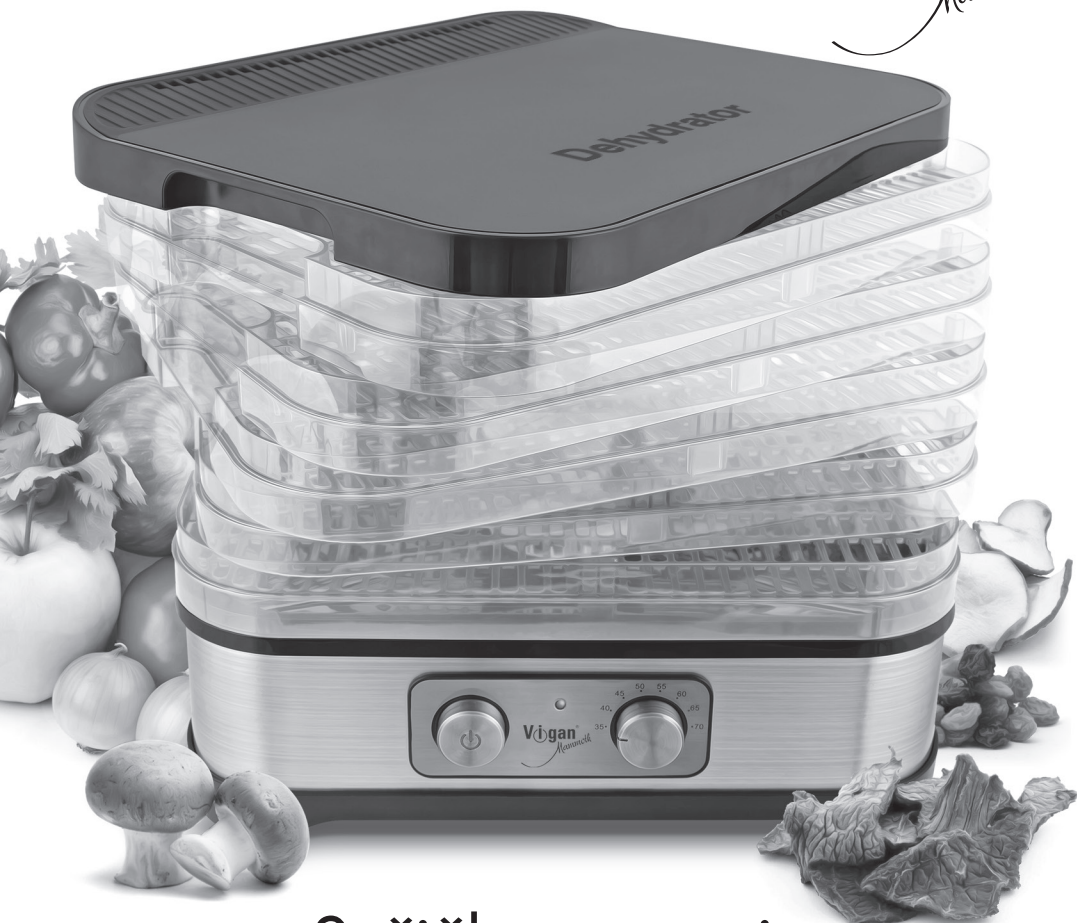


Vigan®
Mammoth



Sušička potravin

Sušička potravin | Food Dehydrator

Lebensmittel Dörrautomat | Élelmiszer-száritó és aszalógép

Vigan Mammoth ESP1N/ESP2B

Uživatelský manuál

Uživatelský manuál | User manual | Bedienungsanleitung | Használati útmutató

Sušička potravin Vigan Mammoth

ESP1N nerez a ESP2B bronz

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zakoupili tento výrobek. Před vlastním použitím se prosím důkladně seznámte s návodem k jeho použití. Výrobek používejte pouze tak, jak je uvedeno v tomto návodu. Za škody vzniklé používáním v rozporu s tímto návodem, výrobce nenese žádnou zodpovědnost. Návod uschovejte pro případ pozdějšího použití. Minimálně po dobu platné záruky doporučujeme uschovat originální prodejní obal a pokladní doklad. Pokud budete výrobek předávat další osobě, předejte jej i s návodem k použití. Tento výrobek je navržen tak, aby splňoval nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Věříme, že se sušička potravin brzy stane nenahraditelným pomocníkem ve vaší kuchyni.

SUŠIČKA POTRAVIN - NEJLEPŠÍ ZPŮSOB, JAK UCHOVÁVAT VITAMÍNY!



POPIS VÝROBKU

1. Vrchní víko v černé barvě pomáhá blokovat světlo, které může zničit obsah živin v potravinách
2. Plato (v balení 5 ks, možno dokoupit náhradní plato, doporučený max. počet je 8 pater)
3. Hlavní jednotka s motorem a topným tělesem
4. Hlavní vypínač
5. Indikátor provozu
6. Regulátor s nastavením teploty 35 - 70°C

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Příkon: 250 W

Napětí: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Nastavení teploty: 35 - 70°C

Úroveň ochrany: II

Teplota vzduchu na jednotlivých patrech: $\pm 10^\circ\text{C}$

Účinnost v procentech vysušení: 80 %

Hmotnost brutto: 3,5 kg

Hmotnost netto: 3 kg

Rozměry s obalem 35,5 x 28 x 30 cm

Rozměry bez obalu: nižší varianta 32 x 22 x 26 cm, vyšší varianta 32 x 26,5 x 26 cm

PROCES SUŠENÍ V SUŠIČCE POTRAVIN

Sušení (dehydrování) je metoda, kterou jsou zahřívány potraviny, kdy následně dochází k odpaření vody. Většina vhodných potravin uvolňuje vlhkost velice rychle, již v prvním stádiu sušení, což znamená, že mohou absorbovat velké množství tepla a vytvářet tím větší množství páry. Hlavní motorová jednotka nasává vzduch, který stejnoměrně ohřívá na nastavenou teplotu a následně ho tlakem ventilátoru vhání středovým otvorem do prostoru sušičky. Ohřátý vzduch se rozptýlí v jednotlivých sušicích patrech a odstraňuje tak z potravin jejich vlhkost. Vlhkostí nasáklý vzduch se odvádí přes všechna sušicí plata a vychází ven otvory v horním víku. Před uplynutím času můžete kontrolovat sušící se potraviny vizuálně díky transparentnímu provedení plat, nebo pohmatem. Pro co nejrovnoměrnější proces sušení potravin, doporučujeme pořadí jednotlivých plat mezi sebou vyměňovat (horní za dolní).

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



- Před použitím přístroje se ujistěte, že vaše napětí v síti odpovídá hodnotám na typovém štítku výrobku 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Pamatujte, že tento výrobek slouží pouze k domácímu, nikoliv profesionálnímu použití. Distributor ani výrobce nejsou zodpovědní za jakékoliv škody nebo zranění způsobená komerčním použitím, nesprávným použitím, nebo použitím mimo stanovené specifikace. Za takových okolností zaniká standardní záruka.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti a není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte sušičku k jinému účelu, než ke kterému je určena tj. k sušení vhodných potravin.
- **Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými 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.**
- Je-li spotřebič v chodu, zabraňte kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál vč. igelitových pytlíků z dosahu dětí, hrozí udušení.
- Zástrčka musí být uzemněná. Dále by měla být v zásuvce zapojená pevně, protože volné spojení může způsobit požár.
- **Nepoužívejte motorovou jednotku k vytápění místnosti!**
- Při vypínání a zapínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem.

- Při odpojování ze zásuvky držte kabel za zástrčku, nikoliv za šňůru. Zástrčku nezapojujte a nevypojujte mokřma rukama. Nenechte napájecí kabel viset přes hranu stolu nebo ostré předměty.
- Napájecí kabel nesmí být vystavován vodě, vlhku a horkým povrchům.
- Spotřebič ani jeho části nejsou určeny k mytí v myčce nádobí.
- **POZOR** - Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Pokud je přístroj nebo jeho napájecí kabel jakkoliv poškozený, nepoužívejte jej a kontaktujte prodejce nebo odborný servis.
- Protože elektrické sušičky obvykle pracují po delší dobu, dodržujte určené časy sušení, nenechávejte sušičku v provozu déle, než doporučuje výrobce viz. tabulka s časy u jednotlivých sušených potravin.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Nikdy nestrkejte jakékoli předměty do motorové jednotky s topným tělesem.
- Tento přístroj je určen pro delší souvislé použití. Umístěte jej proto na místo mimo dosah dětí. Dbejte na to, aby se děti nemohly dotknout přístroje, pokud je v provozu nebo horký a aby nedosáhly na přírodní šňůru.
- Před uvedením do provozu se ujistěte, že se přístroj nachází na stabilním, suchém a teplu odolném povrchu, abyste tak zabránili možným škodám, či převrhnutí. Dávejte si pozor, aby přístroj nemohl spadnout z pracovní plochy.
- **Přístroj při provozu nikdy nezakrývejte dečkami, ručníky, ani jinými předměty!**
- Sušičku umísťujte v dostatečné vzdálenosti od stěn, záclon a závěsů.
- Přístroj vytváří teplo, které je z něj odvětráváno. Během použití dejte od spodní strany přístroje pryč všechny předměty, které by mohly bránit v přístupu vzduchu a přístroj tak poškodit.
- Když je přístroj v chodu, měl by být zajištěn. Otvor, z něhož vychází teplo, nesmí být během provozu zakrytý, aby se zabránilo riziku požáru a jiných škod.
- Nedovolte, aby se do přístroje dostala jakákoli tekutina, byl vystaven riziku mechanického poškození, povětrnostním vlivům, přímému slunečnímu světlu, zdrojům tepla, vlhku, korozivním látkám a dalším faktorům, které by jej mohly poškodit, nebo by ve spojitosti s přístrojem mohly způsobit požár.
- Nepoužívejte přístroj v kondenzující atmosféře. Nepoužívejte přístroj v podmínkách s okolní teplotou a vlhkostí, která může způsobit kondenzaci vody uvnitř přístroje.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je vlhký, ať již kvůli počasí nebo po čištění krytu.
- Nepokoušejte se přístroj používat ihned poté, co jste ho přinesli z chladného prostředí do teplého prostředí. Kondenzace vody uvnitř i vně teploměru může způsobit nebezpečí úrazu a poškození přístroje. Nechte přístroj nejprve dosáhnout pokojové teploty.
- **Motorovou jednotku nikdy neponožujte do vody!** Jednotka lze otřít vlhkým hadříkem. Před jakýmkoliv čištěním nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu a odpojte přírodní šňůru. Podrobnosti se nacházejí v sekci Čištění a údržba.
- V případě požáru nehaste přístroj vodou. Použijte hasicí přístroj s práškem nebo oxidem uhličitým.
- Výrobek nerozebírejte ani neupravujte, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem/poškození výrobku. Opravu zajistěte v odborném servisu.
- Nepoužívejte přístroj, pokud byl dlouho dobu uskladněn za nepříznivých podmínek.
- Pozor, sušička může být v průběhu provozu i nějakou dobu po ukončení sušení horká! Před jakoukoliv manipulací nechte přístroj vychladnout.
- Používejte pouze originální příslušenství určené pro tento model.

O SUŠENÍ, RADY A TIPY

Sušení nejrůznějších plodů či masa patří k nejstarším a také k nejzdravějším způsobům uchovávání potravin. Dnes sušení výrazně usnadňuje elektrická energie, a to jak v průmyslu, tak i v domácnostech. Důvod, proč sušení ovoce, zeleniny, bylinek, hub či masa zaznamenal v poslední době velký návrat, souvisí i s trendem zdravé výživy. Takto zpracované potraviny si zachovávají vysoký obsah vitamínů, stopových prvků a minerálů (až kolem 80% z původního množství), a to bez použití chemie.

Sušičku umístěte tak, abyste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat. Berte v potaz skutečnost, že se při sušení bude v místnosti mísit aroma sušených potravin. To nemusí být pro každého příjemné.

- Nejlepších výsledků dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody, nedoporučujeme použít plody přezrálé, nebo nahnilé, případná poškozená místa na potravinách před sušením odstraňte.
- Před sušením potraviny dokonale očistěte a případně upravte např. namočením do směsi vody a citrónové šťávy. Ošetření citrónovou šťávou redukuje nežádoucí černání sušeného ovoce. Dodržujte hygienu vašich rukou vč. pracovní plochy.
- Proces sušení bude rovnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky. Příliš tenké plátky schnou sice rychleji, ale nezapomeňte, že sušením se podstatně zmenší jejich velikost. Množství potravin na jedno sušení by nemělo přesáhnout 3/4 plochy plata a síla plátků by měla být od 0,5 cm do max. 1 cm. Plata by se neměla příliš naplnit, aby mohl vzduch volně proudit.
- Pokud budete chtít z potravin odstranit pecky, případně jádra, nejdříve ovoce vysušte cca na 50 %. Tímto krokem tak zabráníte nadměrnému odkapávání šťáv ze sušených potravin, ovoce. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů na plato. Také při nerovných tvarech pokládejte vždy plochou se slupkou na plato. Zeleninu rozložte rovnoměrně a pouze v jedné vrstvě.

PŘÍPRAVA POTRAVIN PŘED SUŠENÍM

(Poznámka: informace níže jsou pouze návrhy pro přípravu.)

Sušit lze prakticky jakékoli ovoce a zeleninu. K sušení vybírejte jen zralé (nikoli přezrálé) suroviny, bez známek poškození či napadení hnilobou nebo plísní. Nebojte se sušit ani kyselé nebo málo sladké plody (například kyselá jablka), právě naopak! V surovinách se v průběhu dehydratace koncentrují přírodní aroma a cukry, takže oproti čerstvým potravinám mají sladší a výraznější chuť.

Vybrané plody vždy dobře omyjte, osušte a nakrájejte na plátky – níže najdete orientační doporučení, jak by měly být plátky konkrétního ovoce, zeleniny nebo hub silné. Všechny kousky by měly být stejné.

Plátky nebo kousky surovin naskládejte na tác tak, aby se vzájemně nepřekrývaly. Pod šťavnatější suroviny dejte raději sušič vložku, aby z nich neodkapávala šťáva na spodní plato, a také z důvodu následné údržby.

Nastavte sušení dle doporučení v návodu níže, a pokud konkrétní suroviny sušíte poprvé, každých pár desítek minut je zkontrolujte. Jak poznáte, že je hotovo? Usušené houby a zelenina by měly být při stisknutí tvrdé a křehké, ovoce zase kožnaté a pružné (níže u každé suroviny uvádíme, jaké vlastnosti má, když je správně usušená). Můžete také naříznout jeden kousek, který jste nechali trochu vychladnout, a zkontrolovat, jestli uvnitř opravdu nezbyla žádná vlhkost.

Usušené ovoce, zeleninu nebo houby nechte asi 1 hodinu vychladnout (klidně je nechte ve vypnuté sušičce). Neprodlužujte čas pro chlazení, usušené suroviny by mohly absorbovat vlhkost z okolního vzduchu a bylo by nutné je znovu dosušit. Teprve po vychladnutí uskladněte sušené potraviny ve vzduchotěsných nádobách nebo sáčkích. Nádobu uložte ideálně na temné místo při pokojové či nižší teplotě. Sušené plody mají trvanlivost minimálně 1-2 roky.

TIP: Pokud chcete předejít zhnědnutí některých druhů ovoce (jablek, hrušek nebo meruněk), před sušením namočte nakrájené řezy do směsi připravené z 250 ml vody a 1 lžice citrónové šťávy. Kousky ovoce pak nechte chvíli okapat a můžete rovnou sušit. Ovoce ošetřené tímto roztokem zůstane v průběhu sušení světlé a nezhnědne ani během skladování.

A. PŘÍPRAVA OVOCE + TIPY

1. ¼ sklenice džusu plus 2 sklenice vody, všechny potraviny, které chcete sušit, namáčejte po dobu zhruba dvou minut. (Poznámka: kombinujte džus a potraviny jako například jablka s jablečným džusem.)
2. Tabulka přípravy ovoce

Ovoce	Příprava	Běžné sušení	Čas (cca) hod.
Artyčok	Nakrájet na 3mm plátky	křehké	5-13
Banán	Oloupaný, nakrájený na 3-4mm plátky	křupavé	8-38
Broskev	Vypeckovaná, když je zpola usušená, poloviny nebo čtvrtky	poddajné	10-34
Brusinky	Rozříznuté nebo celé	poddajné	6-26
Datle	Vypeckované, rozříznuté nebo vcelku	tuhé	6-72
Fíky	Nakrájené	tuhé	6-26
Hroznové víno	Vcelku	poddajné	8-72
Hruška	Oloupaná, nakrájená	poddajné	8-30
Jablko	Vypeckované, nakrájené nebo oloupané	poddajné	5-6
Mandle	Oloupané, poloviny	poddajné	12-38
Pomerančová kůra	Proužky	poddajné	8-16
Třešně	Vypeckované, když jsou zpola usušené nebo nevypeckované	tuhé	8-34

B. PŘÍPRAVA ZELENINY

1. Vaření v páře, vodě nebo smažení na oleji. Doporučujeme pro fazole, květák, chřest a brambory.
2. Připravenou zeleninu dejte do vařící vody na zhruba 3 až 5 minut. Vodu zcela vyced'te a dejte zeleninu na plata.
3. Zeleninu namáčejte do citrónové šťávy po dobu zhruba 2 minut.
4. Tabulka zeleniny

Zelenina	Příprava	Běžné sušení	Čas (cca) hod.
Celer	Nakrájený na 6mm plátky	křehké	6-14
Cibule	Nakrájená	křehké	8-14
Česnek	Oloupaný a nakrájený na plátky	křehké	8-14
Dýně	Nakrájená na 6mm plátky	křehké	6-18
Houby	Nakrájené na plátky nebo vcelku	tuhé	6-14

Zelenina	Příprava	Běžné sušení	Čas (cca) hod.
Hrášek	Vařit po 3-5 minut	křehké	8-14
Chřest	Nakrájený na 2,5cm plátky	křehké	6-14
Květák	Uvařený doměkka, nařezaný	tuhé	6-16
Lilek	Nakrájená na 6 mm na 8 mm kousky	křehké	6-18
Mrkev	Uvařený doměkka, oloupaná nebo nařezaná	tuhé	6-12
Okurka	Oloupaná, nakrájená na plátky 1,2 cm	tuhé	6-18
Chilli papričky	Vcelku	křehké	8-14
Pórek	Rozříznutý	křehké	6-10
Rajče	Oloupané, na půlky nebo plátky	tuhé	8-24
Rebarbora	Oloupaná, nakrájená na 3mm plátky	zcela suché	8-38
Špenát	Vařit, dokud nezměkne	křehké	6-16
Zelí	Nakrájet na 3mm plátky	tuhé	6-14

C. PŘÍPRAVA MASA A RYB

- Maso (bez tuku):** před sušením naložte, aby zkřehlo. Marináda, do níž budete nakládat, by měla být slaná, aby z masa vypudila vlhkost a udržovala je čerstvé. Maso poté nakrájejte na malé kousky a dejte sušit na 2 až 8 hodin, dokud se nevypaří všechna vlhkost.
- Drůbež:** veškeré drůbeží maso by mělo být před sušením tepelně upraveno. Nejlepší je ho vařit v páře nebo rožnit. Sušení probíhá 2 až 8 hodin, dokud se nevypaří všechna vlhkost.
- Ryby:** doporučujeme před sušením tepelně upravit. Nejlepší je vařit je v páře nebo rožnit (na 200°C cca 20 minut). Sušení probíhá 2 až 8 hodin, dokud se nevypaří všechna vlhkost.

D. VANILKA

Utřete vodu a odstraňte špatné lístky. Rozložte vanilku na plata. Sušení trvá zhruba 2 až 6 hodin.

E. CHLÉB

Na kousky nakrájený chléb rozložte na plata a sušte jej po dobu 30 minut až 2 hodin.

F. OŘECHY

Ořechy zbavte zcela skořápek a omyjte je teplou vodou. Rozložte je na platu. Suší se po dobu zhruba 18 až 26 hodin. Skladujte je poté v lednici.

G. BYLINKY A KOŘENÍ

Pokud v létě nestiháte spotřebovat úrodu bylinek ze zahrádky, usušte je a používejte v kuchyni po celý rok. Sušení bylinek a koření je jednoduché, protože nevyžaduje téměř žádnou přípravu. Hlavní podmínkou je sušit jednotlivé druhy odděleně, aby navzájem nenatáhly svá aroma.

Nejchutnější jsou ty bylinky, které byly usušené co nejčerstvěji. Doba sklizně však záleží na tom, kterou část rostliny chcete usušit. Květy ustríhnete v době, kdy jsou poupata naplň otevřená (ne v plném rozkvětu). Lístky sklízíte, dokud jsou mladé a křehké. Při sklizni vždy používejte nůžky, nikdy bylinky netrhejte. Semena je nejlepší sklídit ve chvíli, kdy se mění ze zelených na hnědá nebo šedivá, ale zároveň dříve, než prasknou lusky a jejich obsah se vysype. Kořen vykopávejte na podzim v době, kdy je rostlina zcela vzrostlá a její nadzemní část začíná uvadat. Dejte si pozor, abyste kořen nepoškodili nářadím.

Odstraňte z nasbíraných rostlin odumřelé a poškozené části. Pokud žijete v zaprášeném nebo rušném místě, určité bylinky opláchněte a nechte do druhého dne uschnout. Kořen důkladně umyjte v každém případě a ihned ho osušte např. utěrkou. Do některých semen se může dostat hmyz, a tak je vhodné je před sušením zmrazit na cca 48 hodin (nezamrazujte semena, která budete chtít ještě někdy zasadit, nevyklíčila by).

Květy i lístky nechte v celku, kořen můžete nařezat na menší kousky nebo rozříznout podélně. Vyskládejte bylinky na plata. Pokud sušíte větší trsy, nastavte plata na výšku tak, aby se rostliny nedotýkaly tácu nad nimi. Sušte 2-4 hodiny při 35 °C. Vyšší teplota by zničila chuť bylinek. Pokud sušíte konkrétní druhy bylinek nebo kořen poprvé, průběžně je kontrolujte – je nutné vyjmout je ze sušičky, jakmile jsou řádně usušené. Přesušování totiž znehodnocuje živiny obsažené v rostlinách (oleje, vitamíny, minerály).

Správně usušené bylinky poznáte tak, že jsou křehké, drobitvé a šustí. Pokud některé kousky během sušení zčernaly, vytrhďte je (ke zčernání může dojít, pokud jste sušili zapařené bylinky nebo pokud jste je rozprostřeli na platu v příliš silných vrstvách). Zdravé bylinky dejte do vzduchotěsné nádoby, ideálně neprůhledné. Pokud nemáte neprůhledné nádoby, postačí skleněné – je ale potřeba uložit je na temné místo. Světlo způsobuje blednutí rostlin a ztrátu aromatických olejů. Skladování v otevřené nádobě nebo v sáčku by zas zapříčinilo zvlhnutí bylinek (a postupné plísnění) a možné napadení hmyzem. Správně uskladněné bylinky vydrží cca 1 rok.

H. DOMÁCÍ TĚSTOVINY

Vyrobte a nakrájejte si domácí těstoviny dle různých receptů. Rozložte je v jedné vrstvě na sušící plata. Sušte 2-4 hodiny při teplotě 57 °C. Menší druhy těstovin se suší nejrychleji a poté je i snadno a rychle uvaříte.

DALŠÍ TIPY SUŠENÍ, RŮZNÉ DRUHY

(Uvedené časy sušení u jednotlivých surovin jsou pouze orientační – sušení může trvat kratší i delší dobu.)

ANANAS

Ananasu ořežte kůru, odstraňte očka tuhé vlákniny a vyřízněte jádro. Nakrájejte na 8 mm plátky nebo klínky.

Doba sušení: 10-18 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

BANÁNY

Banány je nejlepší sušit ve chvíli, když se začínají objevovat hnědé flečky na slupce. Oloupejte je a nakrájejte na 3 mm kolečka.

Doba sušení: 6-10 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé. Pokud se suší delší dobu, jsou křupavé.

BATÁTY

Batáty umyjte a spařte do měkka.

Oloupejte a nakrájejte na 6 mm kolečka.

Doba sušení: 7-11 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

BOBULOVINY

Maliny, borůvky, ostružiny a další bobuloviny ponechte v celku. U plodů s voskovitou slupkou (brusinky) předzpracujte blanšírováním (kuchařská technika spočívající v ponoření plodu do horké vody (krátkém spaření) a jeho následném ochlazení), zkrátíte tím dobu sušení na polovinu.

Doba sušení: 10-15 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé, brusinky jsou měkké.

BRAMBORY

K sušení použijte nové brambory. Olupejte je, omyjte a spařte na 4-6 minut. Nakrájejte na 3 mm kolečka nebo nastrouhejte.

Doba sušení: 6-14 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé. Pokud se suší delší dobu, jsou křehké.

BROKOLICE

Brokolici umyjte a odřízněte košťál. Stonky nakrájejte na 8 mm kousky, kvítky sušte v celku.

Doba sušení: 10-14 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

BROSKVE

Broskve umyjte, odstraňte pecku. Pokud chcete, můžete oloupat, ale není to nutné. Nakrájejte na 8 mm plátky.

Doba sušení: 8-16 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

CELER ŘAPIKATÝ

Celer umyjte a odřízněte listy. Stonky nakrájejte na 8 mm proužky.

Doba sušení: 3-10 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

CIBULE

Cibuli odřízněte kořen a oloupejte. Nakrájejte na 3 mm kolečka nebo nasekejte.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 63 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

CUKETA

Cuketu umyjte a nakrájejte na 6 mm plátky nebo na tenčí 3 mm chipsy.

Doba sušení: 7-11 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

ČERVENÁ ŘEPA

Řepě odstraňte nař í kořen, oškrábejte a vařte v páře, dokud nezemkne. Nechte vychladnout, nakrájejte na 8 mm plátky nebo 3 mm kostičky.

Doba sušení: 8-12 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

DATLE

Datle umyjte a odstraňte jim vršek se stopkou.

Nakrájejte na 8 mm kolečka.

Doba sušení: 11-19 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

DÝNĚ

Dýni rozpulte nebo rozčtvřte, odstraňte semínka a peče nebo vařte v páře doměkka. Potom oloupejte slupku a dužinu rozmixujte v mixéru.

Směs nalijte na sušicí vložku nebo na pečicí papír.

Doba sušení: 7-11 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

FAZOLKY ZELENÉ

Fazole umyjte, odkrojte konce a nakrájejte na 2,5 cm špalíčky.

Doba sušení: 8-12 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

FÍKY

Fíky umyjte, odstraňte kazy, rozčtvřte a rozprostřete na tác slupkou dolů.

Doba sušení: 22-30 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

HOUBY

Odstraňte z hub nečistoty a nakrájejte je na cca 1 cm silné plátky.

Doba sušení: 3-7 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

HRÁČH

Hrášek vyloupejte z lusků a vařte v páře, dokud se nevytvorí vroubkou. Propláchněte studenou vodou a vysušte papírovým ubrouskem.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

HROZNOVÉ VÍNO

Hrozný umyjte a odstraňte stopky. Plody můžete nechat vcelku nebo je rozpůlit. Rozpůlené hrozny pokládejte na tác slupkou dolů. Pokud hrozny předem nablanšírujete (kuchařská technika spočívající v ponoření plodu do horké vody (krátkém spaření) a jeho následném ochlazení), zkrátíte dobu sušení na polovinu.

Doba sušení: 22-30 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

HRUŠKY

Hrušky oloupejte (není nezbytné) a odstraňte jádřinec. Nakrájejte je na 8 mm plátky, nebo pouze rozčtvrtě.

Doba sušení: 8-16 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

CHŘEST

Chřest umyjte a nakrájejte na 2,5 cm špalíčky.

Doba sušení: 5-6 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

IBIŠEK JEDLÝ

Ibišek umyjte, ořízněte a nakrájejte na 6 mm kolečka.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

JABLKA

Jablka oloupejte (není nezbytné), odstraňte jádřinec a nakrájejte na 5 mm plátky nebo kroužky. Pokud chcete, můžete posypat skořicí.

Doba sušení: 7-15 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

JAHODY

Jahody umyjte, odkrojte vršek a nakrájejte na 8 mm plátky.

Doba sušení: 7-15 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé a lepkavé.

KAPUSTA

Kapustu omyjte a jednotlivé listy nakrájejte na velikost chipsů.

Doba sušení: 7-11 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

KUKUŘICE

Kukuřičný klas oloupejte, odstraňte vlasová vlákna a vařte v páře, dokud se nesrazí mléko. Odkrájejte zrna od klasu a rozložte na tác.

Během sušení několikrát promíchejte.

Doba sušení: 6-10 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

Tip: V případě, že chcete upravit zrna pro následnou přípravu popcornu, použijte tzv. pukancovou kukuřici.

Zrna z klasu neodloupávejte, dokud nejsou dobře proschlá. Poté je odloupejte a rovnou bez jakéhokoli vaření sušte 4-8 hodin, dokud se nescvrknou.

LILEK

Lilek oloupejte a nakrájejte na 8 mm plátky.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

MELOUN VODNÍ

Melounovou dužinu zbavte jadérek a nakrájejte na špalíčky nebo kostičky.

Doba sušení: 8-10 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké a lepkavé.

Pokud se suší delší dobu, jsou křupavé.

MERUŇKY

Meruňky omyjte, rozpulte a vypeckujte. Sušte otočené slupkou dolů.

Doba sušení: 20-28 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

MRKEV

Mrkvím odřízněte vršky a oloupejte je. Nakrájejte na 3 mm kolečka.

Doba sušení: 6-10 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

NEKTARINKY

Nektarinky umyjte a odstraňte pecky. Pokud chcete, můžete je oloupat. Nakrájejte na cca 1 cm plátky nebo kolečka. Sušte slupkou dolů.

Doba sušení: 8-16 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

OKURKA

Okurku umyjte a nakrájejte na 3 mm kolečka.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

PAPRIKA

Paprikám odstraňte stopky, semena a bílé dužnaté části. Umyjte, osušte a nakrájejte na 8 mm silné proužky nebo kroužky.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

RAJČATA

Rajčatům odstraňte stopku a omyjte. Nakrájejte na 6 mm kolečka. Cherry rajčata stačí jen přepůlit a sušit slupkou dolů.

Doba sušení: 5-9 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé. Pokud se suší delší dobu, jsou křehké.

REBARBORA

Rebarboru umyjte a nakrájejte na cca 2,5 cm dlouhé kousky.

Doba sušení: 6-10 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

ŠVESTKY

Švestky umyjte, rozpulte a vyjměte pecku.

Sušte slupkou dolů.

Doba sušení: 8-16 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

TŘEŠNĚ

Třešně omyjte, odstraňte stopky, rozpulte a vypeckujte. Sušte slupkou dolů. Sušené třešně vypadají jako rozinky.

Dejte pozor na přesušení.

Doba sušení: 13-21 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé a lepkavé.

PRÁCE S PŘÍSTROJEM

I. PRVNÍ POUŽITÍ

- Přístroj vybalte a odstaňte veškeré obalové materiály, které ekologicky zlikvidujte. Ihned po vybalení přístroj a příslušenství zkontrolujte, zda nenesou známky poškození.
- Sušicí plata před prvním použitím důkladně umyjte ve vlažné vodě s přípravkem na mytí nádobí a následně utřete do sucha.
- Zapněte sušičku naprázdno a nechte pracovat po dobu cca 30 minut bez jakéhokoli přidání potravin na sušicí plata. Při tomto prvním použití se může objevit slabý kouř a zápach. Ten je způsoben vypalováním tepelného vinutí. Jedná se o běžný jev, který po chvíli zmizí.
- Po prvním použití znovu omyjte plata a víko sušičky. Osušte patra a sušička je tak nyní připravena k prvnímu použití s potravinami.
- Umístěte na znovu umytá plata předem připravené a ošetřené potraviny. Plata se poté umístí do přístroje a zakryjí se víkem. Sušicí plata mohou být umístěna ve dvou výškových variantách, dle tloušťky sušených potravin
- Zapojte napájecí kabel přístroje do elektrické zásuvky. Když je napájení připojeno, můžete stisknout vypínač. Následně otočte regulátorem teploty na požadovanou teplotní úroveň.
- Potraviny sušte podle druhu, dle doporučení v přiložených tabulkách a tipech nastavení viz. výše.
- Jakmile je sušení dokončeno, otočte pravým regulátorem na nejnižší stupeň nastavení teploty, vypněte přístroj a odpojte jej od napájení.
- Po dokončení sušení a vychladnutí přístroje proveďte jeho údržbu dle sekce Čištění a údržba viz. níže.

II. UPOZORNĚNÍ A DOPORUČENÍ:

1. Nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu nad 72 hodin, může být ovlivněna funkčnost a životnost přístroje.
2. Pokaždé, když dokončíte sušení, nejprve snižte teplotu na minimum, poté přístroj vypněte a odpojte ze sítě.
3. Když je přístroj napájený a v chodu, svítí červeně světelný indikátor a pracuje ventilátor.
4. Do výrobku nelijte vodu nebo jiné tekutiny. Během použití se může uvnitř lehce srážet voda.
5. Potraviny by měly být před sušením správně připraveny, např. očištěny, nakrájeny, oloupany, namočený atd. Příprava popsaná v manuálu pomáhá zachovat barvu a chuť potravin.
6. Během procesu sušení musí být zajištěno volné proudění vzduchu. Nedávejte na plata příliš těžké potraviny, ani nepokládajte potraviny tak, aby se překrývaly. Různé potraviny se suší různou dobu (poznámka: když přístroj začne sušit, ujistěte se, že je víko správně umístěno. Pokud nestihnete sušení ukončit během jednoho dne, můžete jej odložit na další den. V takovém případě zplata usušené potraviny pevně uzavřete do nádoby nebo plastového sáčku.)

7. Aby proces sušení probíhal rovnoměrně, vyměňujte během sušení občas pořadí sušících plat. (Čím níže je plato, tím je teplota vyšší a sušení efektivnější) Pozor, plata se během procesu sušení zahřívají!
8. Pokud se sušené potraviny nechystáte sníst v dohledné době, měli byste je zavřít do nádoby nebo plastového sáčku a uložit na tmavé místo. Doporučujeme je uložit do lednice.
9. Vždy mějte při sušení potravin na přístroji zavřené víko, jinak bude ovlivněna doba sušení, obsah živin v potravinách a jejich chuť.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte přístroj ze sítě a nechte úplně vychladnout.
2. Po dokončení sušení omyjte plata teplou vodou a hadříkem (je možno použít přípravky na mytí nádobí). Plata nejsou určena pro mytí v myčce na nádobí!
3. Samotný přístroj otřete vlhkým hadříkem a vysušte.
4. Je zakázáno čistit elektrické části přístroje vodou nebo tělo přístroje s motorovou jednotkou ponořit do vody. Špinu na spodní části přístroje můžete čistit vlhčeným ubrouskem.
5. Čištění nikdy neprovádějte hrubými látkami nebo houbičkami. Vždy používejte jemný, navlhčený hadřík. Při silnějším znečištění můžete použít prostředek na mytí nádobí. K čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, odmašťovače, alkohol nebo jiné agresivní prostředky.
6. Před uskladněním se ujistěte, že jsou všechny kusy spotřebiče dokonale usušené. Přístroj po čištění skladujte na chladném a dobře větraném místě, chraňte ji proti prachu a případným ušpiněním, mimo dosah dětí.

LIKVIDACE STARÉHO ELEKTRICKÉHO A ELEKTRONICKÉHO ZAŘÍZENÍ



Uvedený symbol na výrobku, jeho příslušenství, obalu nebo na průvodních dokumentech označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s běžným komunálním odpadem. Prosím odevzdejte tento výrobek na příslušné sběrné místo, kde bude provedena odborná recyklace tohoto elektronického zařízení. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích jsou zřízena sběrná místa pro použité elektrické a elektronické zařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, předcházíte možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné manipulace s tímto výrobkem. Recyklace všech těchto materiálů přispívá také k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte staré elektrické a elektronické zařízení současně s domovním odpadem. Pro podrobnější informace o recyklaci výrobku se obraťte na místní úřad, službu zajišťující likvidaci domácího odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili. Podrobnosti také naleznete v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále na internetových stránkách www.elektrowin.cz, www.remasystem.cz a www.asekol.cz (likvidace elektroodpadu). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s platnými předpisy a zákony uděleny pokuty.



ZÁRUKA

Na tento výrobek platí záruka po dobu 24 měsíců ode dne zakoupení. Tato záruka se vztahuje na závady způsobené vadným materiálem nebo chybou při výrobě. Neplatí, pokud k závadě došlo kvůli mechanickému poškození, živelné pohromě či jiné neodvratné události, připojení k nesprávnému síťovému napětí, úpravami nebo opravami provedenými nequalifikovanými a neoprávněnými osobami, nesprávnému použití nebo použití jiným způsobem, než je uvedeno v návodu. Všechny doklady o koupi a o případných servisních opravách výrobku uschovejte po dobu min. 3 let pro zajištění kvalitního záručního a pozáručního servisu. Pamatujte, že tento výrobek slouží pouze k domácímu, nikoliv profesionálnímu použití.

Zjištění, že vám tento výrobek nevyhovuje, není důvodem k reklamaci.

Pokud chcete výrobek reklamovat, předložte spolu s ním doklad o koupi.

Pokud dojde v poruše vašeho přístroje, kontaktujte prodejce, u něhož jste jej zakoupili, nebo servis na následující adrese:

Servis: **Interservis Liberec s.r.o.** | 28. října 41, 460 07 Liberec 7 | www.inter-servis.cz | tel.: 482 771 547

DOVOZCE

GM electronic, spol. s r. o.

Křižíkova 147/77 | 186 00 Praha 8 | www.gme.cz

Sušička potravín Vigan Mammoth

ESP1N nerez a ESP2B bronz

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste si zakúpili tento výrobok. Pred vlastným použitím sa prosím dôkladne oboznámte s návodom na jeho použitie. Výrobok používajte iba tak, ako je uvedené v tomto návode. Za škody vzniknuté používaním v rozpore s týmto návodom, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť. Návod uschovajte pre prípad neskoršieho použitia. Minimálne počas platnej záruky odporúčame uschovať originálny predajný obal a pokladničný doklad. Ak budete výrobok odovzdávať ďalšej osobe, predajte ho aj s návodom na použitie. Tento výrobok je navrhnutý tak, aby spĺňal najvyššie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Veríme, že sa sušička potravín čoskoro stane nenahraditeľným pomocníkom vo vašej kuchyni.

SUŠIČKA POTRAVÍN - NAJLEPŠÍ SPÔSOB, AKO UCHOVÁVAŤ VITAMÍNY!



POPIS VÝROBKU

1. Vrchné veko v čiernej farbe pomáha blokovat svetlo, ktoré môže zničiť obsah živín v potravinách
2. Plato (v balení 5 ks, možno dokúpiť náhradné plato, odporúčaný max. počet je 8 poschodí)
3. Hlavná jednotka s motorom a vykurovacím telesom
4. Hlavný vypínač
5. Indikátor prevádzky
6. Regulátor s nastavením teploty 35 - 70°C

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Príkon: 250 W

Napätie: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Nastavenie teploty: 35 - 70°C

Úroveň ochrany: II

Teplota vzduchu na jednotlivých poschodiach: $\pm 10^{\circ}\text{C}$

Účinnosť v percentách vysušenie: 80%

Hmotnosť brutto: 3,5 kg

Hmotnosť netto: 3 kg

Rozmery s obalom 35,5 x 28 x 30 cm

Rozmery bez obalu: nižšia variant 32 x 22 x 26 cm, vyššia variant 32 x 26,5 x 26 cm

PROCES SUŠENIA V SUŠIČKE POTRAVÍN

Sušenie (dehydrovanie) je metóda, ktorou sú zahrievané potraviny, kedy následne dochádza k odpareniu vody. Väčšina vhodných potravín uvoľňuje vlhkosť veľmi rýchlo, už v prvom štádiu sušenia, čo znamená, že môžu absorbovať veľké množstvo tepla a vytvárať tým väčšie množstvo pary. Hlavná motorová jednotka nasáva vzduch, ktorý rovnomerne ohrieva na nastavenú teplotu a následne ho tlakom ventilátora vháňa stredovým otvorom do priestoru sušičky. Ohriaty vzduch sa rozptýli v jednotlivých sušiacich poschodiach a odstraňuje tak z potravín ich vlhkosť. Vlhkosťou nasiaknutý vzduch sa odvádza cez všetky sušiace pláty a vychádza von otvormi v hornom veku. Pred uplynutím času môžete kontrolovať sušiace sa potraviny vizuálne vďaka transparentnému prevedeniu platov, alebo hmatom. Pre čo najrovnomernejší proces sušenia potravín, odporúčame poradiť jednotlivých plat medzi sebou vymieňať (horné za dolné).

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



- Pred použitím prístroja sa uistite, že vaše napätie v sieti zodpovedá hodnotám na typovom štítku výrobku 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
- Pamätajte, že tento výrobok slúži len k domácejmu, nie profesionálnemu použitiu. Distribútor ani výrobca nie sú zodpovední za akékoľvek škody alebo zranenia spôsobené komerčným použitím, nesprávnym použitím, alebo použitím mimo danej špecifikácie. Za takýchto okolností zaniká štandardná záruka.
- Prístroj je určený len pre použitie v domácnosti a nie je určený pre vonkajšie použitie.
- Nepoužívajte sušičku na iný účel, než ku ktorému je určená tj. Na sušenie vhodných potravín
- **Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so sníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ 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, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.**
- **Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.**
- Ak je spotrebič v chode, zabráňte kontaktu s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetok obalový materiál vr. igelitových vrecúšok z dosahu detí, hrozí udusenie.
- Zástrčka musí byť uzemnená. Ďalej by mala byť v zásuvke zapojená pevne, pretože voľné spojenie môže spôsobiť požiar.
- **Nepoužívajte motorovú jednotku na vykurovanie miestnosti!**
- Pri vypínaní a zapínaní el. siete vždy najprv prístroj vypnite vypínačom.

- Pri odpájaní zo zásuvky držte kábel za zástrčku, nie za šnúru. Zástrčku nezapájajte a neodpájajte mokrými rukami. Nenechajte napájací kábel visieť cez hranu stola alebo ostré predmety.
 - Napájací kábel nesmie byť vystavovaný vode, vlhku a horúcim povrchom.
 - Spotrebič ani jeho časti nie sú určené na umývanie v umývačke riadu.
 - **POZOR** - Spotrebič nie je určený pre činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača, diaľkového ovládania alebo akékoľvek ine súčasti, ktorá spína spotrebič automaticky, pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru, ak by bol spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený v okamihu uvedenia spotrebiča do činnosti.
 - Ak je prístroj alebo jeho napájací kábel akokoľvek poškodený, nepoužívajte ho a kontaktujte predajcu alebo odborný servis.
 - Pretože elektrické sušičky zvyčajne pracujú po dlhšiu dobu, dodržujte určené časy sušenia, nenechávajú sušičku v prevádzke dlhšie, než odporúča výrobca vid' tabuľka s časmi pri jednotlivých sušených potravin.
 - Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
 - Nikdy nestrkajte akékoľvek predmety do motorovej jednotky s vykurovacím telesom.
 - Tento prístroj je určený pre dlhšie súvislé použitie. Umiestnite ho preto na miesto mimo dosahu detí. Dbajte na to, aby sa deti nemohly dotknúť prístroja, pokiaľ je v prevádzke alebo horúci a aby nedosiahli na prírodnú šnúru.
 - Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že sa prístroj nachádza na stabilnom, suchom a teplu odolnom povrchu, aby ste tak zabránili možným škodám, či prevrhnutiu. Dávajte si pozor, aby prístroj nemohol spadnúť z pracovnej plochy.
 - **Prístroj pri prevádzke nikdy nezakrývajte dekami, uterákmi, ani inými predmetmi!**
 - Sušičku umiestňujte v dostatočnej vzdialenosti od stien, záclon a závesov
 - Prístroj vytvára teplo, ktoré je z neho odvetrávanie. Počas použitia dajte od spodnej časti prístroja preč všetky predmety, ktoré by mohli brániť v prústu vzduchu a prístroj tak poškodiť.
 - Keď je prístroj v chode, mal by byť zaistený. Otvor, z ktorého vychádza teplo, nesmie sa počas prevádzky zakryť, aby sa zabránilo riziku požiaru a iných škôd.
 - Nedovoľte, aby sa do prístroja dostala akákoľvek tekutina, bol vystavený riziku mechanického poškodenia, poveternostným vplyvom, priamemu slnečnému svetlu, zdrojom tepla, vlhku, korozívnym látkam a ďalším faktorom, ktoré by ho mohli poškodiť, alebo by v spojitosti s prístrojom mohli spôsobiť požiar.
 - Nepoužívajte prístroj v kondenzujúcej atmosfére. Nepoužívajte prístroj v podmienkach s okolitou teplotou a vlhkosťou, ktorá môže spôsobiť kondenzáciu vody vo vnútri prístroja.
 - Nepoužívajte prístroj, ak je vlhký, či už kvôli počasiu alebo po čistení krytu.
 - Nepokúšajte sa prístroj používať ihneď potom, čo ste ho priniesli z chladného prostredia do teplého prostredia. Kondenzácia vody vo vnútri aj mimo teplotera môže spôsobiť nebezpečenstvo úrazu a poškodenia prístroja. Nechajte prístroj najprv dosiahnuť izbovú teplotu.,
 - **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody!** Jednotku možno utrieť vlhkou handričkou. Pred akýmkoľvek čistením nechajte prístroj vychladnúť na izbovú teplotu a odpojte prírodnú šnúru. Podrobnosti sa nachádzajú v sekcii Čistenie a údržba
 - V prípade požiaru nehaste prístroj vodou. Použite hasiaci prístroj s práškom alebo oxidom uhličitým.
 - Výrobok nerozoberajte ani neupravujte, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom / poškodenie výrobku. Opravu zaistíte v odbornom servise.
 - Nepoužívajte prístroj, ak bol dlho dobu uskladnený za nepriaznivých podmienok.
 - Pozor, sušička môže byť v priebehu prevádzky aj nejakú dobu po ukončení sušenia horúca!
- Pred akoukoľvek manipuláciou nechajte prístroj vychladnúť.
- Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre tento model.

O SUŠENIE, RADY A TIPY

Sušenie najrôznejších plodov či mäsa patrí k najstarším a tiež k najzdravším spôsobom uchovávanie potravín. Dnes sušenie výrazne uľahčuje elektrická energia, a to ako v priemysle, tak aj v domácnostiach. Dôvod, prečo sušenie ovocia, zeleniny, bylín, húb či mäsa zaznamenal v poslednej dobe veľký návrat, súvisí aj s trendom zdravej výživy. Takto spracované potraviny si zachovávajú vysoký obsah vitamínov, stopových prvkov a minerálov (až okolo 80% z pôvodného množstva), a to bez použitia chémie.

Sušičku umiestnite tak, aby ste ju v priebehu sušenia nemuseli premiestňovať. Berte do úvahy skutočnosť, že sa pri sušení bude v miestnosti miešať arómu sušených potravín. To nemusí byť pre každého príjemné.

- Najlepšie výsledky dosiahnete len s neškodnými, čerstvými a zrelými plodmi, neodporúčame použiť plody prezreté, alebo nahnité, prípadná poškodená miesta na potravinách pred sušením odstráňte.
- Pred sušením potraviny dokonale očistite a prípadne upravte napr. Namočením do zmesi vody a citrónovej šťavy. Ošetrovanie citrónovou šťavou redukuje nežiaduce černanie sušeného ovocia. Dodržujte hygienu vašich rúk vr. pracovnej plochy.
- Proces sušenia bude rovnomerný, keď potraviny nakrájate na rovnako hrubé plátky. Príliš tenké plátky schnú síce rýchlejšie, ale nezabudnite, že sušením sa podstatne zmenší ich veľkosť. Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo presiahnuť 3/4 plochy pláty a sila plátok by mala byť od 0,5 cm do max. 1 cm. Plata by sa nemala príliš naplniť, aby mohol vzduch voľne prúdiť.
- Ak budete chcieť z potravín odstrániť kôstky, prípadne jadrá, najskôr ovocie vysušte cca na 50%. Týmto krokom tak zabránite nadmernému odkvapkávaniu šťiav zo sušených potravín, ovocia. Neolúpajte ovocie pokladajte šupkou dole na plato. Tiež pri nerovných tvaroch kladte vždy plochou so šupkou na plato. Zeleninu rozložte rovnomerne a len v jednej vrstve.

PRÍPRAVA POTRAVIN PRED SUŠENÍM

(Poznámka: informácie nižšie sú len návrhy na prípravu.)

Sušiť možno prakticky akékoľvek ovocie a zeleninu. Na sušenie vyberajte len zrelé (nie prezreté) suroviny, bez známok poškodenia či napadnutia hnilobou alebo plesňou. Nebojte sa sušiť ani kyslé alebo málo sladké plody (napríklad kyslé jablká), práve naopak! V surovinách sa v priebehu dehydratácie koncentrujú prírodná aróma a cukry, takže oproti čerstvým potravinám majú sladšiu a výraznejšiu chuť.

Vybrané plody vždy dobre umyte, osušte a nakrájajte na plátky - nižšie nájdete orientačné odporúčania, ako by mali byť plátky konkrétneho ovocia, zeleniny alebo húb silné. Všetky kúsky by mali byť rovnaké.

Plátky alebo kúsky surovín naskladajte na tácku tak, aby sa vzájomne neprekrývali. Pod šťavnatejšie suroviny dajte radšej sušiacu vložku, aby z nich neodkvapkávala šťava na spodné pláty, a tiež z dôvodu následnej údržby.

Nastavte sušenie podľa odporúčania v návode nižšie, a ak konkrétne suroviny sušíte prvýkrát, každých pár desiatok minút ich skontrolujte. Ako spoznáte, že je hotovo? Usušené huby a zelenina by mali byť pri stlačení tvrdé a krehké, ovocie zase kožnaté a pružné (nižšie u každej suroviny uvádzame, aké vlastnosti má, keď je správne vyschnuté). Môžete tiež narezať jeden kúsok, ktorý ste nechali trochu vychladnúť, a skontrolovať, či vo vnútri naozaj nezostala žiadna vlhkosť.

Usušené ovocie, zeleninu alebo huby nechajte asi 1 hodinu vychladnúť (kľudne ich nechajte vo vypnutej sušičke). Nepredlžujte čas pre chladnutia, sušené suroviny by mohli absorbovať vlhkosť z okolitého vzduchu a bolo by nutné ich znovu dosušiť. Až po vychladnutí uskladnite sušené potraviny vo vzduchotesných nádobách alebo vrecúškach. Nádoby uložte ideálne na temné miesto pri izbovej či nižšej teplote. Sušené plody majú trvanlivosť minimálne 1-2 roky.

TIP: Ak chcete predísť zhnednutiu niektorých druhov ovocia (jabĺk, hrušiek alebo marhúl), pred sušením namočte nakrájané rezy do zmesi pripravenej z 250 ml vody a 1 lyžice citrónovej šťavy. Kúsky ovocia potom nechajte chvíľu odkvapkať a môžete rovno sušiť. Ovocie ošetrené týmto roztokom zostane v priebehu sušenia svetlé a nezhnedne ani počas skladovania.

A. PRÍPRAVA OVOCIE + TIPY

1. ¼ pohára džúsu plus 2 poháre vody, všetky potraviny, ktoré chcete sušiť, namáčajte po dobu približne dvoch minút. (Poznámka: kombinujte džús a potraviny ako napríklad jablká s jablčným džúsom.)
2. Tabuľka prípravy ovocia

Ovocie	Príprava	Bežné sušenie	Čas (cca) hod.
Artičok	Nakrájať na 3mm plátky	krehké	5-13
Banán	Olúpaný, nakrájaný na 3-4mm plátky	chrupkavé	8-38
Broskyňa	Vykôstkované, keď je spolovice usušená, polovice alebo štvrtiny	poddajné	10-34
Brusnice	Rozrezané alebo celé	poddajné	6-26
Čerešne	Vykôstkovat', keď sú napoly usušené alebo neodkôstkované	tuhé	8-34
Datle	Vykôstkované, rozrezané alebo vcelku	tuhé	6-72
Figy	Nakrájané	tuhé	6-26
Hrozno	Vcelku	poddajné	8-72
Hruška	Olúpaná, nakrájaná	poddajné	8-30
Jablko	Vykôstkované, nakrájané alebo olúpané	poddajné	5-6
Mandle	Olúpané, polovice	poddajné	12-38
Pomarančová kôra	Prúžky	poddajné	8-16

B. PRÍPRAVA ZELENINY

1. Varenie v pare, vode alebo vyprážanie na oleji. Odporúčame pre fazuľu, karfiol, špargľu a zemiaky.
2. Pripravenú zeleninu dajte do vriacej vody na zhruba 3 až 5 minút.
Vodu úplne vyleje a dajte zeleninu na pláty.
3. Zeleninu namáčajte do citrónovej šťavy po dobu približne 2 minúty.
4. Tabuľka zeleniny

Zelenina	Príprava	Bežné sušenie	Čas (cca) hod.
Baklažán	Nakrájaná na 6 mm až 8 mm kúsky	krehké	6-18
Cesnak	Olúpaný a nakrájaný na plátky	krehké	8-14
Cibuľa	Nakrájaná	krehké	8-14
Hrášok	Variť po 3-5 minút	krehké	8-14
Huby	Nakrájané na plátky alebo vcelku	tuhé	6-14

Zelenina	Príprava	Bežné sušenie	Čas (cca) hod.
Chilli papričky	Vcelku	krehké	8-14
Kapusta	Nakrájať na 3mm plátky	tuhé	6-14
Karfiol	Uvarený domäčka, narezaný	tuhé	6-16
Mrkva	Uvarený domäčka, olúpaná alebo narezaná	tuhé	6-12
Paradajka	Olúpaná, na polovičky alebo plátky	tuhé	8-24
Pór	Rozrezaný	krehké	6-10
Rebarbora	Olúpané, nakrájaná na 3mm plátky	úplne suché	8-38
Špargľa	Nakrájaný na 2,5 cm plátky	krehké	6-14
Špenát	Variť, kým nezmäkne	krehké	6-16
Tekvica	Nakrájaná na 6mm plátky	krehké	6-18
Uhorka	Olúpané, nakrájané na plátky 1,2 cm	tuhé	6-18
Zeler	Nakrájaný na 6mm plátky	krehké	6-14

C. PRÍPRAVA MÄSA A RÝB

- Mäso (bez tuku):** pred sušením naložte, aby skrehlo. Marináda, do ktorej budete nakladať, by mala byť slaná, aby z mäsa vypudila vlhkosť a udržiavala ho čerstvé. Mäso potom nakrájajte na malé kúsky a dajte sušiť na 2 až 8 hodín, kým sa nevyparí všetky vlhkosť.
- Hydina:** všetko hydinové mäso by malo byť pred sušením tepelne upravené. Najlepšie je ho variť v pare alebo grilovať. Sušenie prebieha 2 až 8 hodín, kým sa nevyparí všetka vlhkosť.
- Ryby:** doporučujeme pred sušením tepelne upraviť. Najlepšie je variť ich v pare alebo grilovať (na 200 °C cca 20 minút). Sušenie prebieha 2 až 8 hodín, kým sa nevyparí všetka vlhkosť.

D. VANILKA

Utrite vodu a odstráňte zlé lístky. Rozložte vanilku na pláty. Sušenie trvá zhruba 2 až 6 hodín.

E. CHLIEB

Na kúsky nakrájaný chlieb rozložte na pláty a sušte ho po dobu 30 minút až 2 hodín.

F. ORECHY

Orechy zbavte úplne škrupín a umyte ich teplou vodou. Rozložte ich na platy. Suší sa po dobu približne 18 až 26 hodín. Skladujte je potom v chladničke.

G. BYLINKY A KORENINY

Ak v lete nestíhate spotrebovať úrodu bylín z záhrady, usušte ich a používajte v kuchyni po celý rok. Sušenie bylín a korenia je jednoduché, pretože nevyžaduje takmer žiadnu prípravu. Hlavnou podmienkou je sušiť jednotlivé druhy oddelene, aby navzájom nenatiahli svoje arómy.

Najchutnejšie sú tie bylinky, ktoré boli usušené čo najčerstvejšie. Doba zberu však závisí na tom, ktorú časť rastliny chcete usušiť. Kvety odstrihnite v čase, keď sú puky napoly otvorené (nie v plnom rozkvetu). Lístky žňte, kým sú mladé a krehké. Pri zbere vždy používajte nožnice, nikdy bylinky netrhajte. Semená je najlepšie zozbrať vo chvíli, keď sa mení zo zelených na hnedé alebo šedivé, ale zároveň skôr, než prasknú struky a ich obsah sa vysype. Koreň vykopávajte na jeseň v čase, keď je rastlina celkom urastená a jej nadzemná časť začína uvadať. Dajte si pozor, aby ste koreň nepoškodili náradím.

Odstráňte z nazbieraných rastlín odumreté a poškodené časti. Ak žijete v zaprášenom alebo rušnom mieste, určite bylinky opláchnite a nechajte do druhého dňa uschnúť. Koreň dôkladne umyte v každom prípade a ihneď ho osušte napr. Utierkou. Do niektorých semien sa môže dostať hmyz, a tak je vhodné ich pred sušením zmraziť na cca 48 hodín (nezamrazujte semená, ktoré budete chcieť ešte niekedy zasadiť, nevyklíčili by).

Kvety aj lístky nechajte v celku, koreň môžete narezať na menšie kúsky alebo rozrezať pozdĺžne. Vyskladajte bylinky na pláty. Pokiaľ sušíte väčšie trsy, nastavte plata na výšku tak, aby sa rastliny nedotýkali tácke nad nimi. Sušte 2-4 hodiny pri 35 °C. Vyššia teplota by zničila chuť bylín. Pokiaľ sušíte konkrétne druhy bylín alebo korenia prvýkrát, priebežne ich kontrolujte - je nutné vybrať ich zo sušičky, akonáhle sú riadne usušené. Presušovaniu totiž znehodnocuje živiny obsiahnuté v rastlinách (oleje, vitamíny, minerály).

Správne usušené bylinky spoznáte tak, že sú krehké, drobivé a šuštia. Pokiaľ niektoré kúsky počas sušenia sčerneli, vytrieďte je (ku sčernaniu môže dôjsť, ak ste sušili zaparené bylinky alebo ste ich rozprestrelí na plate v príliš hrubých vrstvách). Zdravé bylinky dajte do vzdychotesnej nádoby, ideálne nepriehľadné. Ak nemáte nepriehľadné nádoby, postačí sklenené - je ale potrebné uložiť ich na temné miesto. Svetlo spôsobuje blednutie rastlín a stratu aromatických olejov. Skladovanie v otvorenej nádobe alebo v sáčku by zas zapríčinilo zvlhnutie bylín (a postupné plesnivenie) a možné napadnutie hmyzom. Správne uskladnené bylinky vydrží cca 1 rok.

H. DOMÁCE CESTOVINY

Vyrobte a nakrájajte si domáce cestoviny podľa rôznych receptov. Rozložte je v jednej vrstve na sušiacu plátu. Sušte 2-4 hodiny pri teplote 57°C. Menšie druhy cestovín sa sušia najrýchlejšie a potom ich aj ľahko a rýchlo uvaríte.

ĎALŠIE TIPY SUŠENIE, RÔZNE DRUHY

(Uvedené časy sušenia pri jednotlivých surovinách sú iba orientačné - sušenie môže trvať kratšie aj dlhšie.)

ANANÁS

Z Ananása orežte kôru, odstráňte očká tuhé vlákna a vyrežte jadro. Nakrájajte na 8 mm plátky alebo klinky.

Doba sušenia: 10-18 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú mäkké.

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú tuhé. Ak sa suší dlhšiu dobu, sú chrumkavé.

BOBUĽOVINY

Maliny, čučoriedky, černice a ďalšie bobuľoviny ponechajte v celku. U plodov s voskovitú šupkou (brusnice) predzpracujte blanširovaním (kuchárska technika spočívajúca v ponorení plodu do horúcej vody (krátkom sparení a jeho následnom ochladení), skrátime tým dobu sušenia na polovicu.

Doba sušenia: 10-15 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú tuhé, brusnice sú mäkké.

BAKLAŽÁN

Baklažán ošúpeme a nakrájame na 8 mm plátky.

Doba sušenia: 4-8 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

BANÁNY

Banány je najlepšie sušiť vo chvíli, keď sa začínajú objavovať hnedé flečky na šupke.

Olúpte ich a nakrájajte na 3 mm kolieska.

Doba sušenia: 6-10 hodín

BROKOLICA

Brokolicu umyte a odrežte hlúb. Stonky nakrájajte na 8 mm kúsky, kvietky sušte v celku.
Doba sušenia: 10-14 hodín
Teplota sušenia: 52 °C
Správne usušené plody sú krehké.

BROSKYNE

Broskyne umyte, odstráňte kôstku. Ak chcete, môžete olúpať, ale nie je to nutné. Nakrájajte na 8 mm plátky.
Doba sušenia: 8-16 hodín
Teplota sušenia: 57 °C
Správne usušené plody sú mäkké.

CIBUĽA

Cibuľu odrežte koreň a olúpte. Nakrájajte na 3 mm kolieska alebo nasekajte.
Doba sušenia: 4-8 hodín
Teplota sušenia: 63 °C
Správne usušené plody sú tuhé.

CUKETA

Cuketu umyte a nakrájajte na 6 mm plátky alebo na tenšie 3 mm chipsy.
Doba sušenia: 7-11 hodín
Teplota sušenia: 52 °C
Správne usušené plody sú krehké.

ČEREŠNE

Čerešne umyte, odstráňte stopky, rozpoľte a vykôstkujte. Sušte šupkou nadol. Sušené čerešne vyzerajú ako hrozienka. Dajte pozor na presušenie.
Doba sušenia: 13-21 hodín
Teplota sušenia: 57 °C
Správne usušené plody sú tuhé a lepkavé.

ČERVENÁ REPA

Repu odstráňte vňať i koreň, oškrabte a varte v pare, kým nezmäkne. Nechajte vychladnúť, nakrájajte na 8 mm plátky alebo 3 mm kocky.
Doba sušenia: 8-12 hodín
Teplota sušenia: 52 °C
Správne usušené plody sú tuhé.

DATLE

Datle umyte a odstráňte im vršok so stopkou. Nakrájajte na 8 mm kolieska.
Doba sušenia: 11-19 hodín
Teplota sušenia: 57 °C
Správne usušené plody sú tuhé.

FAZUĽKY ZELENÉ

Fazuľu umyte, odkrojte konce a nakrájajte na 2,5 cm kolíky.
Doba sušenia: 8-12 hodín
Teplota sušenia: 52 °C
Správne usušené plody sú krehké.

FIGY

Figy umyte, odstráňte kazy, rozštvrtíte a rozprestrite na tácku šupkou nadol.
Doba sušenia: 22-30 hodín
Teplota sušenia: 57 °C
Správne usušené plody sú mäkké.

HRACH

Hrášok vylúpte so strukov a varte v pare, kým sa nevytvorí vrúbky. Prepláchnite studenou vodou a vysušte papierovým obrúskom.
Doba sušenia: 4-8 hodín
Teplota sušenia: 52 °C
Správne usušené plody sú krehké.

HROZNO

Hrozno umyte a odstráňte stopky. Plody môžete nechať vcelku alebo ich rozpoliť. Rozpolené hrozno pokladajte na tácku šupkou nadol. Ak hrozno vopred nablanšírujete (kuchárska technika spočívajúce v ponorení plodu do horúcej vody (krátkom sparení a jeho následnom ochladení), skráťte dobu sušenia na polovicu.
Doba sušenia: 22-30 hodín
Teplota sušenia: 57 °C
Správne usušené plody sú mäkké.

HRUŠKY

Hrušky ošúpte (nie je nevyhnutné) a odstráňte jadrovník. Nakrájajte ich na 8 mm plátky, alebo iba rozštvrtíte.
Doba sušenia: 8-16 hodín
Teplota sušenia: 57 °C
Správne usušené plody sú mäkké.

HUBY

Odstráňte z húb nečistoty a nakrájajte ich na cca 1 cm hrubé plátky.
Doba sušenia: 3-7 hodín
Teplota sušenia: 52 °C
Správne usušené plody sú tuhé.

IBIŠTEK JEDLÝ

Ibišteck umyte, orežte a nakrájajte na 6 mm kolieska.
Doba sušenia: 4-8 hodín
Teplota sušenia: 52 °C
Správne usušené plody sú tuhé.

JABLKÁ

Jablká ošúpte (nie je nevyhnutné), odstráňte jadrovník a nakrájajte na 5 mm plátky alebo krúžky. Ak chcete, môžete posypať škoricou.

Doba sušenia: 7-15 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú mäkké.

JAHODY

Jahody umyte, odkrojte vršok a nakrájajte na 8 mm plátky.

Doba sušenia: 7-15 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú tuhé a lepkavé.

KAPUSTA

Kel umyte a jednotlivé listy nakrájajte na veľkosť chipsov.

Doba sušenia: 7-11 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú krehké.

KUKURICA

Kukuričný klas olúpte, odstráňte vlasové vlákna a varte v pare, kým sa nezrazí mlieko. Odkrájajte zrna od klasu a rozložte na tácku. Počas sušenia niekoľkokrát premiešajte.

Doba sušenia: 6-10 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú krehké.

Tip: V prípade, že chcete upraviť zrna pre následnú prípravu popcornu, použite tzv. Pukancovú kukuricu. Zrná z klasu neodlupujte, kým nie sú dobre preschnuté. Potom ich odloupte a rovno bez akéhokoľvek varenia sušte 4-8 hodín, kým sa nescvrknou.

MARHULE

Marhule umyte, rozpoľte a vykôstkujte. Sušte otočené šupkou nadol.

Doba sušenia: 20-28 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú mäkké.

MELÓN VODNÝ

Melónovu dužinu zbavte jadriek a nakrájajte na kolíky alebo kocky.

Doba sušenia: 8-10 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú mäkké a lepkavé. Ak sa suší dlhšiu dobu, sú chrumkavé.

MRKVA

Mrkvím odrežte vršky a olúpte ich. Nakrájajte na 3 mm kolieska.

Doba sušenia: 6-10 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

NEKTÁRINKY

Nektárinky umyte a odstráňte kôstky. Ak chcete, môžete ich olúpať. Nakrájajte na cca 1 cm plátky alebo kolieska. Sušte šupkou nadol.

Doba sušenia: 8-16 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú mäkké.

PAPRIKA

Paprikám odstráňte stopky, semená a biele dužinaté časti. Umyte, osušte a nakrájajte na 8 mm hrubé prúžky alebo krúžky.

Doba sušenia: 4-8 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

PARADAJKY

Paradajkám odstráňte stopku a umyte. Nakrájajte na 6 mm kolieska. Cherry paradajky stačí len prepoliť a sušiť šupkou dole.

Doba sušenia: 5-9 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

Ak sa suší dlhšiu dobu, sú krehké.

REBARBORA

Rebarboru umyte a nakrájajte na cca 2,5 cm dlhé kúsky.

Doba sušenia: 6-10 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

SLADKÉ ZEMIAKY

Sladké zemiaky umyte a sparte do mäka.

Olúpte a nakrájajte na 6 mm kolieska.

Doba sušenia: 7-11 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú krehké.

SLIVKY

Slivky umyte, rozpoľte a vyberte kôstku. Sušte šupkou nadol.

Doba sušenia: 8-16 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

ŠPARGLA

Špargľu umyte a nakrájajte na 2,5 cm kolíky.

Doba sušenia: 5-6 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú krehké.

TEKVICA

Tekvicu rozpolíte alebo rozštvrtíte, odstránite semienka a pečte alebo varte v pare domäkka. Potom olúpte šupku a dužinu rozmixujte v mixéri. Zmes nalejte na sušiacu vložku alebo na papier na pečenie.

Doba sušenia: 7-11 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

UHORKA

Uhorku umyte a nakrájajte na 3 mm kolieska.

Doba sušenia: 4-8 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

ZELER STOPKOVÝ

Zeler umyte a odrežte listy.

Stonky nakrájajte na 8 mm prúžky.

Doba sušenia: 3-10 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

ZEMIAKY

Na sušenie použite nové zemiaky. Olúpte ich, umyte a sparte na 4-6 minút.

Nakrájajte na 3 mm kolieska alebo nastrúhajte.

Doba sušenia: 6-14 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

Ak sa suší dlhšiu dobu, sú krehké.

PRÁCA S PRÍSTROJOM

I. PRVÉ POUŽITIE

- Prístroj vybaťte a odstátí všetky obalové materiály, ktoré ekologicky zlikvidujte. Ihneď po vybalení prístroj a príslušenstvo skontrolujte, či nenesú známky poškodenia.
- Sušiacu platá pred prvým použitím dôkladne umyte vo vlažnej vode s prípravkom na umývanie riadu a následne utrite do sucha.
- Zapnite sušičku naprázdno a nechajte pracovať po dobu cca 30 minút bez akéhokoľvek pridania potravín na sušiacu platú. Pri tomto prvom použití sa môže objaviť slabý dym a zápach. Ten je spôsobený vypaľovaním tepelného vinutia. Ide o bežný jav, ktorý po chvíli zmizne.
- Po prvom použití znovu umyte platú a veko sušičky. Osušte poschodia a sušička je tak teraz pripravená na prvé použitie s potravinami.
- Umiestnite na znovu umytú platú vopred pripravené a ošetrené potraviny. Plata sa potom umiestni do prístroja a zakryjú sa vekom. Sušiacu platú môžu byť umiestnené v dvoch výškových variantoch, podľa hrúbky sušených potravín
- Zapojte napájací kábel prístroja do elektrickej zásuvky. Keď je napájanie pripojené, môžete stlačiť vypínač. Následne otočte regulátor teploty na požadovanú teplotnú úroveň.
- Potraviny sušte podľa druhu, podľa odporúčania v priložených tabuľkách a tipoch nastavení viz. vyššie.
- Akonáhle je sušenie dokončené, otočte pravým regulátorom na najnižší stupeň nastavenia teploty, vypnite prístroj a odpojte ho od napájania.
- Po dokončení sušenia a vychladnutí prístroja vykonajte jeho údržbu podľa sekcie Čistenie a údržba vid'. nižšie.

II. UPOZORNENIA A ODPORÚČANIA

1. Neprekračujte dobu nepretržitej prevádzky nad 72 hodín, môže byť ovplyvnená funkčnosť a životnosť prístroja.
2. Zakaždým, keď dokončíte sušenie, najprv znížte teplotu na minimum, potom prístroj vypnite a odpojte zo siete.
3. Keď je prístroj napájaný a v chode, svieti na červeno svetelný indikátor a pracuje ventilátor.
4. Do výrobku nelejte vodu alebo iné tekutiny. Počas použitia sa môže vo vnútri ľahko zrážať voda.
5. Potraviny by mali byť pred sušením správne pripravené, napr. Očistené, nakrájané, olúpané, namočené atď. Príprava popísaná v manuáli pomáha zachovať farbu a chuť potravín.
6. Počas procesu sušenia musí byť zaistené voľné prúdenie vzduchu. Nedávajte na platú príliš ťažké potraviny, ani nekladte potraviny tak, aby sa prekryvali. Rôzne potraviny sa sušia rôznom čase (poznámka: keď prístroj začne sušiť, uistite sa, že je veko správne umiestnené. Ak nestihniete sušenie ukončiť v priebehu jedného dňa, môžete ho odložiť na ďalší deň. V takom prípade spolovice usušené potraviny pevne uzavrite do nádoby alebo plastového vrečka.)

7. Aby proces sušenia prebiehal rovnomerne, vymieňajte počas sušenia občas poradie sušiacich plat. (Čím nižšie je plato, tým je teplota vyššia a sušenie efektívnejšie) Pozor, pláty sa počas procesu sušenia zahrievajú!
8. Ak sa sušené potraviny nechystáte zjesť v dohľadnej dobe, mali by ste ich zavrieť do nádoby alebo plastového vrečka a uložiť na tmavé miesto. Odporúčame ich uložiť do chladničky.
9. Vždy majte pri sušení potravín na prístroji zatvorené veko, inak bude ovplyvnená doba sušenia, obsah živín v potravinách a ich chuť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte prístroj zo siete a nechajte úplne vychladnúť.
2. Po dokončení sušenia umyte pláty teplou vodou a handričkou (je možné použiť prípravok na umývanie riadu). Plata nie sú určené na umývanie v umývačke riadu!
3. Samotný prístroj utrite vlhkou handričkou a vysušte.
4. Je zakázané čistiť elektrickej časti prístroja vodou alebo telo prístroja s motorovou jednotkou ponoriť do vody. Špinu na spodnej časti prístroja môžete čistiť navlhčenou obrúskom.
5. Čistenie nikdy nevykonávajte hrubými látkami alebo hubkami. Vždy používajte jemný, navlhčenú handričku. Pri silnejšom znečistení môžete použiť prostriedok na umývanie riadu. Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, odmasťovače, alkohol alebo iné agresívne prostriedky.
6. Pred uskladnením sa uistite, že sú všetky kusy spotrebiče dokonale usušené. Prístroj po čistení skladujte na chladnom a dobre vetranom mieste, chráňte ju proti prachu a prípadným ušpinením, mimo dosahu detí.

LIKVIDÁCIA STARÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Uvedený symbol na výrobku, jeho príslušenstve, obale alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s bežným komunálnym odpadom. Prosím odovzdajte tento výrobok na príslušné zberné miesto, kde bude vykonaná odborná recyklácia tohto elektronického zariadenia. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách sú zriadené zberné miesta pre použité elektrické a elektronické zariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, predchádzate možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom. Recyklácia všetkých týchto materiálov prispieva tiež k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte staré elektrické a elektronické zariadenia súčasne s domovým odpadom. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku sa obráťte na miestny úrad, službu zaisťujúcu likvidáciu domáceho odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili. Podrobnosti tiež nájdete v Zákone o odpadoch príslušnej zeme, v SR č. 185/2001 Zb. v platnom znení. Ďalej na internetových stránkach www.elektrowin.cz, www.remasystem.cz a www.asekol.cz (likvidácia elektroodpadu). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s platnými predpismi a zákonmi udelené pokuty.



ZÁRUKA

Na tento výrobok platí záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa zakúpenia. Táto záruka sa vzťahuje na poruchy spôsobené chybným materiálom alebo chybou pri výrobe. Neplatí, ak k nej došlo kvôli mechanickému poškodeniu, živeľnej pohrome či inej neodvratnej udalosti, pripojeniu k nesprávnej sieťovej napätii, úpravami alebo opravami vykonanými nekvalifikovanými a neoprávnenými osobami, nesprávnejmu použitiu alebo použitiu iným spôsobom, než je uvedené v návode. Všetky doklady o kúpe a o prípadných servisných opravách výrobku uchovajte po dobu minimálne 3 rokov pre zabezpečenie kvalitného záručného a pozáručného servisu. Pamätajte, že tento výrobok slúži len k domácejmu, nie profesionálnemu použitiu.

Zistenie, že vám tento výrobok nevyhovuje, nie je dôvodom na reklamáciu.

Pokiaľ chcete výrobok reklamovať, predložte spolu s ním doklad o kúpe.

Pokiaľ dôjde v poruche vášho prístroja, kontaktujte predajcu, u ktorého ste ho zakúpili, alebo servis na tejto adrese:

Servis: **TV - AV Elektronik, s. r. o.** | Pribinova 8725/54, 010 01 Žilina | www.tvav.sk

Príjem zákazok: tel.: +421 41/562 60 61 | e-mail: tvav@tvav.sk

DOVOZCA

GM electronic, spol. s r. o.

Křížkova 147/77 | 186 00 Praha 8 | www.gme.cz

Food Dehydrator Vigan Mammoth

ESP1N stainless steel and ESP2B bronze

Dear customer,

Thank you for purchasing this product. Before using it, please read the instructions carefully. Only use the product as described in this manual. The manufacturer assumes no liability for damages resulting from use contrary to this manual. Keep this manual in case of later use. At least for the duration of the valid warranty, we recommend that you store the original package and cash receipt. If you pass the product to another person, pass it with the instruction manual. This product is designed to meet the highest standards of quality, functionality and design. We believe that the food dehydrator will soon become an irreplaceable helper in your kitchen.

FOOD DEHYDRATOR – THE BEST WAY TO KEEP VITAMINS!



PRODUCT DESCRIPTION

1. Black upper cap for blocking the light, which can destroy nutrients in food
2. Tray (5 pcs included, you can also buy spare trays, recommended number is 8 levels)
3. Main unit with motor and heating element
4. Power button
5. Power indicator
6. Temperature adjusting 35 - 70°C

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 250 W

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Temperature setting: 35 - 70 °C

Protection level: II

Air temperature at separate levels: ± 10 °C

Drying efficiency: 80 %

Weight brutto: 3,5 kg

Weight netto: 3 kg

Package dimensions 35,5 x 28 x 30 cm

Product dimensions: lower option 32 x 22 x 26 cm, higher option 32 x 26,5 x 26 cm

DRYING PROCES IN FOOD DEHYDRATOR

Drying (Dehydration) is a method of heating the food, which subsequently evaporates water. Many foods release moisture very quickly in the first stage of drying, which means they can absorb a lot of heat and create more steam. The main engine unit draws air that uniformly heats up to the set temperature and then pushes it using the fan through the central opening into the dryer compartment. The heated air dissipates in the individual drying levels to remove the moisture from the food. The moisture-absorbed air is drawn through all the drying plates and goes out through the openings in the top lid. Before time runs out, you can visually inspect dried foods by looking through the transparent plates or by touch. **Important:** For the smoothest food drying process, we recommend replacing the order of plates (top for bottom).

SAFETY INSTRUCTIONS



- Before using the appliance, make sure that your mains voltage corresponds to the values on the product nameplate 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Remember that this product is for home use only, not for professional use. Distributor or manufacturer is not responsible for any damages or injuries caused by commercial use, improper use, or use out of the specified specifications. Under such circumstances, a standard warranty expires.
- The appliance is intended for home use only and is not intended for outdoor use.
- Do not use the dehydrator for any purpose other than that for which it is intended, ie for drying suitable foods.
- **This appliance may be used by children under 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge when supervised or instructed to use the appliance in a safe manner and they understand the potential hazards. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance cannot be done by children unless they are over 8 years of age and under supervision.**
- **Children under 8 years old must be kept out of reach of the appliance and its power supply cable.**
- If the appliance is running, avoid contact with pets, plants and insects.
- Remove all packaging material before first use. Plastic bags have to be kept out of reach of children, suffocation hazard.
- The plug must be grounded. In addition, it should be firmly connected to the socket as a loose connection may cause a fire.
- **Do not use the engine unit to heat the room!**
- Before disconnecting the device from the socket, always turn it off first.

- When disconnecting from the socket, hold the plug, not the cord. Do not connect or disconnect the plug with wet hands. Do not let the power cord hang over the edge of the table or sharp objects.
- The power cord must not be exposed to water, moisture and hot surfaces.
- The appliance or its parts are not intended for dishwasher washing.
- **CAUTION** - The appliance is not intended to operate via an external time switch, remote control or any other component that automatically switches the appliance on, as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly placed when the appliance is switched on.
- If the device or its power cord is damaged in any way, do not use it and contact a dealer or a service center.
- Because the electric dehydrators usually work for a long time, observe the specified drying times, do not leave the device in operation for longer than recommended by the manufacturer in table with times for individual foods.
- Never leave the appliance unattended.
- Never push any objects into the engine unit with the heater.
- This device is intended for longer continuous use. Therefore, place it in a place out of reach of children. Ensure that children can not touch the device while it is running or hot, and can not reach the power cord.
- Ensure that the machine is on a stable, dry and heat-resistant surface before starting up to prevent possible damage or overthrow. Be careful not to drop the device from the desktop.
- **Never cover the appliance with blankets, towels, or other objects during operation!**
- Place the dehydrator well away from walls and curtains.
- The device generates heat that is vented from it. During use, remove any objects from the underside of the device that could prevent access to air and damage the device.
- When the device is running, it should be secured. The heat-opening hole must not be covered during operation to prevent the risk of fire and other damage.
- Do not allow any liquid to get into the device, exposition to the risk of mechanical damage, weathering, direct sunlight, heat sources, humidity, corrosive substances and other factors that could damage device or cause fire in connection with it.
- Do not use the device in a condensing atmosphere. Do not use the device in ambient temperature and humidity conditions that may cause condensation of water inside the unit.
- Do not use the device if it is damp, whether due to weather or after cleaning the cover.
- Do not attempt to use the unit immediately after you have brought it from a cold environment to a warm environment. Condensation of water inside and outside the thermometer can cause a risk of injury and damage to the instrument. Allow the unit to reach room temperature first.
- Never immerse the engine unit in water! The unit can be wiped with a damp cloth. Before any cleaning, let the appliance cool to room temperature and disconnect the power cord. See the Cleaning and Maintenance section for details
- In case of fire, do not extinguish the appliance with water. Use a fire extinguisher with powder or carbon dioxide.
- Do not disassemble or modify the product, risk of electric shock / product damage. Have it repaired by a specialist workshop.
- Do not use the appliance if it has been stored for a long time under unfavorable conditions.
- Attention, the dryer may be hot during the operation and for some time after drying! Allow the device to cool before handling.
- Only use original accessories designed for this model.

ABOUT DRYING, TIPS AND TRICKS

Drying of a variety of fruits or meals is one of the oldest and most healthy ways of storing food. Today, drying is significantly improved by electricity, both in industry and in households. The reason why the drying of fruit, vegetables, herbs, mushrooms and meat has recently made a great return is also related to the trend of healthy nutrition. Such processed foods maintain a high content of vitamins, trace elements and minerals (up to about 80% of the original amount), without the use of chemistry.

Place the dryer so that it does not have to be moved during drying. Keep in mind the fact that the drying process will mix the aroma of dried foods in the room. This may not be pleasant for everyone.

- Get the best results with just fresh, ripe and mature fruits, we do not recommend using over-ripened or damaged fruits, remove any damaged food items before drying.
- Clean the food thoroughly before drying and, if necessary, dip it into a mixture of water and lemon juice. Treatment with lemon juice reduces unwanted blackening of dried fruit. Observe the hygiene of your hands, incl. workspace.
- The drying process will be even when you cut the food to the evenly thick slices. Too thin slices dry faster, but do not forget that drying significantly reduces their size. The amount of food per drying should not exceed 3/4 of the plate area and the slices should be from 0.5 cm to 1 cm. Trays should not be too full for the air to flow freely.
- If you want to remove kernels from food, first dry the fruit to about 50%. This prevents excessive dripping of dried fruit juices. Put the not skinned food to the tray, skin down. Also, always place the side with the skin to the plate in case of uneven shapes. Spread the vegetables evenly and only in one layer.

FOOD PREPARATION BEFORE USE

(Note: The information below is just suggestions for preparation.)

You can dry almost any fruit and vegetable. For drying, select only ripe (not overripe) raw materials, without signs of damage, rot or mold. Do not be afraid to dry even acidic or low-sweet fruits (such as sour apples), just the opposite! In the raw materials, natural aroma and sugars concentrate during dehydration, so they have a sweeter and more pronounced taste compared to fresh foods.

Always wash the selected fruits, dry them and slice - see below for guidance on how the slices of a particular fruit, vegetable or mushroom should be thick. All the pieces should be the same.

Place the slices or pieces of raw material on the tray so that they do not overlap with each other. For a juicy raw material, put the drying pad in place so that the juice does not drain from the bottom plate and also for subsequent maintenance.

Set the drying as recommended in the instructions below, and if the raw materials are dried for the first time, check them every few dozen minutes. How do you know it's done? The dried mushrooms and vegetables should be hard and brittle when pressed, the fruit leathery and tough (below for each raw material, which properties it has when it is properly dried). You can also cut one piece that you have allowed to cool a little, and check if there really is no moisture inside.

Have the dried fruit, vegetables or mushrooms cool for about 1 hour (leave them in a deactivated dehydrator). Do not extend the cooling time, the dried raw material could absorb moisture from the ambient air and it would be necessary to re-dry it. Only after cooling down store the dried food in airtight containers or bags. Store the containers ideally in a dark place at room or lower temperatures. Dried fruits have a shelf life of at least 1-2 years.

TIP: To prevent browning of some fruits (apples, pears or apricots), dip the slices into a mixture of 250 ml of water and 1 tablespoon of lemon juice before drying. Then let the pieces of fruit drain for a while and you can dry straight away. The fruit treated with this solution will remain bright and non-brown during drying, even during storage.

A. FRUIT PREPARATION + TIPS

1. $\frac{1}{4}$ glass of juice plus 2 glasses of water, soak all the food you want to dry for about two minutes.
(Note: combine juice and food such as apples with apple juice.)
2. Table of fruit preparation

Fruit	Preparation	Dryness Standard	Time/Hour (Approx.)
Apple	Deseed, sliced or peeled	pliable	5-6
Artichoke	Sliced to 3 mm slices	pliable	5-13
Almond	Peeled, cut in half or sliced	pliable	12-38
Banana	Peeled, sliced to 3-4 mm pieces	crispy	8-38
Cherry	Deseed when semi-dried or not	tough	8-34
Cowberry	Cup open or kept	pliable	6-26
Date	Deseed, sliced (or kept)	tough	6-72
Fig	Sliced	tough	6-26
Grape	In whole	pliable	8-72
Orange peel	Strip like	pliable	8-16
Peach	Deseed when semi-dried in half or in $\frac{1}{4}$	pliable	10-34
Pear	Peeled, sliced	pliable	8-30

B. VEGETABLE PREPARATION

1. Cook in steam or water or fry in oil. We recommend this for beans, cauliflower, asparagus and potatoes.
2. Put the prepared vegetables in the boiling water for about 3 to 5 minutes. Thoroughly drain the water and put the vegetables on the plates.
3. Dip the vegetables in lemon juice for about 2 minutes.
4. Vegetable table

Vegetable	Preparation	Dryness Standard	Time/Hour (Approx.)
Asparagus	Sliced to 2,5 cm	fragile	6-14
Cabbage	Peel open, sliced to 3 mm	tough	6-14
Carrot	Steam soft, stripped or sliced	instant eatable	6-12
Cauliflower	Steam soft, cut open	tough	6-16
Celery	Sliced to 6 mm	fragile	6-14

Vegetable	Preparation	Dryness Standard	Time/Hour (Approx.)
Leek	Cut open	fragile	6-10
Cucumber	Peeled, sliced to 1,2 cm	tough	6-18
Eggplant	Sliced to 6 mm to 8 mm thick	fragile	6-18
Garlic	Peeled and sliced	fragile	8-14
Pepper	In whole	fragile	8-14
Mushroom	Sliced	tough	6-14
Onion	Sliced	fragile	8-14
Pea	Steam for 3-5 minutes	fragile	8-14
Rhubarb	Peeled, sliced to 3 mm	saterless	8-38
Spinach	Steam till damp off	fragile	6-16
Tomato	Peeled, cut half or sliced	tough	8-24
Pumpkin	Sliced to 6 mm	fragile	6-18

C. PREPARATION OF MEAT AND FISH

- Meat (free of fat):** before drying, dip it to make it brittle. The marinade should be salty to expel the moisture out of the meat and keep it fresh. Then cut the meat into small pieces and let it dry for 2 to 8 hours until all moisture evaporates.
- Poultry:** all poultry meat should be cooked before drying. It is best to cook it in steam or roast it. Drying takes 2 to 8 hours until all moisture evaporates.
- Fish:** we recommend heat treating before drying. It is best to cook it in steam or roast (at 200°C for about 20 minutes). Drying takes 2 to 8 hours until all moisture evaporates.

D. VANILLA

Wipe off water and remove bad leaves. Spread the vanilla on tray. Drying takes about 2 to 6 hours.

E. BREAD

Cut the bread into pieces and dry for 30 minutes to 2 hours.

F. NUTS

Completely remove the shell and wash nuts with warm water. Spread them on the tray. Dry for about 18 to 26 hours. Store them in the refrigerator.

G. HERBS AND SPICES

If you do not manage to consume the herbs from the garden in the summer, dry them and use them in the kitchen for the whole year. Drying of herbs and spices is simple because it requires almost no preparation. The main condition is to separate the individual kinds separately so that the aromas won't mix.

The most delicious are those herbs that have been dried as fresh as possible. The harvest time depends on which part of the plant you want to dry. Cut flowers at a time when the buds are half open (not in full bloom). Harvest the leaves when they are young and fragile. Always use scissors when harvesting, never rip herbs. Seeds are best when changing from green to brown or gray, but at the same time before the pods burst and their contents fall out. Dig out the roots in autumn when the plant is completely grown and begins to fade above ground. Be careful not to damage the root with the tools.

Remove the dead and damaged parts from the plants. If you live in a dusty or busy place, rinse herbs thoroughly and let them dry to the next day. Root has to be washed and immediately dried with a cloth. Some insects can get into some seeds, so it is advisable to freeze them for about 48 hours before drying (do not freeze the seeds you plan to plant them any time, they will not germinate).

Leave the flowers and leaves in the whole, cut the root to smaller pieces or cut the lengthwise. Place the herbs on tray. If you dry bigger tufts, set the tray height so that the plants do not touch the tray above them. Dry for 2-4 hours at 35°C. Higher temperatures would destroy the taste of herbs. If you dry out specific types of herbs or spices for the first time, check them continuously - it is necessary to remove them from the dryer as soon as they are properly dried. Overdrying degrades the nutrients contained in the plants (oils, vitamins, minerals).

Well-dried herbs are fragile, crumbly and they crackle. If some pieces become black during drying, clean them out (darkening can occur if you have dried mowburnt herbs or if you have spread them on a tray in too thick layers). Place the healthy herbs in an airtight container, ideally opaque. If you do not have opaque containers, glass is enough - but you need to keep them in a dark place. Light causes fading of plants and loss of aromatic oils. Storage in an open container or in a bag would cause dampening of herbs (and gradual molding) and insect infestation. Properly stored herbs last for about 1 year.

H. HOMEMADE PASTA

Make and cut homemade pasta according to different recipes. Lay them in one layer on the drying tray. Dry for 2-4 hours at 57°C. Smaller types of pasta are dried the fastest and then easily and quickly cooked.

OTHER TYPES OF DRYING, DIFFERENT KINDS

(The drying times indicated for each material are only indicative - drying may take shorter or longer time.)

APPLES

Peel apples (not necessary), remove the kernel and cut to 5 mm slices or rings. If you want, you can sprinkle them with cinnamon.

Drying time: 7-15 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruit is soft.

APRICOTS

Wash apricots, cut tops and peel. Dry them with skin down.

Drying time: 20-28 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruit is soft.

ASPARAGUS

Wash the asparagus and cut it to 2.5 cm blocks.

Drying time: 5-6 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried asparagus is fragile.

BANANAS

Bananas are the best to dry out as brown spots appear on the skin. Peel them and cut to 3 mm circles.

Drying time: 6-10 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruit is solid. If dried for a long time, it is crunchy.

BATONS

Wash the batons and bake them until, they are soft. Peel and cut into 6mm circles.

Drying time: 7-11 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried baton is fragile.

BEETROOT

Remove leaves and root, peel and cook in steam until beetroot is soft. Allow it to cool, cut into 8 mm slices or 3 mm cubes.

Drying time: 8-12 hours

Drying temperature: 52 °C
Properly dried beetroot is solid.

BERRIES

Leave raspberries, bilberries, blackberries and other berries whole. Prepare berries with waxy shell (cranberry) using blanching (cooking technique consisting in immersing the fruit in hot water (short infusion) and its subsequent cooling) to shorten the drying time in half.
Drying time: 10-15 hours
Drying temperature: 57 °C
Properly dried fruit is solid, cranberries are soft.

BROCCOLI

Wash the broccoli and cut off the stalk. Cut the stems into 8 mm pieces, dry whole flowers.
Drying time: 10-14 hours
Drying temperature: 52 °C
Properly dried broccoli is fragile.

CABBAGE

Wash the cabbage and cut the individual leaves to the size of the chips.
Drying time: 7-11 hours
Drying temperature: 52 °C
Properly dried cabbage is fragile.

CARROT

Cut the tops off and peel carrots.
Cut the 3 mm circles.
Drying time: 6-10 hours
Drying temperature: 52 °C
Properly dried carrots are solid.

CELERY

Rip and rinse the leaves.
Cut the stems into 8 mm strips.
Drying time: 3-10 hours
Drying temperature: 52 °C
Properly dried celery is solid.

CHERRY

Wash the cherries, remove the stems, peel off and remove stones. Dry with the skin down.
Dried cherries look like raisins. Watch out for overdrying.
Drying time: 13-21 hours
Drying temperature: 57 °C
Properly dried fruits are stiff and sticky.

CORN

Peel the corn cob, remove the hair fibers and cook in steam until the milk clabbers. Remove the grains from the cob and spread them on the tray. Stir several times during drying.
Drying time: 6-10 hours

Drying temperature: 52 °C
Properly dried corn is fragile.

Tip: If you want to prepare the grains for the subsequent preparation of popcorn, use the maize meant for this use. Do not peel the grains until they are well-drenched. Then peel them off and dry without any cooking for 4-8 hours until they shrink.

CUCUMBER

Wash the cucumber and cut it into 3 mm circles.
Drying time: 4-8 hours
Drying temperature: 52 °C
Properly dried cucumbers are solid.

DATES

Wash dates and remove top with a stem.
Cut into 8 mm circles.
Drying time: 11-19 hours
Drying temperature: 57 °C
Properly dried fruit is solid.

EGGPLANT

Peel the eggplant and cut into 8 mm slices.
Drying time: 4-8 hours
Drying temperature: 52 °C
Properly dried eggplant is solid.

FIGS

Wash the figs, remove the defects, cut them, and spread them on the tray with the peel down.
Drying time: 22-30 hours
Drying temperature: 57 °C
Properly dried fruit is soft.

GREEN BEANS

Wash the beans, cut off the ends and cut into 2.5 centimeter pieces.
Drying time: 8-12 hours
Drying temperature: 52 °C
Properly dried beans are fragile.

GRAPES

Wash grapes and remove stems. You can leave the fruit whole or cut it in half. Spread the grapes on the tray with the peel down. If you blanch the grapes beforehand (a technique that involves immersing the fruit into hot water (short infusion) and then cooling it), you will reduce the drying time to half.
Drying time: 22-30 hours
Drying temperature: 57 °C
Properly dried fruits are soft.

HIBISCUS

Wash the hibiscus, cut to 6 mm circles.

Drying time: 4-8 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried hibiscus is solid.

MUSHROOMS

Remove the dirt from the mushrooms and cut them into approximately 1 cm thick slices.

Drying time: 3-7 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried mushrooms are solid.

NECTARINES

Wash the nectarines and remove the stones.

If you want, you can peel them. Cut into approximately 1 cm slices or circles. Dry with the skin down.

Drying time: 8-16 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruit is soft.

ONION

Cut the root and peel onion. Cut the 3 mm circles or chop.

Drying time: 4-8 hours

Drying temperature: 63 °C

Properly dried onion is solid.

PEACH

Wash peaches, remove stone. If you want, you can peel them, but it is not necessary.

Cut into 8 mm slices.

Drying time: 8-16 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruit is soft.

PEARS

Peel the pears (not necessary) and remove the kernel. Cut them into 8 mm slices or just cut them to quarters.

Drying time: 8-16 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruit is soft.

PEAS

Peel the peas from the pods and cook in steam until the creases are made. Rinse with cold water and dry with a paper napkin.

Drying time: 4-8 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried peas are fragile.

PEPPER

Remove the stems, seeds and white pulpy parts from the peppers. Wash, dry and cut into 8 mm thick strips or rings.

Drying time: 4-8 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried peppers are solid.

PINEAPPLE

Cut the bark, remove the bits of solid fiber and cut out the core. Cut into 8 mm slices or triangles.

Drying time: 10-18 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruit is soft.

PLUMS

Wash the plums, cut in half and remove the stone. Dry with the skin down.

Drying time: 8-16 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruits are solid.

POTATOES

Dry only new potatoes. Peel, wash and cook for 4-6 minutes. Cut into 3mm circles or grate them.

Drying time: 6-14 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried potato is solid. If dried for a long time, it is brittle.

PUMPKIN

Cut pumpkin to halves or quarters, remove the seeds and bake or cook in the steam. Then peel the skin and blend the pulp in the blender. Pour the mixture to the drying towel or the baking paper.

Drying time: 7-11 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried pumpkin is solid.

RHUBARB

Rinse the rhubarb and cut into approximately 2.5 cm long pieces.

Drying time: 6-10 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried rhubarb is solid.

STRAWBERRIES

Wash strawberries, cut the top and cut into 8 mm slices.

Drying time: 7-15 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruits are stiff and sticky.

TOMATOES

Remove the stem and wash the tomatoes. Cut them into 6 mm circles. Cherry tomatoes need only to be cut in half and dried with the skin down.

Drying time: 5-9 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried fruits are solid. If dried for a long time, they are brittle.

ZUCCHINI

Wash zucchini and cut into 6 mm slices or thinner 3 mm chips.

Drying time: 7-11 hours

Drying temperature: 52 °C

Properly dried zucchini is fragile.

WATERMELON

Deseed the melon and cut it to blocks or cubes.

Drying time: 8-10 hours

Drying temperature: 57 °C

Properly dried fruit is soft and sticky. If dried for a long time, it is crunchy.

DEVICE OPERATION

I. FIRST USE

- Unpack the device and ecologically dispose of all packaging materials. Immediately after unpacking check the device and accessories for signs of damage.
- Wash the trays before first use thoroughly in lukewarm water with a dishwashing detergent and then dry them.
- Turn the empty dehydrator on and leave it for about 30 minutes without adding any food to it. Smoke and smell may appear during this first use. This is caused by the burning of the thermal winding. This is a common phenomenon that will disappear after a while.
- After first use, wash the plates and the lid again. Dry them and the dehydrator is now ready for first use with food.
- Place the prepared food on the trays. The trays are then placed into the device and covered with the lid. Drying plates can be placed in two height variants depending on the thickness of the dried food.
- Plug the power cord into the electrical socket. When the power is connected, you can press the power switch. Then turn the temperature controller to the desired temperature level.
- Dry foods by type, as recommended in the enclosed tables and tips for setting seen above.
- As soon as drying is complete, turn the right controller to the lowest temperature setting, turn off the appliance and disconnect it from the power supply.
- After drying and cooling, perform maintenance according to the section Cleaning and maintenance, seen below.

II. WARNINGS AND RECOMMENDATIONS

1. Do not exceed the uninterrupted operating time of more than 72 hours, the functionality and life of the device may be affected.
2. Each time you finish drying, first reduce the temperature to the minimum, then turn the machine off and disconnect it from the mains.
3. When the device is powered and on, the indicator light turns red and the fan operates.
4. Do not spill water or other liquids into the product. Water may easily condense inside during use.
5. Food should be properly prepared before drying, eg cleaned, sliced, peeled, soaked etc. The preparation described in the manual helps to preserve the color and taste of the food.
6. Free flow of air must be ensured during the drying process. Do not put too heavy food on plates or place the food so that it overlaps. Different foods are dried for a different period of time (note: when the appliance starts to dry, make sure the lid is properly positioned.) If you do not finish drying within one day, you can put it down for the next day, in which case the semi-dry food is tightly closed in a container or plastic bag.)

7. To even the drying process, replace the drying order of plates from time to time. (The lower the temperature is, the higher the temperature and the more effective the drying) Attention, the plates get warm during the drying process!
8. If you do not plan to eat dried foods in the foreseeable future, you should close them in a container or plastic bag and store them in a dark place. We recommend putting them in the fridge.
9. Always keep the lid closed when drying food, otherwise the drying time, the nutrient content of the food and the taste will be affected.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool completely before cleaning.
2. After drying, wash with warm water and cloth (you can also use mild dish soap). Plates are not for suitable for dishwasher!
3. Wipe the device with a damp cloth and dry it.
4. It is forbidden to clean the electrical parts of the appliance with water or immerse the body of the unit with the motor unit into the water. You can clean dirt on the bottom of your device with a damp cloth.
5. Never clean with rough cloth or sponges. Always use a soft, damp cloth. In case of stronger pollution, you can use a dish soap. Never use abrasive cleaners, degreasers, alcohol or other aggressive means for cleaning.
6. Before storing, make sure that all pieces of the appliance are completely dry. Store the appliance in a cool, well-ventilated place after cleaning, protect it against dust and possible dirt and also away from children.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on the product, its accessories, packaging or accompanying documents indicates that the product should not be treated as household waste. Please take this product to the respective collection point where will be carried out specialist recycling of electronic equipment. In the European Union and other European countries there are collection points for used electrical and electronic equipment. By ensuring proper product disposal, you prevent potential negative impact for the environment and human health, which could result from improper handling of this product. Recycling of these materials also helps to preserve natural resources. For this reason, please do not throw the old electric and electronic equipment together with household waste. For more information please contact your local authority, any service company liquidating household waste or the store where you purchased the product. Details also refer to the relevant laws about waste, in the Czech Republic no. 185/2001 Coll. as amended. Furthermore, the websites www.elektrowin.cz, www.remasystem.cz and www.asekol.cz (disposal of electrical waste). The improper disposal of this waste can be in accordance with applicable laws, regulations and fines.



WARRANTY

We offer warranty for 24 months counting from the day of purchase by you. This warranty covers defect caused by defective material or error in workmanship. It does not cover defects caused by mechanical damage, natural disaster or other inevitable events, connecting to the wrong power grid voltage, modifications or service work by non-qualified or unauthorized personal, misuse or use in contradiction to this manual. All documents about your purchase and service repairs on any product keep for at least three years to ensure quality customer service. Please remember, that this product is only for home use, not professional use. If you find out, that this product does not suit you, it is not a reason for a complaint.

In the case of complaint please submit receipt.

In the case of malfunction of your product, please contact the dealer, you bought it from, or service at the following address:

Service: **Interservis Liberec s r.o.** | 28. října 41, 460 07 Liberec 7 | www.inter-servis.cz | Phone: +420 482 771 547

IMPORTER

GM electronic, spol. s r. o.

Křižíkova 147/77 | 186 00 Praha 8 | www.gme.cz

Lebensmittel Dörrautomat Vigan Mammoth

ESP1N Edelstahl und ESP2B Bronze

Lieber Kunde,

danke dass Sie dieses Produkt gekauft haben. Vor Gebrauch lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstanden sind, haftet der Hersteller nicht. Bewahren Sie die Anleitung für späteren Gebrauch auf. Wir empfehlen, dass Sie die Originalverkaufsverpackung und den Kassenbeleg zumindest innerhalb der Garantiezeit aufbewahren. Falls Sie das Produkt an eine dritte Person weitergeben, dann sollte auch diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden. Dieses Produkt ist so entworfen, damit die höchsten Standards an Qualität, Funktionalität und Design erfüllt werden. Wir glauben, dass der Dörrautomat bald zu Ihrem unersetzlichen Helfer in Ihrer Küche wird.

DÖRRAUTOMAT – DER BESTE WEG, VITAMINE ZU ERHALTEN!



PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Der obere Deckel in Schwarz hilft zu verhindern, dass das Licht den Nährstoffgehalt in Lebensmitteln zerstört.
2. Platte (5 Stück pro Packung, zusätzliche Platten erhältlich, die empfohlene maximale Anzahl beträgt 8 Etagen)
3. Haupteinheit mit Motor und Heizelement
4. Hauptschalter
5. Betriebsanzeige
6. Temperaturregler 35 - 70°C

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 250 W

Stromversorgung: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Temperatureinstellung: 35 - 70°C

Schutzklasse: II

Lufttemperatur auf einzelnen Etagen: $\pm 10^{\circ}\text{C}$

Effizienz - Wasserverlust in Prozenten: 80 %

Bruttogewicht: 3,5 kg

Nettogewicht: 3 kg

Produktmaße mit Verpackung: 35,5 x 28 x 30 cm

Produktmaße ohne Verpackung: niedrigere Variante 32 x 22 x 26 cm, höhere Variante 32 x 26,5 x 26 cm

TROCKNUNGSVERFAHREN IM LEBENSMITTEL-DÖRRAUTOMAT

Trocknung (Dehydrierung) ist eine Methode, bei der die Lebensmittel erhitzt werden, damit es anschließend zur Wasserverdunstung kommt. Die meisten geeigneten Lebensmittel geben Feuchtigkeit sehr schnell ab, schon in der ersten Stufe des Trocknens, was bedeutet, dass sie viel Wärme aufnehmen und dadurch mehr Dampf erzeugen können. Die Hauptmotoreinheit saugt Luft, die sie gleichmäßig auf die eingestellte Temperatur erwärmt, an, und führt diese anschließend mittels Gebläsedruck durch die Öffnung in der Mitte in den Dörrraum ab. Die erhitzte Luft verteilt sich in einzelnen Trocknungsetagen und entzieht somit den Lebensmitteln ihre Feuchtigkeit. Die feuchtigkeitsgesättigte Luft wird über alle Trocknungsplatten durch die Öffnungen im oberen Deckel nach außen abgeleitet. Vor Ablauf der Dörrzeit können die zu trocknenden Lebensmittel, dank der transparenten Plattenausführung, visuell kontrolliert werden, oder aber durch Betasten. Um gleichmäßigen Trocknungsprozess zu gewährleisten empfehlen wir, die einzelnen Platten gelegentlich zu tauschen (die oberen Platten nach unten, die unteren Platten nach oben setzen).

SICHERHEITSHINWEISE



- Bevor Sie das Gerät benutzen, vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Werten auf dem Typenschild 220-240 V ~ 50/60 Hz übereinstimmt.
- Denken Sie daran, dass dieses Produkt nur für den privaten Gebrauch bestimmt ist, nicht für den professionellen Gebrauch. Weder Händler noch Hersteller sind für Schäden oder Verletzungen, die durch kommerzielle Nutzung, unsachgemäße Verwendung oder Verwendung außerhalb der spezifizierten Spezifikationen verursacht werden, verantwortlich. Unter diesen Umständen erlischt die Standardgarantie.
- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt.
- Verwenden Sie den Dörrautomaten nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke, d.h. zum Trocknen von geeigneten Lebensmitteln.
- **Dieses Gerät kann durch Kinder ab 8 Jahren und ältere Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder bei fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn Sie dabei beaufsichtigt und ordnungsgemäß mit der sicheren und richtigen Verwendung des Produktes instruiert werden und die möglichen Risiken verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung oder Benutzerwartung dürfen Kinder ab 8 Jahren und nur unter Aufsicht durchführen.**
- **Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und seiner Anschlussleitung fernzuhalten.**
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, vermeiden Sie sein Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten.
- Vor dem ersten Gebrauch entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien inkl. Plastiktüten außer Reichweite von Kindern, es droht Erstickengefahr.
- Der Stecker muss geerdet sein. Außerdem sollte er fest in die Steckdose eingesteckt werden, da eine lose Verbindung einen Brand verursachen kann.
- **Verwenden Sie die Motoreinheit nicht zum Heizen des Raumes!**

- Bevor Sie den Netzstecker ziehen bzw. einstecken, schalten Sie immer das Gerät aus.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie nicht am Kabel sondern am Stecker. Verbinden oder trennen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder scharfe Gegenstände hängen.
- Setzen Sie das Netzkabel Wasser, Feuchtigkeit und heißen Oberflächen nicht aus.
- Weder das Gerät oder seine Teile sind spülmaschinenfest.
- **WARNUNG** – Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer, einer Fernbedienung oder jede andere Komponente, die das Gerät automatisch einschaltet, geeignet, da es beim eingeschalteten Gerät Brandgefahr besteht, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch platziert ist.
- Wenn das Gerät oder sein Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt sind, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler oder Fachservice.
- Da die elektrischen Dörrgeräte normalerweise längere Zeit arbeiten, beachten Sie die angegebenen Trocknungszeiten. Lassen Sie den Trockner nicht länger laufen lassen, als vom Hersteller empfohlen, siehe Tabelle mit Dörrzeiten für einzelne getrocknete Lebensmittel.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Stecken Sie niemals Gegenstände in die Motoreinheit mit Heizelement.
- Dieses Gerät ist für längeren Dauerbetrieb vorgesehen. Stellen Sie es deshalb an einen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern. Stellen Sie sicher, dass Kinder das Gerät nicht berühren können, solange es in Betrieb oder heiß ist und dass das Netzkabel nicht in ihre Reichweite gelangt.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass sich das Gerät auf einer stabilen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche befindet, um Schäden oder Umkippen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von der Arbeitsfläche fällt.
- **Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals mit Decken, Handtüchern oder anderen Gegenständen ab!**
- Stellen Sie den Dörrautomaten in ausreichender Entfernung von Wänden, Gardinen und Vorhängen auf.
- Das Gerät erzeugt Wärme, die entlüftet wird. Entfernen Sie während des Betriebs alle Gegenstände von der Unterseite des Geräts, die den Luftzutritt verhindern und somit das Gerät beschädigen könnten.
- Wenn das Gerät im Betrieb ist, sollte es gesichert werden. Die Öffnung, aus der die Hitze austritt, darf während des Betriebs nicht abgedeckt werden, um Brandgefahr und andere Schäden zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Setzen Sie es keinem Risiko von mechanischen Beschädigungen, Witterungseinflüssen, direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen, Feuchtigkeit, korrosiven Substanzen und anderen Faktoren aus, die das Gerät beschädigen oder in Brand setzen könnten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in kondensierender Atmosphäre. Betreiben Sie das Gerät nicht unter Bedingungen mit Umgebungstemperatur und Feuchtigkeit, die zur Wasserkondensation im Inneren des Gerätes führen können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist, sei es aufgrund von Wetter oder Reinigung des Gehäuses.
- Versuchen Sie das Gerät nicht sofort verwenden, nachdem Sie es aus einer kalten Umgebung in eine warme Umgebung gebracht haben. Wasserkondensation innerhalb und außerhalb von Thermometer kann zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen. Lassen Sie das Gerät erst Raumtemperatur erreichen.
- **Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser!** Die Einheit kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen und trennen Sie es vom Stromnetz. Einzelheiten siehe unter Abschnitt Reinigung und Wartung.
- Im Brandfall das Gerät nicht mit Wasser löschen. Verwenden Sie einen Feuerlöscher mit Pulver oder Kohlendioxid.
- Zerlegen oder modifizieren Sie das Produkt nicht, es besteht Stromschlaggefahr / Produktschäden. Lassen Sie die Reparatur von einem Fachservice durchführen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es längere Zeit unter ungünstigen Bedingungen gelagert wurde.
- Achtung, der Dörrautomat kann während des Betriebs und einige Zeit nach dem Ende des Trocknens heiß sein! Vor jeder Handhabung lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör für dieses Modell.

ÜBER DÖRREN, RATSCHLÄGE UND TIPPS

Das Trocknen verschiedenster Früchte oder Fleisches zählt zu den ältesten und auch den gesündesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. Heute erleichtert das Trocknen die Elektrizität, und das sowohl in der Industrie als auch den Haushalten, erheblich. Der Grund, warum das Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Pilzen und Fleisch in jüngster Zeit einen hohen Ertrag verzeichnet hat, hängt auch mit dem Trend einer gesunden Ernährung zusammen. Auf diese Art und Weise verarbeiteten Lebensmittel behalten einen hohen Gehalt an Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen (bis zu etwa 80% der ursprünglichen Menge), und das ohne den Einsatz von Chemie.

Stellen Sie den Dörrautomaten so auf, dass er während des Trocknens nicht verschoben werden muss. Bedenken Sie, dass während des Trocknungsprozesses sich das Aroma getrockneter Lebensmittel im Raum verteilen wird. Das mag nicht für jeden angenehm sein.

- Die besten Ergebnisse werden nur mit einwandfreien, frischen und reifen Früchten erzielt. Es wird nicht empfohlen, überreife oder faule Früchte zu verwenden. Entfernen Sie vor dem Dörren schadhafte Stellen von den Lebensmitteln.
- Waschen Sie gründlich die Lebensmittel vor dem Dörren und bereiten Sie diese eventuell zum Beispiel durch Eintauchen in eine Mischung aus Wasser und Zitronensaft vor. Die Behandlung mit Zitronensaft reduziert unerwünschte Bräunung von getrockneten Früchten. Beachten Sie die Hygiene Ihrer Hände inkl. Arbeitsfläche.
- Um gleichmäßigen Trocknungsprozess zu gewährleisten, schneiden Sie die Lebensmittel in gleich dicke Scheiben. Zu dünne Scheiben trocknen zwar schneller, aber vergessen Sie nicht, dass das Dörren ihre Größe erheblich reduziert. Die Menge an Lebensmitteln pro Trocknungsprozess sollte $\frac{1}{4}$ der Plattenfläche nicht überschreiten und die Scheiben sollten von 0,5 cm bis max. 1 cm dick sein. Die Platten sollten nicht überfüllt werden, damit der freie Luftstrom gewährleistet wird.
- Wenn Sie die Lebensmittel entkernen / entsteinen möchten, trocknen Sie die Früchte zunächst zu etwa 50%. Dies verhindert ein übermäßiges Abtropfen der Säfte von trocknenden Lebensmitteln, Früchten. Nicht geschältes Obst legen Sie auf die Platte immer mit der Schnittfläche nach oben. Auch die Lebensmittel mit einer unebenen Form legen Sie stets mit der Schnittfläche nach oben auf die Platte. Das Gemüse gleichmäßig und nur in einer Schicht verteilen.

LEBENSMITTEL VORBEREITEN VOR DEM DÖRREN

(Hinweis: Die folgenden Informationen sind nur Vorschläge für die Vorbereitung.)

Praktisch jedes Obst und Gemüse kann getrocknet werden. Wählen Sie zum Trocknen nur reifes (jedoch nicht überreifes) Rohmaterial, ohne Anzeichen von Beschädigung oder Angriff von Fäule oder Schimmel. Haben Sie keine Angst, auch saure oder wenig süße Früchte (wie saure Äpfel) zu trocknen, ganz im Gegenteil! In den Rohmaterialien konzentrieren sich während des Trocknungsprozesses natürliche Aromen und Zucker, so dass sie im Vergleich zu frischen Lebensmitteln einen süßeren und ausgeprägteren Geschmack haben.

Waschen Sie die ausgewählten Früchte immer gründlich, trocknen Sie sie und schneiden Sie sie in Scheiben – unten finden Sie eine Richtempfehlung, wie die Scheiben einer bestimmten Frucht, eines Gemüses oder eines Pilzes dick sein sollten. Alle Stücke sollten gleich groß sein.

Legen Sie die Scheiben oder Stücke des Rohmaterials so auf die Platten, dass sie sich nicht überlappen. Unter saftreichere Rohmaterialien legen Sie eine Trockeneinlage, damit der Saft nicht auf die untere Platte abtropfen kann und auch wegen der nachfolgenden Wartung.

Stellen Sie das Dörren den Empfehlungen unten in der Bedienungsanleitung entsprechend ein. Wenn die Rohmaterialien zum ersten Mal getrocknet werden, überprüfen Sie sie alle 10 Minuten. Woran erkennen Sie, dass es fertig ist? Die getrockneten Pilze und Gemüse sollten beim Drücken hart und knusprig sein, die Frucht wiederum ledrig und elastisch (unten geben wir an, welche Eigenschaften jedes Material hat, wenn es richtig getrocknet ist). Sie können auch ein Stück, das Sie etwas abkühlen gelassen haben, anschneiden und prüfen, ob wirklich keine Feuchtigkeit darin verblieben ist.

Lassen Sie die getrockneten Früchte, Gemüse oder Pilze etwa 1 Stunde abkühlen (ruhig im ausgeschalteten Dörrautomaten). Verlängern Sie die Abkühlzeit nicht, das getrocknete Rohmaterial könnte Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnehmen und müsste erneut getrocknet werden. Bewahren Sie die getrockneten Lebensmittel erst nach dem Abkühlen in luftdichten Behältern oder Beuteln auf. Bewahren Sie die Behälter idealerweise an einem dunklen Ort, bei Raumtemperatur oder niedrigeren Temperaturen, auf. Trockenfrüchte haben eine Haltbarkeit von mindestens 1-2 Jahren.

TIPP: Wenn Sie der Bräunung einiger Früchte (Äpfel, Birnen oder Aprikosen) vorbeugen möchten, tauchen Sie die geschnittenen Scheiben vor dem Trocknen in eine Mischung aus 250 ml Wasser und 1 Esslöffel Zitronensaft ein. Lassen Sie dann die Fruchtstücke eine Weile abtropfen und sofort können Sie dörren. Die mit dieser Lösung behandelten Früchte bleiben während des Trocknens hell und werden nicht braun, selbst während der Lagerung.

A. OBSTVORBEREITUNG + TIPPS

1. ¼ Glas Saft plus 2 Gläser Wasser, alle Lebensmittel, die Sie trocknen möchten, tauchen Sie für etwa 2 Minuten ein. (Hinweis: Kombinieren Sie Saft und Lebensmittel, wie zum Beispiel Äpfel mit Apfelsaft.)
2. Tabelle - Obstvorbereitung

Obst	Vorbereitung	Übliches Dörren	Dörrzeit in Stunden (ca.)
Artischocke	In 3mm dicke Scheiben schneiden	brüchig	5-13
Banane	Schälen, in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden	knusprig	8-38
Pfirsich	Entkernen, wenn er halbtrocken ist, halbieren oder vierteln	biegsam	10-34
Preiselbeeren	Aufschneiden oder ganz lassen	biegsam	6-26
Datteln	Entkernen, aufschneiden oder ganz lassen	zäh	6-72
Feigen	Schneiden	zäh	6-26
Weintrauben	Ganz lassen	biegsam	8-72
Birne	Schälen, in Scheiben schneiden	biegsam	8-30
Apfel	Entkernen, in Scheiben schneiden oder schälen	biegsam	5-6
Mandeln	Schälen, halbieren	biegsam	12-38
Orangenschale	Streifen	biegsam	8-16
Kirschen	Entkernen, wenn sie halbtrocken sind oder nicht entkernen	zäh	8-34

B. GEMÜSEVORBEREITUNG

1. Kochen im Dampf, Wasser oder Braten auf Öl. Empfehlen wir für Bohnen, Blumenkohl, Spargel und Kartoffeln.
2. Geben Sie das vorbereitete Gemüse in kochendes Wasser für etwa 3 bis 5 Minuten.
Gießen Sie das Wasser völlig ab und legen Sie das Gemüse auf die Platten.
3. Tauchen Sie Gemüse in Zitronensaft für etwa 2 Minuten ein.
4. Gemüse-Tabelle

Gemüse	Vorbereitung	Übliches Dörren	Dörrzeit in Stunden (ca.)
Sellerie	In 6 mm dicke Scheiben schneiden	brüchig	6-14
Zwiebel	Schneiden	brüchig	8-14
Knoblauch	Schälen und in Scheiben schneiden	brüchig	8-14
Kürbis	In 6 mm Scheiben schneiden	brüchig	6-18
Pilze	In Scheiben schneiden oder ganz lassen	zäh	6-14

Gemüse	Vorbereitung	Übliches Dörren	Dörrzeit in Stunden (ca.)
Erbsen	Kochen für 3-5 Minuten	brüchig	8-14
Spargel	In 2,5 cm dicke Scheiben schneiden	brüchig	6-14
Blumenkohl	Weichkochen, schneiden	zäh	6-16
Aubergine	In 6-8 mm große Stücke schneiden	brüchig	6-18
Möhre	Weichkochen, schälen oder schneiden	zäh	6-12
Gurke	Schälen, in 1,2 cm dicke Scheiben schneiden	zäh	6-18
Chilischotten	Ganz lassen	brüchig	8-14
Lauch	Längs aufschneiden	brüchig	6-10
Tomate	Schälen, halbieren oder in Scheiben schneiden	zäh	8-24
Rhabarber	Schälen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden	völlig trocken	8-38
Spinat	Kochen, bis es weich ist	brüchig	6-16
Kohl	In 3 mm dicke Scheiben schneiden	zäh	6-14

C. VORBEREITUNG VON FLEISCH UND FISCH

- 1. Fleisch (ohne Fett):** Vor dem Dörren marinieren, damit es zart wird. Die Marinade, in der Sie das Fleisch einlegen werden, sollte salzig sein, damit die Feuchtigkeit rausgezogen und das Fleisch frisch gehalten werden. Das Fleisch dann in kleine Stücke schneiden und für 2 bis 8 Stunden trocknen lassen, bis sich die gesamte Feuchtigkeit verdunstet hat.
- 2. Geflügel:** Alles Geflügelfleisch sollte vor dem Trocknen wärmebehandelt werden. Am besten es im Dampf kochen oder grillen. Das Dörren dauert 2 bis 8 Stunden, bis sich die gesamte Feuchtigkeit verdunstet hat.
- 3. Fische:** Wir empfehlen, dass die Fische vor dem Trocknen wärmebehandelt werden. Fische am besten im Dampf kochen oder grillen (bei 200°C für ca. 20 Minuten). Das Dörren dauert 2 bis 8 Stunden, bis sich die gesamte Feuchtigkeit verdunstet hat.

D. VANILLE

Wasser abwischen und schlechte Blätter entfernen. Vanille auf die Platten verteilen. Ca. 2 bis 6 Stunden trocknen.

E. BROT

In Stücke geschnittenes Brot auf die Platten verteilen und für 30 Minuten bis 2 Stunden trocknen.

F. NÜSSE

Nüsse schälen und mit warmem Wasser waschen. Auf die Platte verteilen. Ca. 18 bis 26 Stunden trocknen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.

G. KRÄUTER UND GEWÜRZE

Wenn es Ihnen im Sommer nicht gelingt, die Kräuternernte aus dem Garten zu verbrauchen, trocknen Sie die Kräuter und benutzen Sie sie das ganze Jahr über in der Küche. Das Trocknen von Kräutern und Gewürzen ist einfach, da es fast keine Vorbereitung erfordert. Die Hauptbedingung ist, die einzelnen Arten getrennt zu trocknen, so dass sie ihre Aromen nicht gegenseitig anziehen.

Am köstlichsten sind die Kräuter, die so frisch wie möglich getrocknet wurden. Die Erntezeit hängt davon ab, welcher Teil der Pflanze getrocknet werden soll. Schneiden Sie die Blüten zu einer Zeit, wenn die Knospen halb geöffnet sind (nicht in voller Blüte). Ernten Sie die Blätter, solange sie jung und zerbrechlich sind. Verwenden Sie immer eine Schere beim Ernten, zupfen Sie Kräuter niemals. Die beste Zeit Samen zu ernten ist, wenn sie von grün zu braun oder grau wechseln, aber gleichzeitig bevor die Hülsen platzen und ihr Inhalt herausfällt. Die Wurzel graben Sie im Herbst aus, wenn die Pflanze vollständig gewachsen ist und ihr oberirdischer Teil zu welken beginnt. Achten Sie darauf, die Wurzel nicht mit Werkzeugen zu beschädigen.

Entfernen Sie abgestorbene und beschädigte Teile von den gesammelten Pflanzen. Wenn Sie an einem staubigen oder belebten Ort leben, spülen Sie die Kräuter gründlich ab und lassen Sie sie bis zum nächsten Tag trocknen. Reinigen Sie in jedem Fall gründlich die Wurzel und trocknen Sie sie sofort, z.B. mit einem Geschirrtuch. Insekten können in einige Samen gelangen, daher ist es ratsam, sie vor dem Trocknen für etwa 48 Stunden einzufrieren (die Samen, die Sie noch irgendwann pflanzen möchten, nicht einfrieren, da sie sonst nicht aufkeimen).

Lassen Sie Blüten und Blätter im Ganzen, die Wurzel können Sie in kleinere Stücke oder der Länge nach schneiden. Legen Sie die Kräuter auf die Platten. Wenn Sie größere Büschel trocknen, stellen Sie die Plattenhöhe so ein, dass die Pflanzen die darüber liegende Platte nicht berühren. Für 2-4 Stunden bei 35 ° C trocknen. Höhere Temperatur würde den Geschmack von Kräutern zerstören. Wenn Sie bestimmte Arten von Kräutern oder Gewürzen zum ersten Mal trocknen, überprüfen Sie diese durchlaufend - es ist notwendig, sie aus dem Dörrautomaten herauszunehmen, sobald sie richtig getrocknet sind. Die Unterbrechung entwertet die in den Pflanzen enthaltene Nährstoffe (Öle, Vitamine, Mineralstoffe).

Richtig getrocknete Kräuter erkennen Sie so, dass sie zerbrechlich, bröselig sind und dass sie rascheln. Wenn einige Stücke während des Trocknens schwarz wurden, sortieren Sie sie aus (Verdunkelung kann auftreten, wenn die zu trocknenden Kräuter zu feucht waren oder Sie diese auf den Platten in zu dicken Schichten aufgeteilt haben). Geben Sie die gesunden Kräuter in einen luftdichten Behälter, idealerweise undurchsichtigen. Falls Sie keine undurchsichtigen Behälter haben, werden Behälter aus Glas reichen – diese müssen jedoch an einem dunklen Ort aufbewahrt werden. Licht verursacht, dass die Pflanzen verblassen und an aromatischen Ölen verlieren. Die Lagerung in einem offenen Behälter oder in einem Beutel würde verursachen, dass die Kräuter feucht werden (und allmählich anfangen zu schimmeln) und von Insekten befallen werden. Richtig aufbewahrte Kräuter halten etwa 1 Jahr lang.

H. HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Hausgemachte Pasta nach verschiedenen Rezepten herstellen und schneiden. In einer Schicht auf die Platte verteilen. 2 bis 4 Stunden bei 57 ° trocknen. Kleinere Teigwaren werden am schnellsten getrocknet und dann werden sie auch schnell und einfach gekocht.

WEITERE TIPPS FÜRS TROCKNEN, VERSCHIEDENE ARTEN

(Die angegebenen Dörrzeiten bei einzelnen Materialien sind lediglich Richtwerte – das Trocknen kann kürzer oder länger dauern.)

ANANAS

Die Rinde abschneiden, Fasernaugen entfernen und Kern herauschneiden. Die Ananas in 8 mm dicke Scheiben oder Keile schneiden.

Dörrzeit: 10-18 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

SÜSSKARTOFFELN

Süßkartoffeln waschen und weich brühen.

Schälen und in 6 cm dicke Ringe schneiden.

Dörrzeit: 7-11 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C

Richtig getrocknete Früchte sind brüchig.

BEEREN

Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und andere Beeren ganz lassen. Beeren mit wachsender Schale (Preiselbeeren) durch Blanchieren (Kochtechnik, die darin besteht, die Frucht in kochendes Wasser (kurzes Verbrühen) und dann sofort in eiskaltes Wasser zu tauchen) vorverarbeiten, die Dörrzeit wird so auf die Hälfte reduziert.

Dörrzeit: 10-15 Stunden

BANANEN

Bananen lassen sich ab besten trocknen, wenn braune Flecken auf der Schale erscheinen. Bananen schälen und in 3 mm dicke Ringe schneiden.

Dörrzeit: 6-10 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C

Richtig getrocknete Früchte sind zäh. Wenn sie für längere Zeit getrocknet werden, sind sie knusprig.

Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh, Preiselbeeren sind weich.

KARTOFFELN

Zum Trocknen neue Kartoffeln verwenden. Kartoffeln schälen, waschen und für 4-6 Minuten kochen lassen. In 3 mm dicke Ringe schneiden oder raspeln.
Dörrzeit: 6-14 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh. Wenn sie für längere Zeit getrocknet werden, sind sie brüchig.

BROKKOLI

Brokkoli waschen und den Strunk abschneiden. Stiele in 8 mm große Stücke schneiden, Röschen im Ganzen dörren.
Dörrzeit: 10-14 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind brüchig.

PFIRSICHE

Pfirsiche waschen, entkernen. Wenn gewollt schälen, ist aber nicht notwendig. In 8 mm dicke Scheiben schneiden.
Dörrzeit: 8-16 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind weich.

STAUDENSELLERIE

Sellerie waschen und Blätter abschneiden. Stangen in 8 mm dicke Streifen schneiden.
Dörrzeit: 3-10 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

ZWIEBEL

Zwiebelwürzel abschneiden und die Zwiebel schälen. In 3 mm dicke Ringen schneiden oder hacken.
Dörrzeit: 4-8 Stunden
Trocknungstemperatur: 63 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

ZUCCHINI

Zucchini waschen und in 6 mm dicke Scheiben oder in 3 mm dünnere Chips schneiden.
Dörrzeit: 7-11 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind brüchig.

ROTE BETE

Von der roten Bete die Wurzel und das Blattwerk abschneiden. Die Bete büsten und weich dämpfen. Abkühlen lassen, in 8 mm dicke Scheiben oder in 3 mm große Würfel schneiden.
Dörrzeit: 8-12 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

DATTELN

Datteln waschen und das obere Ende mit Stiel entfernen. In 8 mm dicke Ringe schneiden.
Dörrzeit: 11-19 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

KÜRBIS

Kürbis halbieren oder vierteln, die Kerne entfernen und den Kürbis backen oder weich dämpfen. Dann die Schale schälen und das Fruchtfleisch im Mixer mischen. Das Gemisch auf die Trockenplatten oder Backpapier gießen.
Dörrzeit: 7-11 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

GRÜNE BOHNEN

Bohnen waschen, Bohnenenden abschneiden und in 2,5 cm dicke Stücke schneiden.
Dörrzeit: 8-12 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind brüchig.

FEIGEN

Feigen waschen, Stiel entfernen, vierteln und mit Schnittfläche nach oben auf der Platte verteilen.
Dörrzeit: 22-30 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind weich.

PILZE

Pilze putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Dörrzeit: 3-7 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

ERBSEN

Erbsen aushülen und kurz im Dampf kochen, bis sie schrumpelig werden. Mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Papiertuch trocknen.
Dörrzeit: 4-8 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind brüchig.

WEINTRAUBEN

Weintrauben waschen und die Stiele entfernen. Die Trauben entweder ganz lassen oder halbieren. Halbierte Trauben mit Schnittfläche nach oben auf die Platte legen. Wenn die Trauben durch Blanchieren (Kochtechnik, die darin besteht, die Frucht in kochendes Wasser (kurzes Verbrühen) und dann sofort in eiskaltes Wasser zu tauchen) vorverarbeitet werden, wird die Dörrzeit auf die

Hälfte reduziert.
Dörrzeit: 22-30 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind weich.

BIRNEN

Birnen schälen (nicht notwendig) und das Kerngehäuse entfernen. In 8 mm dicke Scheiben schneiden oder nur vierteln.
Dörrzeit: 8-16 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind weich.

SPARGEL

Spargel waschen und in 2,5 dicke Stücke schneiden.
Dörrzeit: 5-6 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind brüchig.

OKRASCHOTTEN

Okraschotten waschen, den Stamm und die Spitze entfernen und in 6 mm dicke Ringe schneiden.
Dörrzeit: 4-8 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

ÄPFEL

Äpfel schälen (nicht notwendig), das Kerngehäuse entfernen und in 5 mm dicke Scheiben oder Ringe schneiden. Wenn gewollt, mit Zimt bestreuen.
Dörrzeit: 7-15 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind weich.

ERDBEEREN

Erdbeeren waschen, entstielen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden.
Dörrzeit: 7-15 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh a klebrig.

KOHL

Kohl waschen und einzelne Blätter in Chips-Größe schneiden.
Dörrzeit: 7-11 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind brüchig.

MAIS

Maiskolben schälen, die Fäden entfernen und im Dampf kochen, bis die Milch gerinnt. Die Körner vom Maiskolben schneiden und auf der Platte verteilen. Während des Trocknens mehrmals wenden.
Dörrzeit: 6-10 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind brüchig.
Tipp: Wenn Sie die Körner für anschließende Zubereitung von Popcorn vorzubereiten möchten,

verwenden Sie so genannten Puffmais. Die Körner vom Maiskolben nicht trennen, solange sie nicht gut durchgetrocknet sind. Die Körner dann vom Kolben ablösen und direkt ohne Kochen für 4-8 Stunden trocknen lassen, bis sie schrumpfen.

AUBERGINE

Aubergine schälen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden.
Dörrzeit: 4-8 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

WASSERMELONE

Melonenfleisch von der Schale lösen, von den Kernen befreien und in Stifte oder Würfel schneiden.
Dörrzeit: 8-10 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind weich und klebrig. Wenn sie für längere Zeit getrocknet werden, sind sie knusprig.

APRIKOSEN

Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Mit Schnittfläche nach oben trocknen.
Dörrzeit: 20-28 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind weich.

MÖHRE

Möhrengrün abschneiden und schälen. In 3 mm dicke Ringe schneiden.
Dörrzeit: 6-10 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

NEKTARIEN

Nektarinen waschen und entkernen. Wenn gewollt, schälen. In ca. 1 cm dicke Scheiben oder Ringe schneiden. Mit Schnittfläche nach oben trocknen.
Dörrzeit: 8-16 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind weich.

GURKE

Gurke waschen und in 3 mm dicke Ringe schneiden.
Dörrzeit: 4-8 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

PAPRIKA

Von dem Paprika Stiele, Kerne und weiße fleischige Teile entfernen. Waschen, trocknen und in 8 mm dicke Streifen oder Ringe schneiden.
Dörrzeit: 4-8 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

TOMATEN

Von den Tomaten den Stiel entfernen und waschen.
In 6 mm dicke Ringe schneiden. Kirschtomaten nur halbieren und mit Schnittfläche nach oben trocknen.
Dörrzeit: 5-9 Stunden
Trocknungstemperatur: 52 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh. Wenn sie für längere Zeit getrocknet werden, sind sie brüchig.

RHABARBER

Rhabarber waschen und in ca. 2,5 dicke Stücke schneiden.
Dörrzeit: 6-10 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

PFLAUMEN

Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Mit Schnittfläche nach oben trocknen.
Dörrzeit: 8-16 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh.

KIRSCHEN

Kirschen waschen, Stiele entfernen, halbieren und entkernen. Mit Schnittfläche nach oben trocknen.
Getrocknete Kirschen sehen wie Rosinen aus. Achten Sie auf das Verrotten.
Dörrzeit: 13-21 Stunden
Trocknungstemperatur: 57 °C
Richtig getrocknete Früchte sind zäh und klebrig.

VERWENDUNG DES GERÄTES

I. DIE ERSTE VERWENDUNG

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, die Sie umweltgerecht entsorgen. Unmittelbar nach dem Auspacken überprüfen Sie das Gerät und Zubehör auf alle Schäden.
- Vor der erstmaligen Benutzung reinigen Sie die Platten gründlich mit lauwarmem Wasser und Geschirrspülmittel und trocknen Sie sie anschließend.
- Lassen Sie den Dörrautomaten für ca. 30 Minuten im Leerlauf arbeiten, ohne dass auf die Platten Lebensmittel gelegt werden. Während dieser ersten Verwendung können schwacher Rauch und Geruch auftreten. Dieses wird durch das Abbrechen der thermischen Wicklung verursacht. Das ist ein normaler Vorgang, der nach kurzer Zeit verschwindet.
- Nach der ersten Verwendung reinigen Sie erneut die Platten und den Deckel des Dörrautomaten. Trocknen Sie die Etagen. Der Dörrautomat ist jetzt bereit für die erste Verwendung mit Lebensmitteln.
- Belegen Sie die erneut gereinigten Platten mit vorbereiteten und behandelten Lebensmitteln. Die Platten werden dann in das Gerät gelegt und mit Deckel abgedeckt. Die Platten können in zwei Höhenvarianten, je nach Dicke der zu trocknenden Lebensmittel, platziert werden.
- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Wenn der Strom angeschlossen ist, können Sie den Schalter drücken. Drehen Sie dann den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- Trocknen Sie Lebensmittel je nach Art, gemäß Empfehlungen in den beiliegenden Tabellen und Einstellungstipps (siehe oben).
- Sobald das Dörren beendet ist, drehen Sie den rechten Regler auf die niedrigste Temperatureinstellung, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Nach dem Ende des Trocknens und Abkühlens des Gerätes führen Sie die Wartung gemäß Abschnitt Reinigung und Wartung (siehe unten) aus.

II. WARNUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

1. Überschreiten Sie nicht die maximale ununterbrochene Betriebszeit von 72 Stunden, es könnte die Funktionalität und Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden.
2. Jedes Mal, wenn Sie das Dörren beenden, senken Sie zunächst die Temperatur auf Minimum, schalten Sie dann das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
3. Wenn das Gerät gespeist und betrieben wird, leuchtet die Leuchtanzeige rot und der Ventilator arbeitet.
4. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät. Während der Verwendung kann das Wasser leicht im Inneren kondensieren.
5. Die Lebensmittel sollten vor dem Dörren richtig vorbereitet werden, z. B. gereinigt, in Scheiben geschnitten, geschält, eingeweicht usw. Die im Handbuch beschriebene Zubereitung hilft, die Farbe und den Geschmack von Lebensmitteln zu bewahren.
6. Während des Trocknungsprozesses muss der freie Luftstrom gewährleistet werden. Weder legen Sie zu schwere Lebensmittel auf die Platten, noch legen Sie sie überlappend. Verschiedene Lebensmittel werden unterschiedlich lange gedörrt (Hinweis: Wenn das Gerät anfängt zu Trocknen, stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist. Wenn Sie das Dörren nicht innerhalb eines Tages beenden, können Sie es auf den nächsten Tag verschieben. In diesem Fall verschließen Sie die halbtrocknen Lebensmittel in ein Behälter oder eine Plastiktüte.)

7. Um gleichmäßigen Trocknungsprozess zu gewährleisten, tauschen Sie gelegentlich die einzelnen Platten. (Je niedriger die Platte ist, desto höher die Temperatur und das Dörren effektiver). Vorsicht, die Platten werden während des Trocknungsprozesses warm!
8. Wenn Sie die getrockneten Lebensmittel nicht in absehbarer Zeit essen möchten, sollten Sie diese in einem Behälter oder einer Plastiktüte verschließen und an einem dunklen Ort aufbewahren. Wir empfehlen, sie im Kühlschrank aufzubewahren.
9. Halten Sie den Deckel immer geschlossen, solange Sie Lebensmittel trocknen, da sonst die Dorrzeit, der Nährstoffgehalt in Lebensmitteln und der Geschmack beeinträchtigt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung vom Stromnetz und lassen es vollständig abkühlen.
2. Nach Beenden des Trocknens waschen Sie die Platten mit warmem Wasser und Tuch (Geschirrspülmittel kann verwendet werden). Die Platten sind nicht für den Geschirrspüler geeignet!
3. Wischen Sie das Gerät selbst mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.
4. Die elektrischen Geräteteile mit Wasser zu reinigen oder den Gerätekörper mit Motoreinheit in Wasser zu tauchen ist untersagt. Schmutz auf der Unterseite des Gerätes können Sie mit einem Feuchttuch reinigen.
5. Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuermittel oder Schwämme. Verwenden Sie immer ein weiches, feuchtes Tuch. Bei stärkerer Verschmutzung können Sie Geschirrspülmittel verwenden. Verwenden Sie für die Reinigung niemals Scheuermittel, Entfetter, Alkohol oder andere aggressive Reinigungsmittel.
6. Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass alle Teile des Geräts vollständig trocken sind. Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung an einem kühlen und gut belüfteten Ort, schützen Sie es vor Staub und möglichen Schmutz, außer Reichweite von Kindern.

ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Das genannte Symbol auf dem Produkt, seinem Zubehör, Verpackung oder auf den Begleitpapieren weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist. Geben Sie bitte dieses Produkt an einer entsprechenden Annahmestelle ab, wo eine professionelle Wiederverwendung dieses elektronischen Gerätes durchgeführt wird. In der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern sind Sammelstellen für gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte eingerichtet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt richtig entsorgt wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Konsequenzen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch die unsachgemäße Manipulation mit diesem Produkt verursacht würden. Die Wiederverwendung von allen diesen Materialien trägt auch zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei. Aus diesem Grund werfen Sie bitte die alten elektrischen und elektronischen Geräte nicht in den normalen Hausmüll. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an die Ortsbehörde, an das Serviceunternehmen, das Entsorgung von Hausmüll gewährleistet, oder an das Geschäft in dem Sie dieses Produkt gekauft haben. Die Einzelheiten finden Sie auch im Abfallgesetz des jeweiligen Landes, in der Tschechischen Republik Gesetz Nr. 185/2001 Slg. in der gültigen Fassung. Des Weiteren auf den Webseiten www.elektrowin.cz, www.remasystem.cz und www.asekol.cz (Entsorgung von Elektromüll). Bei unsachgemäßer Entsorgung dieser Abfälle können in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und Gesetzen Bussen zuerkannt werden.



GARANTIE

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Diese Garantie deckt durch fehlerhaftes Material oder Herstellung hervorgerufene Fehler. Die Garantie gilt nicht, wenn der Mangel durch mechanische Beschädigung, Naturkatastrophe oder sonstiges unabwendbares Ereignis, Anschluss an eine falsche Netzspannung, Anpassungen oder Reparaturen durch unqualifizierte und nicht autorisierte Personen, unsachgemäße Nutzung oder Verwendung in irgendeiner anderen Art und Weise, als im Handbuch beschrieben, verursacht wird. Bewahren Sie alle Belege über Kauf und Wartungsreparaturen von dem Produkt mindestens 3 Jahre auf, um qualitativen Garantieservice und Service nach Ablauf der Garantie zu gewährleisten. Denken Sie daran, dass dieses Produkt nur für den häuslichen, nicht für den kommerziellen Gebrauch bestimmt ist. Die Erkenntnis, dass Ihnen dieses Produkt nicht gefällt, ist kein Grund zur Beanstandung. Wenn Sie dieses Produkt reklamieren wollen, legen Sie zusammen mit ihm einen Kaufbeleg vor. Wenn ein Fehler auf Ihrem Gerät auftritt, kontaktieren Sie den Händler, bei dem Sie es gekauft haben, oder den Service unter der folgenden Adresse:

Service: **Interservis Liberec s r.o.** | 28. října 41, 460 07 Liberec 7 | www.inter-servis.cz | Tel.: +420 482 771 547

IMPORTEUR

GM electronic, spol. s r. o.

Křižíkova 147/77 | 186 00 Praha 8 | www.gme.cz

Vigan Mammoth ESP1N inox és ESP2B bronz élelmiszer-száritó és aszalógép

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a terméket. Az első használatbavétel előtt, kérjük, alaposan ismerkedjen meg a termék használati útmutatójával. A terméket csak a használati útmutatóban feltüntetett módon és célra használja. A használati útmutatóval ellentétes alkalmazásból kifolyólag bekövetkezett károkért a gyártó nem vállal felelősséget. A használati útmutatót őrizze meg, ha később esetleg szükség lesz rá. Az eredeti csomagolást és a pénztári bizonylatot is legalább az érvényes garancia lejáratának végéig ajánlott megőrizni. Amennyiben a készüléket egy további személy számára eladja, mellékelje a termék használati útmutatóját is. Ezt a készüléket úgy tervezték, hogy megfelel a legmagasabb minőségi, alkalmazási és dizájnbeli követelményeknek. Reményeink szerint ez az élelmiszer-száritó és aszalógép mihamarabb konyhája nélkülözhetetlen segítőtársává válik.

ÉLELMISZER-SZÁRÍTÓ ÉS ASZALÓGÉP - A VITAMINOK MEGŐRZÉSÉNEK LEGJOBB MÓDJA!



TERMÉKLEÍRÁS

1. A fekete színű felső zárófedél segít a fénysugárzás megszüntetésében, amely károsítja az élelmiszerek tápanyagtartalmát
2. Szárítótálca (a csomagolás részét 5 db szárítótálca képezi, lehetőség van további szárítótálcát is vásárolni a termékhez, az ajánlott maximális szárítótálcák száma 8 db)
3. Fő vezérlőegység a motorral és a fűtőszállal
4. Főkapcsológomb
5. Működést jelző jelzőfény
6. Hőszabályozó, 35 - 70°C hőtartalom közötti beállítási lehetőséggel

MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény: 250 W

Feszültség: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Szabályozható hőtartomány: 35 - 70°C

Védelmi szint: II

A levegő hőmérséklete az egyes szárítótálcákon: $\pm 10^\circ\text{C}$

A szárítás hatékonysága százalékban: 80 %

Bruttó tömeg: 3,5 kg

Nettó tömeg: 3 kg

Méreték csomagolással együtt: 35,5 x 28 x 30 cm

Méreték csomagolás nélkül: alacsonyabb változat 32 x 22 x 26 cm, magasabb változat 32 x 26,5 x 26 cm

A SZÁRÍTÁS ÉS ASZALÁS MENETE

A szárítás (dehidratálás) egy olyan módszer, amellyel fellemelegítik az élelmiszereket, melynek következtében a bennük lévő víz kicsapódik és elpárolog. A legtöbb élelmiszer már a szárítás első szakaszában gyorsan kienyeli magából a vizet, ami azt jelenti, hogy nagy mennyiségű hőt képesek elnyelni, és ennek következtében jelentős mennyiségű pára képződik. A fő vezérlőegység, melynek a motor is részét képezi, beszívja a levegőt, amelyet egyenletesen fellemelegít a beállított hőmérsékletre, majd ezt követően a ventilátor nyomásának köszönhetően a középső nyíláson beáramoltatja a szárítógép belső részébe. A fellemelegített levegő szétáramlik az egyes szárítótálcák között, és eltávolítja az élelmiszerekben található nedvességet. Az összes szárítótálcán lévő nedves levegő a felső fedélen keresztül áramlik ki és távozik az aszalógépből. Az átlátszó szárítótálcáknak és oldalfaloknak köszönhetően az aszalási idő letelte előtt is módjában áll szemmel vagy tapintással ellenőrizni az aszalványokat. A minél egyenletesebb szárítási végeredmény elérése érdekében ajánlott az egyes szárítótálcákat a szárítás idején megcserélni (a felsőt az alsóval).

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- Mielőtt a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék használati útmutatójában lévő táblázati értékeknek: 220-240 V ~ 50/60 Hz
- A készüléket csakis háztartási célokra használja. Ez a termék nem alkalmas kereskedelmi használatra! Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget azokért a károkért vagy személyi sérülések miatt, amelyek a készülék nem rendeltetésszerű, helytelen használatából, a normálistól eltérő mechanikai vagy környezeti hatásokból kifolyólag következtek be. Az ilyen körülmények beálltával a klasszikus jótállás érvényét veszti.
- A készüléket csak bent, háztartási környezetben használja, kültéri használata nem ajánlott.
- Ne használja más célból az aszalógépet, mint amire az tervezve volt, tehát a megadott élelmiszerek szárítására.
- A készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiján lévő személyek (beleértve a 8 évnél idősebb gyermekeket is) nem használhatják. A biztonságukért felelős személynek felügyeletet és a készülék használatára vonatkozó útmutatást kell biztosítania számukra. Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartási munkálatait gyermekek nem végezhetik el, ha nem töltötték be a 8. életévüket és nem biztosított számukra a felnőtt felügyelet jelenlétét.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekek tartsák távol magukat a készüléktől és annak vezetékeitől.
- Ha üzembe helyezi a készüléket, ügyeljen arra, hogy ne kerüljön kapcsolatba háziállatokkal, növényekkel és rovarokkal.
- Az első használat előtt távolítsa el az aszalógépről minden csomagolóanyagot, ügyeljen arra, hogy a műanyag fólia ne kerüljön a gyerekek kezébe, mert fulladásveszélyt okozhat.
- Mindig földelt csatlakozót használjon. Az elektromos hálózathoz mindig erősen kell csatlakoztatni a készüléket, mert a laza kapcsolat tűzveszélyes.
- A készülék motoros egységét ne használja a helyiség fűtésére!
- Mielőtt a készüléket csatlakoztatja vagy kikapcsolja az elektromos hálózathoz, minden alkalommal előbb kapcsolja ki gombbal a készüléket.

- A csatlakozóvezetékét mindig a villás dugójánál fogva húzza ki az elektromos hálózathoz, sosem a vezetékét rángassa. A csatlakozóvezeték villás dugóját ne dugaszolja és húzza ki vizes kézzel és a vezetékénél fogva az elektromos hálózathoz. Mindig fokozottan ügyeljen arra, hogy a vezeték villás csatlakozója ne érintkezzen forró tárgyakkal, vízzel vagy egyéb folyadékkal. Ügyeljen arra, hogy a készülék vezetéke ne lógjon túl a munkafelületen, mert a vezeték beakadhat és az aszaló zárlatoszá válik, meghibásodik.
- A készülékét és annak részeit ne mossa el mosogatógéppel.
- **FIGYELEM!** – A készülék nem irányítható külső időzítő, távirányító segítségével vagy egyéb más irányító egység segítségével, amely automatikusan bekapcsolja a készülékét, mert így alkalmazva a terméket tűzveszély léphet fel. Semmi esetre se fedje le vagy helyezze veszélyes környezetbe a készülékét, mert tűzveszély léphet fel.
- Ne használja a készülékét, ha azt észlelte, hogy a vezetéke vagy a csatlakozó dugója megsérült, ha nem működik megfelelőképpen, leesett a földre és ennek következtében meghibásodott. Ez esetben vigye vissza a készülékét javítás vagy ellenőrzés miatt az eladónak vagy kérje szakszerviz segítségét.
- Mivel az elektromos aszalógép hosszabb időn át dolgozik, kérjük, tartsa be a szárítás megfelelő idejét, ne hagyja a készülékét tovább bekapcsolva, mint azt a gyártó javasolja a lenti táblázatban az egyes élelmiszerek szárítási idejét illetően.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készülékét.
- Soha ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék motoros egységébe, ahol a fűtőszál található.
- Ez a készülék hosszabb időn át tartó, folyamatos működésre tervezett. Épp ezért olyan helyre helyezze el, ahol nem érhetnek hozzá gyerekek és kiskorúak. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne érhesseken hozzá, ha az aszalógép működésben van vagy forró, és ne kerüljenek kapcsolatba a készülék vezetékével sem.
- Mielőtt bekapcsolja a készülékét, minden esetben győződjön meg arról, hogy az aszalógépet stabil, száraz és hőálló felületen helyezte el, hogy így elkerülje az esetlegesen felmerülő károkat vagy a gép felborulását. Körültekintően helyezze el a készülékét, hogy az működés közben nehegy leeshessen a munkafelületről.
- **A készülékét működés közben soha ne takarja le takaróval, konyharuhával, se más egyéb tárggyal!**
- A szárítóberendezést a faltól, a vezetékektől és függönyöktől kellő távolságban helyezze el.
- A készülék hőt termel, amely távozix is az aszalógépből. Használat közben ügyeljen arra, hogy az aszalóberendezés alól távolítsa el azokat a tárgyakat, amelyek meggátolhatják a levegő szabad áramlását, és ezzel károkat okozhatnak a készülékben.
- Ha a készülék bekapcsolt állapotban van, ki kell biztosítani. A levegőnyílást, amelyen keresztül a gőz távozik, nem szabad bezárni, mert ezzel tűzveszélyes helyzetet idéznék elő és a terméket is megkárosítanánk.
- Ne engedje, hogy a készülékbe bármilyen folyadék kerüljön, ne tegye ki a berendezést mechanikai sérülés veszélyének, a kedvezőtlen időjárás, erős napsugárzás, hőforrás, korróziót okozó anyagok és egyéb tényezők káros hatásainak, melyek a készülék esetleges meghibásodását idézhetnek elő, vagy tüzet okozhatnak.
- A készülékét ne használja azonnal, amint azt a hideg környezetből a melegbe behozta. A készülék házán és belsejében lecsapódó kondenzvíz veszélyes lehet. Előbb hagyja, hogy a készülék kellőképpen felmelegedjen és elérje a nyugalmi hőmérsékletet.
- A készülékét csak az előírásoknak megfelelő munkakörülmények között használja. Ne engedje, hogy a készülékbe folyadék kerüljön, mert áramütés veszélye állhat fenn. Nedvesen, akár tisztítás vagy az időjárás miatt, semmi esetre se kapcsolja be a berendezést.
- A készülékét nem ajánlott azonnal használni, ha azt hideg környezetből behozza a melegbe. A készülék belsejében és a hőszabályozóban lecsapódó kondenzvíz áramutést és a termék meghibásodását okozhatja. Előbb hagyja, hogy a készülék felvegye a szobahőmérsékletet.
- **A készülék motorházát soha, semmi esetre se merítse vízbe.** A motoros egységet nedves ronggyal törölgesse tisztára. Bármilyen tisztítást megelőzően hagyja teljesen kihűlni a készülékét szobahőmérsékletre, és a vezetékét is húzza ki az elektromos hálózathoz. A tisztításra vonatkozó további részleteket olvashat a Tisztítás és karbantartás alpont alatt.
- Tűz esetén ne oltsa el a készülékét vízzel. Használjon CO₂- vagy poroltót.
- A terméket ne szerelje szét, belsejét ne próbálja meg módosítani, mert áramütés veszélye állhat fenn és a készülék is meghibásodhat. Ha a készülék nem működik megfelelőképpen, a javítást végeztesse szakemberrel.
- Ne használja a készülékét, ha hosszabb ideig kedvezőtlen, arra alkalmatlan környezetben tárolta.
- Figyelem! Az aszalógép a működés alatt és még utána, a szárítást követően is hosszabb ideig forró lehet. A készüléken végzendő bármilyen munkát megelőzően hagyja teljesen kihűlni a berendezést.
- Csak ehhez a modellhez csomagolt, eredeti tartozékokat használjon.

A SZÁRÍTÁSRÓL ÉS ASZALÁSRÓL, TIPPEK ÉS TANÁCSOK

A különféle termények és a hús szárítása az egyik legösszegebb és ugyanakkor legegészségesebb tartósítási módok egyikének számít. Manapság a szárításra elsősorban elektromos energiát alkalmaznak, az élelmiszeriparban és a háztartásokban is. Az ok, amiért a szárított gyümölcs, zöldség, gombafélék és a hús is az utóbbi időben ismét ennyire népszerűvé vált, összefügg az egészséges táplálkozás legújabb trendjeivel. Az így feldolgozott élelmiszer megőrzi magas vitamin-, nyomelem és ásványianyag-tartalmukat (az eredeti mennyiség akár 80%-ában), és mindez kémiai anyagok hozzáadása nélkül válik lehetségessé.

Az aszalógépet úgy helyezze el, hogy a szárítás ideje alatt ne kelljen máshova áttennie. Vegye figyelembe a tényt, hogy a szárítás ideje alatt a helyiségben érződik majd a szárítandó élelmiszer aromája. Ez nem mindenki számára feltétlenül kellemes.

- A legkifogástalanabb végeredményt csakis friss, érett és hibátlan terményekkel érheti el, nem ajánlott túlérett vagy akár részben romlott élelmiszert szárítani, az esetlegesen romlott részeket aszalás előtt mindenképpen távolítsa el.
- Az élelmiszereket aszalás előtt alaposan mossa meg, esetleg áztassa citromos vízbe. A citromos vízben való áztatás meggátolja, hogy az aszalt termény a későbbiek folyamán megfeketedjen. Tartsa be a higiéniai előírásokat, mindig tiszta kézzel és letisztított munkapulton dolgozza fel az aszalni kívánt terményeket.
- A szárítás folyamata akkor lesz egyenletes, ha az élelmiszert egyenlő darabokra szelheti fel. A túl vékony szeletek ugyan gyorsabban megaszalódnak, de ne feledje, hogy az aszalás során jelentősen összemennek az aszalványok. A szárítani kívánt élelmiszerek mennyisége ne lépje túl tálcánként annak 3/4-nyi felületét, a felaprított élelmiszerek 0,5 cm-től legfeljebb 1 cm-ig terjedjenek. Ne töltse nagyon meg a szárítótálcát, hogy szabadon áramolhasson az élelmiszerdarabok között a levegő.
- Ha a termékekből el kívánja távolítani a szárat vagy a magházat, előbb aszalja meg 50%-ra a gyümölcsöt. Ezzel a lépéssel megelőzheti, hogy a szárítandó élelmiszertől túl sok lé távozzon. A meghámozatlan gyümölcsöt héjjal lefele tegye a szárítólapra. Ha nem egyenletesek a szárítani kívánt szeletek, akkor is mindig ezt az elvet kövesse, a héjas részt helyezze a tálcá alá. A zöldségeket is egyenletesen helyezze a szárítótálcára, minden esetben csak egy réteget tegyen bele.

AZ ÉLELMISZEREK ELŐKÉSZÍTÉSE SZÁRÍTÁS ELŐTT

(Megjegyzés: az alábbi információk elkészítési javaslatként szolgálnak.)

Szinte gyakorlatilag bármilyen gyümölcs- és zöldségféle tartósítható szárítással. A szárításhoz minden esetben csak érett (de soha nem túlérett) alapanyagokat használjon fel, melyeken nem találja jelét sérülésnek, rothadásnak vagy penészesedésnek. Nyugodtan szárítson savanykás, kevésbé édes terméseket is (mint például a savanyú alma), mert nagyon ízletes lesz a végeredmény. A dehidratálás során, amikor a terményből elpárolog a víz, koncentráltódik benne a természetes aroma és a cukor, így a friss élelmiszerekkel ellentétben sokkal édesebb és erősebb az ízük.

A kiválogatott terményeket minden esetben alaposan mossa meg, távolítsa el róluk a szennyeződések, szárítsa meg és szelje fel apróbb darabokra – alább megtalálja a hozzávetőleges ajánlást, milyenek kellene lennie az adott termények, gyümölcsök, zöldségek vagy gombák egyes darabkáinak. Minden darabnak nagyjából egyforma méretűnek kell lennie, hogy egyenletesen száradhasson meg.

A szeleteket vagy apróbb darabokat úgy helyezze a szárítótálcára, hogy ne érintsék egymást. A lédúsabb gyümölcsök alá rakjon nedvszívó vagy szárító alátétet, hogy ne folyjon ki belőlük a lé az alatta lévő tálcán száradó gyümölcsre. Ez hasznos a tisztítás és karbantartás miatt is.

Állítsa be a szárítást a lent található táblázat adatai alapján, és abban az esetben, ha az adott terményt első alkalommal aszalja, tíz percenként ellenőrizze a szárítást. Miről ismeri fel, hogy az aszalás elkészült? A szárított gomba és zöldség érintésre kemény és roppanós, a gyümölcs pedig bőrszerű és ruganyos (alább minden alapanyagnál feltüntetjük, milyen a víztartalma, ha kellőképpen megaszalódott). Ellenőrzésképpen ketté is vághat egy darabot, miután kihűlt, hogy ellenőrizze, megfelelőképpen megaszalódott-e a belseje is, és nem maradt-e benne még túl sok nedvesség.

A szárított gyümölcsöt és zöldséget hagyja kb. egy órán át kihűlni (nyugodtan hagyja a kikapcsolt szárítógépben). Ne hosszabbítsa meg a megaszalt termények hűlési idejét, mert a szárított alapanyagok magukba szívhatják a nedvességet a környező levegőből és ismételtelen újra kellene aszalni. A kihűlési követően az aszalványokat helyezze légmentesen záródó dobozokba vagy zacskóba. Az aszalványokkal teli dobozokat sötét, hűvösebb helyen tárolja. A szárított termények általában 1-2 évig is megőrzik frissességüket.

TIPP: Ha meg szeretné előzni, hogy bizonyos fajta gyümölcsök megbarnuljanak (alma, körte vagy a sárgabarack), aszalás előtt helyezze a felszeletelt gyümölcsdarabokat 250 ml víz és egy kanál citromlé keverékébe. Ezt követően hagyja lecsöpögni a gyümölcsdarabokat, majd helyezze az aszalógépbe. Az ezzel az eleggyel kezelt gyümölcs a szárítás folyamata alatt is világos marad, és a tárolás alatt sem sötétedik meg.

A. A GYÜMÖLCS ELŐKÉSZÍTÉSE, TIPPEK AZ ASZALÁSHOZ

1. ¼ pohár gyümölcsléhez adjunk 2 pohár vizet, és az összes aszalni kívánt élelmiszert körülbelül két percig áztassa be ebbe a gyümölcslésves elegybe. (Megjegyzés: a gyümölcslésveket úgy párosítsa, hogy például almáléba áztassa be az aszalni kívánt almát.)

2. A gyümölcslő aszalásának táblázata

Gyümölcs	Előkészítés	Aszalás utáni állapot	Időtartam órában (kb.)
Articsóka	3 mm-es szeletekre felvágva	roppanós	5-13
Banán	Meghámozva, 3-4 mm-es szeletekre felvágva	ropogós	8-38
Őszibarack	Akkor távolítsa el a magházat, ha a gyümölcs már félig megszáradt, félbe vagy negyed szeletekre vágva szárítsa	ruganyos	10-34
Áfonya	Félbe vágva vagy egészben	ruganyos	6-26
Datolya	Magházat eltávolítva, félbe vágva vagy egészben	kemény	6-72
Füge	Felszeletelve	kemény	6-26
Szőlő	Egészben	ruganyos	8-72
Körte	Meghámozva, felszeletelve	ruganyos	8-30
Alma	Szárat, magházat eltávolítva, felszeletelve, esetleg meghámozva	ruganyos	5-6
Mandula	Megpucolva, félbe vágva	ruganyos	12-38
Narancshéj	Felcsíkozva	ruganyos	8-16
Cseresznye	Magot, szarat eltávolítva vagy maggal, szárral együtt. Akkor távolítsa el a magot, ha a cseresznye már félig megaszalódott.	kemény	8-34

B. ZÖLDSÉGEK ELKÉSZÍTÉSE

1. Megpároljuk, vízben megfőzzük vagy olajon megpirítjuk. Ez az előkészítési mód ajánlott, ha babot, karfiolt, spárgát vagy krumplit szeretnénk szárítani.

2. Az előkészített zöldséget rakja forrásban lévő vízbe körülbelül 3-5 percre. Ezt követően a vizet öntse le a zöldségről, és rakja a lecsöpögtetett zöldséget a szárítótálcára.

3. A zöldséget körülbelül két percre tegye citromlébe, hogy az aszalást követően is megőrizze a színét.

4. Zöldségek aszalásának táblázata

Zöldség	Előkészítés	Aszalás utáni állapot	Időtartam órában (kb.)
Zeller	6 mm-es szeletekre vágva	roppanós	6-14
Hagyma	Felszeletelve	roppanós	8-14
Fokhagyma	Megpucolva, vékony szeletekre vágva	roppanós	8-14
Tök	6 mm-es szeletekre vágva	roppanós	6-18
Gomba	Felszeletelve vagy egészben	kemény	6-14

Zöldség	Előkészítés	Aszalás utáni állapot	Időtartam órákban (kb.)
Borsó	3-5 percig előfőzni	roppanós	8-14
Spárga	2,5 cm-es szeletekre vágva	roppanós	6-14
Karfiol	Puhára főzve, apró rózsáira szedve	kemény	6-16
Padlizsán	6-8 mm-es szeletekre vágva	roppanós	6-18
Sárgarépa	Puhára főzve, meghámozva, felszeletelve	kemény	6-12
Uborka	Lehámozva, 1,2 cm-es szeletekre vágva	kemény	6-18
Csillipaprika	egészben	roppanós	8-14
Póréhagyma	Felszeletelve	roppanós	6-10
Paradicsom	Meghámozva, felére vagy szeletekre vágva	kemény	8-24
Rebarbara	Meghámozva, 3 mm-es szeletekre vágva	teljesen száraz	8-38
Spenót	Előfőzni, míg meg nem puhul	roppanós	6-16
Káposzta	3 mm-es szeletekre vágva	kemény	6-14

C. HÚS ÉS HAL ELKÉSZÍTÉSE

- Hús (zsiradék nélkül):** a szárítás előtt pihentesse szobahőmérsékleten a húst, hogy megpuhuljon. A pác, amibe a húst szárítás előtt belehelyezi, legyen kellőképpen sós, hogy a húsból távozzon a nedvesség és friss maradjon. Ezt követően a húst vágja fel apró darabokra, és helyezze 2-8 órára az aszalógépbe, míg el nem párolog belőle az összes nedvesség.
- Szárnyas:** a szárnyashúst aszalás előtt minden esetben hőkezelje. A legjobb erre a párolás vagy a rostos sütés. A hús szárítása 2-8 órát vesz igénybe, míg el nem párolog belőle az összes nedvesség.
- Hal:** szárítás előtt ajánlott a halhúst hőkezelni. A legjobb erre a párolás vagy a rostos sütés (20 percig, 200°C-on). Ezt követően helyezze a halhúst 2-8 órára az aszalógépbe, míg el nem párolog belőle az összes nedvesség.

D. VANÍLIARÚD

A megmosott terményről száritsa le a vizet, távolítsa el a felesleges leveleket. A vaníliarudakat helyezze el a szárítótálcára. Az aszalás kb. 2-6 órát vesz igénybe.

E. KENYÉR

A felkockázott kenyérdarabokat egyenletesen helyezze el a szárítótálcán, és száritsa meg. A szárítás általában 30 perctől 2 óráig tarthat.

F. DIÓFÉLÉK

A diót törje meg, távolítsa el róla a héját, majd mossa meg meleg vízben. Egyenletesen terítse szét a szárítótálcán. A szárítás általában 18-26 órát vesz igénybe. Ezt követően ajánlott hűtőszekrényben vagy fagyasztóban tárolni.

G. GYÓGYNÖVÉNYEK ÉS FÜSZEREK

Ha nyáron nem tudja elhasználni a kertből az összes gyógynövényt és zöld fűszert, száritsa meg és használja az egész évben a főzéshez vagy teának. A gyógynövények és zöld fűszerek szárítása egyszerű, mert szinte semmiféle előkészületet nem igényel. A fő szempont, hogy az egyes fajta fűszereket külön száritsuk, hogy ne vegyék be egymás aromáját.

Azok a legízletesebb és aromásabb zöld fűszerek és gyógynövények, amelyeket rögtön leszedés után, frissen megszáritunk. Ám a szárítás ideje attól is függ, a növény mely részét kívánja megszáritani. A virágokat akkor kell levágni a növényről, amikor azok félig kinyíltak (nem akkor, amikor már teljesen ki- vagy elvirágoztak). A leveleket akkor kell leszüretelni, amikor azok még kicsik és frissek, roppanósak. A levelek szüreteléséhez mindig használjon kést vagy ollót, soha ne kézzel tépje le a növényeket. A magokat akkor kell begyűjteni, amikor zöldből barnává vagy szürkévé válnak, de mindenképpen azelőtt, hogy szétrepednének a maghévelyek, és kiszóródna azok tartalma. A gyógynövény tövét ássa ki még tél előtt a földből, mielőtt a gyökérrész elrothadna a földben. Ügyeljen arra, hogy ásóval ne sértse meg a növény gyökereit.

Távolítsa el a begyűjtött gyógynövényről az elhalt és elszáradt részeket. Amennyiben poros vagy szmogos vidéken lakik, a fűszereket mindenképp öblítse le vízzel, akassza fel, hogy alaposan megszáradhasson. A gyökeret alaposan mossa le és azonnal szárítsa meg törőlkendővel. Előfordulhat, hogy egyes növényekbe bogár kerülhet, így ajánlott azt szárítás előtt 48 órára betenni a fagyaszűtőbe (ám azt a magot, amit a későbbiekben még el kíván ültetni, semmi esetre se fagyassza le, mert nem kelne ki).

A virágokat és leveleket hagyja egészben, a gyökeret kisebb, egyenletes részekre darabolja fel. Helyezze el egyenletesen a fűszernövényt a szárítótálcán. Ha nagyobb csokorra való gyógynövényt szárít, helyezze magasabbra a tálcát, hogy az egymás fölélt lévő szárítótálcák ne legyenek egymáshoz túl közel, ne érintkezzenek. A szárítás időtartama növénytől függően 2-4 óra, a hőmérséklet 35 °C. A magasabb hőmérséklet kárt okozna a növény ízében. Amennyiben első alkalommal szárítja az adott gyógynövényt vagy zöld fűszert, állandóan ellenőrizze az állapotát, de csak akkor vegye ki az aszalógépből, ha már teljesen megszáradt. Ha túlszáritja a növényt, azzal csökkenti a benne lévő hasznosanyag-tartalmat (olajok, vitaminok, ásványi anyag).

A megfelelőképpen megszáritott gyógynövényt arról ismeri fel, hogy roppanós, török és zörög. Ha az egyes darabok a szárítás alatt megfeketedtek, azokat szedje ki az aszalványok közül (akkor feketedik meg a gyógynövény, ha párák, nedves növényt rakott a szárítóba, vagy túl szorosan, sok rétegben helyezte a szárítótálcára). Az egészséges száraz növényt rakja légmentesen záródó dobozba, a legjobb, ha nem átlátszó. Amennyiben nincs nem átlátszó doboz, elég az üveg is – de akkor azt helyezze sötét helyre. A fénytől a növények kifakulnak és elveszítik a benne lévő aromás olajokat. Ha fedő nélküli dobozban vagy zacskóban tárolja a kiszáritott növényeket, azok beszívják a levegő páratartalmát és ismételten nedvesek lesznek, ennek következtében megpenészesednek, vagy kártevők támadják meg az aszalványt. A megfelelően tárolt gyógynövény 1 évet bír ki minőségromlás nélkül.

H. HÁZI KÉSZÍTÉSŰ TÉSZTA

Készítse el és vágja apró darabokra a házi tésztát. Egy rétegben helyezze el a szárítótálcán. A szárítás ideje 2-4 óra, a megfelelő hőmérséklet 57 °C. A kisebb méretű tésztafelék gyorsabban száradnak, ezt követően igény szerint főzze meg vagy készítse el a tésztafelét.

TOVÁBBI TIPPEK A KÜLÖNFÉLE TERMÉNYEK SZÁRÍTÁSÁRA

(A feltüntetett szárítási idő az egyes élelmiszerekénél csak hozzávetőlegesen ajánlott időtartam, a szárítás hosszabb és rövidebb időt is igénybe vehet.)

ANANÁSZ

Vágja le az ananász héját, távolítsa el a kemény rostszeme-
ket és metssze ki a magját. A megtisztított gyümölcsbűst
vágja 8 mm-es szeletekre vagy ék alakú darabokra.

Száritás időtartama: 10-18 óra

Száritás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány puha.

BANÁN

A banánt akkor a legjobb aszalni, ha a héjon megjelennek
az első barna foltok. Hámozza meg és szeletelje
fel 3 mm-es karikákra.

Száritás időtartama: 6-10 óra

Száritás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény. Ha hosz-
szabb ideig tart az aszalás, az aszalvány ropogóssá válik.

ÉDES BURGONYA

Az édesburgonyát mossa meg és párolja puhára. Hámozza
meg és szeletelje fel 6 mm-es karikákra.

Száritás időtartama: 7-11 óra

Száritás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány törekeny.

BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK

A málnát, borókabogyót, szedret és egyéb bogyós gyümöl-
csöket hagyja egészben. A viaszos bevonatú gyümölcsöket
(áfonya) előbb mártsa forró vízbe, főzze rövid ideig, majd hűtse
ki, ezzel a konyhai módszerrel felére csökkenti a szárítás idejét.

Száritás időtartama: 10-15 óra

Száritás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény,
az áfonya puha.

BURGONYA

A szárításhoz újbургonyát használjon. Hámozza, majd mossza meg, ezt követően pedig párolja meg 4-6 percig. Majd szeletelje fel 3 mm-es karikákra vagy reszelje le.

Szárítás időtartama: 6-14 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény. Ha hosszabb ideig szárítjuk, az aszalvány roppanóssá válik.

BROKKOLI

A brokkolit alaposan mossza meg és vágja ki a szárát. A brokkoliszárat vágja fel 8 mm-es darabokra, a rózsákat pedig egészben szárítsa meg.

Szárítás időtartama: 10-14 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány roppanós.

ŐSZIBARACK

Az őszibarackot alaposan mossza meg, távolítsa el a szárát. Ha szeretné, hámozza meg, de ez nem szükséges. Majd ezt követően vágja fel 8 mm-es szeletekre a gyümölcsöt.

Szárítás időtartama: 8-16 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány puha.

HALVÁNYÍTÓ ZELLER

A zellert mossza meg és vágja le a leveleit. A szárrészt vágja fel 8 mm-es csíkokra.

Szárítás időtartama: 3-10 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény.

HAGYMA

A hagymáról vágja le a gyökérrészt és hámozza meg. Ezt követően szeletelje fel 3 mm-es karikákra vagy aprítsa fel.

Szárítás időtartama: 4-8 óra

Szárítás hőfoka: 63 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény.

CUKKINI

A cukkinit mossza meg és szeletelje fel 6 mm-es darabokra, ha roppanós chipset szeretne, akkor 3 mm-es karikákra vágja fel a zöldséget.

Szárítás időtartama: 7-11 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány roppanós.

CÉKLA

A cékláról távolítsa el a gyökeret és a szárrészt, kaparja le a héját, párolja addig, míg meg nem puhul. Hagyja kihűlni, majd ezt követően vágja fel 8 mm-es szeletekre vagy 3 mm-es hasábokra.

Szárítás időtartama: 8-12 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény.

DATOLYA

A datolyát alaposan mossza meg és távolítsa el róla a felső szárrészt. Vágja 8 mm-es karikákra.

Szárítás időtartama: 11-19 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény.

TÖK

A tököt vágja félbe vagy negyedekre, távolítsa el a magokat, majd főzze vagy süsse puhára. Majd távolítsa el a dinnyehéjat, és a dinnye húsát pépesítse robotgéppen. A kapott masszát öntse ki a szárítótálcára vagy sütőpapírra.

Szárítás időtartama: 7-11 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény.

ZÖLDBAB

A zöldbabot alaposan mossza meg, vágja le a végeit, majd szeletelje fel 2,5 cm-es darabokra.

Szárítás időtartama: 8-12 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány ropogós.

FÜGE

A fügét alaposan mossza meg, távolítsa el a rossz részeket és a szárát, majd vágja negyedekre, héjjal lefele egyenletesen terítse szét a szárítótálcán.

Szárítás időtartama: 22-30 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány puha.

GOMBA

Távolítsa el a gombáról a piszkos részeket és vágja fel kb. 1 cm-es, vastagabb szeletekre.

Szárítás időtartama: 3-7 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény.

ZÖLDBORSÓ

A zöldborsót fejtse ki, párolja addig, míg meg nem ráncosodik. Majd ezt követően öblítse le hideg vízzel és szárítsa le le konyhai papírtörőn.

Szárítás időtartama: 4-8 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány ropogós.

SZŐLŐ

Mossa meg alaposan a szőlőt, távolítsa el a szárát.

A szőlőszemeket egészben is hagyhatja, de ha nagyobbak a szemek, nyugodtan vágja félbe. A félbevágott szőlőt héjával lefele helyezze az aszalótálcára. Ha a szőlőt előzőleg forró vízbe helyezi, forralja, majd kihűti, az aszalás idejét felére csökkentheti.

Szárítás időtartama: 22-30 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány puha.

KÖRTE

A körtét hámozza meg (nem feltétlenül szükséges) és távolítsa el a magházát. Szeletelje fel a gyümölcsöt 8 mm-es darabokra, vagy egyszerűen vágja negyedekre.

Szárítás időtartama: 8-16 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány puha.

SPÁRGA

A spárgát alaposan mossa meg, majd ezt követően vágja fel 2,5 cm-es darabokra.

Szárítás időtartama: 5-6 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány roppanós.

OKRA

Az okrákat alaposan mossa meg, és szeletelje fel 6-es karikákra.

Szárítás időtartama: 4-8 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány kemény.

ALMA

Az almát hámozza meg (nem feltétlenül szükséges) és távolítsa el a magházát, majd szeletelje fel 5 mm-es darabokra vagy karikázza fel. Ha szeretné, szórja meg fahéjjal.

Szárítás időtartama: 7-15 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány puha.

EPER

Az epret alaposan mossa meg, vágja le a szárát, majd szeletelje fel a gyümölcsöt 8 mm-es darabokra.

Szárítás időtartama: 7-15 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány kemény és ragadós.

KÁPOSZTA

A káposztát alaposan mossa meg és az egyes leveleket pedig vágja fel chips méretűre.

Szárítás időtartama: 7-11 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány roppanós.

KUKORICA

A kukoricacsőről távolítsa el a hancsrészt, a hajat és párolja meg, míg ki nem csapódik a tej. A csőről vágja le a szemeket és helyezze egyenletesen a szárítótálcára. A szárítás ideje alatt párszor keverje meg.

Szárítás időtartama: 6-10 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány ropogós.

Tipp: Abban az esetben, ha a későbbiek folyamán pattogatott kukoricát szeretne készíteni, akkor pattogatott kukoricának való kukoricát szárítson. Addig ne szemezze le

a csőről a kukoricaszemeket, míg az jól ki nem száradt. Majd ezt követően előfőzés nélkül szedje le a csőről a szemeket és szárítsa 4-8 órán át, míg össze nem zsugorodnak.

PADLIZSÁN

A padlizsánt alaposan mossa meg, majd ezt követően vágja fel 8 mm-es szeletekre.

Szárítás időtartama: 4-8 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány kemény.

GÖRÖGDINNYE

A dinnyehúsból távolítsa el a magokat, vágja hasábokra vagy apróbb kockákra.

Szárítás időtartama: 8-10 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány puha a ragadós. Ha hosszabb ideig szárítja, akkor roppanóssá válik.

SÁRGABARACK

A sárgabarackot alaposan mossa meg, vágja ketté és szedje ki a magját. Héjával lefelé helyezze a szárítótálcára.

Szárítás időtartama: 20-28 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány puha.

SÁRGARÉPA

A sárgaréparól vágja le a felső és alsó részt, majd hámozza meg. Ezt követően vágja fel 3 mm-es karikákra.

Szárítás időtartama: 6-10 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány kemény.

NEKTARIN

A nektarint alaposan mossa meg, vágja ketté és szedje ki a magját. Ha szeretné, hámozza meg. Majd vágja fel 1 cm-es szeletekre vagy karikázza fel. Héjával lefele szárítsa.

Szárítás időtartama: 8-16 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány puha.

UBORKA

Az uborkát mossa meg és szeletelje fel 3 mm-es darabokra.

Szárítás időtartama: 4-8 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány kemény.

PAPRIKA

A paprikát csutkázza ki, távolítsa el a magházát és a fehér ereit. Mossa meg, szárítsa le, majd ezt követően szeletelje fel 8 mm-es vastag karikákra vagy darabokra.

Szárítás időtartama: 4-8 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalány kemény.

PARADICSOM

Távolítsa el a paradicsom szárát és mossa meg. Ezt követően vágja fel 6 mm-es karikákra. A kocktélparadicsomot elég félbe vágni, és héjával lefele szárítani.

Szárítás időtartama: 5-9 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalvány kemény. Ha hosszabb ideig szárítja, akkor roppanóssá válik.

REBARBARA

A rebarbarát alaposan mossa meg, majd vágja fel kb. 2,5 cm-es szeletekre.

Szárítás időtartama: 6-10 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalvány kemény.

SZILVA

A szilvát mossa meg, vágja félbe és vegye ki a magját.

Szárítsa héjjal lefele.

Szárítás időtartama: 8-16 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalvány kemény.

CSERESZNYE

Mossa meg alaposan a cseresznyét, távolítsa el a szárát, vágja ketté, majd vegye ki a magját is. Szárítsa héjjal lefele.

A szárított cseresznye úgy néz ki, mint a mazsola. Ügyeljen arra, nehogy túlszáritsa a gyümölcsöt.

Szárítás időtartama: 13-21 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalvány kemény és ragadós.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA, MUNKAVÉGZÉS

I. ELSŐ HASZNÁLAT

- Csomagolja ki a készüléket, majd távolítsa el róla az összes csomagolóanyagot, ezt követően gondoskodjon arról, hogy a csomagolóanyag környezetbarát módon újrahasznosítható legyen. Azonnal a kicsomagolást követően győződjön meg arról, hogy a készülék és annak tartozékai nem sérültek és hiánytalanul megvannak.
- A szárítótálcákat az első használat előtt alaposan mossa le langyos vízzel, használjon a tisztításhoz mosogatószer, majd ezt követően törölje szárazra.
- Kapcsolja be az aszalógépet és hagyja dolgozni kb. 30 percig, hogy bármilyen szárítani kívánt terméket a tálcákra helyezze. Ennél az első bekapcsolásnál enyhé füst és kellemetlen szag terjedhet a levegőben. Ennek az az oka, hogy a légkeverés fűtőszála kellőképpen kiég. Ez szokványos jelenség, amely egy idő múlva megszűnik.
- Az első használat után ismét mossa el az aszalógép fedelét és a szárítótálcákat. Szárítsa meg a tálcákat. Ezt követően a készülék készen áll, hogy élelmiszert is szárítson benne.
- Helyezze az ismét elmosott szárítótálcákra az előkészített és kezelt élelmiszert. A tálcákat ezt követően rakja be az aszalógépbe, majd helyezze rá a készülék fedelét. A szárítótálcákat két magassági pozícióban rakhatja be az aszalógépbe, a szárítani kívánt élelmiszerek vastagságának megfelelően.
- A készülék vezetékeit csatlakoztassa az elektromos hálózatra. Ha ezt megtette, kapcsolja be a kapcsológombbal a készüléket. Majd ezután fordítsa a hőszabályozógombot a kívánt hőfokra.
- Az élelmiszereket a fajták figyelembe vételével aszalja, vegye figyelembe az egyes gyümölcs- és zöldségfélékre tett fenti táblázat javaslatait.
- Ha az aszalás befejeződött, a jobb szabályozót kapcsolja azonnal a legalacsonyabb lehetséges hőfokozatra, ezzel kikapcsolja az aszalógépet, ezután húzza ki a vezetéket a hálózatról.
- Az aszalás befejeztével, és miután a készülék teljesen kihűlt, végezze el a berendezés tisztítását, melyre alább a Tisztítás és Karbantartás menüpont alatt talál további részleteket.

II. FIGYELMEZTETÉS ÉS AJÁNLÁS

- Ne lépje túl a készülék a 72 órás üzemmenet-folytonosságát, mert ezzel negatívan befolyásolhatja annak működését és élettartamát.
- Minden alkalommal, ahogy befejezte az aszalást, előbb állítsa a hőfokot a legalacsonyabb szintre, majd kapcsolja ki a berendezést és húzza ki annak vezetékeit az elektromos hálózatról.
- Ha a készülék csatlakoztatva van a hálózathoz és működik, világít a piros jelzőfény és a ventilátor is dolgozik.
- A termékbe soha ne öntsön vizet vagy egyéb más folyadékot. A használat során a készülék belsejében könnyen víz csapódhat le.
- Az élelmiszereket a szárítást megelőzően megfelelőképpen elő kell készíteni, pl. megtisztítani, felszeletelni, meghámozni, beáztatni stb. A használati útmutatóban leírt előkészítési javaslat segít abban, hogy megőrizzük az aszvalványok színét és megfelelő aromáját, ízét.
- A szárítás idején biztosítani kell a készülék megfelelő légáramlását. Ne helyezzen a szárítótálcákra túl nehéz élelmiszert, úgy se helyezze rá a szárítani kívánt terményeket, hogy egymást érik. A különféle élelmiszerek eltérő ideig aszalódnak. (Megjegyzés: ha a készülék elkezdte a szárítást, győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelőképpen a helyén van.) Ha az aszalást nem fejezi be begy nap alatt, másnap még folytathatja. Ebben az esetben a félig megszáritott terményeket helyezze légmentesen záródó dobozba vagy műanyag zacskóba.)

7. Az aszalás egyenletességének érdekében a szárítás ideje alatt cserélgesse az egyes tálcákat. (minél lejjebb van a szárítótálca, annál magasabb a hőmérséklet, így hatékonyabb és gyorsabb a szárítás.) Vigyázat! Az aszalás alatt a szárítótálcák szintén felforrósodnak.
8. Ha az aszalt élelmiszert belátható időn belül nem tervezi elfogyasztani, légmentesen záródó dobozba vagy műanyag zacskóba helyezze az aszaltványokat, majd rakja sötét helyre. Ajánlott, hogy hűtőszekrényben tárolja.
9. A szárítás ideje alatt minden esetben legyen rajta a készüléket a lezárt fedél, mert ezzel is befolyásolja a száradás idejét, és jelentősen csökken az aszaltványok tápértéke, íze és vitamintartalma.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a készülék vezetékeit az elektromos hálózathoz és hagyja teljesen kihűlni.
2. Az aszalást követően mossa el meleg vízzel és ronggyal a szárítótálcákat, használhat mosogatószer is a rászáradt foltok eltávolítására. A szárítótálcákat semmi esetre se mossa mosogatógépben!
3. A gépházat törölje le nedves ronggyal és szárítsa meg.
4. Tilos a készülék motoros egységét vízzel tisztítani vagy vízbe meríteni. A készülék alsó részén lévő koszt nedves törölkendővel vagy ronggyal törölje tisztára.
5. Ne használjon semmilyen oldószeres tisztítószer, súrolóport vagy érdes felületű szivacsot, fém kaparót a készülék felületének tisztítására, amelyek kárt tehetnek a készülékben, mert ezek a tisztítási módszerek károsíthatják a készülék felületét. A berendezést nedves ronggyal tisztítsa. Erősebb szennyeződések eltávolítására használhat mosogatószer. Soha ne alkalmazzon súrolószer, zsírolót, alkoholt vagy egyéb maró anyagot a tisztítás során.
6. Mielőtt elcsomagolja a készüléket, győződjön meg arról, hogy az aszalógép minden tartozéka kellőképpen megszáradt. Használat után a készüléket hűvös, szellős helyen tárolja, végeje az esetleges portól és kosztól. Gyermekektől elzárva tartandó.

RÉGI ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKAI BEREDEZÉSEK HULLADÉKKEZELÉSE



A terméknek, annak tartozékainak, csomagolásának vagy kísérőlevelén található áthúzott kerek kuka jel azt szimbolizálja, hogy ezt a terméket külön kell gyűjteni annak elhasználódásakor, ezért ne dobja a közönséges kukába, mivel elektromos hulladék. Kérjük, elhasználódáskor vigye el a hulladékot a legközelebbi elektronikus berendezések megsemmisítésére szakosodott hulladékudvarba, ahol ezt a berendezést szakszerűen megsemmisítik. Az Európai Unióban és a többi európai országban is a terméket külön kell gyűjteni annak elhasználódásakor az erre szakosodott gyűjtőhelyeken. Azzal, hogy biztosítja az elhasznált berendezés hasznos élettartamának végén a környezettudatos újrahasznosítást, elősegíti a potenciálisan káros környezeti és emberi egészségre gyakorolt hatások elkerülését, és lehetővé teszi a terméket alkotó alkatrészek újrahasznosítását. Ezen anyagok újrahasznosítása a természeti erőforrások védelméül szolgál. Ebből az okból kifolyólag kérjük, ne helyezze a háztartási hulladékkal együtt a közönséges kukába az elhasznált elektromos és elektronikai berendezéseket. A hulladék szelektálására vonatkozó részletes tájékoztatásért forduljon a lakóhelyén lévő illetékes hivatalhoz, a hulladékgazdálkodással foglalkozó intézményhez vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta. További erre vonatkozó részletet talál a hulladékgazdálkodásra vonatkozó 185/2001-es törvényben, amely Csehországban van érvényben. Az alábbi weblapokon informálódhat a környezettudatos újrahasznosításról: www.elektrowin.cz, www.asekol.cz (e-hulladék megsemmisítése). Amennyiben nem az előírások szerint jár el az elhasznált berendezés megsemmisítését illetően, az hatályban lévő törvényi előírások értelmében megbírságható.



GARANCIA

Erre a termékre a megvásárlástól számított időponttól 24 hónapos garancia érvényes. Ez a jótállás akkor érvényesíthető, ha a károsodás gyártási vagy anyaghiba miatt lépett fel. A jótállás nem vonatkozik a terméket ért olyan károsodásra, amely nem megfelelő installáció, baleset, nem rendeltetésszerű használat, természeti katasztrófa, elégtelen vagy túlzott áramellátás, a normálistól eltérő mechanikai vagy környezeti hatások, illetve bármilyen illetéktelen szétszerelés, javítás vagy átalakítás következménye. A termék megvásárlására és esetleges javítására vonatkozó számlákat és tanúsítványokat gondosan őrizze meg, minimum 3 évig a minőségi garanciális és garancia utáni javítások lehetővé tétele érdekében. Ne feledje, ez a készülék nem professzionális, hanem csak háztartási felhasználásul szolgál.

A tény, hogy a termék önnek nem tetszik vagy nem felel meg, nem ok a reklamációnak.

Amennyiben reklamálni szeretné a terméket, mutassa fel a termékkel együtt a vásárlást igazoló bizonylatot is.

A készülék meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot az eladóval, ahol a terméket vásárolta vagy keresse fel az alábbi szakszervizt:

Szerviz: **Interservis Liberec s r.o.** | 28. října 41, 460 07 Liberec 7 | www.inter-servis.cz | Phone: +420 482 771 547

IMPORTŐR

GM electronic, spol. s r. o.

Křižíkova 147/77 | 186 00 Praha 8 | www.gme.cz