. Denken Sie bitte daran, dass im Verlauf der Trocknung im Raum das Aroma der trocknenden Lebensmittel zu riechen ist, das nicht für jeden angenehm ist.

### Vor der ersten Verwendung:

1. Entfernen Sie von dem Lebensmittelrockner alle Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie den Lebensmittelrockner auf eine stabile und wärmebeständige Oberfläche. Weit genug entfernt von anderen Wärmequellen. Wählen Sie die Fläche in Hinsicht darauf aus, dass während des Trockenvorganges es nicht geeignet ist, den Lebensmittelrockner an eine andere Stelle zu stellen. Die Tragfähigkeit der Oberfläche muss angemessen sein, damit sie das Gewicht des Lebensmittelrockners mit dem zubereiteten Inhalt trägt. Um das Gerät herum muss ein freier Raum von mindestens 15 cm zur Gewährleistung der richtigen Funktion des Lebensmittelrockners vorhanden sein.
3. Bauen Sie den neu erworbenen Lebensmittelrockner zusammen und lassen Sie etwa 30 Minuten ohne Lebensmittel angeschaltet. Danach warten Sie ab, bis der Lebensmittelrockner vollständig abgekühlt ist. Die Trocknungsplateaus und den Deckel des Lebensmittelrockners reinigen Sie in warmem Wasser und die Basis des Lebensmittelrockners säubern Sie mit einem feuchten Tuch.



## ABLAUF

1. Vor der Zubereitung zum Trocknen reinigen und trocknen Sie alle Lebensmittel gut. Für die Zubereitung wählen Sie nur einwandfreie Lebensmittel aus, die schadhaften Stellen schneiden Sie bitte aus. Bei Obst entfernen Sie bitte die Kerne und das Kerngehäuse. Das zuzubereitende Obst sollte reif sein, aber nicht überreif.
2. Der Trocknungsvorgang wird gleichmäßig, wenn Sie alle Lebensmittel in gleiche Scheiben schneiden (ca. 0,6 cm). Dünne Scheiben trocknen schneller. Denken Sie aber bitte daran, dass sie durch das Trocknen erheblich an Volumen verlieren. Ungeschältes Obst legen Sie mit der Schale nach unten und mit der Schnittfläche nach oben. Ungerade Formen legen Sie immer auf die Kante mit der Schale, nicht auf die glatte Fläche. Gemüse verteilen Sie gleichmäßig nur auf einem Trocken-Einsatz. Kräuter trocknen Sie bitte sehr sparsam. Entfernen Sie nur die Stängel, portionieren Sie nicht die Kräuter. Blattkräuter müssen während des Trocknungsprozesses umgedreht werden, damit sie vor dem Zusammenhaften geschützt werden.
3. Legen Sie die Stücke gleichmäßig auf den Trocknungsplateaus des Lebensmittelrockners aus. Legen Sie die Scheiben nicht übereinander und lassen Sie zwischen jedem einzelnen Stück einen freien Platz. Nutzen Sie etwa 85% der Fläche von jeder Platte des Lebensmittelrockners, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.

DE

### Anmerkung:

Damit manche Arten von Obst vor dem Braunwerden geschützt werden, empfehlen wir, das Obst vor dem Trocknen in eine Lösung bestehend aus einem Esslöffel Zitronensaft und einer Tasse Wasser zu legen und danach mit einem Küchenpapier abzutrocknen. Zitronensaft können Sie durch Ananassaft oder durch gängiges im Handel erhältliches Vitamin C ersetzen. Eine Obstarten haben eine natürliche Wachsschutzschicht, beispielsweise Feigen, Pflaumen, Trauben, Heidelbeeren usw.

Tauchen Sie diese für 1–2 Minuten in kochendes Wasser, nach dem Abläutern gleich in kaltes Wasser und trocknen Sie die Früchte. Schneiden Sie sie und lassen Sie sie trocknen. Die Schale wird porig und damit wird das Trocknen beschleunigt.

### Blanchieren

Bei den meisten Gemüsearten ist es vorteilhaft, sie zuvor zu blanchieren. Das Blanchieren verhindert eine Beeinträchtigung des Aussehens und des Geschmacks der zubereiteten Produkte. Das Blanchieren beruht auf dem Prinzip, dass das Obst und Gemüse eine kurze Zeit (1 – 5 Minuten) in Wasser oder im Dampf vorgekocht wird. Das zubereitete Gemüse (bspw. Möhren, Sellerie) legen Sie in einen Drahtkorb oder ein Sieb und tauchen es in einen Kochtopf mit kochendem Wasser. Vor dem Einlegen in den Obsttrockner trocknen Sie es bitte gründlich ab.

Blanchieren in einem geeigneten Aufguss kann helfen, die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen zu erhalten. Es entsteht dabei gesüßtes kandiertes Obst. Die Tätigkeit auf diese Art und Weise muss jedoch zuvor ausprobiert werden.

### Obst und Gemüse können Sie in diesen Aufgüssen einweichen:

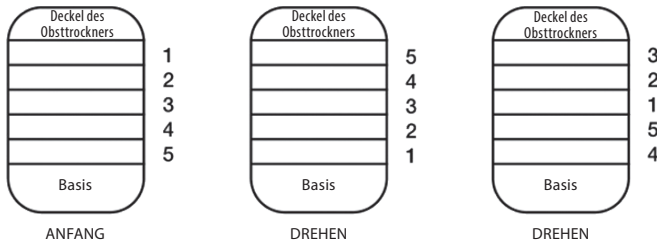
- Zitronen- und Ananassaft stellt eine natürliche Form (gegenüber anderen Methoden) des Unterdrückens des Farbwechsels dar.
- Schwefligsaures Natrium: Besorgen Sie in der Apotheke ein Mittel für Lebensmittelzwecke.
- Zitronen- und Ascorbinsäure geben den Produkten einen „sauerlichen Geschmack von Vitamin C“.
- Blanchieren im Wasser oder im Dampf
- Blanchieren im Saft kann helfen, die Farbe von Äpfeln, Aprikosen, Feigen, Nektarinen, Pfirsichen, Birnen und Pflaumen zu erhalten. Es entsteht dabei gesüßtes kandiertes Obst.

4. Mit dem Temperaturregler wählen Sie die gewünschte Trocknungstemperatur. **Die minimale Anzahl an Platten zur Gewährleistung des richtigen Trocknens sind 5!**

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

Die Trocknungstemperaturen sind nur Orientierungshalber. Die Temperatur hängt von der Dicke der Scheiben, dem Wassergehalt in den Lebensmitteln und weiteren Faktoren ab. Es ist notwendig, welche Einstellung für Sie am Geeignetsten ist, damit Sie mit dem Trockenergebnis zufrieden sind.

5. Drücken Sie die ON-Taste in die Position I.
6. Die Platten im unteren Bereich sind für eine trockenere und wärmere Luft eingestellt. Das Produkt trocknet auf diesen Platten schneller. Deshalb ist es notwendig, die Lage der Trocknungsplateaus während des Trocknens zu ändern (teilen Sie die Trocknungsdauer in 2 Umladungen auf. Während des Trockenvorganges, der bis zu 24 Stunden dauern kann (ganzes Obst mit Schale – Kirschen, Pflaumen), ändern Sie die Anordnung der Reihenfolge der Trocknungsplateaus alle 3–4 Stunden, damit eine gleichmäßige Trocknung im gesamten Lebensmittelrockner gewährleistet ist). Die Platten ändern Sie etwa so wie es in der Abbildung gezeigt wird. Dabei drehen Sie die Seiten mit einer Vierteldrehung und gewährleisten so eine gleichmäßige Trocknung.



7. Vor dem Ausprobieren des Produktsaftes nehmen Sie eine Handvoll Trockenlebensmittel und lassen Sie einige Minuten abkühlen. Heißes Material erscheint weicher, feuchter und flexibler, als in abgekühltem Zustand. Das Produkt muss ausreichend trocken sein, damit es nicht zu einer Vermehrung von Mikroorganismen und Wertminderungen kommt. Das getrocknete Gemüse muss hart und spröde sein. Das getrocknete Obst sollte ledrig und flexibel. Nach einer längeren Lagerdauer sollte das im Haushalt getrocknete Obst trockener wie kommerziell getrocknetes Obst sein, das verkauft wird.

Obst – flexibel  
 Gemüse – trocken, brüchig  
 Pilze – ledrig bis brüchig  
 Kräuter – spröde

8. Nach der Beendigung des Trockenvorganges der zu trocknenden Lebensmittel schalten Sie das Gerät aus, nehmen es aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.

## Die Trocknungstabelle einiger Lebensmittel

### Obst

Art	Art der Zubereitung	Spezielle Zubereitung	Trocknungstest, Oberfläche	Trocknungsdauer in Stunden
Äpfel	Eine Schnitte oder eine Scheibe schneiden, das Kerngehäuse entfernen	ja	biegsam	4 – 15
Aprikosen	in zwei Hälften schneiden oder in Viertel	ja	biegsam	8 – 36
Frische Ananas	schälen und in Scheiben schneiden	–	biegsam	6 – 36
Ananas aus der Dose	schneiden, trocknen	–	ledrig	6 – 36
Bananen gut reif	In Scheiben schneiden oder in 4 mm dicke Streifen	–	brüchig, knusprig	5 – 24
Birnen	das Kerngehäuse entfernen, halbieren oder Schnitte	ja	biegsam, ledrig	5 – 24
Erdbeeren	halbieren, da klein von der Form her	ja	nicht feucht	5 – 24
Zwetschgen, Pflaumen	halbieren oder ganz, mit dem Kern oder ohne	–	biegsam	5 – 24
Trauben	einschneiden, falls es möglich ist, eine Sorte ohne Kerne	–	biegsam, ledrig	6 – 36
Kirschen	mit Kernen, nicht teilen	–	ledrig	6 – 36
Pfirsiche	gut reif	ja	biegsam, ledrig	5 – 24
Zitrusfrüchte	in Scheiben schneiden oder teilen, die Schale in Streifen für das Aroma	–	biegsam	6 – 36
Rhabarber	nur brüchige Stängel verwenden, nach dem Putzen in Spalten von 3 cm schneiden	ja	nicht feucht	4 – 16

DE

### Gemüse

Art	Art der Zubereitung	Blanchieren in Minuten	Trocknungstest, Oberfläche	Zeit des Trocknens in Stunden
Artischocken	reinigen, in Hälften schneiden	2 – 4	brüchig	4 – 12
Spargel	schälen, ganz oder in Stücke zu 2 cm geschnitten	2 – 3	brüchig	8 – 36
Bohnen (grün)	die Enden abschneiden, diagonal schneiden	3 – 4	brüchig	4 – 14
Brokkoli	in Stücke zerteilen, eine 1/2 Stunde in Salzwasser legen	3 – 4 Esslöffel Essig	brüchig	5 – 15
Blumenkohl	in Stücke zerteilen, eine 1/2 Stunde in Salzwasser legen	3 – 4 Esslöffel Essig	ledrig	5 – 15
Wirsing, Kohl	reinigen und in Streifen schneiden	2 – 3 im Dampf	ledrig	4 – 12
Möhren	schräg oder diagonal schneiden	2 – 3	ledrig	4 – 12
Sellerie	in Scheiben schneiden	2 – 3	brüchig	4 – 12
Gurken	Scheiben 1 cm dick	–	ledrig	4 – 14
Zwiebel, Lauch	in Scheiben schneiden	–	ledrig	4 – 10

Art	Art der Zubereitung	Blanchieren in Minuten	Trocknungstest, Oberfläche	Zeit des Trocknens in Stunden
Kräuter	den Stängel entfernen, nicht zerdrücken	–	brüchig	2 – 5
Pilze	in zwei Hälften oder in Viertel schneiden	–	brüchig	4 – 6

Die Zeiten, die in der Tabelle aufgeführt sind, sind nur empfohlen und können entsprechend den Eigenschaften des Trocknungsproduktes sehr unterschiedlich sein.

## RATSchLÄGE UND TIPPS

DE

Das Obst lässt sich im trockenen Saft verarbeiten. Es eignet sich auch als Beilage zu vielen Rezepten. Falls Sie getrocknetes Obst auf die gleiche Weise wie frisches verwenden möchten, müssen Sie es einweichen, d. h., ihm die Feuchtigkeit zurückgeben, die durch das Trocknen entfernt wurde. Die gewünschte Menge getrocknetes Obst weichen Sie es mit der annähernd gleichen Menge Wasser ein (bspw. Eine Schale Trockenobst mit einer Schale Wasser – besser weniger Wasser) und lassen Sie es etwa 4 Stunden eingeweicht (auch hier gilt, je kürzer desto besser). Im weiteren Verlauf können Sie Obst entsprechend des Rezeptes genau wie das frische verwenden. Frühe Pflaumen sind arm an Zucker, deshalb sind sie nicht zum Trocknen geeignet.

Gemüse empfehlen wir vor der weiteren Zubereitung immer einzuweichen. Bspw. 1 Schale Trockengemüse und 1 Schale lauwarmes Wasser. Fügen Sie jedoch nicht mehr Wasser hinzu als zur Zubereitung der Speise notwendig ist. Weiches Gemüse lassen Sie vor der Weiterverwendung niemals unnötig lange stehen. Die Dauer der Wärmezufuhr ist annähernd gleich wie bei gefrorenem Gemüse. Für die Zubereitung von Suppen ist es nicht nötig, getrocknetes Gemüse einzuweichen. Getrocknetes Gemüse für Suppen, Soßen und Salate kann man mit Küchengeräten auf die gewünschte Größe zerkleinern. Im Falle von Cremesuppen, Soßen und Kinderspeisen ist es am besten, das Gemüse gemahlen zu verwenden. Legen Sie keine Vorräte an gemahlenem Gemüse mehr an, als wie Sie innerhalb eines Monats aufbrauchen. Denn bei längerer Lagerung verliert das Gemüse seine Haltbarkeit.

Selbstverständlich ist es möglich, das eingeweichte Gemüse zu mischen und mit frischem Gemüse zu verwenden. Paprikas können zerkleinert oder gemahlen werden und zur Weiterverwendung in luftdichten Gläsern gelagert werden.

Pilze werden eingeweicht (wie Gemüse) und frisch verwendet. Zur Verwendung in Suppen und Soßen ist es möglich, die Pilze zu zerkleinern.

Kräuter brauchen keine weitere Zubereitung außer, dass sie zerkleinert oder gemahlen werden und eventuell die harten Teile entfernt werden.

Rezepte sind auf [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) zu finden

## LAGERUNG VON TROCKENLEBENSMITTELN

Vor der Lagerung müssen die Lebensmittel völlig abgekühlt sein (sonst können Sie eindampfen und verderben). Vor einer längeren Lagerung warten Sie etwa 1 Woche. Die Trockenstücke wickeln Sie in einer größeren Menge ein, damit Sie nach dem Öffnen die gesamte Packung verwenden. Die Lebensmittel lagern Sie in verschließbaren Gläsern (verwenden Sie keine Plastikbehälter), eventuell in Stoff- oder Papiersäckchen. Zur Lagerung von Trockengemüse eignet sich sehr gut Einmachfolie eventuell auch Beutel mit einer Vakuumpumpe für Vakuumverpackungen. Die getrockneten Lebensmittel können bei normaler Raumtemperatur gelagert werden. Am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort.

Bei Temperaturen von weniger als 10 °C verlängert sich die Lagerung um das 2–3fache.

Es wird empfohlen, eine gelegentliche Kontrolle der gelagerten Lebensmittel vorzunehmen. Selbstklebeetiketten, auf denen die Art und das Datum des Trockengutes angegeben ist, gewährleisten Ihnen einen perfekten Überblick.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor der Reinigung und bei jeder Bedienung des Gerätes ziehen Sie bitte den Stecker am Stromversorgungskabel aus der Steckdose. Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht befeuchteten Tuch. Die einzelnen Trocknungsplateaus und den Deckel des Lebensmittelrockners reinigen Sie mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Die Saugöffnung (Gitter) auf dem Motorteil muss völlig sauber sowie frei für die Luftzufuhr sein. Bei eventuellen Verunreinigungen oder Staubbelägen reinigen Sie das Gitter mit einem Pinsel oder saugen Sie die Verunreinigung mit einem Tischstaubsauger auf. Spülen Sie die Basis niemals unter fließendem Wasser ab, tauchen Sie sie auch nicht in Wasser ein.

Verwenden Sie bitte keine rauen Schwämme und kein Reinigungspulver. Das Gerät und auch das Stromversorgungskabel dürfen nicht in Wasser getaucht werden.

## PROBLEMBEHÜNGEN

Problem	Ursache	Lösung
Motor arbeitet nicht.	Schlecht oder wenig eingesteckter Stecker in der Steckdose.	Kontrollieren Sie den Steckeranschluss.
	Stecker hat keine Spannung.	Kontrollieren Sie, ob Spannung vorhanden ist, bspw. mit einem anderen Gerät.
	Beschädigtes Stromzufuhrkabel.	Lassen Sie es von einem autorisierten Servicecenter testen und reparieren.
Motor läuft, jedoch erhitzt sich nicht der Lebensmittelrockner.	Aktivierung der Wärmesicherung gegen Überhitzen.	<b>Nehmen Sie das Stromzufuhrkabel aus der Steckdose.</b> Lassen Sie das Gerät abkühlen. Falls ein Heizkörper nach dem Abkühlen sich nicht mehr aufheizt, wenden Sie sich an einen autorisierten Service.

DE

## TECHNISCHE ANGABEN

Nennspannung: 220–240 V~ 50/60 Hz

Anschlusswert: 250 W

Geräuschpegel: < 20 dB

## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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

## ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

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

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

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

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

Bedienungsanleitung s. [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.



08/05



# SAFETY INSTRUCTIONS

## Read carefully and save for future use!

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

**GB**

To prevent fire or risk of electric shock, you should maintain basic precautions when using electrical appliances, including the following:

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

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

**GB**

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

19. The appliance may be used by children 8 years or older and by persons with reduced physical or mental capabilities, if they are under supervision or if they have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and understand the potential risks. Children must not play with the appliance. Children must not carry out cleaning and maintenance of the appliance, unless they are 8 years or older and under supervision. Children younger than 8 years have to be kept away from the appliance and its power supply.

**Do not immerse in water!**

**GB**

## DEHYDRATION

Dehydration is one of the oldest methods of food preservation. Food contains more or less water, which we remove in the process of dehydration. In the same time, you remove the breeding ground for mold and decay. It is possible to keep the dehydrated foods for several years after proper drying and under good storage conditions. Removal of moisture from the foods concentrates the aromatic compounds, which makes the foods tastier. The preservation is done in a natural way without using preservatives. No vitamins and minerals are destroyed. Even if you use to can or freeze food, drying will expand your options of storing fruit, vegetables, mushrooms, herbs and teas and it will enrich your culinary knowledge. In our geographical conditions, drying of food on the sun can happen more by chance. When drying food in an electric or a gas oven, which is not designed for it, the food "sweats", because of reduced air circulation, juice drips and the food sticks to the tray. Moreover, it is very difficult to clean the oven off the burned juice.

Your new food dehydrator is faster and more effective thanks to the system based on physics. The airflow after intake is evenly heated and distributed in order to remove moisture content from food prepared on each tray. The moist air is drained through the openings in the lid of the dehydrator. This system allows drying at all levels, however for the uniform drying of the contents in the entire dehydrator, it is necessary to alternate the order of the trays, because the most intense drying occurs at the bottom level. Just before the dehydration process is finished, it is advisable to check the quality of the dehydration visually and by touch. According to your consideration, it is possible to sort out the food and increase the drying time.

## OPERATING INSTRUCTIONS

Fruit and vegetables for dehydration should be fresh and fully ripe. It is not possible to obtain good quality dried food from old, bruised, poor quality fruit. Unripe fruit lacks colour and flavour which cannot be improved by drying. Overripe fruit is hard and woody or soft and mushy. Dehydrate foods fresh, in time and in the same time. Clean and wash fruit before dehydration, so that it is clean and free of chemicals. Look the fruit over and discard any which are spoiled, mouldy or damaged, otherwise they might spoil the whole batch. Remember, that during drying you will smell the aroma of drying foods, which is not pleasant for everybody.

### Before first use:

1. Remove all packaging material from the dehydrator.
2. Place the dehydrator on a stable and heat resistant surface, away from other heat sources. Choose a surface considering the fact that it is not suitable to move the dehydrator to another place during drying. The load capacity of the surface has to bear the weight of the dehydrator including the prepared contents. There has to be at least 15 cm of free space around the appliance to ensure proper operation of the dehydrator.



3. Assemble the new dehydrator and let it run without foods for approximately 30 minutes. Then wait, until the dehydrator cools down. Wash the trays and the lid of the dehydrator with warm water and wipe the base of the dehydrator from outside with wet cloth.

## PROCESS

1. Wash and dry all the foods before you prepare them for drying. Select only undamaged foods for preparation for drying, cut out the damaged places. Remove pits and cores from the fruit. Prepared fruit should be ripe, but not overripe.
2. The drying process will be even when you slice the food in evenly thick slices (about 0.6 cm). Thin slices dry faster, but remember that the drying process reduces their size substantially. Place the unpeeled fruit peel down, with the cut side on top. Place the uneven shapes on the side with the peel, not on the cut side. Spread the vegetables evenly in a single layer. Dry the herbs very gently. Remove only the stem, do not slice the herbs any further. You have to turn leafy herbs during the drying process to prevent sticking.
3. Spread the pieces evenly on the dehydrator tray, do not put one on top of another and leave spaces between individual pieces. Use about 85% of each dehydrator tray area to ensure proper air circulation.

### Note:

To prevent browning of some types of fruit, we recommend that you pretreat the fruit before drying by immersing it into a solution of 1 tablespoon of lemon juice and a cup of water, then dry it with paper towel. You can replace the lemon juice with pineapple juice or with commonly available vitamin C. Some fruits have natural protective wax coating, e.g. figs, plums, grapes, blueberries, etc. Immerse them in boiling water for 1–2 minutes, drain and immerse immediately in cold water and dry off. Slice and dehydrate. Pores in the peel open and the drying will speed up.

**GB**

## Blanching

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

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

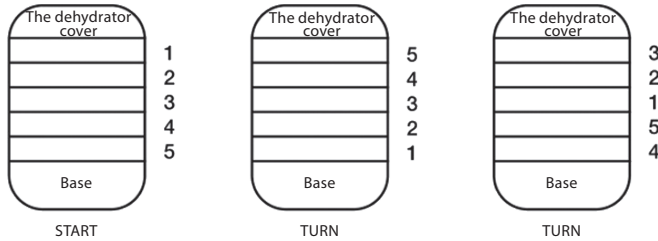
### You can soak fruit and vegetables in these solutions:

- Compared to other methods, lemon juice and pineapple juice are the natural way how to preserve colour.
  - Sodium sulphite: Buy the product for food preparation in the pharmacy.
  - Citric and ascorbic acid add "a sour taste of vitamin C" to the product.
  - Blanching in boiling water or steam
  - Blanching in juice will help to preserve the colour of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. The result will be sweetened candied fruit.
4. Set the required drying temperature with the temperature control. **The minimum number of trays to ensure proper drying is 5!**

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

The drying temperature is only approximate, it depends on the thickness of the slices, the water content in the foods and other factors. You have to try which setting suits you until you are satisfied with the dried products.

5. Switch the On button to position I.
6. The trays at the bottom part of the dehydrator are exposed to warmer and drier air and the product dries faster. It is therefore necessary to change the order of the trays during drying (divide the drying time in two changes). During the drying, which might take up to 24 hours (fruit with peel – cherries, plums) change the order of the trays every 3–4 hours to ensure even drying throughout the dehydrator). Change the trays approximately as shown in the picture and turn them to the side by a quarter turn to ensure even drying.



7. Before testing the product, remove a handful of food from the dehydrator and let it cool for a few minutes. The hot product seems to be softer, moister and more flexible than in cooled state. The product must be dry enough to prevent microorganisms from multiplying and spoilage. Dehydrated produce must be hard and brittle. Dehydrated fruit should be leathery and flexible. The home dried fruit should be drier for long term storage than the commercially available dried fruit.

Fruit – flexible  
 Produce – dry, brittle  
 Fungi – leathery to brittle  
 Herbs – crumbly

8. Switch the dehydrator off after finishing the drying process, unplug from the outlet and allow it to cool.

## Table for drying some foods

### Fruit

Sort	Preparation method	Spec. pretreatment	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Apples	cut slices or circles, remove core	yes	flexible	4–15
Apricots	cut in halves or quarters	yes	flexible	8–36
Fresh pineapple	peel and slice circles	–	flexible	6–36
Canned pineapple	slice, dry off	–	leathery	6–36
Ripe bananas	cut into 4 mm round slices or strips 4 mm thick	–	brittle, crisp	5–24
Pears	remove the core, cut in half or slice	yes	flexible, leathery	5–24
Strawberries	cut in half, small ones whole	yes	not dewy	5–24
Plums	halves or whole, with the pit or without	–	flexible	5–24
Grapes	incise, preferably a seedless kind	–	flexible, leathery	6–36
Cherries	whole, with the pits	–	leathery	6–36

Sort	Preparation method	Spec. pretreatment	Dryness test, surface	Drying time in hrs.
Peaches	well ripened	yes	flexible, leathery	5–24
Citrus fruit	slice or separate, the peel in strips for flavour	–	flexible	6–36
Rhubarb	use only fragile stems, after washing cut into 3 cm chunks	yes	not dewy	4–16

## Vegetables

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

GB

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

## ADVICE AND TIPS

Fruit can be consumed in dried state. However, it is suitable as an ingredient for many recipes as well. If you want to use the dried fruit in the same way as fresh fruit, you have to soften it, that is, you have to return the moisture that was removed by drying. Soak the required amount of fruit in about the same amount of water (e.g. one cup of fruit in one cup of water – less water is better) and let it soak for about 4 hours (shorter time is better here as well). Then you can use the fruit in the same way like fresh in recipes. Early plums are low in sugar and therefore not suitable for drying.

We recommend that you soak vegetables before cooking. E.g. 1 cup of dried vegetables and 1 cup of water. Do not use more water than necessary to prepare meal. Do not let the softened vegetables stand too long before further use. The time of cooking of the vegetables is the same as with frozen vegetables. It is not necessary to soften vegetables before cooking soup. It is possible to reduce the dried vegetables for soups, sauces and salads to required size using kitchen appliances. It is best to use ground dried vegetables to prepare cream soups, sauces and baby food. Do not store more ground vegetables than you can use within 1 month, because the vegetables lose durability with longer storage.

Of course, you can mix and use the softened vegetables and fresh vegetables. Peppers may be ground or pulverized and stored in airtight jars for future use.

We soak the fungi (like vegetables) and use them like fresh ones. You can grind the fungi to use in soups and sauces.

The herbs do not need more treatment, except for crushing or grinding or the removal of hard parts.

Recipes at [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## DRIED FOOD STORAGE

Allow the food to cool completely before storing it (otherwise it may spoil). Wait about 1 week before long-term storage. Pack smaller amount of dried pieces, so that you consume the whole package after opening. Store the dried food in resealable jars (do not use plastic containers) or in cloth or paper bags. Canning foil or bags with vacuum pump are very well suited for dried vegetable storage. Dried food may be stored at room temperatures. However, the best are dry, cool and dark places.

At temperatures of less than 10 °C, the shelf life extends 2 – 3x.

We recommend an occasional check of the stored foods. Self-adhesive labels indicating content and the date of drying ensures your control over storage.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**GB**

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

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

## TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Motor does not work.	Badly inserted plug in the outlet.	Check the outlet connection.
	The outlet has no power.	Check for voltage by e.g. using another appliance.
	Damaged power cord.	Have it tested and repaired in an authorized service center.
The motor works, but the dehydrator does not produce heat.	Activation of the thermal fuse against overheating.	<b>Unplug the power cord from the outlet.</b> Allow the appliance to cool. If the dehydrator will not start heating up after cooling, contact an authorized service center.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominal input power: 250 W

Noise level: < 20 dB

## USE AND DISPOSAL OF WASTE

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

## DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

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

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05

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



The instruction manual is available at website [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu). Changes in text and technical parameters reserved.

**GB**

## SIGURNOSNE UPUTE

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte radi buduće uporabe!

**Upozorenje:** Sigurnosni koraci i instrukcije iz ovog priručnika ne obuhvaćaju sve moguće uvjete i situacije koje iz njih mogu proizaći. Korisnik mora razumjeti da čimbenici koji se ne mogu ugraditi u proizvod su zdrav razum, oprez i briga. Stoga, ove čimbenike korisnik mora uzeti u obzir prilikom uporabe i rada s uređajem. Ne preuzimamo odgovornost za oštećenja nastala uslijed nepravilne uporabe, transporta, naponskih fluktuacija ili izmjena i modifikacija na bilo kom dijelu uređaja.

Kako biste spriječili opasnost od požara ili povrede uzrokovane električnim udarom, moraju se pridržavati osnovne mjere opreza prilikom uporabe električnih uređaja, uključujući sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena u skladu sa zahtjevima elektrotehničkih normi.
2. Nemojte koristiti uređaj ukoliko je oštećen ili je oštećen naponski kabel. **Sve popravke, uključujući i zamjene smiju obavljati samo ovlašteni servisi! Ne skidajte zaštitni pokrov uređaja. Ne uklanjajte zaštitne poklopce aparata zbog opasnosti od električnog udara! Prije svake uporabe provjerite aparat i mrežni kabel.**
3. Zaštitite uređaj od izravnog kontakta s vodom ili drugim tekućinama kako biste izbjegli opasnost od električnog udara. Ne uranjajte kabel ili utikač u vodu!
4. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom prostoru ili u vlažnom okruženju. Ne dirajte uređaj ili kabel mokrim rukama. Opasnost od strujnog udara.
5. Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala i grijaćih tijela. Površine u blizini uređaja se mogu ugrijati. Postavite uređaj izvan doticaja s drugim predmetima tako da mu omogućite nesmetani strujanje zraka koji je potreban za ispravan rad uređaja. Ne prekrivajte uređaj jer može doći do pregrijavanja.

6. Ne stavljajte predmete na vrh uređaja i ne pohranjujte uređaj sve dok se u potpunosti ne ohladi.
7. Uređaj je namijenjen samo za sušenje hrane. Ne stavljajte u njega predmete od plastike, papira, metala i sl.!
8. Ne preporuča se ostavljati uređaj bez nadzora kada je utikač umetnut u utičnicu. Izvucite kabel iz utičnice prije operacije održavanja. Nemojte izvlačiti kabel iz utičnice na način da ga vučete. Izvucite kabel iz utičnice pridržavajući utikač.
9. Naponski kabel ne smije doći u dodir s vrućim površinama niti prelaziti preko oštih rubova.
10. Uređaj se ne smije ostaviti u radu bez nadzora.
11. Ne koristite uređaj bez gornjeg dijela. Bez gornjeg dijela onemogućena je ispravna cirkulacija zraka u ostale komore za sušenje. Koristite uređaj sa svih pet komora. Pazite da naponski kabel ne visi.
12. Posvetite više pozornosti kada koristite sušilicu za hranu u blizini djece. Nikad nemojte pustiti djecu da samostalno rukuju uređajem, zaštitite ih od rizika električnog udara. Ovaj uređaj nije igračka. Pazite da kabel za napajanje ne visi.
13. Nemojte koristiti uređaj blizu izvora topline, npr. pećnice. Zaštitite ga od izravne sunčeve svjetlosti.
14. Preporučljivo je da uređaj bude čist prije stavljanja hrane, tj. svi oni dijelovi koji dolaze u kontakt s hranom.
15. Preporučeno vrijeme rada uređaja je maksimalno 40 sati.
16. Uređaj nije namijenjen za uporabu s tajmerom ili sličnim napravama na daljinsko upravljanje.
17. Ne koristite dodatke koje nije preporučio proizvođač, u protivnom Vam garancija može biti poništena.
18. Koristite uređaj samo u skladu s uputama iz ovog priručnika. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Proizvođač nije odgovoran za štete uzrokovane nepravilnim korištenjem ovog uređaja.
19. Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim mentalnim i fizičkim sposobnostima

ili osobe kojima nedostaje iskustvo ukoliko nisu pravilno obučene ili školovane za pravilnu uporabu proizvoda, ili ukoliko nisu pod nadzorom stručne osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Djeca se moraju nadzirati kako se ne bi igrala ovim proizvodom.

## **Do not immerse in water! – Ne uranjati u vodu!**

### **SUŠENJE**

Sušenje je jedna od najstariji metoda konzerviranja hrane. Hrana sadrži vodu koja se sušenjem gubi, a time i mogućnost stvaranja gljivica i plijesni. Pravilnim načinom sušenja i čuvanja hrane, hrana se može očuvati i više godina. Uklanjanje vode iz hrane omogućava koncentriranje aroma i zbog toga ona ima bolji okus. Čuvanje hrane na ovaj način je prirodno i ne zahtjeva uporabu konzervansa. Ne uništavaju se minerali i vitamini. Čak i ako zamrzavate ili konzervirate vaše namirnice, sušenje će proširiti vaše mogućnosti za spremanje voća, povrća, gljiva, začinskog bilja i čajeva i obogatiti će vaše kulinarske sposobnosti. U našem području sušenje hrane na suncu nije pouzdano. Kad se hrana suši u električnoj ili plinskoj pećnici, koja nije za to namijenjena, hrana se „znoji“ uslijed smanjenje cirkulacije zraka, sokovi se cijede i hrana se zalijepi za podlogu. Povrh toga, vrlo je teško očistiti zapečene sokove iz pećnice.

Sušilica za hranu je brz i učinkovit uređaj. Cirkulacija zraka je jednakomjerna kroz sve pladnjeve, a vlažni zrak izlazi kroz otvore na pokrovu uređaja. Za jednakomjerno sušenje hrane u pladnjevima potrebno je tijekom sušenja malo okrenuti hranu (promiješati) ili zamijeniti pladnjeve, jer je najintenzivnije sušenje u donjem pladnju. Pred kraj sušenja preporučamo da provjerite kvalitetu osušene hrane te ovisno o tome razdijelite hranu i produžite sušenje.

### **UPUTE ZA UPORABU**

Voće i povrće koje namjeravate sušiti mora biti svježe i potpuno zrelo, u protivnom željena kvaliteta sušene hrane neće biti postignuta. Nezrelo voće i povrće gubi boju i okus sušenjem, a prezrelo postane ili previše drvenasto ili previše mekano. Prije sušenja voće i povrće operite i obrišite, pregledajte da nema plijesni ili oštećenja jer takva hrana može pokvariti ostalu osušenu hranu. Prilikom sušenja razvija se miris kojeg ne mogu sve osobe podnijeti, stoga pripazite u kojoj prostoriji sušite hranu.

#### **Prije prve uporabe:**

1. Odstranite svu ambalažu.
2. Postavite sušilicu na stabilnu i toplinski otpornu površinu te dovoljno daleko od ostalih izvora topline. Uređaj se ne smije premještati tijekom rada. Obratite pažnju na nosivost površine koja mora izdržati i težinu hrane koja se suši. Za ispravan rad uređaja oko njega mora biti slobodnog prostora minimalno 15 cm.
3. Umetnite pladnjeve u pustite da uređaj radi bez hrane bar 30 minuta. Nakon toga pričekajte da se ohladi te stavite hranu. Pokrov i pladnjevi se čiste toplom vodom, a podloga vlažnom krpom.

### **UPORABA**

1. Očistite, operite i obrišite voće i povrće. Sve oštećene dijelove odstranite. Za sušenje odaberite najkvalitetniju hranu. Iz voća izvadite jezgru i koštice. Voće pripremljeno za sušenje treba biti zrelo, no ne i prezrelo.
2. Proces sušenja će biti ravnomjeran ukoliko hranu izrežete na jednake kriške (cca. 0,6 cm). Tanke šnite se brže suše. Ne zaboravite da se tijekom sušenja hrana smanjuje. Ne oguljeno voće položite na način da kora bude okrenuta prema gore. Neravne oblike stavite uz rub s korom okrenutom prema gore. Povrće jednakomjerno rasporedite. Sa začinskog bilja odstranite peteljke, ne kidajte listove. Listovi moraju tijekom sušenja biti okrenuti kako se ne bi zalijepili.



3. Ravnomjerno rasporedite hranu na pladnjeve. Nikada hranu ne stavljajte jednu na drugu. Upotrijebite oko 85% površine svakog pladnja kako biste omogućili dovoljnu cirkulaciju zraka.

### Napomena:

Kako biste zaštitili hranu od tamnjenja preporučamo da voće prije sušenja natopite u otopinu napravljenu od jedne žlice soka limuna i čaše vode te ih nakon toga posušite papirnatim ubrusom. Sok limuna se može zamijeniti sokom ananasa ili vitaminom C. Određeno voće ima prirodnu zaštitu od tamnjenja poput šipka, šljive, grožđa, borovnice i sl.

Potopite ih 1–2 minute u vrelu vodu, potom u hladnu te ih posušite. Na taj način kora postaje porozna i sušenje učinkovitije.

### Blanširanje

Za većinu povrća je korisno da ih se prije sušenja blanšira. Ono sprječava kvarenje okusa i izgleda. Kod blanširanja se voće i povrće na kratko kuhaju u vreloj vodi (1–5 minuta). Nakon blanširanja hrana se stavi na cjedilo da se ocijedi i osuši, a potom se može staviti u sušilicu.

Blanširanje pomaže očuvati boju jabuka, marelica, šipka, nektarina, breskvi, kruški i šljiva.

### Voće i povrće možete potopiti u slijedeće otopine:

- Sok limuna i ananasa predstavlja prirodnu otopinu (naspram drugih otopina za očuvanje boje).
- Sulfitna soda: kupite u ljekarni sredstvo za prehrambene potrebe.
- Limunska i askorbinska kiselina daju proizvodu „kisel okus vitamina C“.
- Blanširanje u vodi ili pari
- Blanširanje u soku pomaže očuvati boju voća. Pri tome nastane slatko kandirano voće.

4. S regulatorom temperature odabirete željenu temperaturu sušenja. **Najmanji broj za pravilno sušenje je 5!**

Vrsta hrane	Preporučena temperatura
Cvjetovi	35–40 °C
Začinsko bilje	40 °C
Pekarski proizvodi	40–50 °C
Povrće	50–55 °C
Voće (jabuka)	55–60 °C
Voće (kruška)	55–60 °C
Voće (marelice, breskve, šljive)	55–60 °C
Meso, ribe	65–70 °C

Temperatura sušenja je samo za orijentaciju. Temperatura ovisi o debljini kriški hrane, sadržaju vode u hrani i drugim čimbenicima.

5. Pritisnite gumb ON u položaj I.
6. Pladnjevi na dnu su u boljem kontaktu s toplim zrakom pa se hrana brže posuši na nižim pladnjevima. Zbog toga je potrebno tijekom sušenja zamijeniti položaj pladnjeva. Podijelite vrijeme sušenja u 2 pretovara, koja traju 24 sata (voće s korom – višnje, šljive), promijenite raspored pladnjeva svaka 3–4 sata kako biste postigli ravnomjerno sušenje. Kod promjene pladnja zarotirajte ih za ¼.



7. Za provjeru izvadite komad hrane i pustite da se ohladi jer vruća hrana je uvijek vlažnija i mekša pa ju je potrebno ohladiti kako bi se provjerilo jeli dobro osušena. Hrana se mora dobro osušiti kako bi se izbjegla mogućnost stvaranja mikroorganizama. Posušeno povrće mora biti tvrdo i krhko. Posušeno voće mora biti fleksibilno.

Voće – fleksibilno

Povrće – suho, krhko

Gljive – kožaste, krhke

Začinsko bilje – krhko

8. Po završetku sušenja isključite uređaja, izvucite naponski kabel iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi prije spremanja.

## Tablica sušenja hrane

### Voće

Vrsta	Priprava	Posebna priprava	Test sušenja, Površina	Trajanje sušenja u satima
Jabuka	Odrežite jednu krišku, odstranite jezgru	da	fleksibilna	4–15
Marelice	Odrežite na pola ili na četvrtine	da	fleksibilna	8–36
Svjež ananas	Očistiti koru i narezati na kriške	–	fleksibilna	6–36
Ananas iz konzerve	Narezati, posušiti	–	kožasta	6–36
Banane, vrlo zrele	Narezati na kriške ili 4 mm debele trake	–	lomljiva, hrskava	5–24
Kruške	Odstraniti jezgru, prepолоviti ili narezati na kriške	da	fleksibilna, kožasta	5–24
Jagode	Prerežite na pola	da	ne gnjecave	5–24
Šljive	Prerežite na pola ili cijele, s ili bez koštice	–	fleksibilna	5–24
Grožđe	Prerezati, ukoliko je moguće	–	fleksibilna, kožasta	6–36
Višnje	S košticom, ne rezati	–	kožasta	6–36
Breskve	Dobro zrele	da	fleksibilna, kožasta	5–24
Citrično voće	Narežemo na kriške ili samo na pola. Koru na trake za aromu.	–	fleksibilna	6–36
Rabarbara	Nakon čišćenja narezati na kriške 3 cm.	da	ne vlažna	4–16

## Povrće

Vrsta	Priprava	Trajanje blanširanja (min)	Test sušenja, Površina	Trajanje sušenja u satima
Artičoke	Očistiti, narezati na polovice	2–4	krhka	4–12
Šparoge	Oguliti, cijele ili narezati na komadiće 2 cm	2–3	krhka	8–36
Grah (zeleni)	Odrežite konce, prerežite po dijagonali	3–4	krhka	4–14
Brokula	Razrezati na komadiće, ½ sata pustiti da stoji u slanoj	3–4, žlice octa	krhka	5–15
Cvjetača	Razdjeliti na komadiće, ½ sata pustiti da stoji u slanoj vodi	3–4, žlice octa	kožnata	5–15
Klice, kupus	Očistiti i narezati na kriške	2–3 u par	kožnata	4–12
Mrkva	Narezati na kolute ili dijagonalno	2–3	kožnata	4–12
Celer	Narezati na kriške	2–3	krhka	4–12
Krastavac	Kriške 1 cm	–	kožnata	4–14
Luk, poriluk	Narezati na kriške	–	kožnata	4–10
Začinsko bilje	Odstraniti stabljiku, ne drobiti	–	krhka	2–5
Gljive	Narezati na pola ili na četvrtine	–	krhka	4–6

Vrijeme navedeno u tablici je preporučeno i može se razlikovati od stvarno potrebnog vremena sušenja.

## SAVJETI

Suho voće se može upotrijebiti kod različitih recepata. Ukoliko suho voće želite upotrijebiti na isti način kao i svježe potrebno mu je vratiti vlagu koja mu je odstranjena sušenjem. Željenu količinu namočite u približno jednakoj količini vode (npr. šalica voća i šalica vode – bolje manje vode) i pustite da tako stoji približno 4 sata. Rane šljive imaju nizak sadržaj šećera pa nisu primjerene za sušenje.

Preporučamo da povrće prije upotrebe namočite (npr. šalicu suhog povrća sa šalicom tople vode). Ne dodavajte više vode nego li je potrebno za pripremu hrane. Omekšano povrće ne ostavljajte dulje vremena nakon što se omekšalo. Trajanje unosa topline je približno jednako kao i kod pripremanja zamrznute hrane. Za pripremu juha nije potrebno prethodno omekšavanje povrća, a ono se može suho vrlo lako narezati na željene komade. Kod krem juha, umaka i dječjih kašica je najbolje upotrijebiti mljeveno povrće. Ne ostavljajte mljeveno povrće koje niste iskoristili dulje od mjesec dana.

Također je moguće namočeno povrće pomiješati sa svježim. Paprika se može samljati i pohraniti u vlagu nepropusne posude ili staklenke.

Gljive se isto tako prethodno mogu namočiti i odmah se moraju upotrijebiti. Kod krem juha ih je dobro prethodno izdrobiti.

Začinsko bilje ne zahtijeva daljnju pripremu, rezanje, drobljenje i sl. Potrebno je jedino odstraniti tvrde dijelove.

Recepti na [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## ČUVANJE SUHE HRANE

Prije čuvanja, spremanja, osušena hrana mora biti potpuno ohlađena, u protivnom se može pokvariti. Za daljnje čuvanje pričekajte bar 1 tjedan. Suhe komade spremite u količinama na način da ih upotrijebite od jednom. Hranu čuvajte u dobro zatvorenim spremnicima (ne koristite plastične posude), po mogućnosti platnenim ili papirnatim vrećicama. Za čuvanje suhog povrća može se koristiti folija ili vrećica s vakuum zatvaračem. Suha hrana se čuva pri sobnoj temperaturi. Najbolje na suhom, hladnom i tamnom prostoru.

Pri temperaturi ispod 10 °C rok čuvanja se produžuje za 2–3 puta.

Preporuča se povremeno kontroliranje spremijene hrane te obilježavanje hrane naljepnicama na kojima se navodi datum sušenja i vrsta hrane.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja potrebno je izvući naponski kabel iz utičnice. Uređaj čistite vlažnom krpom. Pokrov i pladnjeve čistite toplom vodom i deterdžentom za posuđe. Usisna rešetka na motoru mora biti uvijek čista radi nesmetanog dovoda zraka. U slučaju prašine istu možete usisati malim stolnim usisavačem ili ukloniti četkom. Ne perite postolje vodom i ne potapajte ga u vodu.

Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje. Ne potapajte uređaj niti naponski kabel u vodu.

## OTKLANJANJE KVAROVA

Problem	Uzrok	Savjet
Motor ne radi.	Naponski kabel nije uključen.	Provjerite kabel i utičnicu.
	Nema el. energije.	Provjerite s drugim uređajem ima li el. energije.
	Naponski kabel je oštećen.	Kontaktirajte ovlašteni servis radi zamjene kabela.
Motor radi ali ne radi sušenje.	Aktivacija toplinske zaštite zbog pregrijavanja.	<b>Izvućite naponski kabel iz utičnice.</b> Pustite, da se uređaj ohladi. Ukoliko ni nakon hlađenja sušenje ne radi kontaktirajte ovlašteni servis.

## TEHNIČKI PODACI

Nominalni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Snaga: 250 W

Razina buke: < 20 dB

## UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

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

## ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

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

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

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



08/05

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



Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

## VARNOSTNA NAVODILA

### Pozorno preberite navodila in jih shranite!

**Opozorilo:** varnostni koraki in navodila v tem priročniku ne zajemajo vse možne pogoje in situacije. Uporabnik mora razumeti da so dejavniki, ki jih ni mogoče vgraditi v izdelek zdrava pamet, previdnost in skrb. Zato, te dejavnike uporabnik mora upoštevati pri uporabi in uporabi z napravo. Ne prevzemamo nobene odgovornosti za škodo nastalo zaradi nepravilne uporabe, transporta, napetostnih nihanj ali sprememb in dopolnitve na katerem koli delu naprave.

Da bi preprečili nevarnost požara ali poškodbe zaradi električnega udara, je treba upoštevati osnovne varnostne:

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične norme EN.
2. Ne uporabljajte sušilec za živila, če so naprava ali napajalni kabel poškodovani. **Vsa popravila, vključno z zamenjavo napajalnega kabla naj opravi pooblaščen servis. Nikoli ne odstranjajte zaščitni pokrov naprave. Lahko pride do električnega udara. Pred uporabo je treba redno preverjati napravo in napajalni kabel.**
3. Zaščitite napravo pred neposrednim stikom z vodo in drugo tekočino, tako da ne pride do morebitne nesreče zaradi električnega udara. Nikoli ne vstavljajte sušilec za sadje v pomivalni stroj.
4. Ne uporabljajte sušilec za sadje na prostem ali v vlažnem okolju. Ne dotikajte napajalni kabel z mokrimi rokami. Obstaja nevarnost električnega udara.
5. Ne uporabljajte sušilec za sadje v bližini vnetljivih predmetov ali na primer v bližini zaves. Površine v bližini sušilca za sadje se lahko med delovanjem nenavadno segrejejo. Postavite sušilec za sadje izven dosega drugih predmetov, tako da zagotovite prosto kroženje zraka, kar je pomembno za pravilno delovanje. Ne prekrivajte odprtine naprave, saj grozi nevarnost pregrevanja.

6. Na vrh sušilca za živila ne postavljajte predmete in ne premeščajte napravo na druga mesta, če ni popolnoma ohlajena.
7. Sušilec za živila je namenjen samo, za sušenje živil. V notranjost ne vstavljajte materiale (npr. papir, plastiko) in ne odlagajte v napravo nič!
8. Ni priporočljivo, da pustite sušilec za sadje brez nadzora, ko je vtikač v vtičnici. Izvlecite kabel iz vtičnice pred operacijo vzdrževanje. Ne vlecite kabel iz vtičnice z potegom kabla. Izvlecite kabel iz vtičnice, na način da držite vtikač.
9. Napajalni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli ali prečkati ostre robove.
10. Sušilec za sadje ne sme med odsotnostjo ostati brez nadzora.
11. Ne uporabljajte sušilec za sadje brez zgornjega dela. Le s tem delom je zagotovljena pravilna porazdelitev zraka v posamezne suhe vložke. Vedno uporabljajte sušilec za živila z priloženimi 5 sušilnimi planoti, tudi če nekatere od njih niso z živili povezane.
12. Bodite posebej pozorni, če uporabljate sušilec za sadje v bližini otrok! Nikoli ne smete dovoliti otrokom, da samostojno delajo z napravo, saj obstaja nevarnost električnega udara. Poskrbite, da napajalni kabel ne visi dol.
13. Ne postavljajte sušilec za sadje na vročo površino in ne uporabljajte ga v bližini toplotnih virov (npr. kuhalne plošče štedilnika, radiator, pečica).
14. Pomembno je da je naprava na vseh področjih čista, saj prihaja v neposreden stik z živili.
15. Priporočen čas delovanja naprave je največ 40 ur.
16. Naprava ni namenjena uporabi z timerom (časovnikom) ali drugimi napravami ki upravljajo z sistemom daljinskega.
17. Prosimo, ne uporabljajte dodatno opremo, ki jih proizvajalec ne priporoča. V nasprotnem primeru lahko izgubite garancijo.
18. Napravo uporabljajte samo v skladu z navodili v tem priročniku. Ta sušilec za sadje je namenjen samo za privatno in nekomercialno uporabo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe te naprave.

19. To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi telesnimi in duševnimi sposobnostmi, vendar le pod nadzorom ali če so usposobljeni za uporabo naprave na varen način in na način, da razumejo potencialne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo opravljati operacijo čiščenja, če niso starejša od 8 let in brez nadzora. Otroke, mlajše od 8 let, je treba držati stran od naprave in njenega napajanja.

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

### **SUŠENJE**

Sušenje je ena od najstarejših metod konzerviranja hrane. Živila vsebujejo več ali manj vode, ki se med sušenjem odstrani. Hkrati se odstrani tudi nastanek plesni in gnilobe. Po pravilnem sušenju in pod dobrimi pogoji shranjevanja, lahko posušena živila hranite več let. Odstranjevanje vode iz hrane omogoča koncentracijo arom, in zato imajo boljši okus. Do ohranitve pride na naraven način, brez uporabe konzervansov. Ne uničujejo se minerali in vitamini. Tudi, če ste navajeni živila kuhati in zamrzniti, sušenje vam omogoča shranjevanje sadja, zelenjave, gob, zelišč in čajev in bogatijo vaše kuharske spretnosti. Sušenje na soncu je v naših geografskih pogojeh sreča. Pri sušenju v električni ali plinski peči, ki ni namenjen za sušenje, prihaja namesto zračnega pretoka do t.i. znojenja živil, kapljanja soka in oprjema na podlago. Poleg tega je zelo težavno očistiti zgoreli sok.

Naš novi sušilnik za sadje je hitrejši in učinkovitejši. Sesanje zračnega toka je enakomerno porazdeljeno in to na način, da pri vsakem sušenju vlaga izhaja iz pripravljene hrane. Vlažni zrak bo šel čez odprt-nine v pokrovu sušilca za sadje. Ta sistem omogoča sušenje v vseh vložkih; vendar za enakomerno sušenje popolnoma napolnjene sušilca za sadje je potrebno, med sušenjem, vložke premikati, saj sušenje poteka v spodnjem delu najbolj intenzivno. Tik pred koncem procesa sušenja priporočamo, da preverite kakovost sušenja in občutek. Glede na oceno, razdelite hrano in podaljšajte čas sušenja.

### **NAVODILA ZA UPORABO**

Sadje in zelenjava za sušenje mora biti sveže in popolnoma zrelo. Iz uvelega, zdrobljenega in nekakovostnega sadja ne moremo pridobiti kakovostno suho sadje. Nezrelo sadje izgubi svojo barvo in okus, ki ga ni mogoče izboljšati pri sušenju. Prezrelo sadje ostane težko in lesno ali mehko in kašasto. Posušite hrano ko je sveža, pravočasno in na enkrat. Očistite in operite sadje pred sušenjem, tako da so čisti in brez kemikalij. Oglejte si sadje in umaknite tiste, ki so razvajeni, plesnivi ali poškodovani. To sadje lahko pokvari drugo suho sadje. Prosimo, upoštevajte, da med sušenjem v sobi lahko vonjate aromo posušene hrane, in da to ni prijetno za vsakogar.

#### **Pred prvo uporabo:**

1. Odstranite z hrane vso embalažo.
2. Postavite sušilec za hrano na stabilno in toplotno odporno površino. Dovolj daleč stran od drugih toplotnih virov. Izberite površino glede na dejstvo, da naprava ni primerna za prenašanje na novo lokacijo med sušenjem. Nosilnost površine mora biti primerna, da bi lahko nosila težo sušilca za sadje s pripravljeno vsebino. Okoli naprave mora biti najmanj 15 cm prostega prostora, da bi zagotovili pravilno delovanje sušilca za sadje.
3. Postavite nov sušilec za sadje in ga pustite da dela okoli 30 minut brez hrane. Potem počakajte, da se sušilec za hrano popolnoma ohladi. Sušilni planoti in pokrov sušilca za hrano se čistijo v topli vodi in podlogo sušilca za hrano očistite z vlažno krpo.

## POTEK

1. Pred pripravo sušenja očistite in posušite vso hrano. Za pripravo izberite le odlično hrano, poškodovane površine prosimo izrežite. Iz sadja odstranite jedro. Pripravljeno sadje mora biti zrelo, vendar ne prezrelo.
2. Proces sušenja bo ravnomerno, če izrežete hrano na enake rezine (cca.0,6 cm). Tanke rezine se hitreje sušijo. Vendar ne pozabite, da boste z sušenjem močno izgubili v obsegu. Neolupljeno sadje postavite v skledo navzdol in z izrezano strano navzgor. Nenavadne oblike postavite vedno na rob z lupino, in ne na gladko površino. Zelenjavo razdelite enakomerno na podlogo za sušenje. Zelišča sušite zelo gospodarno. Odstranite le stebila, ne razdelite zelišča. Listje zelišč mora med postopkom sušenja biti obrnjeno, da bi bili zaščiteni od lepljenja.
3. Postavite enakomerno kose na planote sušilca za sadje. Nikoli ne postavljajte eno na drugo in pustite med vsakim kosom prostora. Uporabljajte okoli 85% površine vsake planote sušilca za sadje, da bi zagotovili dovolj kroženja zraka.

## Opomba

Da bi zaščitili sadje pred porjavitvo, vam priporočamo, sadje pred sušenjem natopiti v raztopino, sestavljeno iz ene žlice limoninega soka in kozarca vode in nato jih posušiti s suho papirnato brisačo. Limonin sok lahko nadomestite z sokom od ananasa ali z vitaminom C, ki ga lahko kupite na tržišču. Nekatere sadne vrste imajo naravno zaščito, kot fige, slive, grozdje, borovnice itd.

Potopite jih za 1–2 minute v vrelo vodo, potem takoj v mrzlo vodo in posušite vodo. Izrežite jih in pustite jih posušiti. Lupina bo porozna in s tem bo sušenje pospešeno.

## Blanširanje

SI

Za večino zelenjave je koristno, jih prej blanširati. Blanširanje preprečuje poslabšanje videza in okusa pripravljenih izdelkov. Blanširanje temelji na principu, da je sadje in zelenjava za kratek čas (1–5 minut) v vodi kuhano. Pripravljeno zelenjavo (npr.korenček, zelena) postavite v žično košaro ali cedilo in jo potopite v lonec z vrelo vodo. Preden jo položite v sušilec za sadje, jo temeljito posušite.

Blanširanje lahko pomaga ohraniti barve jabolk, marelice, fige, nektarine, breskev, hrušk in sliv. Pri tom nastane sladkano kandirano sadje. Dejavnost na ta način mora biti preskušana.

### Sadje in zelenjavo lahko namakate v naslednje raztopine:

- Sok od limone in ananasa predstavlja naravno obliko (v nasprotju z drugimi metodami) spreminjanja barve.
  - Sulfitna soda: Kupite v lekarni sredstvo za prehrabene namene.
  - Citronska in askorbinska kislina dajejo proizvodu „kisel okus vitamina C“.
  - Blanširanje v vodi ali pari.
  - Blanširanje v soku lahko pomaga ohraniti barvo jabolk, marelic, fig, nektarine, breskev, hrušk in sliv. Pri tom nastane sladkano kandirano sadje.
4. Z regulatorjem temperature lahko izberete zeleno temperaturo sušenja. **Najmanjše število na planoti za zagotovitev pravilnega sušenja je 5!**

Vrsta živil	Priporočena temperatura
Cvetje	35–40 °C
Zelišče	40 °C
Pekovski izdelki	40–50 °C
Zelenjava	50–55 °C
Sadje (jabolka)	55–60 °C
Sadje (hruške)	55–60 °C
Sadje (marelice, breskve, slive)	55–60 °C
Meso, ribe	65–70 °C



Temperatura sušenja je samo za orientacijo. Temperatura je odvisna od debeline rezine, vsebine vode v hrani in drugimi dejavniki. Potrebno je vedeti, katera nastavitev je najbolj primerna za vas, da bi bili zadovoljni z rezultatom sušenja.

- Pritisnite gumb ON v položaj I.
- Planote na dnu so določene za toplejši zrak. Izdelek se hitreje posuši na teh planotih. Zato je treba spremeniti položaj planot med sušenjem (razdelite čas sušenja v 2 pretovarjanja, ki lahko traja do 24 ur (celo sadje z lupino – češnje, slive), spremenite ureditev planot vsakih 3-4 ur, da bi zagotovili enakomerno sušenje). Planote spreminjate na način, kot je to prikazano na sliki. Pri tem zavijete strani s četrtno obrata in zagotovite enakomerno sušenje.



- Preden poskušate sok izdelka, vzemite malo sušenega živila in pustite da se nekaj minut ohladi. Vroč material se zdi kot mehkejši. Vlažnejši in bolj prilagodljivi kot tedaj, ko se ohladi. Izdelek mora biti dovolj suh, da ne bi prišlo do množenja mikroorganizmov in oslabitve. Posušena zelenjava mora biti trda in krhka. Posušeno sadje mora biti prilagodljivo. Po dolgem obdobju skladiščenja, je treba doma posušeno sadje biti bolj suho kot tisto komercialno, ki se prodaja.

SI

Sadje – prilagodljivo;  
 Zelenjava – suho, krhko;  
 Gobe – usnjate do krhke;  
 Zelišče – krhko

- Po končanem procesu sušenja hrane, izklopite napravo, jo odstranite iz vtičnice in počakajte, da se ohladi.

## Nasveti za sušenje nekaj sadja

### Sadje

Vrst	Vrst priprave	Posebna priprava	Test sušenja, Površina	Trajanje sušenja v urah
Jabolka	Odrežite eno rezino, odstranite jedro	ja	fleksibilne	4–15
Marelice	Odrežite na pol ali na četrtnine	ja	fleksibilne	8–36
Svež ananas	Olupiti in narezati na rezine	–	fleksibilne	6–36
Ananas iz pločevinke	Narezati, posušiti	–	usnjato	6–36
Banane, zelo zrelo	Narezati na rezine ali 4 mm debele trake	–	krhke, hrustljave	5–24
Hruške	Odstraniti jedro, prepолоviti ali rezine	ja	fleksibilne, usnjate	5–24
Jagode	Cut in half, small ones whole	ja	ne vlažno	5–24
Slive	Prerežite na pol, ali cele, z ali brez jedra	–	fleksibilne	5–24
Grozdje	Prerezati, če je mogoče vrsta brez pešk	–	fleksibilne, usnjate	6–36

Vrst	Vrst priprave	Posebna priprava	Test sušenja, Površina	Trajanje sušenja v urah
Češnje	Z jedri, ne razdeliti	–	usnjate	6–36
Breskve	Dobro zrele	ja	fleksibilne, usnjate	5–24
Agrumi	Narežemo na rezine ali razdelimo, lupine na trake za aromo	–	fleksibilne	6–36
Rabarbara	Uporabiti samo krhka stebila, po čiščenju narežemo na rezine 3 cm	ja	ne vlažne	4–16

## Zelenjava

Vrst	Vrst priprave	Blanširanje v min.	Test sušenja, Površina	Trajanje sušenja v urah
Artičoke	Očistiti, narežete na polovice	2–4	krhki	4–12
Šparglji	Olupiti, cele ali narezati v kose 2 cm	2–3	krhki	8–36
Fižol (zeleni)	Odrežite konce, po diagonalni	3–4	krhki	4–14
Brokoli	Razrezati na kose, ½ ure pustiti v slani vodi	3–4 s žlice oceta	krhki	5–15
Cvetača	Razdeliti v kose, ½ ure pustiti v slani vodi	3–4 s žlice oceta	usnjeno	5–15
SI Ohrovt, Zelje	Očistiti in narezati na rezine	2–3 v pari	usnjeno	4–12
Korenje	Narezati postrani ali diagonalno	2–3	usnjeno	4–12
Zelena	Narezati na rezine	2–3	krhki	4–12
Kumare	Rezine 1 cm	–	usnjeno	4–14
Čebula, pora	Narezati na rezine	–	usnjeno	4–10
Zelišče	Odstraniti debela, ne drobiti	–	krhki	2–5
Gobe	Narezati na pol ali na četrtine	–	krhki	4–6

Časi, ki so navedeni v tabeli, so le priporočeni in se lahko razlikujejo glede na lastnost suhega izdelka.

## NASVETI

Sadje se lahko obdelava v suhem soku. Primerno je tudi kot priloga mnogih receptih. Če želite suho sadje uporabiti na enak način kot sveže, to pomeni, vrniti vlago, ki je odstranjena s sušenjem. Želena količina suhega sadja namakajte z približno enako količino vode (npr. ena skodelica suhega sadja z eno skodelico vode – bolje manj vode) in pustite, da vpije za približno 4 ure (tudi tu velja, krajše je boljše). V nadaljnjem poteku lahko sadje uporabljate kot sveže. Zgodnje slive imajo nizko vsebnost sladkorja, tako da niso primerni za sušenje.

Priporočamo da zelenjavo pred nadaljnjo pripravo vedno namočite. Npr. 1 skodelico posušene zelenjave in 1 skodelico mlačne vode. Vendar ne dodajate več vode, kot je to potrebno za pripravo hrane. Mehko zelenjavo ne puščajte stati nepotrebno dolgo pred uporabo. Trajanje donosa toplote je približno enako kot pri zamrznjeni hrani. Za pripravo juh ni potrebno namakanje suhe zelenjave. Suha zelenjava za juhe, omake in solate se lahko s kuhinjskimi pripomočki zdrobijo do zelene velikosti. V primeru kremnih juh, omakah in otroške hrane, ja najbolje, uporabiti mleto zelenjavo. Ne vstavljajte nobenih zalog mleto zelenjave več, kot potrebujete v roku enega meseca. Saj pri daljšem shranjevanju, zelenjava izgubi vzdržljivost.

Seveda je možno, namočeno zelenjavo pomešati in uporabljati z svežo zelenjavo. Papriko lahko zmeljemo in shranimo za nadaljnjo uporabo v neprodušnih kozarcih.

Gobe se namakajo (kot zelenjava) in uporabljajo sveže. Za uporabo v juhah in omakah je možno, drobiti gobe.

Zelišča ne zahtevajo nadaljno pripravo, razen, da jih zdrobite ali odstranite trde dele.

Recepti na [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## SHRANJEVANJE SUHE HRANE

Pred shranjevanjem hrane mora biti hrana popolnoma ohlajena (sicer se lahko pokvari in izhlapi). Pred daljšim shranjevanjem počakajte približno 1 teden. Suhe kose zavijte v večjim količinam, tako da ga lahko po odprtju uporabite. Hrano shranite v tesno zaprte kozarce (ne uporabljajte plastične posode), po možnosti v tkanini –ali papirnati vrečki. Za shranjevanje suhe zelenjave je zelo dobra tudi folija ali vrečka z vakuumsko črpalko za vakuumsko pakiranje. Suha hrana se lahko shrani pri normalni sobni temperaturi. Najboljše v suhem, hladnem in temnem prostoru.

Pri temperaturah pod 10 °C se shranjevanje podaljša za 2–3krat.

Priporoča se, občasno preverjanje shranjene hrane. Samolepilne nalepke, na katerih je napisana vrsta in datum suhe hrane, zagotavlja popolni pregled.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Izključite napajalni kabel iz vtičnice pred čiščenjem ali katere koli druge manipulacije z aparatom. Aparat očistite s pomočjo rahlo navlaženo krpo . Lahko očistite posamezne pladnje in pokrov aparata. Odprtina za dovod zraka (mreža) na motorju mora biti popolnoma čista. V primeru zamašitev rešetko (prah in umazanija), ga očistite s krtačo ali s pomočjo sesalnika.

Nikoli ne spirajte ali potaplajte bazo pod tekočo vodo. Ne potaplajte aparata ali napajalni kabel v vodo.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

SI

Problem	Vzrok	Rešitev
Motor ne dela	Slabo ali premalo vključen vtič v vtičnici.	Slabo ali premalo vključen vtič v vtičnici.
	Vtičnica nima napetosti.	Preverite, če je napetost prisotna, na primer z drugo napravo.
	Poškodovan napajalni kabel.	Odnosite ga na pooblaščen servisni center na test in popravilo.
Motor dela, vendar ne segreva	Aktivacija toplotne zaščite pred pregrevanjem.	<b>Odstranite napajalni kabel iz vtičnice.</b> Pustite, da se naprava ohladi. Če se en grelec po hlajenju ne segreva, se obrnite na pooblaščen servis.

## TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50/60 Hz

Priključna vrednost: 250 W

Raven hrupa: < 20 dB

## UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

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

## ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

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

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



08/05



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

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

## SIGURNOSNO UPUTSTVO

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

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

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

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

SR/MNE

koje je potrebno za njegov pravilan rad. Nemojte prekrivati otvore uređaja jer bi to dovelo do opasnosti od pregrevanja.

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

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

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

## **SUŠENJE**

Sušenje je jedna od najstarijih metoda konzerviranja hrane. Hrana sadrži više ili manje vode, koju sušenjem odstranjujemo. Time se uklanja i mogućnost stvaranja gljivica i plesni. Pravilnim sušenjem i skladištenjem hrana se može očuvati i nekoliko godina. Uklanjanje vode omogućava koncentrisanje aroma, zbog čega hrana ima bolji ukus. Ovakvo čuvanje hrane je prirodno i ne zahteva upotrebu konzervansa. Ne uništavaju se minerali i vitamini. Čak i ako zamrzavate ili konzervirate namirnice, sušenje će proširiti vaše mogućnosti za čuvanje voća, povrća, pečuraka, začinskog bilja i čajeva i obogatice vaše kulinarske sposobnosti. Na našim prostorima sušenje hrane na suncu nije pouzdano. Kad se suši u električnoj ili plinskoj rerni, koja nije tome namenjena, hrana se „znoj“ usled smanjene cirkulacije vazduha, sokovi se cede i hrana se lepi za podlogu. Uz to, rernu je vrlo teško očistiti od zapečenih sokova.

Dehidrator je brzi i efikasniji zahvaljujući konzistentnom fizičkom sistemu. Vazduh cirkuliše ravnomerno kroz sve pregrade, kupeći vlagu iz hrane. Vlažni vazduh izlazi kroz otvore na poklopcu mašine za sušenje. Da bi sušenje hrane bilo ujednačeno na svim pregradama, tokom sušenja treba promešati hranu i zameniti raspored pregrada jer je sušenje najjače na donjoj pregradi. Pred kraj sušenja preporučujemo da vizuelno i na dodir proverite kvalitet osušene hrane. Na osnovu toga možete razvrstati hranu i produžiti sušenje.

## **UPUTSTVO ZA UPOTREBU**

Voće i povrće koje nameravate da sušite mora biti sveže i potpuno zrelo, jer u suprotnom neće biti postignut željeni kvalitet sušene hrane. Nezrelo voće i povrće sušenjem gubi boju i ukus, a prezrelo postaje ili previše drvenasto ili previše mekano. Sveža suva hrana, blagovremeno i iz jednog puta. Pre sušenja, voće i povrće očistite i operite tako da bude čisto i bez hemikalija. Uklonite sve pokvarene, plesnive ili oštećene plodove jer mogu pokvariti ostale s kojima se suše. Prilikom sušenja se razvija miris koji nije svima prijatan, pa pripazite u kojoj prostoriji sušite hranu.

### **Pre prve upotrebe:**

1. Odstranite svu ambalažu.
2. Dehidrator postavite na čvrstu i ravnu površinu otpornu na toplotu, podalje od drugih izvora toplote. Odmah izaberite odgovarajuće mesto jer se uređaj ne sme premeštati tokom rada. Nosivost površine mora odgovarati težini dehidratora i hrane koja se suši. Oko dehidratora je potrebno ostaviti najmanje 15 cm kako bi se osigurao ispravan rad.

3. Sastavite dehidrator i pustite ga da bar 30 minuta radi bez hrane. Nakon toga pričekajte da se ohladi i stavite hranu. Poklopac i pregrade se čiste toplom vodom, a podloga vlažnom krpom.

## POSTUPAK

1. Dobro operite i obrišite voće i povrće. Za sušenje odaberite samo zdrave komade, a oštećene delove odstranite. Kod voća uklonite peteljke i koštice. Pripremljeno voće treba da bude zrelo, ali ne i prezrelo.
2. Sušenje će biti ravnomerno ako namirnice isečete na kriške jednake debljine (oko 0,6 cm). Tanje se kriške brže suše, ali imajte na umu i da se hrana sušenjem smanjuje. Neoljušteno voće poređajte tako da kora bude okrenuta nadole, a presečena površina nagore. Nepravilne oblike uvek postavljajte tako da se oslanjaju na deo koji je pokriven korom, a ne na odsečenu površinu. Povrće pravilno rasporedite u jedan sloj. Bilje sušite sasvim blago. Uklonite samo peteljke i nemojte ga dalje sitniti. Listove bilja tokom sušenja treba okretati da se ne bi slepili.
3. Rasporedite komadiće ravnomerno u posudu za sušenje, pazite da se ne preklapaju i ostavite praznine između susednih komada. Iskoristite oko 85% površine svake posude da bi ste osigurali dovoljnu cirkulaciju vazduha.

### Napomena:

Kako biste zaštitili hranu od tamnjenja, preporučujemo da voće pre sušenja natopite u rastvor napravljen od jedne kašike limunovog soka i čaše vode, a zatim osušite kuhinjskim ubrusom. Sok limuna možete zameniti sokom ananasa ili vitaminom C koji možete nabaviti u slobodnoj prodaji. Neke vrste voća poput smokvi, šljiva, grožđa, borovnica itd. imaju prirodan zaštitni sloj od voska.

Potopite ih 1–2 minuta u vrelu vodu, potom odmah u hladnu vodu, i na kraju ih sušite. Nasecite voće i stavite na sušenje. Tako se otvaraju pore u kori i sušenje se ubrzava.

### Blanširanje

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

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

### Voće i povrće možete oprati sledećim rastvorima:

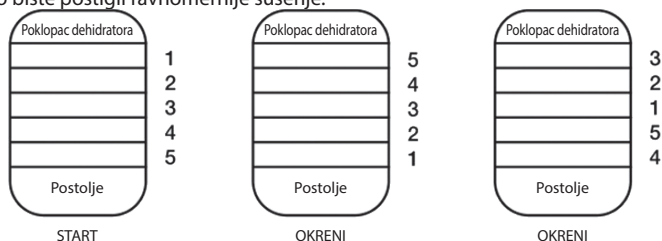
- Sok limuna i ananasa prirodan su način (nasuprot ostalim načinima) za očuvanje boje.
  - Sulfidna soda: Kupite u apoteci prehrambenu sulfidnu sodu.
  - Limunska askorbinska kiselina će proizvedu dati „kiseli ukus vitamina C“.
  - Blanširanje kuvanjem ili na pari
  - Blanširanje u soku može pomoći u očuvanju boje kod jabuka, kajsija, smokava, nektarina, bresaka, krušaka i šljiva. Tako se priprema kandirano voće.
4. Pomoću regulatora temperature izaberite željenu temperaturu sušenja. **Minimalni broj pregrada za sigurno sušenje je 5!**

Vrsta namirnice	Preporučena temperatura
Cveće	35 – 40 °C
Bilje	40 °C
Testa	40 – 50 °C
Povrće	50 – 55 °C
Voće (jabuke)	55 – 60 °C
Voće (kruške)	55 – 60 °C
Voće (kajsije, breskve, šljive)	55 – 60 °C
Meso, riba	65 – 70 °C



Navedene temperature sušenja su samo približne i zavise od debljine kriški, količine vode u hrani i drugih faktora. Da biste bili zadovoljni sušenjem, morate sami isprobati različite postavke i ustanoviti koja vam odgovara.

- Pritisnite dugme ON u položaj I.
- Donje pregrade su u boljem kontaktu s toplim vazduhom pa se hrana na njima brže suši. Zbog toga tokom sušenja treba promeniti položaj pregrada (podeliti vreme sušenja u 2 ture). Tokom sušenja, koje može trajati do 24 sata (celo voće s opnom – višnje, šljive), menjajte raspored pregrada na svaka 3–4 sata kako biste osigurali ravnomerno sušenje. Pregrade zamenite prema slici, okrećući ih u stranu za četvrtinu okretaja kako biste postigli ravnomernije sušenje.



- Za proveru izvadite komad hrane i ostavite ga nekoliko minuta da se ohladi. Kad su vruće, namirnice deluju mekše, vlažnije i savitljivije nego kad su hladne. Hrana mora biti dobro osušena kako bi se sprečilo razmnožavanje mikroorganizama i kvarenje. Osušeno povrće bi trebalo da bude tvrdo i krhko. Osušeno voće bi trebalo da bude kožasto i savitljivo. Za dugotrajno skladištenje, domaće voće treba da bude suvlje od industrijskog suvog voća koje je u prodaji.

Voće – savitljivo  
 Povrće – suvo, krhko  
 Pečurke – kožaste, krhke  
 Začinsko bilje – krhko

- Po završetku sušenja isključite uređaj, izvucite naponski kabl iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi pre nego što ga odložite.

## Tabela sušenja odabranih namirnica

### Voće

Vrsta	Način pripreme	Posebna priprema	Ispitivanje sušenja, površina	Vreme sušenja u satima
Jabuka	naseći na kriške ili kolutove, izvaditi koštice	da	savitljiva	4–15
Kajsije	naseći na polovine ili četvrtine	da	savitljiva	8–36
Ananas, sveži	oljuštiti i iseći na kriške	–	savitljiva	6–36
Ananas, konzervirani	naseći, osušiti	–	kožaste	6–36
Banane, sasvim zrele	naseći na kolutove ili 4 mm debele trake	–	krhko, hrapavo	5–24
Kruške	ukloniti koštice, prepoloviti ili naseći	da	savitljive, kožaste	5–24
Jagode	prepoloviti, male ostaviti cele	da	neorošene	5–24
Šljive	cele ili polovine, s košticom ili bez	–	savitljiva	5–24
Grožđe	zaseći ga, po mogućnosti koristite sorte bez koštica	–	savitljive, kožaste	6–36
Trešnje	cele, s košticama	–	kožaste	6–36
Breskve	sasvim zrele	da	savitljive, kožaste	5–24

Vrsta	Način pripreme	Posebna priprema	Ispitivanje sušenja, površina	Vreme sušenja u satima
Citrusi	naseći na kriške ili ih rastaviti, koru naseći na tračice da poboljša aromu	–	savitljiva	6–36
Rabarbara	upotrebiti samo krhke peteljke; oprati i naseći na komade od oko 3 cm	da	neorošene	4–16

### Povrće

Vrsta	Način pripreme	Blanširanje u minutima	Ispitivanje sušenja, površina	Vreme sušenja u satima
Artičoke	očistiti, prepoloviti	2–4	krhko	4–12
Špargle	oljuštiti, ostaviti cele ili iseći na komade od oko 2 cm	2–3	krhko	8–36
Boranija	odseći krajeve i preseći dijagonalno	3–4	krhko	4–14
Brokoli	raskomadati, ostaviti pola sata u slanoj vodi	3–4 uz kašičicu sirćeta	krhko	5–15
Karfiol	raskomadati, ostaviti pola sata u slanoj vodi	3–4 uz kašičicu sirćeta	kožaste	5–15
Kupus, kelj	očistiti i iseći na trake	2–3 na pari	kožaste	4–12
Šargarepa	naseći dijagonalno ili na ploške	2–3	kožaste	4–12
Celer	naseći na ploške	2–3	krhko	4–12
Krastavac	naseći na ploške debljine 1 cm	–	kožaste	4–14
Luk, praziluk	naseći na ploške	–	kožaste	4–10
Bilje	ukloniti peteljke, ne gnječiti	–	krhko	2–5
Pečurke	naseći na polovine ili ploške	–	krhko	4–6

U tabeli su navedena preporučena vremena, koja se mogu bitno razlikovati u zavisnosti od svojstava proizvoda koje sušite.

## SAVETI

Voće se može koristiti u osušenom stanju. Koristi se kao dodatak u mnogim receptima. Ukoliko suvo voće želite da upotrebite kao sveže, potrebno mu je vratiti vlagu koja je odstranjena sušenjem. Željenu količinu potopite u približno istu količinu vode (npr. šoljica voća i šoljica vode – bolje manje vode) i pustite da stoji oko 4 sata (i ovde važi da je kraće vreme prikladnije). Voće se može koristiti i za recepte sa svežim voćem. Rane šljive imaju nizak sadržaj šećera pa nisu prikladne za sušenje.

Preporučujemo da povrće pre upotrebe potopite u vodu. Npr. šoljicu suvog povrća u šoljicu tople vode. Nemojte dodavati više vode nego što je potrebno za pripremu hrane. Povrće ne ostavljajte u vodi nakon što smekša. Vreme kuvanja približno je jednako vremenu kuvanja smrznutog povrća. Za pripremu supе nije potrebno prethodno smekšavanje povrća. Sušeno povrće za supе, sosove i salate može se usitniti pomoću kuhinjskih aparata. Za krem supе, umake i dečje kašice najbolje je koristiti mleveno povrće. Mleveno povrće koje niste iskoristili ne treba čuvati duže od mesec dana.

Takođe, povrće koje je smekšalo može se pomešati sa svežim. Paprika se može samleti i spakovati u posude ili tegle u koje ne prodire vlaga.

Pečurke se takođe mogu potopiti u vodu (kao i povrće), i odmah zatim upotrebiti. Kod krem supа ih je dobro prethodno samleti.

Začinsko bilje ne zahteva dalju pripremu, seckanje, mlevenje i sl. Potrebno je samo odstraniti tvrde delove.

Recepti se mogu naći na [www.ecg.cz](http://www.ecg.cz)

## ČUVANJE OSUŠENE HRANE

Pre nego što hranu upakujete za čuvanje, potrebno ju je potpuno ohladiti (inače se može navlažiti i propasti). Za trajno skladištenje pričekajte oko nedelju dana. Pakujte manje količine osušene komada kako biste nakon otvaranja potrošili celo pakovanje. Hranu čuvajte u dobro zatvorenim pakovanjima (ne koristite plastične posude), po mogućnosti platnenim ili papirnim kesicama. Za čuvanje suvog povrća može se koristiti folija ili vrećica s vakuumskim zatvaračem. Osušene namirnice možemo čuvati na uobičajenim sobnim temperaturama. Ipak, najbolje ih je čuvati na suvim, hladnim i tamnim mestima.

Pri temperaturi ispod 10°C rok čuvanja se produžava 2–3 puta.

Preporučuje se povremeno kontrolisanje uskladištene hrane. Nalepnice na kojima su navedeni datum sušenja i vrsta hrane pružice savršenu preglednost.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja i svakog rukovanja uređajem izvucite mrežni kabl iz utičnice. Nežno ga obrišite blago navlaženom krpom. Pregrade i poklopac operite toplom vodom i deterdžentom za posuđe. Usisna rešetka (mrežica) na motoru uvek mora biti čista kako bi vazduh slobodno ulazio. Ako se na rešetki nakupi prašina, možete je očistiti četkom ili usisati malim stonim usisivačem. Postolje uređaja nikad nemojte prati ili potapati pod mlaz vode. Ne koristite abrazivne suđere ili deterdžente u prašku. Uređaj i kabl za napajanje ne smete uranjati u vodu.

## OTKLANJANJE KVAROVA

Problem	Uzrok	Savet
Motor ne radi.	Naponski kabl nije uključen.	Proverite kabl i utičnicu.
	Nema električne energije.	Pomoću drugog uređaja proverite ima li električne energije.
	Naponski kabl je oštećen.	Kontaktirajte ovlašćeni servis radi zamene kabla.
Motor radi, ali sušenje ne radi.	Pokretanje toplotne zaštite zbog pregrevanja.	<b>Izvucite naponski kabl iz utičnice.</b> Pustite da se uređaj ohladi. Ukoliko ni nakon hlađenja sušenje ne radi, kontaktirajte ovlašćeni servis.

SR/MNE

## TEHNIČKI PODACI

Nominalni napon: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nominalna snaga: 250 W

Buka: < 20 dB

## UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

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

## ZBRINJAVANJE PROIZVODA PO ISTEKU ROKA TRAJANJA

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

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



08/05

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



Zadržavamo pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.

# CONSIGNES DE SECURITE

**Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !**

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

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

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

FR

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

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

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

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

## SECHAGE

Le séchage constitue l'un des plus anciens moyens de conservation des aliments. Les aliments contiennent plus ou moins d'eau, que nous éliminons au cours du séchage. Nous éliminons ainsi en même temps le terrain propice à l'apparition de moisissures et de décomposition. Après un séchage correct et avec des conditions de stockage adéquates, les aliments séchés peuvent être conservés et consommés même pendant plusieurs années. L'élimination de l'eau des aliments entraîne la concentration des substances aromatiques, d'où un goût plus agréable. La conservation se fait de manière naturelle, sans utilisation de produits de conservation. Les minéraux et les vitamines ne sont pas détruits. Même si vous avez l'habitude de mettre les aliments en conserve ou de les congeler, le séchage élargira vos possibilités de stockage des fruits, légumes, champignons, plantes médicinales et thés, et enrichira vos connaissances culinaires. Le séchage au soleil relève plutôt du hasard sous nos conditions climatiques. Lors du séchage dans un four électrique ou à gaz, non conçu pour le séchage, la faible circulation de l'air entraîne la « sudation » des aliments, l'égouttage du jus et en conséquence un collage au support. De plus, le jus brûlé dans le four est très difficile à nettoyer.

Votre nouveau déshydrateur alimentaire est plus rapide et efficace grâce à un système basé sur la physique. Le flux d'air aspiré est uniformément chauffé et distribué de manière à capturer l'humidité des aliments préparés

sur chaque plateau. L'air humide est évacué vers l'extérieur par des orifices de sortie dans le couvercle du déshydrateur. Ce système permet le séchage à tous les niveaux, cependant, pour garantir un séchage uniforme de l'ensemble du contenu du déshydrateur, il est nécessaire de modifier l'ordre de disposition des différents étages pendant le séchage, celui-ci étant en effet toujours plus intensif à l'étage inférieur. Peu avant la fin du processus de séchage, il convient de vérifier la qualité de séchage, visuellement et au toucher. En jugeant leur état, les aliments peuvent être triés et le temps de séchage prolongé.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Les fruits et légumes à sécher doivent être frais et bien mûrs. Les fruits flétris, endommagés, de mauvaise qualité ne se prêtent pas à un séchage de qualité. Les fruits non mûrs manquent de couleur et de goût, ce que le séchage ne pourra pas améliorer. Les fruits trop mûrs sont souvent durs et fibreux, ou mous, voire partant en bouillie. Séchez les aliments frais, à temps et ensemble. Avant le séchage, lavez et nettoyez les fruits, afin qu'ils soient propres et exempts de produits chimiques. Examinez les fruits et excluez tous ceux qui sont en décomposition, moisissus ou endommagés, ils peuvent affecter le lot entier préparé pour le séchage. N'oubliez pas qu'au cours du séchage, les arômes des aliments séchés vont sentir dans la pièce, ce qui n'est pas toujours agréable pour tout le monde.

### Avant la première utilisation :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage du déshydrateur.
2. Placez le déshydrateur sur une surface stable et résistant à la chaleur, à l'écart des autres sources de chaleur. Choisissez la surface en sachant qu'il est inadapté de déplacer le déshydrateur en cours de séchage vers un autre lieu. La portance de la surface doit être adaptée au poids du déshydrateur, le contenu préparé compris. Autour de l'appareil, il convient de laisser un espace libre d'au moins 15 cm pour assurer un fonctionnement correct du déshydrateur.
3. Assemblez le nouveau déshydrateur et faites-le fonctionner pendant environ 30 minutes sans aliments. Attendez ensuite le refroidissement complet du déshydrateur. Lavez les plateaux et le couvercle du déshydrateur à l'eau chaude et essuyez la base du déshydrateur de l'extérieur avec un chiffon humide.

## PROCEDURE

1. Avant le traitement pour le séchage, lavez et séchez soigneusement tous les aliments. Pour le traitement, choisissez uniquement des aliments sans défaut, découpez les parties endommagées. Pour les fruits, retirez les noyaux et les trognons. Les fruits traités doivent être mûrs, mais pas trop.
2. Le processus de séchage sera uniforme si vous découpez les aliments en tranches d'épaisseur égale (environ 0,6 cm). Les tranches fines séchent plus vite, mais n'oubliez pas que le séchage réduit significativement leur taille. Posez les fruits non pelés avec la peau vers le bas et la surface découpée vers le haut. Posez les formes non droites toujours sur l'arête avec la peau, pas sur la surface plane. Disposez les légumes uniformément, toujours en une seule couche. Séchez les herbes aromatiques très doucement. Retirez uniquement la tige, ne découpez pas davantage les herbes. Les herbes aromatiques à feuilles doivent être retournées au cours du processus de séchage, afin d'éviter le collage.
3. Disposez uniformément les morceaux sur les plateaux du déshydrateur, ne les superposez pas, et laissez des espaces entre les différents morceaux. Utilisez environ 85 % de la surface de chacun des plateaux du déshydrateur, afin de garantir une circulation d'air suffisante.

### Note :

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

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

## Blanchiment

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

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

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

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

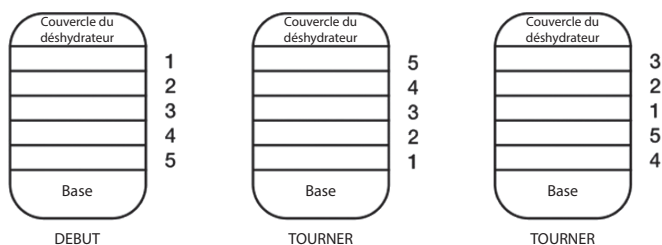
4. Utilisez la molette de réglage de température pour sélectionner la température de séchage requise. **Le nombre minimal de plateaux pour assurer un séchage correct est de 5 !**

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

La température de séchage est fournie uniquement à titre indicatif, elle dépend de l'épaisseur des tranches, de la teneur en eau des aliments et d'autres facteurs. Il convient de tester quel réglage vous conviendra le mieux pour que vous soyez satisfaits du séchage.

5. Mettez l'interrupteur en position I.
6. Les plateaux situés dans la partie inférieure du déshydrateur sont exposés à un air plus sec et chaud et le produit y sèche plus rapidement. C'est pourquoi il convient d'alterner la position des plateaux pendant le séchage (divisez le temps de séchage de manière à effectuer 2 changements). Pendant le séchage, qui peut durer jusqu'à 24 heures (fruits entiers avec peau – cerises, prunes), changez la position mutuelle des plateaux toutes les 3–4 heures, afin de garantir un séchage uniforme dans l'ensemble du déshydrateur. Alternez les plateaux à peu près comme sur l'image, puis tournez-les sur le côté d'environ un quart de tour, afin de garantir un séchage plus uniforme.





7. Avant de contrôler l'état du produit, retirez quelques morceaux du déshydrateur et laissez-les refroidir pendant quelques minutes. Les aliments chauds semblent plus mous, plus humides et plus souples qu'une fois refroidis. Le produit doit être suffisamment sec, afin d'éviter la prolifération de microorganismes et donc la détérioration. Les légumes secs doivent être durs et cassants. Les fruits secs doivent avoir la texture du cuir et être souples. Pour un stockage à long terme, les fruits secs faits maison devraient être plus secs que ceux achetés dans les commerces.

Fruits – souples

Légumes – secs, cassants

Champignons – texture du cuir, à cassants

Herbes – friables

8. Après la fin du séchage, éteignez le déshydrateur, débranchez de la prise secteur et laissez refroidir.

## Tableau de séchage de certains aliments

### Fruits

Type	Forme de préparation	Traitement spécifique	Test de séchage, surface	Temps de séchage en heures
Pommes	couper des tranches ou des rondelles, retirer le trognon	oui	souple	4–15
Abricots	couper en deux ou en quartiers	oui	souple	8–36
Ananas frais	peler et couper en rondelles	–	souple	6–36
Ananas en conserve	couper, essuyer	–	texture de cuir	6–36
Bananes bien mûres	couper en rondelles ou en lamelles d'épaisseur 4 mm	–	cassante, craquante	5–24
Poires	retirer le trognon, couper en deux ou en tranches	oui	souple, texture de cuir	5–24
Fraises	couper en deux, garder les petites entières	oui	non humide	5–24
Prunes, quetsches	coupées en deux ou entières, avec ou sans noyau	–	souple	5–24
Raisins	entailler, si possible une espèce sans pépins	–	souple, texture de cuir	6–36
Cerises	avec noyaux, non découpées	–	texture de cuir	6–36
Pêches	bien mûres	oui	souple, texture de cuir	5–24
Agrumes	couper en tranches ou séparer, peau en lamelles pour l'arôme	–	souple	6–36
Rhubarbe	utilisez uniquement les tiges tendres, après le lavage, couper en tronçons de 3 cm	oui	non humide	4–16

FR

## Légumes

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

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

## CONSEILS ET ASTUCES

FR

Les fruits peuvent être consommés secs. Il est cependant possible de les utiliser comme garniture dans de nombreuses recettes. Si vous souhaitez utiliser les fruits secs de la même manière que les fruits frais, vous devez les ramollir, en leur restituant l'humidité éliminée au séchage. Tremper la quantité de fruits secs requise dans une quantité d'eau à peu près identique (par exemple une tasse de fruits secs dans une tasse d'eau – de préférence moins d'eau) et laissez tremper pendant environ 4 heures (il est là aussi valable que moins de temps est préférable). Vous pouvez ensuite utiliser les fruits dans les recettes comme les fruits frais. Les prunes précoces sont pauvres en sucre, et pour cette raison, ne conviennent pas au séchage.

Nous recommandons de toujours tremper les légumes avant tout traitement. Par ex. 1 tasse de légumes secs et 1 tasse d'eau tiède. Ne mettez cependant pas plus d'eau que besoin pour la préparation du plat. Ne laissez pas reposer trop longtemps les légumes ramollis avant leur utilisation. La durée de cuisson des légumes est à peu près la même que pour les légumes surgelés. Pour la préparation de potages et soupes, il n'est pas nécessaire de ramollir les légumes secs. Les légumes secs destinés aux potages, soupes, sauces et salades peuvent être réduits à la taille requise au moyen d'appareils de cuisine. Pour la préparation des potages et soupes à la crème, des sauces et des plats pour enfant, il est idéal d'utiliser des légumes secs hachés. Ne faites pas plus de réserves de légumes hachés que ce que vous pourrez consommer dans un délai d'un mois, les légumes perdant leur fraîcheur au-delà.

Il est évidemment possible de mélanger et d'utiliser les légumes ramollis avec des légumes frais. Les poivrons peuvent être hachés ou moulus et stockés pour un usage futur dans des bocaux hermétiques.

Les champignons sont trempés (comme les légumes) et utilisés comme les frais. Les champignons peuvent être moulus en vue d'une utilisation dans les soupes et sauces.

Les herbes ne nécessitent pas d'autre traitement, hormis le hachage ou la mouture, et un éventuel retrait des parties dures.

Recettes sur [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## STOCKAGE DES ALIMENTS SECS

Avant le stockage, les aliments doivent être complètement refroidis (sinon ils pourraient prendre l'humidité et se détériorer). Attendez environ 1 semaine avant le stockage pour une longue durée. Emballez les morceaux secs en petites quantités, afin de consommer l'ensemble de l'emballage après ouverture. Stockez les aliments dans des bocaux avec fermeture (évités les récipients en plastique), éventuellement dans des sachets en tissu ou en papier. Pour stocker les légumes secs, le film de conservation est particulièrement adapté, éventuellement des sachets avec pompe à vide pour un stockage sous vide. Il est possible de stocker les aliments séchés à température ambiante courante. L'idéal sont cependant les endroits secs, frais et sombres.

A des températures inférieures à 10 °C, la durée de stockage est prolongée 2–3x.

Nous recommandons un contrôle occasionnel des aliments stockés. Des étiquettes autocollantes avec la nature de l'aliment et la date de séchage vous garantiront de vous y retrouver parfaitement.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

## PROBLEMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause	Solution
Le moteur ne fonctionne pas.	Fiche mal ou insuffisamment branchée dans la prise.	Vérifiez le branchement de la fiche.
	La prise n'est pas sous tension.	Vérifiez la présence de tension, par exemple en branchant un autre appareil.
	Cordon d'alimentation endommagé.	Faites-le tester et réparer par un centre de service après-vente agréé.
Le moteur souffle l'air, mais le déshydrateur ne chauffe pas.	Activation de la sécurité thermique contre la surchauffe.	<b>Débranchez le câble d'alimentation de la prise.</b> Laissez refroidir l'appareil. Si la résistance chauffante ne fonctionne même pas après le refroidissement, adressez-vous à un service agréé.

FR

## DONNEES TECHNIQUES

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

Puissance nominale : 250 W

Niveau sonore : < 20 dB

## RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

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

## ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

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

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



08/05

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



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

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

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

Per prevenire incendi o rischio scosse elettriche, si dovrebbero mantenere precauzioni di base quando si utilizzano apparecchi elettrici, incluse le seguenti:

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

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

6. Non mettere nulla sopra all'essiccatore e non muoverlo fino a che non è completamente freddo.
7. L'essiccatore è progettato solo per essiccare cibo, non mettere nulla dentro il disidratatore (carta, plastica) e non conservare nulla dentro!
8. Si consiglia di non lasciare l'essiccatore incustodito quando il cavo è attaccato alla presa. Scollegare il cavo dalla presa elettrica prima di effettuare i lavori di manutenzione. Non staccare il cavo dalla presa tirando il cavo. Scollegare il cavo dalla presa afferrando la spina.
9. Non permettere che il cavo venga a contatto con superfici calde o che venga portato su spigoli taglienti.
10. Non lasciare incustodito l'essiccatore di cibo quando è in funzione.
11. Non mettere in funzione l'essiccatore senza la parte superiore. Solo con questa parte viene assicurata la corretta distribuzione dell'aria attraverso i singoli vassoi. Utilizzare sempre il disidratatore con tutti e 5 i vassoi, anche se alcuni dovrebbero rimanere vuoti da cibo da essiccare.
12. Prestare particolare attenzione se si utilizza l'essiccatore nelle vicinanze dei bambini. Non lasciate che i bambini gestiscano l'apparecchio da soli, proteggerli dal rischio di scossa elettrica, un apparecchio non è un giocattolo. Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non penda verso il basso.
13. Non posizionare l'essiccatore di frutta su una superficie calda, e non utilizzarlo vicino a una fonte di calore (ad esempio vicino a piastra calda, stufa, radiatore, forno).
14. È necessario mantenere l'apparecchio sempre pulito, perché viene a contatto diretto con gli alimenti!
15. Il tempo di funzionamento consigliato per l'apparecchio è di 40 ore al massimo.

16. L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con temporizzatori o altri sistemi di controllo remoto.
17. Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore, diversamente si rischia di perdere la garanzia.
18. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità con le istruzioni fornite in questo manuale. Questo disidratatore di frutta è stato progettato per uso esclusivamente domestico. Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio di questo apparecchio.
19. L'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche o mentali, se sono sotto sorveglianza o se sono state istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi potenziali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano controllati. I bambini sotto gli 8 anni di età devono stare lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

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

## DISIDRATAZIONE

La disidratazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. Il cibo contiene più o meno acqua, che viene tolta nel processo di disidratazione. Nel contempo, si rimuove il terreno fertile per la muffa e il degrado. È possibile mantenere gli alimenti disidratati per diversi anni dopo l'asciugatura corretta e in buone condizioni di conservazione. La rimozione dell'umidità dal cibo concentra i composti aromatici, rendendo i cibi più saporiti. La conservazione avviene in modo naturale senza l'utilizzo di conservanti. Vitamine e minerali non vengono distrutti. Anche se si usa mettere in scatola o congelare il cibo, l'essiccazione espanderà le opzioni di conservazione di frutta, verdura, funghi, erbe e tisane e arricchirà la vostra conoscenza culinaria. Nelle nostre condizioni geografiche, l'essiccazione del cibo al sole può accadere più per caso. Quando si essicca il cibo in un forno elettrico o a gas, che non è progettato per questo, il cibo «trasuda», a causa della circolazione di aria ridotta, il succo gocciola e il cibo si attacca al vassoio. Inoltre, è molto difficile pulire il forno spento dal succo bruciato.

Il nuovo disidratatore di cibo è più rapido ed efficace grazie al sistema basato sulla fisica. Il flusso d'aria dopo l'inserimento è uniformemente riscaldato e distribuito al fine di rimuovere il contenuto di umidità dal cibo preparato su ogni vassoio. L'aria umida è drenata attraverso le aperture del coperchio dell'essiccatore. Questo sistema permette l'essiccazione a tutti i livelli, tuttavia per l'essiccazione uniforme del contenuto nell'essiccatore intero, è necessario alternare l'ordine dei vassoi, perché l'essiccazione più intensa si verifica il livello più basso. Poco prima che il processo di disidratazione sia finito, si consiglia di verificare la qualità della disidratazione visivamente e al tatto. Secondo la vostra considerazione, è possibile ordinare il cibo e aumentare il tempo di essiccazione.

IT

## ISTRUZIONI PER L'USO

Frutta e verdura per disidratazione dovrebbero essere pienamente maturi e freschi. Non è possibile ottenere cibo essiccato di buona qualità da frutta vecchia, ammaccata, di scarsa qualità. La frutta acerba manca di colore e sapore e non può migliorare mediante l'essiccazione. La frutta stramatura è dura e legnosa o morbida e pastosa. Disidratare gli alimenti freschi, in tempo e nello stesso tempo. Pulire e lavare la frutta prima della disidratazione, in modo che sia pulita e priva di sostanze chimiche. Guardare la frutta e scartare quella avariata, ammuffita o danneggiata, altrimenti questa potrebbe rovinare l'intero lotto. Si ricorda, che durante l'essiccazione si sentirà l'aroma di essiccazione degli alimenti, che non è piacevole per tutti.

### Prima del primo utilizzo:

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'essiccatore.
2. Posizionare il disidratatore su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da altre fonti di calore. Scegliere una superficie in considerazione del fatto che non è possibile spostare l'essiccatore in un altro luogo durante l'asciugatura. La capacità di carico della superficie deve sopportare il peso dell'essiccatore compreso il contenuto preparato. Ci devono essere almeno 15 cm di spazio libero intorno all'apparecchio per garantire il corretto funzionamento dell'essiccatore.
3. Montare il nuovo essiccatore e lasciar funzionare senza alimenti per circa 30 minuti. Poi attendere, fino a quando il disidratatore si raffredda. Lavare i vassoi e il coperchio dell'essiccatore con acqua tiepida e pulire la base dell'essiccatore dall'esterno con un panno umido.

## PROCESSO

1. Lavare e asciugare tutti i cibi prima di prepararli per l'asciugatura. Selezionare solo alimenti intatti per la preparazione per l'essiccazione, tagliare le parti danneggiate. Rimuovere piccioli e semi dalla frutta. La frutta preparata deve essere matura, ma non troppo matura.
2. Il processo di essiccazione avverrà anche quando si taglia il cibo a fette spesse uniformemente (circa 0,6 cm). Fette sottili essicano più velocemente, ma ricordare che il processo di essiccazione riduce la loro dimensione sostanzialmente. Mettere la frutta non sbucciata con la buccia verso il basso, con la parte tagliata in alto. Posizionare le forme irregolari sul lato con la buccia, non sul lato tagliato. Stendere le verdure in modo uniforme in un unico strato. Asciugare le erbe molto delicatamente. Rimuovere solo il gambo, non tagliare le erbe ulteriormente. Si devono girare le erbe a foglie durante il processo di essiccazione per evitare che si attacchino.
3. Stendere i pezzi in modo uniforme sul vassoio del disidratatore, non metterli uno sopra l'altro e lasciare spazi tra i singoli pezzi. Utilizzare circa l'85% dell'area di ciascun vassoio del disidratatore per garantire la circolazione d'aria adeguata.

### Nota:

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

### Scottatura

La maggior parte dei prodotti dovrebbero essere scottati prima dell'essiccazione. La sbollentatura limita qualsiasi cambiamento di aspetto e sapore dei prodotti trattati. Consiste in scottare o bollire la frutta e la verdura per un breve periodo (1-5 minuti). Posizionare i prodotti preparati (es. carote, sedano) in un cestello o colino e immergerli in una pentola di acqua bollente. Asciugarli completamente prima di metterli nell'essiccatore. Sbollentare in una soluzione adatta aiuta a preservare il colore di mele, albicocche, fichi, pesche noci, pesche, pere e prugne. Il risultato sarà frutta candita dolce. È necessario provare l'efficacia di questi metodi.



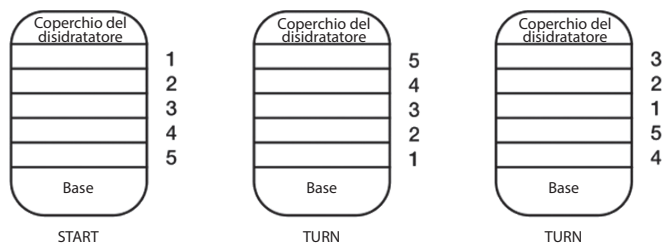
## Si può immergere frutta e verdura in queste soluzioni:

- Rispetto ad altri metodi, succo di limone e succo d'ananas sono il modo naturale per conservare il colore.
  - Solfito di sodio: Acquistare il prodotto per la preparazione del cibo in farmacia.
  - Acido citrico e acido ascorbico aggiungono «un sapore aspro di vitamina C» al prodotto.
  - Sbollentare in acqua o vapore bollente
  - Sbollentare in succo aiuta a preservare il colore di mele, albicocche, fichi, pesche noci, pesche, pere e prugne. Il risultato sarà frutta candita dolce.
4. Impostare la temperatura di essiccazione desiderata con il controllo della temperatura. **Il numero minimo di vassoi per assicurare la corretta essiccazione è 5!**

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

La temperatura di essiccazione è solo approssimativa, dipende dallo spessore delle fette, dal contenuto di acqua nei cibi e da altri fattori. Bisogna provare quale impostazione è adatta finché non si è soddisfatti dei prodotti essiccati.

5. Attivare il tasto On in posizione I.
6. I vassoi nella parte inferiore dell'essiccatore sono esposti all'aria più calda e secca e il prodotto si asciuga più velocemente. Pertanto è necessario cambiare l'ordine dei vassoi durante l'essiccazione (dividere il tempo di essiccazione in due parti). Durante l'essiccazione, che potrebbe richiedere fino a 24 ore (frutta con la buccia – ciliegie, prugne) cambiare l'ordine dei vassoi ogni 3 – 4 ore per garantire l'essiccazione uniforme in tutto il disidratatore). Cambiare i vassoi approssimativamente come mostrato nella foto e girarli di lato di un quarto di giro per garantire un'asciugatura uniforme.



7. Prima di testare il prodotto, rimuovere una manciata di cibo dall'essiccatore e lasciarla raffreddare per qualche minuto. Il prodotto caldo sembra di essere più morbido, più umido e più flessibile che in stato raffreddato. Il prodotto deve essere abbastanza asciutto per evitare che i microrganismi si moltiplichino e deteriorino. I prodotti disidratati devono essere duri e fragili. La frutta disidratata deve essere flessibile e coriacea. La frutta essicata in casa dovrebbe essere più secca per la conservazione a lungo termine rispetto alla frutta secca disponibile in commercio.

Frutta – flessibile

Prodotto – secco, fragile

Funghi – da coriacei a fragili

Erbe – friabili

IT

8. Spegner il disidratatore dopo aver terminato il processo di essiccazione, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare.

## Tabella per l'essiccazione di alcuni alimenti

### Frutta

Ordine	Metodo di preparazione	Trattamento specifico	Test di essiccazione, superficie	Tempo di essiccamento in ore.
Mele	tagliare a fette o cerchi, rimuovere il nucleo	si	flessibile	4-15
Albicocche	tagliare a metà o in quarti	si	flessibile	8-36
Ananas fresco	pelare e tagliare a cerchi	-	flessibile	6-36
Ananas in scatola	affettare, asciugare	-	coriaceo	6-36
Banane mature	tagliare in fette rotonde da 4 mm o strisce spesse 4 mm	-	friabile, croccante	5-24
Pere	togliere il torsolo, tagliare a metà o a fette	si	flessibile, coriaceo	5-24
Fragole	tagliate a metà, quelle piccole intere	si	non rugiadose	5-24
Susine	metà o intere, con il nocciolo o senza	-	flessibile	5-24
Uva	incidere, preferibilmente un tipo senza semi	-	flessibile, coriacea	6-36
Ciliegie	interi, con i noccioli	-	coriaceo	6-36
Pesche	ben mature	si	flessibili, coriacee	5-24
Agrumi	fetta o spicchi, la buccia a strisce per il sapore	-	flessibile	6-36
Rabarbaro	utilizzare solo steli fragili, dopo il lavaggio, tagliato in pezzi di 3 cm	si	non rugiadoso	4-16

### Verdure

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

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

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI

La frutta può essere consumata in stato essiccato. Tuttavia, è adatta anche come ingrediente per molte ricette. Se si desidera utilizzare la frutta secca nello stesso modo della frutta fresca, bisogna ammorbidirla, cioè bisogna restituire l'umidità che è stata rimossa mediante essiccazione. Immergere la quantità necessaria di frutta in circa la stessa quantità di acqua (per esempio una tazza di frutta in una tazza di acqua – meno acqua è meglio) e lasciare in ammollo per circa 4 ore (un tempo più breve è meglio anche qui). Quindi è possibile utilizzare la frutta nello stesso modo di quella fresca nelle ricette. Le prime prugne sono a basso contenuto di zucchero e quindi non adatte per l'essiccazione.

È consigliabile che si impregnino di verdure prima della cottura. Per esempio 1 tazza di legumi secchi e 1 tazza di acqua. Non usare più acqua del necessario per preparare il pasto. Non lasciate che le verdure ammorbidite stiano troppo a lungo prima dell'ulteriore uso. Il tempo di cottura delle verdure è lo stesso delle verdure surgelate. Non è necessario ammorbidire le verdure prima della cottura in zuppa. È possibile ridurre i legumi secchi in zuppe, salse e insalate delle dimensioni richieste utilizzando elettrodomestici da cucina. È meglio utilizzare verdure macinate essiccate per preparare creme, zuppe, salse e cibi. Non conservare più verdure macinate di quelle che si possono usare entro 1 mese, perché le verdure perdono la durevolezza con la conservazione più lunga.

Naturalmente, si può mescolare e utilizzare ortaggi ammorbiditi e verdure fresche. I peperoni possono essere macinati o polverizzati e conservati in barattoli ermetici per uso futuro.

Mettere in ammollo i funghi (come le verdure) e usarli come quelli freschi. Si possono macinare i funghi da utilizzare in minestre e salse.

Le erbe non hanno bisogno di ulteriore trattamento, fatta eccezione per frantumare o macinare o rimuovere le parti dure.

Ricette su [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SECCHI

Consentire al cibo di raffreddare completamente prima di riporlo (altrimenti potrebbe rovinarsi). Attendere circa 1 settimana prima della conservazione a lungo termine. Confezione più piccole quantità di pezzi secchi, in modo da consumare tutto il pacchetto dopo l'apertura. Conservare gli alimenti secchi in vasetti richiudibili (non utilizzare contenitori in plastica) o in sacchetti di stoffa o di carta. Pellicole di alluminio o sacchetti con pompa per vuoto sono adattissimi per la conservazione di vegetali secchi. Gli alimenti secchi possono essere conservati a temperatura ambiente. Tuttavia, i migliori sono i luoghi asciutti, freschi e bui.

A temperature inferiori a 10° C, la durata si estende a 2 – 3 volte.

Si consiglia un controllo occasionale del cibo conservato. Etichette autoadesive indicanti contenuto e data di asciugatura assicurano il controllo sulla conservazione.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Il motore non funziona.	Inserita male la spina nella presa.	Controlla il collegamento nella presa.
	La presa non ha corrente.	Verificare la tensione utilizzando ad esempio un altro apparecchio.
	Cavo di alimentazione danneggiato.	Farlo testare e riparare in un centro assistenza autorizzato.
Il motore funziona, ma l'essiccatore non produce calore.	Attivazione del fusibile termico contro il surriscaldamento.	<b>Scollegare il cavo dalla presa di corrente.</b> Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio. Se l'essiccatore non avvia il riscaldamento dopo il raffreddamento, contattare un centro assistenza autorizzato.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Potenza d'ingresso nominale: 250 W

Rumorosità: < 20 dB

## USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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

## SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

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

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

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



08/05

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



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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**¡Lea con atención y guarde para un uso futuro!**

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

Para evitar incendios o riesgo de descarga eléctrica, debe mantener las precauciones básicas cuando utiliza artefactos eléctricos, incluso lo siguiente:

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

de la superficie cercana al deshidratador de alimentos podrían ser más altas que lo normal cuando está en funcionamiento. Coloque el deshidratador de alimentos lejos de otros objetos de manera que garantice la libre circulación del aire necesario para su funcionamiento apropiado. No cubra las aberturas del artefacto, hay peligro de sobrecalentamiento.

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

14. ¡Es necesario mantener el artefacto limpio en todo momento, ya que entra en contacto directo con los alimentos!
15. El tiempo recomendado de funcionamiento del artefacto es 40 horas como máximo.
16. El artefacto no está diseñado para ser utilizado con temporizadores o ningún otro sistema de control a distancia.
17. Solo utilice los accesorios aprobados por el fabricante, de lo contrario corre el riesgo de perder la garantía.
18. Utilice el artefacto solo de acuerdo con las instrucciones provistas en este manual. Este deshidratador de alimentos está diseñado solo para uso doméstico. El fabricante no es responsable por daños causados por el uso inapropiado de este artefacto.
19. El artefacto puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante, y por personas con capacidades físicas o mentales disminuidas si son supervisadas apropiadamente o si se les ha informado acerca de cómo utilizar el artefacto de manera segura y comprenden los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el artefacto. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento del artefacto, a menos que tengan 8 años de edad o más y estén supervisados. Se debe mantener a los niños menores de 8 años de edad alejados del artefacto y su fuente de alimentación.

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

ES

## DESHIDRATACIÓN

La deshidratación es uno de los métodos más antiguos para la preservación de los alimentos. El alimento contiene más o menos agua, que nosotros eliminamos en el proceso de deshidratación. Al mismo tiempo, usted elimina las posibilidades de que se desarrollen moho y putrefacción. Es posible conservar los alimentos deshidratados durante varios años luego de un secado apropiado y bajo condiciones buenas de almacenamiento. Al eliminarse la humedad de los alimentos se concentran los compuestos aromáticos, lo cual hace que los alimentos tengan más sabor. La preservación se realiza de manera natural sin el uso de conservantes. No se destruyen ni las vitaminas ni los minerales. Incluso si utiliza alimentos enlatados o congelados, el secado ampliará sus opciones de almacenamiento de frutas, vegetales, hongos, hierbas y té, y eso enriquecerá su conocimiento culinario. En nuestras condiciones geográficas, secar el alimento al sol generalmente sucede por casualidad. Cuando se seca el alimento en un horno eléctrico o a gas, que no está destinado para eso, el alimento «transpira», por la circulación reducida de aire, el jugo gotea y el alimento se adhiere a la bandeja. Más aún, es muy difícil quitar el juego quemado del horno.

Su nuevo deshidratador de alimentos es más rápido y efectivo gracias al sistema basado en la física. Luego de ingresar, el flujo de aire se calienta y distribuye de manera uniforme para eliminar el contenido de humedad del alimento preparado en cada bandeja. La humedad del aire se drena a través de las aberturas en la tapa del

deshidratador. Este sistema permite secar en todos los niveles, sin embargo, para obtener un secado uniforme y completo de los contenidos en el deshidratador, es necesario alterar el orden de las bandejas ya que el secado más intenso ocurre en el nivel inferior. Justo antes de finalizar el proceso de deshidratación, se aconseja revisar la calidad del mismo visualmente y por tacto. Siguiendo su criterio, es posible clasificar los alimentos y aumentar el tiempo de secado.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

La fruta y los vegetales a deshidratar deben ser frescos y totalmente maduros. No es posible obtener alimentos secos de buena calidad si la fruta es vieja, está magullada o es de mala calidad. La fruta verde no tiene color y sabor suficiente, y no puede mejorar con el secado. La fruta demasiado madura puede ser dura y fibrosa o blanda y pastosa. Deshidrate los alimentos frescos, a punto y al mismo tiempo. Limpie y lave la fruta antes de deshidratarla, de modo que esté limpia y libre de productos químicos. Observe la fruta y deseche cualquiera que esté arruinada, con hongos o dañada, de lo contrario, podría arruinar el lote completo. Recuerde que durante el secado olerá el aroma de los alimentos secándose, que no a todos les resulta agradable.

### Antes de utilizar por primera vez:

1. Saque todo el material de empaque del deshidratador.
2. Coloque el deshidratador sobre una superficie estable y resistente al calor, alejado de otras fuentes de calor. Elija una superficie teniendo en cuenta que no es adecuado mover el deshidratador a otro lugar durante el secado. La capacidad de carga de la superficie debe soportar el peso del deshidratador incluso los contenidos preparados. Debe haber al menos 15 cm de espacio libre alrededor del artefacto para garantizar el funcionamiento apropiado del deshidratador.
3. Arme el deshidratador nuevo y déjelo funcionar sin alimentos durante aproximadamente 30 minutos. Luego espere hasta que el deshidratador se enfríe. Lave las bandejas y la tapa del deshidratador con agua caliente y seque la base del mismo por afuera con un paño húmedo.

## PROCESO

1. Lave y seque todos los alimentos antes de prepararlos para el secado. Seleccione solo los alimentos sanos para prepararlos y secarlos, corte las partes dañadas. Saque los carozos y centros de las frutas. La fruta preparada debe estar madura, pero no demasiado madura.
2. El proceso de secado será uniforme cuando usted rebane el alimento en rodajas de espesor uniforme (aproximadamente 0.6 cm). Las rodajas delgadas se secan más rápido, pero recuerde que el proceso de secado reduce su tamaño de manera sustancial. Coloque la fruta pelada, con la parte cortada hacia arriba. Coloque las formas irregulares a un lado con la piel, no sobre el lado cortado. Distribuya los vegetales de manera uniforme en una capa simple. Seque las hierbas muy delicadamente. Retire solo el tallo de las hierbas, no las troce más. Deberá dar vuelta las hierbas de hoja durante el proceso de secado para evitar que se peguen.
3. Distribuya los trozos de manera uniforme sobre la bandeja del deshidratador, no coloque uno sobre otro, y deje espacios entre las partes individuales. Utilice aproximadamente un 85% de cada bandeja del deshidratador para garantizar una circulación apropiada del aire.

### Nota:

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

### Escaldado

La mayoría de las frutas y verduras deben ser escaldadas antes del secado. El escaldado limita cualquier cambio en el aspecto y sabor de los productos tratados. Es escaldar o hervir la fruta y verdura durante un tiempo



corto (1 a 5 minutos). Coloque las frutas y verduras preparadas (por ej., zanahorias, apio) en una cesta de alambre o escurridor y sumérlas en una olla con agua hirviendo. Seque completamente antes de colocar en el deshidratador.

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

### Puede remojar la fruta y los vegetales en estas soluciones:

- Comparado con otros métodos, el jugo de limón y el de ananá son la manera natural de preservar el color.
  - Sulfito de sodio: Compre el producto para la preparación de alimento en la farmacia.
  - El ácido cítrico y ascórbico agregan un «sabor ácido de vitamina C» al producto.
  - Escaldado en agua hirviendo o vapor
  - El escaldado en jugo ayudará a preservar el color de las manzanas, damascos, higos, nectarinas, duraznos, peras y ciruelas. El resultado será una fruta endulzada y caramelizada.
4. Establezca la temperatura requerida de secado con el control de temperatura. **¡La cantidad mínima de bandejas para garantizar un secado apropiado es 5!**

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

La temperatura de secado es solo una aproximación, depende del espesor de las rodajas, el contenido de agua de los alimentos y otros factores. Debe cuál configuración es la adecuada hasta que esté satisfecho con los productos secados.

5. Coloque el interruptor de encendido en la posición I.
6. Las bandejas en la parte inferior del deshidratador están expuestas a aire más caliente y más seco y el producto se seca más rápido. Por lo tanto, es necesario cambiar el orden de las bandejas durante el secado (divida el tiempo de secado en dos cambios). Durante el secado, que podría tomar hasta 24 horas (frutas con cáscara – frutillas, ciruelas) cambie el orden de las bandejas cada 3 a 4 horas para garantizar el secado uniforme en todo el deshidratador. Cambie las bandejas aproximadamente como se muestra en la figura y gírelas a un lado con un cuarto de giro para garantizar un secado uniforme.



7. Antes de probar el producto, retire un manojo de alimentos del deshidratador y déjelo enfriar durante algunos minutos. El producto caliente parece estar más suave, más húmedo y más maleable que cuando está frío. El producto debe estar lo suficientemente seco como para evitar la proliferación de bacterias y la putrefacción. Las frutas y verduras deshidratadas deben estar duras y quebradizas. La fruta deshidratada

deber ser maleable y tener la consistencia del cuero. La fruta secada en el hogar debe estar más seca para el almacenamiento a largo plazo que la fruta seca disponible a nivel comercial.

Fruta: maleable

Frutas y verduras: secas, quebradizas

Hongos: consistencia similar al cuero a quebradiza

Hierbas: desmenuzable

8. Apague el deshidratador luego de terminar el proceso de secado, desconéctelo del tomacorriente y déjelo enfriar.

## Mesa para secar algunos alimentos

### Fruta

Ordenar	Método de preparación	Tratamiento específico previo	Prueba de secado, superficie	Tiempo de secado en horas
Manzanas	corte en rebanadas o rodajas, retire el centro	sí	maleables	4–15
Damascos	corte en mitades o cuartos	sí	maleables	8–36
Ananá fresco	pelar y cortar en rodajas	–	maleables	6–36
Ananá en lata	rebanar, secar	–	consistencia similar al cuero	6–36
Bananas maduras	corte en rebanadas redondas o tiras de 4 mm de espesor	–	quebradizas, crocantes	5–24
Peras	quitar el centro, cortar en mitades o rebanadas	sí	maleables, consistencia similar al cuero	5–24
Frutillas	cortadas en mitades, las más pequeñas enteras	sí	no hidratadas	5–24
Ciruelas	en mitades o enteras, con el carozo o sin él	–	maleables	5–24
Uvas	con una incisión, preferentemente del tipo sin semillas	–	maleables, consistencia similar al cuero	6–36
Cerezas	enteras, con los carozos	–	consistencia similar al cuero	6–36
Duraznos	bien maduros	sí	maleables, consistencia similar al cuero	5–24
Frutas cítricas	rebanadas o por separado, con la piel en tiras para el sabor	–	maleables	6–36
Ruibarbo	utilice solo los tallos frágiles, luego de lavar corte en trozos de 3 cm	sí	no hidratadas	4–16

### Vegetales

Ordenar	Método de preparación	Escaldado en minutos	Prueba de secado, superficie	Tiempo de secado en horas
Alcachofas	limpias, cortadas en mitades	2–4	quebradizas	4–12
Espárragos	pelados, enteros o cortados en trozos de 2 cm	2–3	quebradizas	8–36
Judías (verdes)	cortar los extremos, rebanar transversalmente	3–4	quebradizas	4–14
Brócoli	dividir en trozos, remojar ½ hora en agua salada	3–4 cucharada de vinagre	quebradizas	5–15

Ordenar	Método de preparación	Escaldado en minutos	Prueba de secado, superficie	Tiempo de secado en horas
Coliflor	dividir en trozos, remojar ½ hora en agua salada	3–4 cucharada de vinagre	consistencia similar al cuero	5–15
Repollo rizado, repollo	limpio y rebanado en tiras	2–3 al vapor	consistencia similar al cuero	4–12
Zanahorias	rebanadas de manera diagonal o a través	2–3	consistencia similar al cuero	4–12
Raíz de apio	rebanadas redondas	2–3	quebradizas	4–12
Pepinos	rebanadas redondas de 1 cm de espesor	–	consistencia similar al cuero	4–14
Cebollas, puerros	rebanadas redondas	–	consistencia similar al cuero	4–10
Hierbas	quitar el tallo, no aplastar	–	quebradizas	2–5
Hongos	rebane en mitades o rodajas	–	quebradizas	4–6

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

## ASESORAMIENTO Y CONSEJOS

La fruta puede ser consumida en estado seco. Sin embargo, es adecuada también como ingrediente en muchas recetas. Si desea utilizar la fruta seca de la misma manera que la fruta fresca, debe ablandarla, es decir, debe devolverle la humedad que eliminó con el secado. Remojar la cantidad requerida de fruta en aproximadamente la misma cantidad de agua (por ej., una taza de fruta en una taza de agua, cuanto menos agua, mejor) y déjela remojar durante aproximadamente 4 horas (aquí también cuanto menos tiempo mejor). Luego puede utilizar la fruta de la misma manera que la fresca en las recetas. Las ciruelas tempranas tienen poca azúcar y por lo tanto no son adecuadas para el secado.

Recomendamos remojar los vegetales antes de cocinarlos. Por ej., 1 taza de vegetales secos y 1 taza de agua. No utilice más agua de la necesaria para preparar una comida. No deje que los vegetales ablandados permanezcan demasiado tiempo antes del uso. El tiempo de cocción de los vegetales es el mismo que con los vegetales congelados. No es necesario ablandar los vegetales antes de cocinar sopa. Es posible reducir los vegetales secos para sopas, salsas y ensaladas al tamaño requerido utilizando artefactos de cocina. Es mejor utilizar los vegetales secos molidos para preparar las sopas cremas, salsas y alimentos para bebés. No almacene más vegetales molidos que los que pueda utilizar dentro de 1 mes, ya que los vegetales pierden durabilidad con el almacenamiento durante más tiempo.

Por supuesto, puede mezclar y utilizar los vegetales ablandados y los frescos. Los pimientos pueden ser molidos o pulverizados y almacenados en pots herméticos para uso futuro.

Nosotros remojamos los hongos (como los vegetales) y los utilizamos como los frescos. Puede moler los hongos para utilizarlos en sopas y salsas.

Las hierbas no necesitan más tratamiento, excepto romperlas o molerlas o eliminar las partes duras.

Recetas en [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO SECO

Deje que el alimento se enfríe completamente antes de almacenarlo (de lo contrario podría pudrirse). Espere aproximadamente 1 semana antes de almacenarlo a largo plazo. Empaque una cantidad pequeña de trozos secos, de modo que consuma el paquete completo luego de abrirlo. Almacene el alimento seco en pots resellables (no utilice recipientes plásticos) o en bolsas de tela o papel. Las láminas o bolsas de conserva con bomba de vacío son muy adecuadas para el almacenamiento de vegetales secos. Los alimentos secos pueden ser almacenados a temperatura ambiente. Sin embargo, los mejores lugares son secos, frescos y oscuros.

En temperaturas menores a 10°C, la vida útil aumenta de 2 a 3 veces.  
 Recomendamos revisar ocasionalmente los alimentos almacenados. Las etiquetas autoadhesivas que indican el contenido y la fecha de secado garantiza su control durante el almacenamiento.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El motor no funciona.	Enchufe insertado de manera incorrecta en el tomacorriente.	Revise la conexión del tomacorriente.
	El tomacorriente no tiene energía.	Revise el voltaje, por ej., utilizando otro artefacto.
	Cable de alimentación dañado.	Hágalo probar y reparar en un centro de servicios autorizado.
El motor funciona, pero el deshidratador no produce calor.	Activación del fusible térmico contra el sobrecalentamiento.	<b>Desenchufe el cable de alimentación el tomacorriente.</b> Permita que el artefacto se enfríe. Si el deshidratador no comienza a calentar luego de enfriarlo, comuníquese con un centro de servicios autorizado.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje nominal: 220–240 V~ 50/60 Hz

Potencia de entrada nominal: 250 W

Nivel de ruido: ≤ 20 dB

ES

## USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

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

## ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

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

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

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



08/05

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



Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

## OHUTUSJUHISED

### Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

**Hoiatus:** Käesolevas juhendis kirjeldatud ohutusabinõud ja ohutusjuhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on faktorid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab seadme kasutamise ajal nende teguritega arvestama. Me ei vastutata lähetamisel, mittenõuetekohasest kasutamisest, toitepinge kõikumisest või seadme mistahes osade vahetamisest või muutmisest põhjustatud kahjude eest.

Tulekahju või elektrilöögi riski ärahoidmiseks rakendage elektriseadmete kasutamisel põhilisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevaid:

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

õhuringlus. Ärge katke kinni seadme avasid, see võib põhjustada seadme ülekuumenemise.

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

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

19. Seadet on lubatud kasutada üle 8 aasta vanustel lastel ja vähendatud füüsiliste või sensoorsete võimetega isikutel, kui nad on järelevalve all või kui neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Lastel on keelatud teostada seadme puhastamist ja hooldamist, välja arvatud siis, kui nad on 8-aastased või vanemad ning on vanemate järelevalve all. Hoidke alla 8-aastaseid lapsi seadmest ja selle toitejuhtmest eemal.

**Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!**

## KUIVATAMINE

Kuivatamine on toiduainete säilitamise üks kõige vanematest meetoditest. Toiduained sisaldavad rohkem või vähem vett, mis kuivatamise käigus eemaldatakse. Samal ajal eemaldatakse ka hallituse ja mädanemise kasvuala. Kuivatatud toiduaineid on võimalik pärast nõuetekohast kuivatamist ja heades hoiutingimustes hoidmist säilitada mitmeid aastaid. Niiskuse eemaldamine toiduainetest kontsentreerib lõhnaühendid, mis muudab toiduained maitsumaks. Toiduained säilitatakse looduslikul viisil säilitusaineid kasutamata. Kuivatamise käigus vitamiinid ja mineraalained säilivad. Isegi kui konserveerite või külmutate toiduaineid, siis suurendab kuivatamine puuviljade, seente, ürtide ja teede säilitamise võimalusi ning rikastab Teie kulinaarseid teadmisi. Meie geograafilistes tingimustes on toiduainete kuivatamine päikese käes väga ebatõenäoline. Kui kuivatate toiduaineid selleks mitteettenähtud elektri- või gaasiahjus, siis ebapiisava õhuringluse tõttu toiduained „higistavad“, mahl tilgub maha ning toiduained kleepuvad riili külge. Lisaks sellele on ahju kõrbenud mahlast raske puhastada.

Teie uus toidukuivati on tänu füüsikale põhinevale süsteemile kiirem ja oluliselt efektiivsem. Riilitele paigutatud toiduainetest niiskuse eemaldamiseks kuumutatakse ja jaotatakse õhuvool pärast sissevõttu ühtlaselt. Niiske õhk suunatakse välja kuivati kaanes asuvate avade kaudu. See süsteem võimaldab kuivatada kõikidel tasemetel, kuid kogu kuivati sisu ühtlaseks kuivatamiseks on vajalik muuta riilite järjekorda, kuna kõige intensiivsem kuivamine toimub alumisel tasemel. Vahetult enne kuivatamisprotsessi lõppu on soovitatav kontrollida kuivatamise kvaliteeti visuaalselt ja katsudes. Vastavalt Teie soovile on võimalik toiduained välja sorteerida ning suurendada kuivatamisaega.

ET

## KASUTUSJUHISED

Kuivatavad puu- ja juurviljad peavad olema värsked ja täiesti valminud. Vananenud, muljutud ja madala kvaliteediga puuviljadest ei ole võimalik saada hea kvaliteediga kuivatatud toiduaineid. Valmimata puuviljad kaotavad värvi ja lõhna, mida ei ole võimalik kuivatamisega parandada. Üleküpsenud puuviljad on kuivad ja puised või pehmed ja pudedad. Kuivatage toiduaineid värsketena, õigel ajal ning samaaegselt. Puuviljade puhastamiseks ning kemikaalide eemaldamiseks puhastage ning peske puuviljad enne kuivatamist. Vaadake puuviljad üle ning eemaldage riknenud, hallitanud või kahjustatud puuviljad, vastasel juhul võib kogu partii rikneda. Pidage meeles, et kuivatamise ajal tunnete kuivatavate puuviljade aroome, mis ei pruugi kõikidele meeldida.

### Enne esmakordset kasutamist:

1. Eemaldage kuivatist kogu pakkematerjal.

2. Asetage kuivati stabiilsele ja kuumuskindlale alusele, eemale teistest kuumuseallikatest. Aluspinda valimisel arvestage sellega, et kuivatamise ajal ei saa kuivatit liigutada. Aluspind peab taluma kuivati kaalu koos sisuga. Kuivati nõuetekohaseks töötamiseks peab selle ümber olema vähemalt 15 cm vaba ruumi.
3. Pange uus kuivati kokku ning laske sellel ilma toiduaineteta töötada umbes 30 minutit. Seejärel oodake kuni kuivati jahtub maha. Peske kuivati riulid ja kaas sooja veega ning pühkige kuivati aluse väliskülge niiske lapiga puhtaks.

## KUIVATUSPROTSESS

1. Enne kuivatamist peske ja kuivatage kõik toiduained. Kuivatamiseks valige välja ainult kahjustamata toiduained, kahjustatud kohad lõigake välja. Eemaldage puuviljadest kivid ja südamikud. Ettevalmistatud puuviljad peavad olema küpsenud, kuid mitte üle küpsenud.
2. Kuivamisprotsess on ühtlasem, kui viilutate toiduained ühtlase paksusega viiludeks (umbes 0,6 cm). Õhukesed viilud kuivavad kiiremini, kuid pidage meeles, et kuivamisprotsess vähendab märkimisväärselt nende mõõtmeid. Paigutage koormata puuviljad koorega allapoole, lõigatud poolega ülespoole. Paigutage ebaühtlase kujuga puuviljad koorega külje peale, mitte lõigatud külje peale. Jaotage juurviljad ühtlaselt ühte kihti. Kuivatage ürte väga ettevaatlikult. Eemaldage ainult vars ning ärge neid rohkem tükeldage. Kokkukleepumise ärahoidmiseks tuleb lehtedega ürte kuivatamise ajal pöörata.
3. Jaotage tükid kuivati riulil ühtlaselt, ärge asetage neid üksteise peale ning ärge jätke üksikute tükide vahele vahesid. Vajaliku õhuringluse tagamiseks kasutage umbes 85% iga kuivati riuli pindalast.

### Märkus:

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

### Blanšeerimine

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

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

### ET Puu- ja juurvilju saate leotada alljärgnevas lahuses:

- Võrreldes teiste meetoditega on sidruni- ja ananassimahla kasutamine toiduainete värvi säilitamiseks looduslikuks viisiks.
  - Naatriumsulfit: See toode on kättesaadav apteekides.
  - Sidrunihape ja askorbiinhape annavad toiduainetele „C-vitamiini hapuka maitse“.
  - Blanšeerimine keevas vees või aurus
  - Blanšeerimine mahlas aitab säilitada õunte, aprikooside, viigimarjade, nektariinide, virsikute, pirnide ja ploomide värvi. Tulemuseks on magusad suhkrustunud puuviljad.
4. Seadke vajalik kuivatamistemperatuur temperatuuri reguleerimisnupuga. **Nõuetekohase kuivatamise tagamise minimaalseks riulite arvuks on 5!**

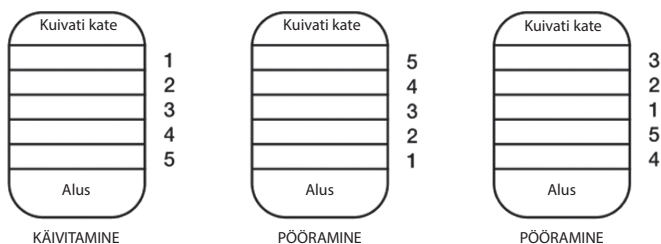
Toiduaine liik	Soovitav temperatuur
Lilled	35 – 40 °C
Ürdid	40 °C
Küpsetatud toiduained	40 – 50 °C



Toiduaine liik	Soovitav temperatuur
Juurviljad	50 – 55 °C
Puuviljad (õunad)	55 – 60 °C
Puuviljad (pirnid)	55 – 60 °C
Puuviljad (aprikoosid, virsikud, ploomid)	55 – 60 °C
Liha, kala	65 – 70 °C

Kuivamistemperatuur on ligikaudne, see sõltub viilude paksusest, toiduainete veesisaldusest ja teistest faktoritest. Parima tulemuse saavutamiseks soovitame katsetada erinevaid seadistusi.

- Lülitage On (sees) lüliti asendisse I.
- Kuivati alumises osas asuvad riulid on kuumema ja kuivama õhu mõjualas ning nendel asuvad toiduained kuivavad kiiremini. Seetõttu on kuvamise ajal oluline vahetada riulite asukohta (jaotage kuivamisaeg kaheks osaks). Kuivatamise ajal, mis võib kesta kuni 24 tundi (koorega puuviljad – kirsid, ploomid) vahetage ühtlase kuivamise tagamiseks riulite asukohta iga 3-4 tunni järel). Vahetage riuleid nii nagu näidatud joonisel ning pöörake neid ühtlase kuivatamise tagamiseks veerand pöörde võrra küljele.



- Enne toiduaine proovimist, eemaldage kuivatist peotäis toiduaineid ning laske neil mõni minut jahtuda. Kuum toiduaine võib võrreldes jahtunud toiduainega näida pehmemana, niiskemana ja elastsemana. Mikroorganismide arenemise ja rikkumise ärahoidmiseks peab toiduaine olema piisavalt kuiv. Kuivatatud toiduaine peab olema kõva ja rabe. Kuivatatud toiduaine võib olla vinstke ja elastne. Kodus kuivatatud puuviljad peavad olema kuivatatud pikemaks säilitamiseks võrreldes kaubanduses kättesaadavate kuivatatud puuviljadega.

Puuviljad – elastsed

Toiduained – kuivad, rabadad

Seened – vinstked kuni rabadad

Ürdid – muredad

- Pärast kuivatamisprotsessi lõppu lülitage kuivati välja ning ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti.

ET

## Mõnede toiduainete kuivatamise tabel

### Puuvili

Liik	Ettevalmistamise meetod	Eriettevalmistus	Kuivuse katse, pealispind	Kuivamisaeg tundides
Õunad	lõigake viiludeks või ringideks, eemaldage südamik	jah	elastne	4–15
Aprikoosid	lõigake pooleks või neljaks	jah	elastne	8–36
Värske ananass	koorige ja viilutage ringideks	–	elastne	6–36
Konserveeritud ananass	viilutage, kuivatage	–	vinstske	6–36
Küpsed banaanid	lõigake 4 mm paksusteks ümarateks viiludeks või 4 mm paksusteks ribadeks	–	rabe, kröbe	5–24

Liik	Ettevalmistamise meetod	Eriettevalmistus	Kuivuse katse, pealispind	Kuivamisaeg tundides
Pirnid	eemaldage südamik, lõigake pooleks või viiludeks	jah	elastne, vintske	5–24
Maasikad	lõigake pooleks, väikesed tervelt	jah	mitte kastesed	5–24
Ploomid	pooled või terved, kiviga või ilma	–	elastne	5–24
Viinamarjad	sisselõikega, eelistatult seemnevaba sort	–	elastne, vintske	6–36
Kirsid	terved, kividega	–	vintske	6–36
Virsikud	küpsenud	jah	elastne, vintske	5–24
Tsitruselised	viilutatud või eraldi, koor ribadena lõhna tugevdamiseks	–	elastne	6–36
Rabarber	kasutage ainult noori varsi, pärast pesemist lõigake 3 cm suurusteks tükkideks	jah	mitte kastesed	4–16

## Juurviljad

Liik	Ettevalmistamise meetod	Blanšeerimine, minutid	Kuivuse katse, pealispind	Kuivamisaeg tundides
Maapirnid	puhastage, lõigake pooleks	2–4	rabe	4–12
Spargel	koorige, terved või lõigatud 2 cm suurusteks tükkideks	2–3	rabe	8–36
Oad (rohelistes)	lõigake maha otsad, viilutage põigiti	3–4	rabe	4–14
Spargelkapsas	lõigake tükkideks, leotage pool tundi soolavees	3–4 supilusikat äädikat	rabe	5–15
Lillkapsas	lõigake tükkideks, leotage pool tundi soolavees	3–4 supilusikat äädikat	vintske	5–15
Kähar peakapsas, kapsas	puhastage ning viilutage ribadeks	2–3 minutit aurust	vintske	4–12
Porgandid	viilutage diagonaalselt või risti	2–3	vintske	4–12
Sellerijuur	ümarad viilud	2–3	rabe	4–12
Kurgid	1 cm paksused ümarad viilud	–	vintske	4–14
Sibulad, porrulaugud	ümarad viilud	–	vintske	4–10
Ürdid	eemaldage vars, kuid ärge purustage	–	rabe	2–5
Seened	viilutage pooleks või ümarateks viiludeks	–	rabe	4–6

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

## NÕUANDED JA SOOVITUSED

Puuvilju saab tarbida kuivatatult. Kuid neid saab kasutada ka erinevate retseptide koostisosadena. Kui soovite kasutada kuivatatud puuvilju sarnaselt värskete puuviljadega, siis peate neid pehmemdama, see tähendab, et tagastama kuivatamisel eraldatud niiskuse. Leotage soovitud koguses puuvilju umbes 4 tunni jooksul (mida lühem aeg, seda parem) samas koguses vees (näiteks üks tass puuvilju ühes tassis vees – mida vähem, seda parem). Seejärel saate retseptides kasutada puuvilju sarnaselt värskete puuviljadega. Varajased ploomid on madala suhkrusisaldusega ning seega ei ole kuivatamiseks sobivad.

Enne juurviljade kasutamist toiduvalmistamisel, soovitame neid leotada. Näiteks üks tass kuivatatud juurvilju ühes tassis vees. Ärge kasutage vett rohkem kui on vaja toidu valmistamiseks. Ärge laske pehmemdatud juurviljadel enne järgnevat kasutamist liiga kaua seista. Juurviljade valmistamisaeg on sama mis külmutatud

juurviljadel. Enne suppide valmistamist ei ole vaja juurvilju pehmendada. Suppides, kastmetes ja salatites kasutatavate kuivatatud juurviljade suurust on võimalik köögiseadmete abil vähendada. Püreesuppide, kastmete ja lastetoitude valmistamiseks on võimalik kasutada jahvatatud kuivatatud juurvilju. Ärge säilitage jahvatatud juurvilju rohkem, kui suudate kasutada 1 kuu jooksul, kuna juurviljad ei talu pikemaajalist säilitamist. Loomulikult saate pehmendatud juurvilju ja värsked juurvilju segada ja kasutada. Pipraid saab jahvatada või pulbristada ning edaspidiseks kasutamiseks säilitada õhukindlas purgis.

Seeni (nagu juurvilju) saab leotada ning kasutada sarnaselt värskete seentega. Suppides ja kastmetes kasutamiseks saate seeni jahvatada.

Ürdid ei vaja lisatöötlust, välja arvatud purustamist või jahvatamist või kõvade osade eemaldamist.

Retseptid leiate veebisaidil [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## KUIVATATUD TOIDUAINETE SÄILITAMINE

Enne säilitamist laske toiduainetel täielikult maha jahtuda (vastasel juhul võivad nad rikneda). Enne pikemaajalist säilitamist oodake umbes 1 nädal. Pakkige kuivatatud toiduained väikeste kogustena nii, et pärast avamist saate ära kasutada kogu pakendi. Säilitage kuivatatud toiduaineid korduvsuletavates purkides (ärge kasutage plastmahuteid) või riidest või paberist kottides. Kuivatatud toiduainete säilitamiseks sobivad väga hästi konserveerimiskilega ja vaakumpumbaga kotid. Kuivatatud toiduaineid saab säilitada toatemperatuuril. Kuid kõige paremad on kuivad, jahedad ja pimedad kohad.

Temperatuuridel alla 10 °C pikeneb säilitusaeg 2 korda.

Soovitame aeg-ajalt säilitatavaid toiduaineid kontrollida. Pakendi sisuga ja kuivamisajaga isekleepuvad sildid tagavad säilitamistingimustest ülevaate saamise.

## HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

Kuivati puhastamisel või mistahes muude kuivatiga seotud toimingute korral ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti. Puhaste seadet kergelt niisutatud lapiga. Üksikuid riuleid ja kuivati katet võite puhastada tavalise nõudepesuvedelikuga. Mootori õhu sissendava (võre) peab olema täiesti puhas ning tagama õhu vaba juurdepääsu. Juhul kui mustus või tolm ummistab võre, siis puhastage seda harja või tolmuimejaga. Ärge sukeldage alust vette ning ärge loputage seda kunagi jooksva vee all.

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

## VEAOTSING

Probleem	Põhjus	Lahendus
Mootor ei tööta.	Pistik on halvasti ühendatud pistikupesasse.	Kontrollige pistiku ühendust.
	Toitevõrgus puudub pinget.	Kontrollige pinget, näiteks kasutades muud seadet.
	Toitejuhe on kahjustatud.	Kontrollige ja remontige kahjustatud toitejuhet volitatud teeninduskeskuses.
Mootor töötab, kuid kuivati ei tooda soojust.	Ülekuumenemise termokaitse on aktiveerunud.	<b>Ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti.</b> Laske seadmel maha jahtuda. Kui kuivati pärast mahajahtumist ei käivitu, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: 220–240 V~ 50/60 Hz

Nimivõimsus: 250 W

Müratase: < 20 dB

## KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

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

## TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

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

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

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



08/05

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



Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on reserveeritud.

## SAUGOS INSTRUKCIJOS

### Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

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

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

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

laisvą oro cirkuliavimą tinkamam jo eksploatavimui. Neuždenkite prietaiso angų, nes prietaisas gali perkaisti.

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

18. Naudokite prietaisą tik pagal šiame vadove aprašytas instrukcijas. Šis maisto džiovintuvas skirtas tik naudojimui namuose. Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo šio prietaiso naudojimo.
19. Šiuo prietaisu gali naudotis 8 ir vyresnio amžiaus vaikai, žmonės su fizine ir psichine negalia, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jie buvo išmokyti, kaip naudotis prietaisu saugiai ir supranta potencialią riziką. Vaikams negalima leisti žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams neleidžiama atlikti šio prietaiso valymo ar techninės priežiūros darbo, nebent jiems 8 ir daugiau metų bei yra prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikai turėtų laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.

**Do not immerse in water! – Nemerkti į vandenį!**

## DŽIOVINIMAS

Džiovinimas – yra vienas iš seniausių maisto konservavimo metodų. Maisto produkto sudėtyje yra daugiau ar mažiau vandens, kuris pašalinamas džiovinimo proceso metu. Tuo pačiu metu pašalinama pelėsių ir puvimą bakterijų dauginimosi terpė. Tinkamai atlikus džiovinimą ir geromis sąlygomis, išdžiovintus maisto produktus galima išlaikyti nesugedusius iki keleto metų. Pašalinus drėgmę, suaktyvėja aromatiniai junginiai, todėl maistas tampa skanesniu. Konservavimas atliekamas natūraliu būdu, nenaudojant konservantų. Neprarandami vitaminai ir mineralai. Net jei ir naudojate maistą skardinėse arba šaldytą, džiovinimas suteiks Jums daugiau galimybių sandėliuoti vaisius, daržoves, grybus, žoleles ir arbatžoles, ir tai praturtins Jūsų žinias apie maisto ruošą. Mūsų geografinėmis sąlygomis, maisto džiovinimas saulėje yra labiau atsitiktinis. Džiovinant maistą elektrinėje arba dujinėje orkaitėje, kuri nėra tam skirta, maistas „prakaituoja“ dėl sumažėjusios oro cirkuliacijos, iš jo laša sultys, ir maistas pridėga prie kepimo skardos. Be to, pridėgusiais maisto sultis labai sunku nušveisti nuo orkaitės.

Jūsų naujasis maisto džiovintuvas yra greitesnis ir daug veiksmingesnis dėl fizikiniais duomenimis grindžiamos sistemos. Po įleisties oro srautas tolygiai įkaista ir pasiskirsto tam, kad pašalintų drėgmės turinį iš maisto produkto, paruošto ant kiekvienos lentynėlių. Drėgnas oras ištraukimas per angas, esančias džiovintuvo dangtyje. Ši sistema leidžia džiovinti keliais lygmenimis, tačiau, kad maisto turinio džiovinimas vyktų tolygiai visame džiovintuve, būtina keisti lentynėlių tvarką, kadangi pats intensyviausias džiovinimas vyksta apatiniame lygyje. Tik pasibaigus džiovinimo procesui, rekomenduojame vizualiai ir prisilietimu patikrinti džiovinimo kokybę. Jei nuspręsite, įmanoma išrūšiuoti maistą ir prailginti džiovinimo trukmę.

## NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Džiovinimui tinkami vaisiai ir daržovės turi būti švieži ir visiškai prinokę. Jei džiovinami vaisiai yra pasenę, suminkštėję, prastos kokybės, gauti kokybiško džiovinto vaisiaus nepavyks. Neprinokę vaisiai neturi spalvos ir skonio, ko džiovinimo procesas pagerinti nepadės. Pernokęs vaisius yra kietas ir sumedėjęs arba minkštas ir ištižęs. Džiovininkite savalaikį šviežią maistą ir tuo pačiu metu. Prieš džiovinimą nuplaukite vaisių taip, kad jis būtų švarus ir pasišalintų chemikalai. Apžiūrėkite vaisius ir tuos, kurie sugedę, supelėję ar kitaip pažeisti išmeskite, nes priešingų atveju jie gali sugadinti visą ruošinį. Nepamirškite, kad džiovinimo proceso metu Jūs pajusite džiovinamo maisto kvapą, kuris nėra kiekvienam žmogui malonus.

### Prieš naudojimą pirmąjį kartą:

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas nuo džiovintuvo.

LT

2. Pastatykite džiovintuvą ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo šilumos šaltinių. Pasirinkite paviršių, atsižvelgdami į faktą, kad džiovinimo metu prietaiso nereikės perkelti į kitą vietą. Paviršiaus apkrovos galia turi atitikti džiovintuvo svorį, įskaitant ruošiamą turinį. Bent 15 cm laisvą tarpą reikia palikti aplink prietaisą, kad būtų užtikrintas tinkamas džiovintuvo veikimas.
3. Surinkite naują džiovintuvą ir paleiskite jį be maisto maždaug 30 minučių. Tada palaukite kol džiovintuvas atauš. Nuplaukite džiovintuvo lentynėles ir dangtį šiltu vandeniu bei drėgna šluoste nušluostykite pagrindo išorinę dalį.

## PROCEDŪRA

1. Nuplaukite ir išdžiovinkite maistą prieš paruošdami jį džiovinimui. Džiovinimui išrinkite tik nesugadintus maisto produktus, pažeistas sritis nupjaukite. Iš vaisių išimkite kauliukus ir šerdis. Paruoštas vaisius turi būti prinokęs, bet ne pernokęs.
2. Jei supjaustysite maistą vienodais griežinėliais (apie 0,6 cm), džiovinimo procesas bus tolygus. Ploni griežinėliai greičiau džiūva, tačiau nepamirškite, kad džiovinimo procesas ženkliai sumažina jų dydį. Nenuluptą vaisių dėkite žieve žemyn, nupjautąją puse į viršų. Nevienodos formos griežinėlius sudėliokite žievės puse, o ne pjūvio puse. Daržoves paskirstykite tolygiai vienu sluoksniu. Žolelės džiovinkite labai nedaug. Nulaužkite stiebelį, o dar labiau nesmulkinkite. Džiovinimo metu turite apsukti lapuotąsias žoleles, siekiant išvengti šūsnivimo.
3. Paskirstykite turinį tolygiai ant džiovintuvo lentynėlės, nedėkite gabalų vieno ant kito ir palikite tarpelius tarp atskirų gabalų. Kad užtikrintumėte tinkamą oro cirkuliaciją, padenkite apie 85% džiovintuvo lentynėlės.

### Pastaba:

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

### Blanširavimas

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

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

### Vaisius ir daržoves galite mirkyti šiuose tirpaluose:

- Palyginus su kitais metodais, citrinų ir ananasų sultys yra natūralus būdas spalvai išsaugoti.
  - Natrio sulfitas: produktą maisto ruošai pirkite vaistinėje.
  - Citrinos ir askorbo rūgštis produktui suteikia „vitamino C rūgštumo pojūtį“.
  - Blanširavimas verdančiu vandeniu arba garais
  - Blanširavimas sultyse padeda išsaugoti obuolių, abrikosų, figų, nektarinų, persikų, kriaušių ir slyvų spalvą. Rezultatas – saldennis, cukruotas vaisius.
4. Temperatūros valdikliu nustatykite reikiamą džiovinimo temperatūrą. **Tinkamo džiovinimo užtikrinimui mažiausias lentynėlių skaičius yra 5!**

Maisto tipai	Rekomenduojama temperatūra
Gėlės	35–40 °C
Žolelės	40°C
Tešla	40 – 50 °C
Daržovės	50 – 55 °C



Maisto tipai	Rekomenduojama temperatūra
Vaisiai (obuoliai)	55 – 60 °C
Vaisiai (kriaušės)	55 – 60 °C
Vaisiai (abrikosai, persikai, slyvos)	55 – 60 °C
Mėsa, žuvis	65 – 70 °C

Džiovinimo temperatūra yra tik apytikrė, ji priklauso nuo griežinėlio storio, vandens turinio maiste ir kitų veiksnių. Turite bandyti, kuri nuostata tinka Jums, kol būsite patenkinti išdžiovintais produktais.

- Perjunkite įjungimo mygtuką į padėtį I.
- Džiovinimo apatinėje dalyje esančios lentynėlės yra labiau veikiamos šiltesnio ir sausesnio oro, todėl produktas išdžiūva greičiau. Todėl džiovinimo metu svarbu keisti lentynėlių tvarką (padalinti džiovinimo laiką į du pakeitimus). Džiovinimo metu, kuris gali trukti iki 24 valandų (nenuluptų vaisių – vyšnios, slyvos), keiskite lentynėlių tvarką kas 3–4 valandas, kad užtikrintumėte tolygų džiovinimą visame džiovinuve). Keiskite lentynėles maždaug taip, kaip parodyta paveikslėlyje, ir pasukite jas į šoną ketvirtį apsisukimo, kad užtikrintumėte tolygų džiovinimą.



- Prieš patikrindami išimkite saujelę produkto iš džiovinimo ir leiskite jam atšalti kelias minutes. Karštas produktas atrodo minkštesnis, drėgnesnis ir labiau lankstesnis nei atušęs. Produktas privalo būti pakankamai sausas, kad nesidaugintų mikroorganizmai ir kad jis negestų. Džiovinimo maisto produktai turi būti kieti ir trapūs. Džiovinimo vaisiai turi būti panašūs į odą ir lankstūs. Namuose džiovinamas vaisius turi būti džiovinamas ilgesniam sandėliavimo laikui negu džiovinimo vaisiai iš parduotuvės.

Vaisius – lankstus

Žalumynai – sausi, trapūs

Grybai – nuo panašaus į odą iki trapaus

Žolelės – trapios

- Išjunkite džiovinimą po to, kai baigsite džiovinimo procesą, atjunkite prietaiso maitinimą ir leiskite atšalti.

## Tam tikrų džiovinimo maisto produktų lentelė

### Vaisius

Rūšis	Paruošimo metodas	Spec. išankstinis apdorojimas	Sausumo testas, paviršius	Džiovinimo laikas val.
Obuoliai	supjaustyti griežinėliais arba apskritimais, išimti šerdį	taip	lankstus	4–15
Abrikosai	supjaustyti skiltelėmis arba ketvirčiais	taip	lankstus	8–36
Šviežias ananasas	nulupti ir supjaustyti apskritimais	–	lankstus	6–36
Konservuotas ananasas	supjaustyti, išdžiovinoti	–	panašus į odą	6–36

LT

Rūšis	Paruošimo metodas	Spec. išankstinis apdorojimas	Sausumo testas, paviršius	Džiovinimo laikas val.
Prinokę bananai	supjaustyti 4 mm apvaliais griežinėliais arba 4 mm storio juostelėmis	–	trapus, traškus	5–24
Kriaušės	išimti šerdį, perpjauti per pusę arba griežinėliais	taip	lankstus, panašus į gumą	5–24
Braškės	perpjauti per pusę, mažų nepjaustyti	taip	nesudrėkęs	5–24
Slyvos	perpjauti per pusę arba pilkti visą, su kauliuku arba be jo	–	lankstus	5–24
Vynuogės	įpjauti, pageidautina rūšis be sėklyčių	–	lankstus, panašus į gumą	6–36
Vyšnios	visos, su kauliukais	–	panašus į odą	6–36
Persikai	gerai prinokę	taip	lankstus, panašus į gumą	5–24
Citrusinis vaisius	supjaustyti griežinėliais arba atskirti, nulupti režiais skoniui	–	lankstus	6–36
Rabarbaras	naudoti tik jaunus stiebus, nuplovus supjaustyti 3 cm gabaliukais	taip	nesudrėkęs	4–16

## Daržovės

Rūšis	Paruošimo metodas	Blanširavimas min.	Sausumo testas, paviršius	Džiovinimo laikas val.
Artišokas	nuvalyti, perpjauti pusiau	2–4	trapus	4–12
Šparagas	nulupti, palikti visą arba supjaustyti 2 cm gabaliukais	2–3	trapus	8–36
Pupos (žalios)	nupjauti galus, perpjauti kryžmai	3–4	trapus	4–14
Brokoliai	padalyti į gabalus, 0,5 val. pamirkyti druskos ir vandens tirpale	3–4 arbatiniai šaukšteliai acto	trapus	5–15
Žiedinis kopūstas	padalyti į gabalus, 0,5 val. pamirkyti druskos ir vandens tirpale	3–4 arbatiniai šaukšteliai acto	panašus į odą	5–15
Savojinis kopūstas	nuplauti ir supjaustyti juostelėmis	2–3 garuose	panašus į odą	4–12
Morkos	supjaustyti įstrižai arba išilgai	2–3	panašus į odą	4–12
Salierų šaknys	apvalūs griežinėliai	2–3	trapus	4–12
Agurkai	1 cm storio apvalūs griežinėliai	–	panašus į odą	4–14
Svogūnas, porai	apvalūs griežinėliai	–	panašus į odą	4–10
Žolelės	nulaužti stiebelį, nesugrūsti	–	trapus	2–5
Grybai	perpjauti pusiau arba apvaliais griežinėliais	–	trapus	4–6

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

## PATARIMAI IR REKOMENDACIJOS

Džiovinus vaisius galima tiesiog sunaudoti. Tačiau tai taip pat daugelio receptų sudedamoji dalis. Jei norite naudoti džiovintus vaisius taip pat kaip šviežius, turite vaisių suminkštinti, o tai reiškia, kad turite grąžinti drėgmę, kuri buvo iki džiovinimo. Įmerkite reikiamą vaisių kiekį į maždaug tokią pat vandens tūrį (pvz., į vieną

puodelį vandens – vieną puodelį vaisių – mažiau vandens geriau) ir palikite vaisius pamirkti maždaug 4 val. (šiuo atveju trumpesnė trukmė, taip pat geriau). Tada galite naudoti vaisius pagal tokius pat receptus kaip ir šviežius. Ankstyvosios slyvos turi mažiau cukraus, ir todėl nėra tinkamos džiovinimui.

Prieš verdant rekomenduojame pamirkyti daržoves. Pvz., 1 puodelyje vandens 1 puodelį džiovintų daržovių. Maisto ruošai nenaudokite daugiau vandens negu reikia. Prieš toliau panaudodami nepalikite suminkštintų daržovių stovėti per ilgai. Daržovių virimo laikas yra toks pat kaip ir užšaldytų. Nėra būtina minkštinti daržovių prieš verdant sriubą. Naudojantis virtuviniais prietaisais įmanoma susmulkinti džiovintas daržoves pagal dydį, kurio reikia sriuboms, padažams ir salotoms. Ruošiant kremines sriubas, padažus, maistą kūdikiams, geriausia naudoti maltas džiovintas daržoves. Neprimalkite daugiau daržovių nei sunaudotumėte per 1 mėnesį, nes ilgai sandėliuojant mažėja daržovių patvarumas.

Be abejo, galite maišyti ir naudoti minkštintas daržoves su šviežiomis. Papriką galima sumalti arba sutrinti į miltelius bei panaudojimui ateityje laikyti orui nepralaidžiuose stiklainiuose.

Mes pamirkome grybus (kaip ir daržoves) bei naudojame juos kaip šviežius. Sriuboms ir padažams galite sumalti grybus.

Žolelių nereikia papildomai apdoroti, išskyrus jei reikia smulkintų arba maltų, o taip pat pašalinus kietąsias dalis.

Receptus rasite [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## DŽIOVINTŲ VAISIŲ LAIKYMAS

Leiskite maistui visapusiškai ataušti prieš padėdami sandėliavimui (nes priešingu atveju maistas suges). Palaukite 1 savaitę prieš padėdami ilgalaikiam sandėliavimui. Supakuokite mažesnę džiovintų gabalėlių kiekį tiek, kad atidarę suvartotumėte vienu kartu. Laikykite džiovintą maistą daugkartinio užsandarimo stiklainiuose (nenaudokite plastikinių talpyklių) arba medžiaginiuose arba popieriniuose maišeliuose. Džiovintoms daržovėms laikyti labai tinka konservavimo folija arba vakuuminiai maišeliai. Džiovintą maistą galima laikyti kambario temperatūroje. Tačiau geriausiai tinka sausa, vėsi ir tamsi vieta.

Jei temperatūra mažesnė nei 10 °C, tinkamumo naudoti trukmė prailgėja 2 – 3 kartus.

Rekomenduojame kartkartėmis tikrinti sandėliuojamus maisto produktus. Lipdukai, kuriuose nurodomas turinys ir džiovinimo data sandėliavimu metu užtikrina Jūsų kontrolę.

## VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš valydami arba kitaip tvarkydami džiovintuvą, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Prietaisą valykite šiek tiek sudrėkinta šepeta. Atskiras lentynėles ir džiovintuvo dangtį galite valyti įprastiniu indaplovės skysčiu. Oro įleidimo anga (grotelės) ant variklio turi būti absoliučiai švarios, kad galėtų cirkuliuoti oras. Jei ant grotelių pateko nešvarumų arba jos užsikimšo dulkelėmis, valykite šepetėliu arba dulkiu siurbliu. Niekada neskalkaukite arba nemerkite pagrindo po vandeniu.

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

## TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Neveikia variklis.	Kištukas neteisingai prijungtas prie elektros lizdo.	Patikrinkite, ar sujungimas teisingas.
	Lizdo nėra įtampos.	Patikrinkite įtampą, pavyzdžiui, prijungę kitą prietaisą.
	Pažeistas maitinimo laidas.	Įgaliotame techninės priežiūros centre atlikite patikrą ir remontą.
Variklis veikia, tačiau džiovintuvus nešyla.	Suveikė terminis saugiklis dėl perkaitimo.	<b>Ištraukite maitinimo laidą iš lizdo.</b> Leiskite prietaisui atvėsti. Jei džiovintuvus net ir ataušęs nekaista, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

LT

## TECHNINIAI PARAMETRAI

Vardinė įtampa: 220–240 V~ 50/60 Hz

Vardinė įvesties galia: 250 W

Triukšmo lygis: < 20 dB

## NAUDOJIMAS IR ATLEKŲ UTILIZAVIMAS

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

## GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

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

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

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

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

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

**Rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākai uzziņai!**

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

Lai nepieļautu aizdegšanās vai strāvas trieciena risk, lietojot elektroierīces, ir jāievēro pamata piesardzības pasākumi, tostarp:

1. Pārlicinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.

2. Neizmantojiet pārtikas žāvētāju, ja ierīce vai barošanas vads ir bojāti.

**Visi remontdarbi, tostarp vada nomaina, ir jāveic profesionālam apkopes centram! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks! Pirms lietošanas regulāri pārbaudiet ierīci un barošanas vadu.**

3. Aizsargājiet ierīci no tiešiem saules stariem, saskares ar ūdeni un citiem šķidrumiem, lai nepieļautu strāvas triecienu. Nekad nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā!

4. Neizmantojiet pārtikas žāvētāju ārpus telpām vai mitrā vidē. Nepieskarieties barošanas vadam ar slapjām rokām. Strāvas trieciena risks.

5. Nenovietojiet pārtikas žāvētāju viegli uzliesmojošu priekšmetu tuvumā vai zem tiem, piem., aizkaru tuvumā. Virsmas temperatūras žāvētāja tuvumā, kamēr tas darbojas, var būt augstākas nekā parasti. Novietojiet žāvētāju tādā attālumā no citiem priekšmetiem, kas nodrošina brīvu gaisa cirkulāciju, kāda nepieciešama pareizai darbībai. Neaizsedziet ierīces spraugas – pārkaršanas risks.

6. Nenovietojiet neko uz žāvētāja, un nepārvietajiet to, kamēr tas nav pilnīgi atdzisis.

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

un nav nodrošināta uzraudzība. Nodrošiniet, ka bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nevar piekļūt ierīcei un tās barošanas vadam.

## **Do not immerse in water! – Neiegremdēt ūdenī!**

### **ŽĀVĒŠANA**

Žāvēšana ir viena no senākajām pārtikas konservēšanas metodēm. Ēdiens satur lielāku vai mazāku ūdens daudzumu, kas žāvēšanas procesā tiek izvadīts. Vienlaikus jūs atbrīvojaties no pelējuma un pušanas avota. Pareizi izžvētu pārtiku labos glabāšanas apstākļos var glabāt vairākus gadus. Ēdiena atbrīvošana no mitruma koncentrē aromātiskos savienojumus, padarot ēdienu vēl gardāku. Konservācija tiek veikta dabiski, neizmantojot konservantus. Netiek iznīcināti nekādi vitamīni un minerālvielas. Pat ja jūs jau konservējat vai sasaldējat produktus, žāvēšana paplašinās jūsu iespējas uzglabāt augļus, dārzeņus, sēnes, garšaugus un tējas, kā arī bagātinās jūsu kulinārās zināšanas. Mūsu ģeogrāfiskajos apstākļos ēdiena izžāvēšana saulē var notikt nejauši. Žāvējot ēdienu elektriskajā vai gāzes krāsnī, kas tam nav paredzēta, ēdiens „svīst” nepietiekamas gaisa cirkulācijas dēļ; pil sula, un ēdiens pielip paplātei. Turklāt sadegušo sulu no krāsns ir ļoti grūti iztīrīt.

Jūsu jaunais pārtikas žāvētājs ir ātrāks un efektīvāks, pateicoties uz fizikas principiem balstītai sistēmai. Ienākošā gaisa plūsma tiek vienmērīgi uzsildīta un izplatīta, lai žāvētu uz katras paplātes novietoto ēdienu. Mitrāis gaiss tiek izvadīts pa spraugām žāvētāja vākā. Šī sistēma ļauj veikt žāvēšanu visos līmeņos, taču, lai nodrošinātu visa žāvētāja satura vienmērīgu žāvēšanu, ir nepieciešams mainīt paplāšu secību, jo žāvēšanas process apakšējā līmenī ir spēcīgāks. Tieši pirms žāvēšanas procesa beigām ir ieteicams pārbaudīt žāvēšanas kvalitāti vizuāli un ar tausti. Mainiet ēdienu izvietošanas secību un palieliniet žāvēšanas ilgumu pēc vajadzības.

### **LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS**

Žāvējamajiem augļiem un dārzeņiem jābūt svaigiem un pilnīgi gataviem. Nav iespējams iegūt kvalitatīvu žāvētu ēdienu no veciem, nobružātiem, sliktas kvalitātes augļiem. Negataviem augļiem trūkst krāsas un garšas, ko žāvēšana nevar uzlabot. Pārgatavojušies augļi ir cieti un kokaini vai miksti. Žāvējiet produktus svaigus, laicīgi un vienlaikus. Pirms žāvēšanas augļus notīriet un nomazgājiet, lai tie būtu tīri un bez ķīmiskām vielām. Apskatiet augļus un izņemiet visus, kas ir bojāti vai pelējuši; pretējā gadījumā var sabojāties visa partija. Atcerieties, ka žāvēšanas laikā būs jūtams žāvējamo augļu aromāts, kas ne visiem šķiet patīkams.

#### **Pirms pirmās lietošanas reizes:**

1. Izņemiet no žāvētāja visu iepakojuma materiālu.
2. Novietojiet žāvētāju uz stabilas un karstumizturīgas virsmas pietiekamā attālumā no citiem siltuma avotiem. Izvēlieties virsmu, paturot prātā, ka žāvēšanas laikā žāvētāju nav ieteicams pārvietot. Virsmai jāspēj panest žāvētāja un visu žāvējamo produktu svaru. Ap ierīci jābūt vismaz 15 cm brīvas vietas, lai nodrošinātu pareizu žāvētāja darbību.
3. Uztādiat jauno žāvētāju, un ļaujiet tam darboties bez produktiem apmēram 30 minūtes. Pēc tam ļaujiet žāvētājam atdzist. Nomazgājiet žāvētāja paplātes un vāku ar siltu ūdeni, un no ārpuses noslaukiet žāvētāja pamatni ar mitru drānu.

### **PROCESS**

1. Pirms produktu sagatavošanas žāvēšanai nomazgājiet un nosusiniet tos. Žāvēšanai atlasiet tikai nebojātus produktus; izgrieziet bojātās daļas. No augļiem izņemiet kauliņus un serdes. Augļiem jābūt gataviem, bet tie nedrīkst būt pārgatavojušies.
2. Žāvēšanas process būs vienmērīgs, sagriežot produktus vienāda biezuma šķēlēs (apm. 0,6 cm). Plānākas šķēles žūst ātrāk, taču atcerieties, ka žāvēšanas process būtiski samazina to izmēru. Novietojiet nemizotos augļus ar grieztu pusi augšup. Novietojiet neregulāras formas gabalus uz malas ar mizu, nevis uz grieztās malas. Vienmērīgi izklājiet dārzeņus vienā slānī. Garšaugus žāvējiet ļoti viegli. Nogrieziet tikai kātu, nesasmalciniet garšaugus sīkāk. Lapu augi žāvēšanas procesa laikā ir jāapgriež, lai nepieļautu salipšanu.

3. Izvietojiet gabalus uz žāvētāja paplātes vienmēri; nenovietojiet gabalus vienu uz otra, un atstājiet vietu starp tiem. Izmantojiet apmēram 85% no katras žāvētāja paplātes virsmas, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.

### Piezīme:

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

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

### Blanšēšana

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

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

### Jūs varat iemērt augļus un dārzeņus šādos šķīdumos:

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

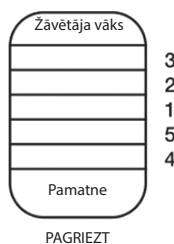
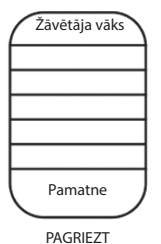
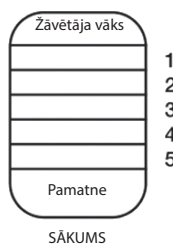
4. Iestatiet nepieciešamo žāvēšanas temperatūru ar temperatūras regulētāju. **Minimālais paplašu skaits, lai nodrošinātu pienācīgu žāvēšanu, ir 5!**

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

Žāvēšanas temperatūra ir aptuvena; tā ir atkarīga no šķēļu biezuma, produktu ūdens saturs un citiem faktoriem. Izmēģiniet dažādus iestatījumus, lai atrastu sev piemērotākos.

5. Iestatiet pogu On stāvoklī I.
6. Paplātes žāvētāja lejusdaļā ir pakļautas siltāka un sausāka gaisa iedarbībai, un tādējādi produkti žūst ātrāk. Tādēļ žāvēšanas procesa laikā ir nepieciešams mainīt paplašu secību (sadaliet žāvēšanas laiku divās mainīšanas reizēs). Žāvēšanas laikā, kas var aizņemt līdz 24 stundām (augļiem ar mizu – ķiršiem, plūmēm), mainiet paplašu secību ik pēc 3–4 stundām, lai nodrošinātu vienmērīgu žāvēšanu. Mainiet paplātes, kā parādīts attēlā, un pagrieziet tās par 90°, lai nodrošinātu vienmērīgu žāvēšanu.





7. Pirms produktu nogaršošanas izņemiet sauju ēdiena no žāvētāja un ļaujiet tam dažas minūtes atdzist. Karsti produkti ir mikstāki, mitrāki un elastīgāki, nekā atdzisušie. Produktiem jābūt pietiekami sausiem, lai nepieļautu mikroorganismu vairošanos un sabojāšanos. Žāvētiem produktiem jābūt cietiem un trausliem. Žāvētiem augļiem jābūt sīkstiem un elastīgiem. Mājās žāvētiem augļiem, kas paredzēti ilgai glabāšanai, jābūt sausākiem, nekā veikalos pieejamiem žāvētiem augļiem.

Augļi – elastīgi

Dārzeni – sausi, trausli

Sēnes – sīkstas vai trauslas

Garšaugi – drupani

8. Pēc žāvēšanas beigām izslēdziet žāvētāju, atvienojiet to no rozetes un ļaujiet atdzist.

## Dažu produktu veidu žāvēšanas tabula

### Augļi

Veids	Sagatavošanas metode	Īpaša priekšapstrāde	Sausuma pārbaude, virsma	Žāvēšanas ilgums (h)
Āboli	sagriezt šķēlēs vai riņķos, izņemt serdi	jā	elastīga	4–15
Aprikozes	sagriezt divās vai četrās daļās	jā	elastīga	8–36
Svaigi ananāsi	nomizot un sagriezt riņķos	–	elastīga	6–36
Konservēti ananāsi	sagriezt šķēlēs, nosusināt	–	sīksti	6–36
Nogatavojušies banāni	sagriezt 4 mm biezs apaļās šķēlēs vai 4 mm biezs strēmelēs	–	trausli, kraukšķīgi	5–24
Bumbieri	izņemt serdi, pārgriezt uz pusēm vai sagriezt šķēlēs	jā	elastīgi, sīksti	5–24
Zemenes	pārgriezt uz pusēm, mazās atstāt veselas	jā	nav aprasojusi	5–24
Plūmes	puses vai veselas, ar kauliņiem vai bez	–	elastīga	5–24
Vinogas	iegriezt; vēlams izmantot vīnogas bez sēklām	–	elastīgi, sīksti	6–36
Ķirši	veseli, ar kauliņiem	–	sīksti	6–36
Persiki	labi nogatavojušies	jā	elastīgi, sīksti	5–24
Citrusaugļi	sagriezt vai sadalīt šķēlēs; pierīvēt mizu garšai	–	elastīga	6–36
Rabarberi	izmantojiet tikai nomazgātus kātus, kas sagriezti 3 cm biezos gabalos	jā	nav aprasojusi	4–16

## Dārzeni

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

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

## PADOMI UN IETEIKUMI

Žāvētus augļus var ēst atsevišķi. Taču tie ir piemēroti arī kā sastāvdaļa daudzām receptēm. Ja vēlaties izmantot žāvētus augļus tāpat kā svaigus, jums tie ir jāizmērcē, lai atjaunotu sākotnējo mitruma līmeni. Iemērciet nepieciešamo augļu daudzumu tādā pašā ūdens daudzumā (t.i., viena tase augļu vienā tasē ūdens; labāk izmantot mazāku, nevis lielāku ūdens daudzumu) un ļaujiet tiem mērcēties apmēram 4 stundas (arī šeit ir sāks laiks ir labāks). Pēc tam varat augļus receptēs izmantot tāpat kā svaigus augļus. Agrajām plūmēm ir zems cukura saturs, un tādēļ tās nav piemērotas žāvēšanai.

Mēs iesakām dārzeņus pirms gatavošanas izmērcēt. Piem., 1 tase žāvētu dārzeņu un 1 tase ūdens. Neizmantojiet vairāk ūdens, nekā nepieciešams ēdiena pagatavošanai. Neatstājiet izmērcētos dārzeņus pārāk ilgi līdz turpmākai izmantošanai. Dārzeņu gatavošanas laiks ir tāds pats kā saldētiem dārzeņiem. Pirms zupas gatavošanas dārzeņus izmērcēt nav nepieciešams. Žāvētos dārzeņus var sagriezt izmēros, kas nepieciešami zupu, mērču un salātu pagatavošanai, izmantojot virtuves piederumus. Krēmzupu, krējuma mērču un zidaiņu barības gatavošanai ir vēlams izmantot samaltus žāvētos dārzeņus. Nesamaliet vairāk dārzeņu, nekā varat izmantot 1 mēneša laikā, jo tie nav piemēroti ilgākai glabāšanai.

Protams, jūs varat arī sajaukt izmērcētos dārzeņus un svaigus dārzeņus. Piparus var sasmalcināt vai samalt un glabāt hermētiskās burkās vēlākai lietošanai.

Sēnes izmērcē (tāpat kā dārzeņus) un izmanto tāpat kā svaigas. Sēnes var sasmalcināt izmantošanai zupās un mērcēs.

Garšaugiem nav nepieciešama papildu apstrāde, izņemot sasmalcināšanu vai cieto daļu izņemšanu.

Receptes vietnē [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu)

## ŽĀVĒTU PRODUKTU GLABĀŠANA

Pirms novietojat produktus glabāšanai, ļaujiet tiem pilnīgi atdzist (pretējā gadījumā tie var sabojāties). Pirms ilgstošas glabāšanas gaidiet apmēram 1 nedēļu. Novietojiet glabāšanai nelielus žāvētu produktu daudzumus, lai pēc atvēršanas varētu izlietot visu iepakojumu. Glabājiet žāvētos produktus atkārtoti aizveramās burkās

(neizmantojiet plastmasas traukus) vai auduma vai papīra maisiņos. Žāvētu dārzenu glabāšanai ļoti piemērota ir konservēšanas folija vai maisiņi ar vakuuma sūkni. Žāvētus produktus var glabāt istabas temperatūrā. Taču piemērotākās ir sausas, vēsas un tumšas vietas.

Temperatūrā, kas zemāka par 10 °C, glabāšanas laiks ir 2–3 reizes ilgāks.

Mēs iesakām glabāšanai novietotos produktus laiku pa laikam pārbaudīt. Uzlīmes, kur norādīts saturs un žāvēšanas datums, palīdzēs jums organizēt savus krājumus.

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas vai jebkādu citu darbību veikšanas atvienojiet žāvētāja barošanas vadu no rozetes. Tīriet ierīci, izmantojot viegli samitrinātu drāni. Paplātes un žāvētāja vāku var tīrīt, izmantojot parastu trauku mazgājamo šķidrumu. Motora gaisa iepļūdes spraugām (režģim) jābūt pilnīgi tīram, lai nodrošinātu gaisa padevi. Ja režģi aizsprosto putekļi vai netīrumi, notīriet to, izmantojot suku vai putekļu sūcēju. Nekad neskalojiet un neiemērciet pamatni tekošā ūdenī.

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

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Nedarbojas motors.	Kontaktdakša nav pienācīgi pievienota rozetei.	Pārbaudiet rozetes savienojumu.
	Rozete nenodrošina barošanu.	Pārbaudiet spriegumu, piem., pieslēdzot citu ierīci.
	Bojāts barošanas vads.	Nogādājiet ierīci pilnvarotā apkopes centrā pārbaudes un remonta veikšanai.
Motors darbojas, bet žāvētājs nerada siltumu.	Iedarbojies termiskais pārkaršanas drošinātājs.	<b>Atvienojiet barošanas vadu no rozetes.</b> Ļaujiet ierīcei atdzist. Ja žāvētājs pēc atdzīšanas nedarbojas, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru.

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

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

Nominālā ieejas jauda: 250 W

Trokšņa līmenis: < 20 dB

## ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

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

## ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

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

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

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

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

Iespējamā teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



LV

08/05



# www.ecg-electro.eu

**CZ**

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

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

**SK**

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka  
Mlynské Nivy 71  
821 05 Bratislava

e-mail: ECG@kbexpert.cz

**PL**

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

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

**HU**

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

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

**DE**

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

**HR/BIH**

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

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

**SI**

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

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

**SR/MNE**

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

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

**FR**

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

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

**IT**

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

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

**ES**

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

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

**ET**

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

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

**LT**

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

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

**LV**

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

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

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