

VIGAN®
m a m m o t h



Sušička potravin

Sušička potravin | Food Dehydrator

Lebensmittel Dörrautomat | Élelmiszer-szárító és aszalógép

Vigan Mammoth ESP4DG *digital LED*

Uživatelský manuál

Uživatelský manuál | User manual | Bedienungsanleitung | Használati útmutató

Sušička potravin Vigan Mammoth ESP4DG *digital LED*

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!

Sušička potravin Vigan Mammoth ESP4DG je výkonná teplovzdušná sušička potravin v novém elegantním designovém provedení - skříňka s čelními uzavíratelnými dvířky, LED displej s pohodlným dotykovým ovládáním na víku sušičky, příkon 400 W, garantuje rychlé a efektivní sušení ovoce, zeleniny, hub, různých druhů masa, bylinek a jiných plodin, vhodná i pro výrobu domácího jogurtu, přírodní konzervaci sušička zajistí zachování vysokého obsahu vitaminů, stopových prvků a minerálů (až kolem 97 % z původního množství), a to vše bez použití chemie, velice tichý chod, který neruší, nastavení teploty od 35–70 °C a času od 1–24 hodin pouhým dotykem, 6 kovových pater o rozměru 297,5 x 249 mm pro lepší výsledky sušení, spodní vanička pro zachycení šťávy ze sušených potravin, přední dvířka s průhledným průřezem umožňují lepší kontrolu průběhu sušení a stavu sušených potravin, patentovaný systém rozvodu vzduchu, integrovaný zadní ventilátor pro lepší cirkulaci vzduchu, rovnoměrné rozložení tepla ve všech patrech pro dokonalý výsledek sušení (není potřeba plata během sušení mezi sebou vyměňovat), neprůhledné provedení skříně sušičky zabraňuje přímému přístupu světla a tím zajistí obsah zachování živin v sušených potravinách, ochrana proti přehřátí, protiskluzové nožičky pro dokonalou stabilitu, délka přívodního kabelu 1 m, velice jednoduché nastavení a ovládání, zvuková signalizace po ukončení.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Příkon: 400 W

Napětí: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Nastavení teploty: 35 – 70°C

Nastavení časovače: 1 – 24 hodin

Kovová plata – 6 ks

Úroveň ochrany: II

Účinnost v procentech vysušení: 97 %

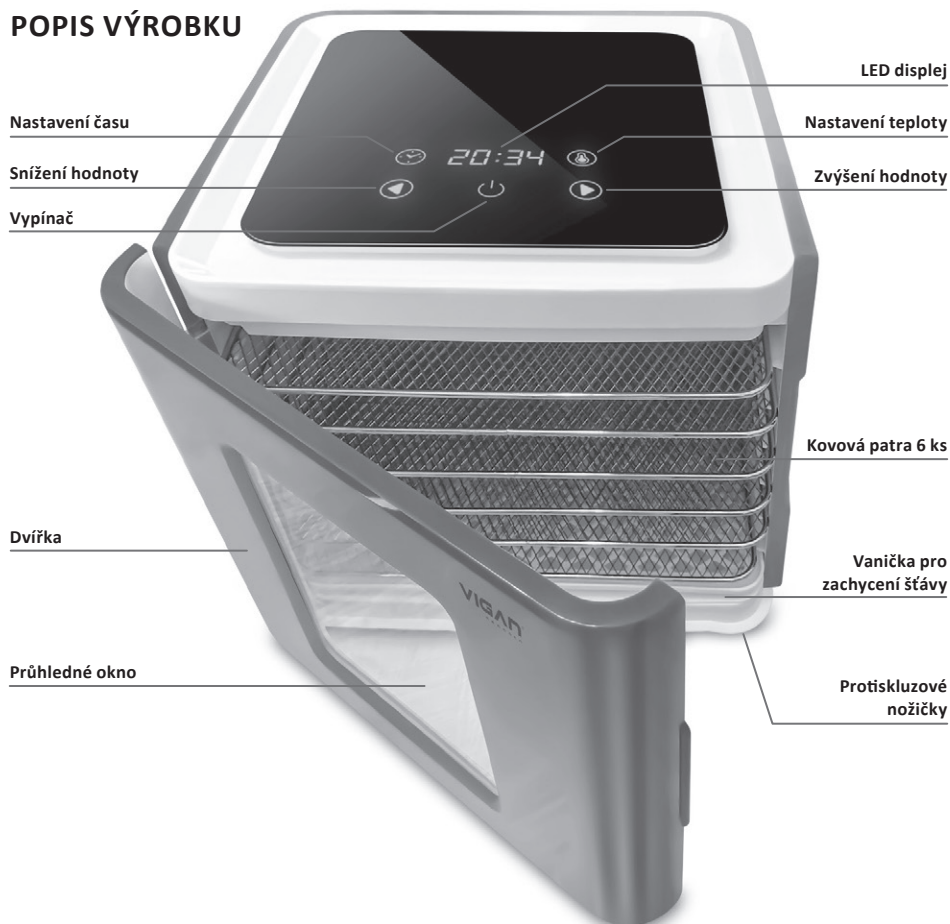
Hmotnost brutto: 4,75 kg

Hmotnost netto: 4,4 kg

Rozměry s obalem: 410 x 370 x 315 mm

Rozměry bez obalu: 375 x 338 x 290 mm

POPIS VÝROBKU



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 sušících patrech a odstraňuje tak z potravin jejich vlhkost. Vlhkostí nasáklý vzduch se odvádí přes všechna sušící plata a vychází ven ventilačními otvory. Před uplynutím času můžete kontrolovat sušící se potraviny vizuálně díky transparentnímu průzoru ve dvířkách, nebo pohmatem. Pro co nejrovnoměrnější proces sušení potravin, doporučujeme pořadí jednotlivých plat mezi sebou vyměňovat (horní za dolní). Tento model má integrovaný zadní ventilátor pro lepší cirkulaci vzduchu, rovnoměrné rozložení tepla ve všech patrech pro dokonalý výsledek sušení. Není tedy potřeba plata během sušení mezi sebou vyměňovat, jako u modelů se spodním, nebo horním ventilátorem, kdy vzduch prochází přes všechny patra.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



- Před použitím přístroje se ujistěte, že vaše napětí v síti odpovídá hodnotám na typovém štítku výrobku.
- 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 mokřima 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.
- Čas nepřetržitěho chodu by neměl přesáhnout 24 hodin. Pokud necháte spotřebič dostatečně vychladnout, než jej opět spustíte, prodloužíte tak jeho životnost.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Nikdy nestrkejte jakékoliv 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 přívodní 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.
- Neumísťujte zařízení na papír, noviny, zaprášené nebo sypké povrchy. Tento materiál se může dostat do větracích otvorů nebo dovnitř zařízení a způsobit znečištění a poškození přístroje. Hrozí riziko přehřátí a požáru.
- **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 jakákoliv 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 NEPONOŘUJTE DO VODY!** Jednotka lze otřít vlhkým hadříkem. Před jakýmkoliv čištěním nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu a odpojte přívodní šňůru. Podrobnosti se nacházejí v sekci Čištění a údržba.
- V případě požáru nehasťe 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 97% 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 přezralé, nebo nahnilé, případně poškozená místa na potravinách před sušením odstraňte.
 - Před sušením potravin dokonale očistěte a případně upravte např. namočením do směsi vody a citronové šťávy. Ošetření citronovou 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.
- Ovoce obsahující hodně šťávy umístěte na spodní patro sušičky, nad odkapávací misku.

PŘÍPRAVA POTRAVIN PŘED SUŠENÍM

Toto zařízení není určeno ke komerčnímu použití, ale pouze pro přípravu množství potravin pro běžnou domácnost. (Poznámka: informace níže jsou pouze návrhy pro přípravu.)

Pokud chcete sušit na základě pravidel raw stravy, nenastavujte teplotu na více než 40°C.

Pojem RAW food nebo také RAW strava byl převzat z anglických výrazu raw [ró] v překladu syrový a food [fúd] s doslovným překladem jídlo, volně také strava. V češtině se tomuto způsobu stravování také říká živá strava. Sušit lze prakticky jakékoli ovoce a zeleninu. K sušení vybírejte jen zralé (nikoli přezralé) 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 omýjte, 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 táč tak, aby se vzájemně nepřekrývaly. Pod šťavnatější suroviny dejte raději sušící 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 chladnutí, sušené 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 sáčcích. 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
Pomeranč, grep, citron	Oloupaný, nakrájený na 5mm plátky	křupavé	8 – 9
Broskev	Vypeckovaná, když je zpola usušená, poloviny nebo čtvrtky	poddajné	8 – 16
Brusinky	Rozříznuté nebo celé	poddajné	6 – 26
Datle	Vypeckované, rozříznuté nebo vcelku	tuhé	11 – 19
Zralé mango	Nakrájené	poddajné	6 – 7
Hruška	Oloupaná, nakrájená	poddajné	7 – 9
Jablko	Vypeckované, nakrájené nebo oloupané	poddajné	7 – 9
Mandle	Oloupané, poloviny	poddajné	12 – 38
Pomerančová kůra	Proužky	poddajné	8 – 16

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 vycedte dejte zeleninu na platu.
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 1,2cm plátky	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 zřehlo. 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 platu. Sušení trvá zhruba 2 až 6 hodin.

E. CHLÉB

Na kousky nakrájený chléb rozložte na platu 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 aromata.

Nejchutnější jsou ty bylinky, které byly usušené co nejčerstvěji. Doba sklizně však záleží na tom, kterou část rostliny chcete usušit. Květy ustříhnete v době, kdy jsou poupata napůl 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 odumřelá a poškozená částí. 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, nevylíčila by).

Květy i lístky nechte v celku, kořen můžete nařezat na menší kousky nebo rozříznout podélně. Vyskládejte bylinky na platu. Pokud sušíte větší trsy, nastavte platu 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 koření 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, drobivé a šustí. Pokud některé kousky během sušení zčernaly, vytráďte 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 způsobujeblednutí rostlin a ztrátu aromatických olejů. Skladování v otevřené nádobě nebo v sáčku by zas zapříčinilo zvlhnutí bylinek (a postupné plesnivění) 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 sušicí platu. 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 5-6 mm plátky nebo klínky.

Doba sušení: 7-8 hodin

Teplota sušení: 70 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

BANÁNY

Banány je nejlepší sušit ve chvíli, když se začínají objevovat hnědé flíčky na slupce. Olupejte je a nakrájejte na 5 mm kolečka.

Doba sušení: 10-12 hodin

Teplota sušení: 70 °C

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

BATÁTY

Batáty umyjte a spařte do měkka.

Olupejte 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 ponechejte 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, omýjte 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 ŘAPÍKATÝ

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 nať i kořen, oškrábejte a vařte v páře, dokud nezměkne. 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 omyjte, 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 nevytvoří vroubky. 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 4-6 mm plátky, nebo pouze rozčtvřte.

Doba sušení: 7-9 hodin | Teplota sušení: 70 °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) a odstraňte jádřinec.

Nakrájejte je na 4-6 mm plátky, nebo pouze rozčtvrtě.

Doba sušení: 7-9 hodin | Teplota sušení: 70 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

JAHOODY

Jahody umyjte, odkrojte vršek a nakrájejte

na 5 mm plátky.

Doba sušení: 10-12 hodin

Teplota sušení: 65 °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.

KIWI

Oloupejte a nakrájejte na 5 mm silné plátky.

Doba sušení: 10-12 hodin

Teplota sušení: 70 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

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 jáderek 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: 10-12 hodin

Teplota sušení: 60 °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, rozpujte a vyjměte pecku.

Sušte slupkou dolů.

Doba sušení: 10-12 hodin

Teplota sušení: 60 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

TŘEŠNĚ

Třešně omyjte, odstraňte stopky, rozpujte 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.

CH. VÝROBA JOGURTU

Ingredience:

- 1 l plnotučného mléka
- Oříšky nebo sušené ovoce dle chuti (může být i čerstvé)
- Jogurtová kultura nebo kvalitní bílý jogurt s živou kulturou (2 lžice)

Postup:

V hrnci zahřejte mléko na teplotu 75 °C a vařte po dobu 30 vteřin. Poté mléko rychle zchladte na teplotu 40 °C. Přidejte jogurtovou kulturu nebo bílý jogurt a důkladně promíchejte. Směs přelijte do misek a přiklopte víčkem. Misky vložte do sušičky potravin a sušte při teplotě 40-45 °C přibližně 7 až 8 hodin. V průběhu sušení jogurt nemíchejte. Jogurt nechejte vychladnout a dle chuti dochuťte nasekanými ořechy, sušeným ovocem a datlovým sirupem.

DALŠÍ TIPY:

www.susenedobroty.cz/4-dalsi-vyuziti-susicky

PRÁCE S PŘÍSTROJEM

I. PRVNÍ POUŽITÍ

- Přístroj vybalte a odstraňte 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. (patra je možné mýt v myčce nádobí)
- Přístroj zapojte do zásuvky
- Displej se rozsvítí a bliká tlačítko vypínače.
- Dotykem zapnete zařízení pomocí vypínače. Sušička se automaticky spustí s přednastavenými parametry 8 hodin, teplota 35°C.
- Dotykem na ikonu  nastavte teplotu na 60°C, dotykem na  aktivujte nastavení času šipkami   na 30 minut a nechte sušičku pracovat 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. Nechte vychladnout.
- Po prvním použití a vychladnutí přístroje znovu omyjte plata, osušte je a sušička je tak nyní připravena k prvnímu použití s potravinami.
- Umístěte na plata předem připravené a ošetřené potraviny. Plata poté vložte do přístroje a zavřete dvířka.

- Zapojte napájecí kabel přístroje do elektrické zásuvky. Když je napájení připojeno, můžete stisknout blikající ikonu vypínače. Rozsvítí se displej a sušička začne pracovat v automaticky nastaveném režimu 8 hodin a teplotě 35°C.
- Podle vložených druhů potravin s využitím doporučených příkladů z tabulek nastavte čas a teplotu. Stiskněte tlačítko  a poté  a  pro zvýšení nebo snížení od 1-24 hodin.
- Pokud chcete nastavit teplotu, stiskněte  a poté  a  pro zvýšení nebo snížení. Možná nastavení jsou 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70°C.
- Po vašem nastavení displej krátkou dobu bliká a následně se sušení spustí automaticky ve vašem nastaveném režimu.
- Potravinu sušte podle druhu, dle doporučení v příložených tabulkách a tipech nastavení viz. výše.
- Na konci nastavené doby sušení se zadaný režim automaticky vypne (zvuková signalizace – 3x pípné). Na displeji se zobrazuje pouze motiv displeje (4 čárky) a blikající tlačítko vypínače, signalizující zapojení v elektrické síti.
- Poté, co jsou potraviny usušené, spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Po dokončení sušicího procesu sušičku vylijte obsah vaničky na štávu a vše důkladně vyčistěte.
- Pokud potraviny nezkonzumujete ihned, měli byste je uložit do plastové krabičky nebo sáčku a dát do lednice.
- Po vyčištění spotřebiče se doporučuje rošty skladovat uvnitř sušičky.

Doporučení: Po dokončení sušení a vychladnutí přístroje proveďte jeho údržbu dle sekce Čištění a údržba viz. níže.

UPOZORNĚNÍ A DOPORUČENÍ

1. Nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu nad 24 hodin, může být ovlivněna funkčnost a životnost přístroje.
2. Když je přístroj napájený a v chodu, svítí LED displej a pracuje ventilátor.
3. Do výrobku nelijte vodu nebo jiné tekutiny. Během použití se může uvnitř lehce srážet voda.
4. Potraviny by měly být před sušením správně připraveny, např. očištěny, nakrájeny, oloupany, namočený atd. Příprava popsaná v manuálu pomáhá zachovat barvu a chuť potravin.
5. Během procesu sušení musí být zajištěno volné proudění vzduchu. Nedávejte na platu příliš těžké potraviny, ani nepokládejte potraviny tak, aby se překrývaly. Různé potraviny se suší různou dobu.
- Poznámka:** když přístroj začne sušit, ujistěte se, že jsou dvířka správně uzavřena, jinak bude ovlivněna doba sušení, obsah živin v potravinách i jejich chuť.
6. Pokud nestihnete sušení ukončit během jednoho dne, můžete jej odložit na další den. V takovém případě nedosušené potraviny pevně uzavřete do nádoby nebo plastového sáčku.
7. Jelikož má tento model sušičku umístěn ventilátor na zadní stěně, proudí vzduch rovnoměrně ve všech patrech. To je rozdíl v porovnání s jinými modely, které mají ventilátor nahoře nebo dole. Vždy pak patra se sušenými potravinami vadí rovnoměrnému sušení a je nutné je během sušení přehazovat. Zde nemusíte po celou dobu sušení.
8. Pokud se sušené potraviny nechystáte zkonsumovat v dohledné době, měli byste je zavřít do nádoby nebo plastového sáčku a uložit na tmavé místo. Doporučujeme je uložit do lednice.
9. Doporučujeme se vhodně rozmístit ovoce tak, že to s vyšším obsahem vody umístíte na spodní rošt, nad odkapávací misku.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

Zde najdete několik tipů na správné skladování sušeného ovoce, aby déle vydrželo:

- Používejte čisté a suché nádoby, ideálně vzduchotěsné a neprůhledné.
- Ujistěte se, že v ovoci nezůstala zbytková vlhkost. Může způsobit hnilob.
- Než sušené potraviny dáte do skladovací nádoby, nechte je vychladnout.
- Zamezte, aby nebyly sušené potraviny vystaveny slunečnímu světlu.
- Sušené potraviny, pokud jsou dobře vysušené, vydrží až 2 roky. Potraviny se zbytkovou vlhkostí 15 až 20 % doporučujeme skladovat po dobu maximálně 3 týdnů.
- 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.

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). Žádné části sušičky, kromě kovových pater, nejsou určeny 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 osušené. Přístroj po čištění skladujte na chladném a dobře větraném místě, chraňte ji proti prachu a případným ušpiněním, mimo dosah dětí.

ŘEŠENÍ ČASTÝCH PROBLÉMŮ

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Spotřebič nepracuje	1. Zástrčka není zapojená	Zapojte zástrčku
	2. Zásuvka je poškozená	Vyměňte zásuvku, pouze servis a odpovědná osoba
	3. nejde elektrický proud	Zkontrolujte vaši elektroinstalaci
	4. Napájecí kabel je poškozený	Kontaktujte prodejce nebo servis ohledně opravy
Spotřebič pracuje, světlo je zhasnuté	Indikátor napájení je poškozen	Kontaktujte prodejce nebo servis ohledně opravy
Výrobek pracuje, ale nevytváří teplý vzduch	Teplota je nastavená příliš nízkou	Pokožová teplota přesahuje nastavenou teplotu

TABULKA PŘEVODU STUPŇŮ CELSIA A FAHRENHEITA

Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

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.

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:

Česká republika: **POASS Technologies s.r.o.**

Jiráskova 21, 530 02 Pardubice | www.poass.cz | tel.: +420 723 632 911 | servis@poass.cz

Slovenská republika: **TV-AV Elektronik, s. r. o.**

Pribinova 8725/54, 010 01 Žilina | www.tvav.sk | tel.: +421 41/562 60 61 | tvav@tvav.sk

GM electronic, spol. s r. o.

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

Sušička potravín Vigan Mammoth ESP4DG *digital LED*

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste si zakúpili tento výrobok. Pred vlastným použitím sa prosím dôkladne zoznámte 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 uschovávať 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!

Sušička potravín Vigan Mammoth ESP4DG – výkonná teplovzdušná sušička potravín v novom elegantnom dizajnovom prevedení - skrinka s čelnými uzatvárateľnými dvierkami, LED displej s pohodlným dotykovým ovládaním na veku sušičky, príkon 400 W, garantuje rýchle a efektívne sušenie ovocia, zeleniny, húb, rôznych druhov mäsa, bylín a iných plodín, vhodná aj pre výrobu domáceho jogurtu, prírodnou konzerváciou sušička zaisťuje zachovanie vysokého obsahu vitamínov, stopových prvkov a minerálov (až okolo 97% z pôvodného množstva), a to všetko bez použitia chémie, veľmi tichý chod, ktorý neruší, nastavenie teploty od 35–70°C a času od 1–24 hodín jednoduchým dotykom, 6 kovových poschodí o rozmere 297,5 x 249 mm pre lepšie výsledky sušenia, spodná vanička pre zachytenie šťavy zo sušených potravín, predné dvierka s prehľadným priezorom umožňujú lepšiu kontrolu priebehu sušenia a stavu sušených potravín, patentovaný systém rozvodu vzduchu, integrovaný zadný ventilátor pre lepšiu cirkuláciu vzduchu, rovnomerné rozloženie tepla vo všetkých poschodiach pre dokonalý výsledok sušenia (nie je potreba pláta počas sušenia medzi sebou vymieňať), neprehľadné prevedenie skrine sušičky zabraňuje priamemu prístupu svetla a tým zaisťuje obsah zachovania živín v sušených potravinách, ochrana proti prehriatiu, protišmykové nožičky pre dokonalú stabilitu, dĺžka prívodného kábla 1 m, veľmi jednoduché nastavenie a ovládanie, zvuková signalizácia po ukončení sušenia a automatické vypnutie, návod v balení obsahuje rady a tipy pre prípravu veľmi širokej škály potravín.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Príkon: 400 W

Napätie: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Nastavenie teploty: 35 - 70 ° C

Nastavenie časovača: 1 - 24 hodín

Kovové pláta - 6 ks

Úroveň ochrany: II

Účinnosť v percentách vysušenia: 97%

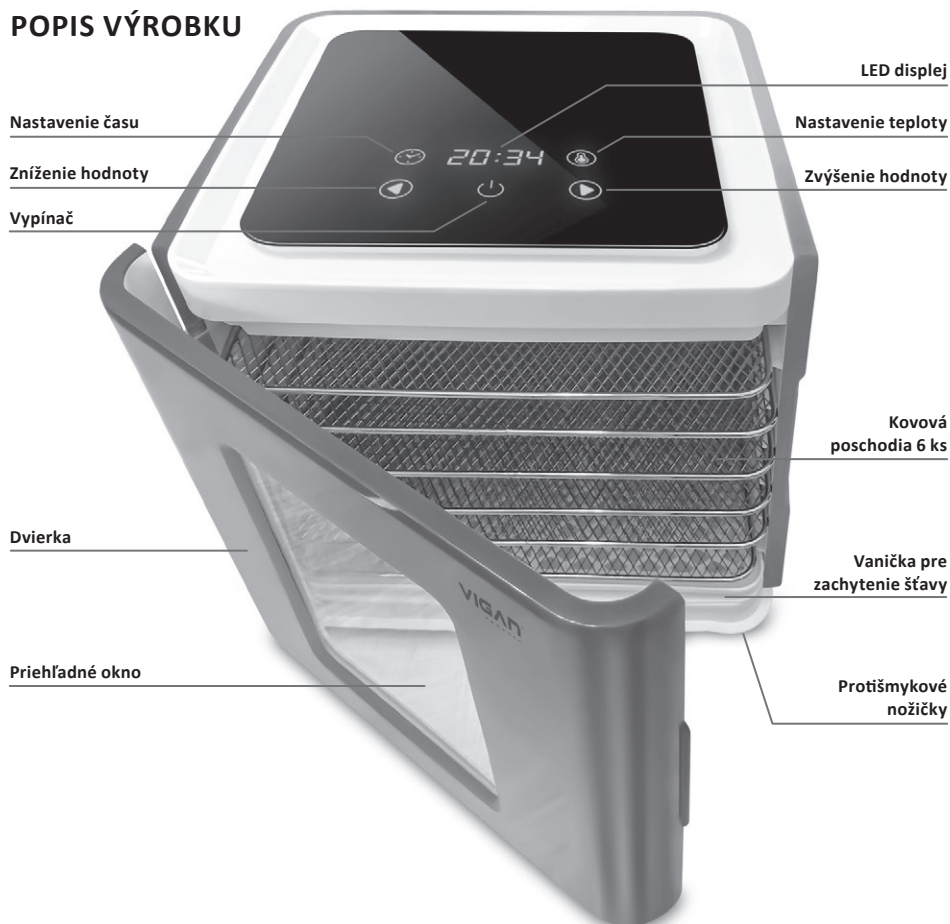
Hmotnosť brutto: 4,75 kg

Hmotnosť netto: 4,4 kg

Rozmery s obalom: 410 x 370 x 315 mm

Rozmery bez obalu: 375 x 338 x 290 mm

POPIS VÝROBKU



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 ventilačnými otvormi. Pred uplynutím času môžete skontrolovať sušiacu sa potraviny vizuálne vďaka transparentnému priezoru v dvierkach, alebo pohmatom. Pre čo najrovnomernejší proces sušenia potravín, odporúčame poradiť jednotlivých plát medzi sebou vymieňať (horná za dolnú). Tento model má integrovaný zadný ventilátor pre lepšiu cirkuláciu vzduchu, rovnomerné rozloženie tepla vo všetkých poschodiach pre dokonalý výsledok sušenia. Nie je teda potrebné pláty počas sušenia medzi sebou vymieňať, ako pri modeloch so spodným, alebo horným ventilátorom, kedy vzduch prechádza cez všetky poschodia.

BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE



- Pred použitím prístroja sa uistite, že vaše napätie v sieti zodpovedá hodnotám na typovom štítku výrobu.
- 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 dané špecifikácie. Za takýchto okolností zaniká štandardná záruka.
- Prístroj je určený len na 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 zníženými fyzickými, zmyslovými či 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 používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.**
- **DETI MLADŠIE AKO 8 ROKOV SA MUSIA 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 od pájani z zásuvky držte kábel za zástrčku, nie za šnúru. Zástrčku nezapájajte a neodpájajte mokrymi 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 akejkoľvek inej 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 napájací kábel akokoľvek poškodený, nepoužívajte ho a kontaktujte predajcu alebo odborný servis.
- Pretože elektrické sušičky zvyčajne pracujú po dlhšiu dobu, dodržujte určené časy sušenia, nenechávajte sušičku v prevádzke dlhšie, než odporúča výrobca vid. tabuľka s časmi pri jednotlivých sušeniach potravín.
- Čas nepretržitého chodu by nemal presiahnuť 24 hodín . Ak necháte spotrebič dostatočne vychladnúť , než ho opäť spustíte , predĺžite tak jeho životnosť.
- 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 nemohli 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.
- Neumiestňujte zariadenie na papier, noviny, zaprášené alebo sypké povrchy. Tento materiál sa môže dostať do vetracích otvorov alebo dovnútra zariadenia a spôsobiť znečistenie a poškodenie prístroja. Hrozí riziko prehriatia a požiaru.
- **PRÍSTROJ PRI PREVÁDZKE NIKDY NEZAKRÝVAJTE DEĽKAMI, UTERÁKMI, ANI INÝMI PREDMETMI!**
- Sušičku umiestňujte v dostatočnej vzdialenosti od stien, záclon a závesov.
- Prístroj vytvára teplo, ktoré je z neho odvetrávané. Počas použitia dajte od spodnej časti prístroja preč všetky predmety, ktoré by mohli brániť v prístupe vzduchu a prístroj tak poškodiť.
- Keď je prístroj v chode, mal by byť zaistený. Otvor, z ktorého vychádza teplo, nesmie byť počas prevádzky zakrytý, 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 faktorm, 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 teplomera 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 dlhodobo 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 len originálne príslušenstvo určené pre tento model.

O SUŠENÍ, 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 97% 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 nahnilé, prípadná poškodená miesta na potravinách pred sušením odstráňte.
 - Pred sušením potraviny dokonale očistite a prípadne upravte napr. Namočením do zmesi vody a citrónovej šťavy. Ošetroenie 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 plátkov by mala byť od 0,5 cm do max. 1 cm. Pláta by sa nemali 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 šťavy zo sušených potravín, ovocia. Nelúpané ovocie pokladajte šupkou dole na pláto. Tiež pri nerovných tvaroch kladte vždy plochou so šupkou na pláto. zeleninu rozložte rovnomerne a len v jednej vrstve.
- Ovocie obsahujúce veľa šťavy umiestnite na spodné poschodie sušičky, nad odkvapkávaciu misku.

PRÍPRAVA POTRAVÍN PRED SUŠENÍM

Toto zariadenie nie je určené na komerčné použitie, ale iba na prípravu množstva potravín pre bežnú domácnosť. (Poznámka: informácie nižšie sú len návrhy na prípravu.)

Pokiaľ chcete sušiť na základe pravidiel raw stravy, nenastavujte teplotu na viac ako 40 °C.

Pojem RAW food alebo tiež RAW strava bol prevzatý z anglických výrazu raw [ró] v preklade surový a food [FUD] s doslovným prekladom jedlo, voľne tiež strava. V slovenčine sa tomuto spôsobu stravovania hovorí aj živá strava. 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 prírodné arómy 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 konkrétného 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 sušiace 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 zaschnutá).

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 chladnutie, 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 (jablák, hrušiek alebo marhúľ), 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 ošetrované týmto roztokom zostane v priebehu sušenia svetlé a nezhnedne ani počas skladovania.

A. PŘÍPRAVA OVOCE + 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
Pomaranč, grep, citrón	Olúpaný, nakrájaný na 5 mm plátky	chrupkavé	8 – 9
Broskyňa	Vykôstkované, keď je spolovice usušená, polovice alebo štvrtiny	poddajné	8 – 16
Brusnice	Rozrezané alebo celé	poddajné	6 – 26
Datle	Vykôstkované, rozrezané alebo vcelku	tuhé	11 – 19
Zralé mango	Nakrájané	poddajné	6 – 7
Hruška	Olúpaná, nakrájaná	poddajné	7 – 9
Jablko	Vykôstkované, nakrájané alebo olúpané	poddajné	7 – 9
Mandle	Olúpané, polovice	poddajné	12 – 38
Pomarančová kôra	Prúžky	poddajné	8 – 16

B. PŘÍPRAVA 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 minút.

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 domákka, narezaný	tuhé	6 – 16
Mrkva	Uvarený domäka, 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 bylínok zo záhradky, usušte ich a používajte v kuchyni po celý rok. Sušenie bylínok 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 záleží na tom, ktorú časť rastliny chcete usušiť. Kvety odstrihnite v čase, keď sú puky napoly otvorené (nie v plnom rozkveté). Lístky žňte, kým sú mladé a krehké. Pri zbere vždy používajte nožnice, nikdy bylinky netrhajte. Semená je najlepšie zožať vo chvíli, keď sa menia zo zelených na hnedé alebo šedivé, ale zároveň skôr, než prasknú struky a ich obsah sa vysype. Koreň vykopávejte na jeseň v čase, keď je rastlina úplne 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 pláto. Pokiaľ sušíte väčšie trsy, nastavte pláta na výšku tak, aby sa rastliny nedotýkali podnosu nad nimi. Sušte 2-4 hodiny pri 35 °C. Vyššia teplota by zničila chuť bylín. Pokiaľ sušíte konkrétne druhy bylín alebo korenie prvýkrát, priebežne ich kontrolujte - je nutné vybrať ich zo sušičky, akonáhle sú riadne usušené.

Presušovanie totiž znehodnocuje živiny obsiahnuté v rastlinách (oleje, vitamíny, minerály). Správne usušené bylinky spoznáte tak, že sú krehké, drobivé a sušia. Pokiaľ niektoré kúsky počas sušenia sčerneli, vytriedte ich (ku sčerneniu môže dôjsť, ak ste sušili zaparené bylinky alebo ak ste ich prestierali na pláte v príliš hrubých vrstvách). Zdravé byliny dajte do vzduchotesnej nádoby, ideálne nepriehľadnej. Ak nemáte nepriehľadné nádoby, postačia sklenené - je ale potrebné uložiť ich na tmavé 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 vydržia cca 1 rok.

H. DOMÁCE CESTOVINY

Vyrobte a nakrájajte si domáce cestoviny podľa rôznych receptov. Rozložte ich v jednej vrstve na sušiacu plátnu. 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 očka tuhé vlákny a vyrežte jadro. Nakrájajte na 5-6 mm plátky alebo klinky.

Doba sušenia: 7-8 hodín

Teplota sušenia: 70 °C

Správne usušené plody 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 fliačky na šupke.

Olúpte ich a nakrájajte na 3 mm kolieska.

Doba sušenia: 6-10 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

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

BOBULOVINY

Maliny, čučoriedky, černice a ďalšie bobuloviny 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), skráťte tým dobu sušenia na polovicu.

Doba sušenia: 10-15 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú tuhé, brusnice sú mäkké.

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.

ČUKETA

Čuketu 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 vykôst-kujte. 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. Nakrá-jajte na 8 mm kolieska.
Doba sušenia: 11-19 hodín
Teplota sušenia: 57 °C
Správne usušené plody sú tuhé.

FAZULKY 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

Fígy umyte, odstráňte kazy, rozštvrtíte a rozprestřite 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 nevy-tvorí 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. Rozpoľené hrozno pokladajte na tácku šupkou nadol. Ak hrozno vopred nablanširujete (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 4-6 mm plátky, alebo iba rozštvrtíte.
Doba sušenia: 7-9 hodín
Teplota sušenia: 70 °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

Ibišteľ 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 4-6 mm plátky
Doba sušenia: 7-9 hodín
Teplota sušenia: 70 °C
Správne usušené plody sú mäkké.

JAHOODY

Jahody umyte, odkrojte vršok a nakrájajte na 5 mm plátky.
Doba sušenia: 10-12 hodín
Teplota sušenia: 65 °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.

KIWI

Olúpte a nakrájajte na 5 mm hrubé plátky.

Doba sušenia: 10-12 hodín

Teplota sušenia: 70 °C

Správne usušené plody sú mäkké.

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: 10-12 hodín

Teplota sušenia: 60 °C

Správne usušené plody sú mäkké.

MELÓN VODNÝ

Melónovu dužinu zbavte jadierok 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 kusky.

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: 10-12 hodín | Teplota sušenia: 60 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

ŠPARGĽA

Špargľu umyte a nakrájajte na 2,5 cm kolíky.

Doba sušenia: 5-6 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú krehké.

TEKVICE

Tekvicu rozpoľte alebo rozštvrtíte, odstráňte semenka a pečte alebo varte v pare domäčka. 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.

CH. VÝROBA JOGURTU

Ingrediencie:

- 1 l plnotučného mlieka
- Oriešky alebo sušené ovocie podľa chuti (môže byť aj čerstvé)
- Jogurtová kultúra alebo kvalitný biely jogurt s živou kultúrou (2 lyžice)

Postup:

V hrnci zahrejte mlieko na teplotu 75 °C a varíte po dobu 30 vteřín. Poté mlieko rychle zchladte na teplotu 40 °C. Přidejte jogurtovou kulturu nebo bílý jogurt a důkladně promíchejte. Směs přelijte do misek a přiklopte víčkem. Misky vložte do sušičky potravin a sušte při teplotě 40-45 °C přibližně 7 až 8 hodin. V průběhu sušení jogurt nemíchejte. Jogurt nechejte vychladnout a dle chuti dochuťte nasekanými ořechy, sušeným ovocem a datlovým sirupem.

ĎALŠIE TIPY:

www.susenedobroty.cz/4-dalsi-vyuziti-susicky

PRÁCA S PRÍSTROJOM

I. PRVÉ POUŽITIE

- Prístroj vybaľte a odstráňte všetky obalové materiály, ktoré ekologicky zlikvidujte. Ihneď po vybalení prístroj a príslušenstvo skontrolujte, či nenesie známky poškodenia.
- Sušiacie pláty pred prvým použitím dôkladne umyte vo vlažnej vode s prípravkom na umývanie riadu a následne utrite do sucha. (poschodia je možné umývať v umývačke riadu)
- Prístroj zapojte do zásuvky
- Displej sa rozsvieti a bliká tlačidlo vypínača.
- Dotykom zapnete zariadenie pomocou vypínača. Sušička sa automaticky spustí s prednastavenými parametrami 8 hodín, teplota 35 °C.
- Dotykom na ikonu  nastavte teplotu na 60 °C, dotykom na  aktivujte nastavenie času šípami   na 30 minút a nechajte sušičku pracovať bez akéhokoľvek prídania potravín na sušiacie pláty. 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. Nechajte vychladnúť.
- Po prvom použití a vychladnutí prístroja znovu umyte pláty, osušte ich a sušička je tak teraz pripravená na prvé použitie s potravinami.
- Umiestnite na pláty vopred pripravené a ošetrené potraviny. Pláta potom vložte do prístroja a zatvorte dvierka.

- Zapojte napájací kábel prístroja do elektrickej zásuvky. Keď je napájanie pripojené, môžete stlačiť blikajúcu ikonu vypínača . Rozsvieti sa displej a sušička začne pracovať v automaticky nastavenom režime 8 hodín a teplote 35°C.
- Podľa vložených druhov potravín s využitím odporúčaných príkladov z tabuliek nastavte čas a teplotu. Stlačte tlačidlo  a potom  pre zvýšenie alebo zníženie od 1 -24 hodín.
- Pokiaľ chcete nastaviť teplotu, stlačte  a potom  a  pre zvýšenie alebo zníženie. Možné nastavenia sú 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70 °C.
- Po vašom nastavení displej krátku dobu bliká a následného ne sa sušenie spustí automaticky v e vašom nastavenom režime.
- Potraviny sušte podľa druhu, podľa odporúčania v priložených tabuľkách a tipoch nastavení viď. vyššie.
- Na konci nastavenej doby sušenia sa zadaný režim automaticky vypne (zvuková signalizácia - 3x pípné). Na displeji sa zobrazuje iba motív displeja (4 čiarky) a blikajúce tlačidlo vypínača, signalizujúce zapojenie v elektrickej sieti.
- Potom, čo sú potraviny usušené, spotrebič vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Po dokončení sušiacoho procesu sušičky, vylejte obsah vaničky na štavu a všetko dôkladne vyčistite.
- Ak potraviny neskonzumujete ihneď, mali by ste ich uložiť do plastovej krabičky alebo sáčku a dať do chladničky.
- Po vyčistení spotrebiča sa odporúča rošty skladovať vnútri sušičky.

Odporúčanie: Po dokončení sušenia a vychladnutí prístroja vykonajte jeho údržbu podľa sekcie Čistenie a údržba viď. nižšie.

UPOZORNENIE A ODPORÚČANIA

1. Neprekračujte dobu nepretržitej prevádzky nad 24 hodín, môže byť ovplyvnená funkčnosť a životnosť prístroja.
2. Keď je prístroj napájaný a v chode, svieti LED displej a pracuje ventilátor.
3. Do výrobku nelejte vodu alebo iné tekutiny. Počas použitia sa môže vo vnútri ľahko zrážať voda.
4. Potraviny by mali byť pred sušením správne pripravené, napr. Očistené, nakrájané, olúpané, namočené atď. Príprava popísaná v manuáli pomáha zachovať farbu a chuť potravín.
5. Počas procesu sušenia musí byť zaistené voľné prúdenie vzduchu. Nedávajte na pláta príliš ťažké potraviny, ani nekladte potraviny tak, aby sa prekryvali. Rôzne potraviny sa sušia v rôznom čase. **Poznámka:** keď prístroj začne sušiť, uistite sa, že sú dvierka správne uzavreté, inak bude ovplyvnená doba sušenia, obsah živín v potravinách aj ich chuť.
6. Ak nestihnete sušenie ukončiť v priebehu jedného dňa, môžete ho odložiť na ďalší deň. V takom prípade nedosušené potraviny pevne uzavrite do nádoby alebo plastového vrečka.
7. Keďže má tento model sušičky umiestnený ventilátor na zadnej stene, prúdi vzduch rovnomerne vo všetkých poschodiach. To je rozdiel v porovnaní s inými modelmi, ktoré majú ventilátor hore alebo dole. Vždy potom poschodia so sušenými potravinami vadia rovnomernému sušeniu a je nutné ich počas sušenia prehadzovať. Tu nemusíte po celú dobu sušenia.
8. Ak sa sušené potraviny nechystáte skonzumovať v dohľadnej dobe, mali by ste ich zavrieť do nádoby alebo plastového vrečka a uložiť na tmavé miesto. Odporúčame ich uložiť do chladničky.
9. Odporúča sa vhodné rozmiestnenie ovocia tak, že to s vyšším obsahom vody umiestnite na spodný rošt, nad odkvapkavicu misku.

SKLADOVANIE SUŠENÝCH POTRAVIN

Tu nájdete niekoľko tipov na správne skladovanie sušeného ovocia, aby dlhšie vydržalo:

- Používajte čisté a suché nádoby, ideálne vzluchotesné a nepriehľadné.
- Uistite sa, že v ovoci nezustala zvyšková vlhkosť. Môže spôsobiť hnilie.
- Predtým ako sušené potraviny dáte do skladovacej nádoby, nechajte ich vychladnúť.
- Zabráňte, aby neboli sušené potraviny vystavené slnečnému svetlu.
- Sušené potraviny, ak sú dobre vysušené, vydržia až 2 roky. Potraviny sa zvyškovou vlhkosťou 15 až 20% odporúčame skladovať po dobu maximálne 3 týždňov.
- 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.

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). Žiadne časti sušičky, okrem kovových poschodí, nie sú určené na umývanie v umývačke riadu!
3. Samotný prístroj utrite vlhkou handričkou a vysušte.
4. Je zakázané čistiť elektrické časti prístroja vodou alebo telo prístroja s motorovou jednotkou ponoriť do vody. Špinu na spodnej časti prístroja môžete čistiť navlhčeným obrúskom.
5. Čistenie nikdy nevykonávajte hrubými látkami alebo hubkami. Vždy používajte jemnú, 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 spotrebiča dokonale osušené. Prístroj po čistení skladujte na chladnom a dobre vetranom mieste, chráňte ho proti prachu a prípadným ušpinením, mimo dosahu detí.

RIEŠENIE ČASTÝCH PROBLÉMOV

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Spotrebič nepracuje	1. Zástrčka nie je zapojená	Zapojte zástrčku
	2. Zásuvka je poškodená	Vymeňte zásuvku (iba servis a zodpovedná osoba)
	3. nejde elektrický prúd	Skontrolujte vašu elektroinštaláciu
	4. Napájací kábel je poškodený	Kontaktujte predajcu alebo servis ohľadom opravy
Spotrebič pracuje, svetlo je zhasnuté	Indikátor napájania je poškodený	Kontaktujte predajcu alebo servis ohľadom opravy
Výrobok pracuje, ale nevytvára teplý vzduch	Teplota je nastavená príliš nízko	Izbová teplota presahuje nastavenú teplotu

TABUĽKA PREVODU STUPŇOV CELZIA A FAHRENHEITA

Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

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.remasytem.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 závade došlo kvôli mechanickému poškodeniu, živeľnej pohrome či inej neodvratnej udalosti, pripojenie k nesprávnemu sieťovému napätiu, úpravami alebo opravami vykonanými nekvalifikovanými a neoprávnenými osobami, nesprávnemu použitiu alebo použitiu iným spôsobom, než je uvedené v návode.

Všetky doklady o kúpe a o prípadných servisných opravách výrobku uschovajte po dobu min. 3 rokov pre zabezpečenie kvalitného záručného a pozáručného servisu.

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

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

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

Česká republika: **POASS Technologies s.r.o.**

Jiráskova 21, 530 02 Pardubice | www.poass.cz | tel.: +420 723 632 911 | servis@poass.cz

Slovenská republika: **TV-AV Elektronik, s. r. o.**

Pribinova 8725/54, 010 01 Žilina | www.tvav.sk | tel.: +421 41/562 60 61 | tvav@tvav.sk

GM electronic, spol. s r. o.

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

Food dehydrator Vigan Mammoth

ESP4DG *digital LED*

Dear customer,

Thank you for purchasing this product. Before using it, please read the instructions for use carefully. Use the product only as described in this manual. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from use contrary to these instructions. Keep this manual for future reference. We recommend that you keep the original sales packaging and receipt for at least the duration of the valid warranty. If you pass the product on to another person, pass it on with the operating instructions. 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!

Food dehydrator Vigan Mammoth ESP4DG – powerful hot air food dehydrator in a new elegant design - cabinet with front lockable door, LED display with convenient touch control on the dehydrator lid, power 400 W, guarantees fast and efficient drying of fruits, vegetables, mushrooms, various types of meat, herbs and other crops, suitable even for the production of homemade yogurt, natural preservative dehydration ensures the preservation of high content of vitamins, trace elements and minerals (up to about 97% of the original amount), all without the use of chemicals, very quiet operation, temperature setting from 35–70 °C and time from 1 to 24 hours with a single touch, 6 metal trays measuring 297,5 x 249 mm for better drying results, lower tray for capturing juice from dried food, front door with a transparent window allows better control of the drying process and condition of dried food, patented air distribution system, integrated rear fan for better air circulation, even heat distribution on all trays for a perfect drying result. The opaque design of the cabinet prevents direct access of light and thus ensures the content of nutrient retention in dried food, protection against overheating, anti-slip feet for perfect stability, supply cable length 1 m, very simple adjustment and operation, audible alarm after drying and automatic shut-off.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 400 W

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 – 60 Hz

Temperature setting: 35 – 70 °C

Timer setting: 1 - 24 hours

Metal plates - 6 pcs

Level of protection: II

Efficiency in percentage of drying: 97%

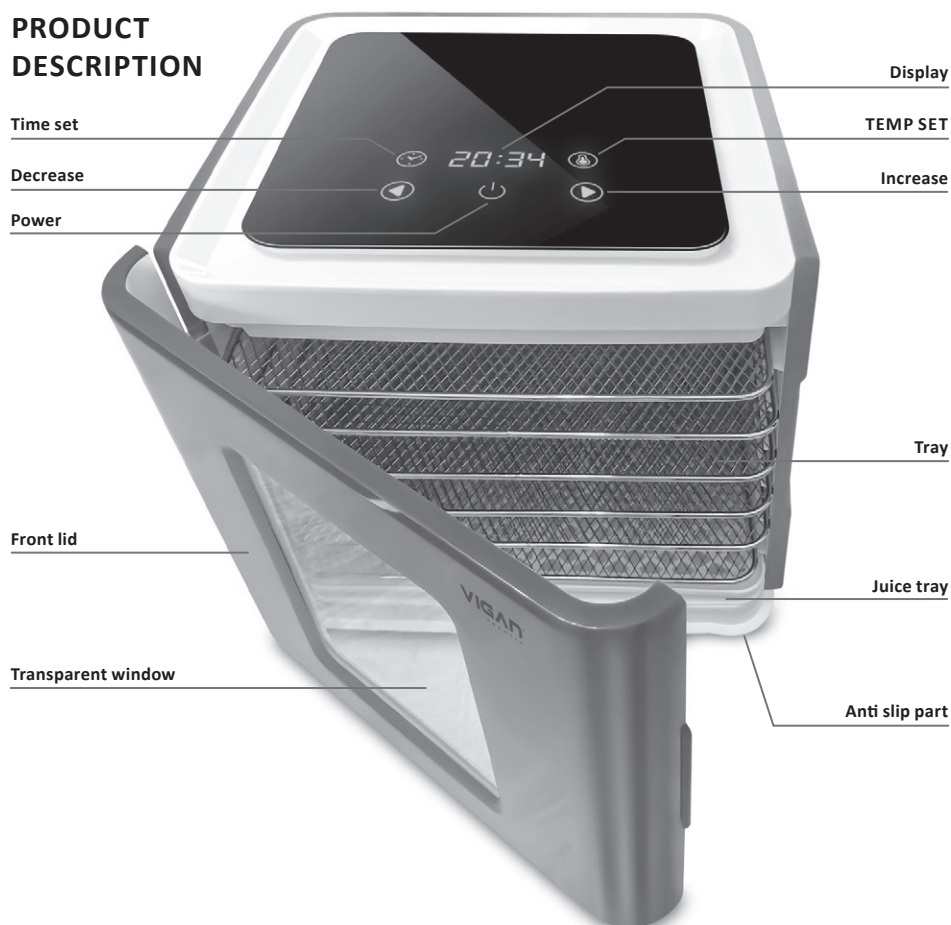
Gross weight: 4.75 kg

Net weight: 4.4 kg

Dimensions with packaging: 410 x 370 x 315 mm

Dimensions without packaging: 375 x 338 x 290 mm

PRODUCT DESCRIPTION



DRYING PROCESS IN A FOOD DEHYDRATOR

Drying (dehydration) is a method by which food is heated, then evaporates the water. Most suitable foods release moisture very quickly, already in the first stage of drying, which means that they can absorb a large amount of heat and thus generate more steam. The main motor unit sucks in air, which evenly heats up to the set temperature and then blows it into the dehydrator space through the central opening through the pressure of the fan. The heated air is dispersed in the individual drying trays and thus removes their moisture from the food. Moisture-absorbed air is discharged through all drying trays and exits through ventilation openings. Before time elapses, you can visually inspect the drying food thanks to a transparent window in the door, or by touch. For the most even process of food drying, we recommend exchanging the order of individual trays (upper and lower). This model has an integrated rear fan for better air circulation, even heat distribution on all trays for a perfect drying result. Therefore, there is no need to Exchange trays during drying, as with models with a lower or upper fan, where the air passes through all trays.

SAFETY INSTRUCTIONS



- Before using the appliance, make sure that your mains voltage corresponds to the values on the type plate of the product.
- Please note that this product is for domestic, non-professional use only. Neither the distributor nor the manufacturer is responsible for any damage or injury caused by commercial use, misuse, or use outside of the specified specifications. In such circumstances, the standard warranty expires.
- The appliance is intended for household 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 food
- **This appliance is intended for use by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are at least 8 years old and under supervision.**
- **CHILDREN UNDER THE AGE OF 8 MUST BE KEPT OUT OF THE REACH AND SIGHT OF THE APPLIANCE.**
- Avoid contact with pets, plants and insects when the appliance is running.
- Before first use, remove all packaging material incl. plastic bags out of reach of children, there is a risk of suffocation.
- The plug must be earthed. In addition, it should be firmly plugged into the outlet, as loose connections may cause a fire.
- **DO NOT USE THE MOTOR UNIT TO HEAT THE ROOM!**
- When switching the power off and on, always switch off the device with the on / off switch first.
- When unplugging, hold the plug by the plug, not the cord. Do not insert or disconnect the plug with wet hands. Do not let the power cord hang over the edge of a table or sharp objects.
- The power cord must not be exposed to water, moisture or hot surfaces.
- The appliance and its parts are not dishwasher safe.
- **CAUTION** - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer, remote control or any other component that switches the appliance on automatically, as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly positioned when the appliance is put into operation.
- If the appliance or its power cord is damaged in any way, do not use it and contact your dealer or a specialist workshop.
- As electric dehydrators usually work for a longer period of time, observe the specified drying times, do not leave the dehydrator in operation longer than recommended by the manufacturer, see. table with times for individual dried foods.
- The continuous running time should not exceed 24 hours. Allowing the appliance to cool down sufficiently before restarting it will extend its life.
- Never leave the device unattended.
- Never push any objects into the motor unit with the heater.
- This device is intended for extended use. Therefore, place it out of the reach of children. Make sure that children do not touch the appliance when it is in operation or hot, and that they cannot reach to the power cord.
- Prior to using, make sure that the device is on a stable, dry and heat-resistant surface to prevent possible damage or tipping over. Be careful that the device does not fall off the work surface.
- Do not place the machine on paper, newspapers, dusty or loose surfaces. This material can enter the ventilation openings or inside the device and cause dirt and damage to the device. There is a risk of overheating and fire.
- **NEVER COVER THE DEVICE WITH BLANKETS, TOWELS OR OTHER OBJECTS DURING OPERATION!**
- Place the dehydrator at a sufficient distance from walls, curtains and drapes.
- The appliance generates heat which is ventilated from it. During use, remove all objects from the bottom of the device that could obstruct the access of air and damage the device.
- Device should be secured when it is running. The heat outlet must not be covered during operation to avoid the risk of fire and other damage.
- Do not allow any liquid to enter, expose to mechanical damage, weathering, direct sunlight, heat sources, moisture, corrosive substances, or other factors that could damage the device or cause a fire in connection with the device.
- Place the device at a sufficient distance from walls, curtains and drapes.
- The appliance generates heat which is ventilated from it. During use, remove all objects from the bottom of the device that could obstruct the access of air and damage the device.
- It should be secured when the appliance is running. The heat outlet must not be covered during operation to avoid the risk of fire and other damage.
- Do not allow any liquid to enter, expose to mechanical damage, weathering, direct sunlight, heat sources, moisture, corrosive substances, or other factors that could damage the device or cause a fire in connection with the device.
- Do not use the device in a condensing atmosphere. Do not use the device in conditions with ambient temperature and humidity, which may cause water condensation inside the device.
- Do not use the device when it is damp, either due to the weather or after cleaning the cover.
- Do not attempt to use the device immediately after bringing it from a cold environment to a warm environment. Condensation of water inside and outside the thermometer can cause the risk of injury and damage to the instrument.

Allow the device to reach room temperature first.

- **NEVER IMMERSE THE MOTOR UNIT IN WATER!** The unit can be wiped with a damp cloth. Before cleaning, allow the appliance to cool to room temperature and unplug the power cord. See Cleaning and maintenance for details.
- In the event of a fire, do not extinguish the appliance with water. Use a powder or carbon dioxide fire extinguisher.
- Do not disassemble or modify the product, there is a risk of electric shock/damage to the product. Have the repair done by a specialist workshop.
- Do not use the appliance if it has been stored under adverse conditions for a long time.
- Caution, the dehydrator may be hot during operation and for some time after drying! Allow the device to cool before any handling.
- Use only original accessories specified for this model.

ABOUT DRYING, HINTS AND TIPS

Drying a variety of fruits or meat is one of the oldest and also the healthiest ways to store food. Today, drying is greatly facilitated by electricity, both in industry and in households. The reason why the drying of fruits, vegetables, herbs, mushrooms or meat has recently seen a great return is also related to the trend of a healthy diet. Foods processed in this way retain a high content of vitamins, trace elements and minerals (up to about 97% of the original amount), without the use of chemicals.

Position the dehydrator so that you do not have to move it during drying. Take into account the fact that the aroma of dried food will mix in the room during drying. This may not be pleasant for everyone.

- You will achieve the best results only with harmless, fresh and ripe fruit, we do not recommend using fruit over-ripe or rotten, remove any damaged areas on the food before drying.
- Before drying, thoroughly clean the food and, if necessary, adjust it, for example by soaking it in a mixture of water and lemon juice. Lemon juice treatment reduces unwanted blackening of dried fruit. Observe the hygiene of your hands, incl. desktop.
- The drying process will be even if you cut the food into slices of the same thickness. Slices that are too thin dry faster, but don't forget that drying will significantly reduce their size. The amount of food per drying should not exceed 3/4 of the plate area and the thickness of the slices should be from 0.5 cm to max. 1 cm. The plates should not be overfilled to allow air to flow freely.
- If you want to remove seeds or kernels from the food, first dry the fruit to approx. 50%. This step will prevent excessive dripping of juices from dried foods, fruits. Place the unpeeled fruit with the skin on the plate. Even with uneven shapes, always place the surface with the skin on the plate. Spread the vegetables evenly and in only one layer. Place fruit containing a lot of juice on the bottom floor of the dryer, above the drip tray.

FOOD PREPARATION BEFORE DRYING

This appliance is not intended for commercial use, but only for the preparation of quantities of food for the general household.

(Note: the information below is only suggestions for preparation.)

If you want to dry according to the rules of raw food, do not set the temperature to more than 40 °C.

Virtually any fruit and vegetables can be dried. Only select ripe (not overripe) ingredients for drying, without signs of damage or rot or mold infestation. Don't be afraid to dry even sour or slightly sweet fruits (such as sour apples), quite the opposite! During dehydration, natural aromas and sugars are concentrated in the raw materials, so they have a sweeter and more pronounced taste than fresh food.

Always wash, dry and slice the selected fruits well - below you will find indicative recommendations on how strong the slices of a particular fruit, vegetable or mushroom should be. All pieces should be the same. Stack slices or pieces of ingredients on a tray so that they do not overlap. Put a drying pad under the juicier ingredients so that the juice does not drip from them onto the lower plates, and also for subsequent maintenance. Set the drying as recommended in the instructions below, and if you are drying specific ingredients for the first time, check them every few tens of minutes. How do you know it's done? Dried mushrooms and vegetables should be hard and brittle when pressed, while fruit should be leathery and supple (below, for each raw material, we state what its properties are when properly dried). You can also cut a piece that you let cool down a bit and check if there is really any moisture left inside.

Allow the dried fruits, vegetables or mushrooms to cool for about 1 hour (feel free to leave them in the turned off dehydrator). Do not prolong the cooling time, dried ingredients could absorb moisture from the surrounding air and would need to be re-dried. Do not store dried food in airtight containers or bags until it has cooled down. Store containers ideally in a dark place at room temperature or below. Dried fruits have a shelf life of at least 1-2 years.

TIP: To prevent browning of some fruits (apples, pears or apricots), soak the sliced slices in a mixture of 250 ml of water and 1 tablespoon of lemon juice before drying. Then let the pieces of fruit drip for a while and you can dry them straight away. Fruit treated with this solution will remain light during drying and will not brown 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	Norm. drying	Time (approx.) Hrs.
Apple	Deseed, sliced or peeled	pliable	7 – 9
Artichoke	Sliced to 3mm slices	pliable	5 – 13
Almond	Peeled, cut in half or sliced	pliable	12 – 38
Cowberry	Cup open or kept	pliable	6 – 26
Dates	Deseed, sliced (or kept)	tough	11 – 19
Orange, grapefruit, lemon	Peeled, sliced to 5mm pieces	crispy	8 – 9
Orange peel	Strip like	pliable	8 – 16
Peach	Deseed when semi – dried in half or in $\frac{1}{4}$	pliable	8 – 16
Pear	Peeled, sliced	pliable	7 – 9
Ripe mango	Sliced	pliable	6 – 7

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

Fruit	Preparation	Norm. drying	Time (approx.) Hrs.
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

Fruit	Preparation	Norm. drying	Time (approx.) Hrs.
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. However, the harvest time depends on which part of the plant you want to dry. Prune the flowers when the buds are half open (not in full bloom). Harvest the leaves until they are young and fragile. Always use scissors when harvesting, never pick herbs. The seeds are best harvested when they change from green to brown or gray, but at the same time before the pods burst and their contents spill out. Dig up the root in autumn at a time when the plant is fully grown and its above-ground part begins to wither. Be careful not to damage the root with tools. Remove dead and damaged parts from the collected plants. If you live in a dusty or busy place, be sure to rinse the herbs and let them dry until the next day. Wash the root thoroughly in each if necessary, dry it immediately, eg with a cloth. Some seeds can have insects inside, so it is advisable to freeze them for about 48 hours before drying (do not freeze the seeds that you will want to plant sometime, would not germinate).

Leave the flowers and petals whole, you can cut the root into smaller pieces or cut it lengthwise. Lay the herbs on the platters. If you are drying larger tufts, adjust the height of the trays 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 are drying specific types of herbs or spices for the first time, check them regularly - they must be removed from the dehydrator as soon as they are properly dried. Overdrying degrades the nutrients contained in plants (oils, vitamins, minerals).

Properly dried herbs are known to be brittle, crumbly and rustling. If some pieces turn black during drying, sort them out (blackening can occur if you have dried steamed herbs or if you have spread them on the plate in too thick layers). Put healthy herbs in an airtight container, ideally opaque. If you do not have opaque containers, glass will suffice - but you need to store them in a dark place. The light causes the plants to fade and the aromatic oils to be lost. Storage in an open container or bag would in turn cause wetting of the herbs (and gradual mold) and possible insect infestation. Properly stored herbs last about 1 year.

H. HOMEMADE PASTA

Make and slice homemade pasta according to various recipes. Spread them in one layer on drying plates. Dry at 57 °C for 2-4 hours. Smaller types of pasta dry the fastest and then you can cook them easily and quickly.

OTHER DRYING TIPS, DIFFERENT TYPES

(The stated drying times for individual raw materials are only indicative - drying can take shorter or longer times.)

APPLES

Peel apples (not necessary), remove the kernel and cut to 4,6 mm slices or only cut to quarters.

Drying time: 7-9 hours

Drying temperature: 70 °C

Properly dried fruit is soft.

Drying time: 10-12 hours

Drying temperature: 70 °C

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

APRICOTS

Wash apricots, cut in half and remove stone.

Dry them with skin down.

Drying time: 10-12 hours

Drying temperature: 60 °C

Properly dried fruit is soft.

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.

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.

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.

BANANAS

Bananas are the best to dry out as brown spots appear on the skin.

Peel them and cut to 5mm circles.

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.

KIWI

Peel and slice to 5 mm thick slices.

Drying time: 3-7 hodin

Drying temperature: 70 °C

Properly dried fruit is soft.

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 5-6 mm slices or triangles.

Drying time: 7-8 hours

Drying temperature: 70 °C

Properly dried fruit is soft.

PLUMS

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

Drying time: 10-12 hours

Drying temperature: 60 °C

Properly dried fruits are tough.

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 5 mm slices.

Drying time: 10-12 hours

Drying temperature: 65 °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.

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.

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.

CH. YOGHURT PRODUCTION

Ingredients:

- 1 l of whole milk
- Nuts or dried fruit to taste (may be fresh)
- Yoghurt culture or quality white yoghurt with live culture (2 tbsp)

Procedure:

In a pot, heat the milk to 75 °C and cook for 30 seconds. Then cool the milk quickly to 40 °C. Add yoghurt culture or white yoghurt and mix thoroughly. Pour the mixture into bowls and close the lid. Place the dishes in the food dryer and dry at 40-45 °C for about 7 to 8 hours. Do not stir yogurt while drying. Let the yogurt cool and add chopped nuts, dried fruit and date syrup

OTHER TIPS:

www.susenedobroty.cz/4-dalsi-vyuziti-susicky

USE OF DEHYDRATOR

I. FIRST USE

- Unpack the device and remove any packaging materials that can be disposed of in an environmentally friendly manner. Immediately after unpacking, check the device and accessories for signs of damage.
- Before first use, wash the drying plates thoroughly in lukewarm water with dishwashing detergent and then wipe dry. (trays can be washed in the dishwasher)
- Plug in the appliance
- The display lights up and the power button flashes.
- Touch to turn on the device with the power switch. The dehydrator starts automatically with preset parameters 8 hours, temperature 35 °C.
- Touch the icon  to set the temperature to 60 °C, touch  to activate the time setting with the arrows   to 30 minutes and let the dehydrator run without any food being added to the drying trays. Slight smoke and odor may appear during this first use. This is caused by firing the thermal winding. This is a common phenomenon that disappears after a while. Allow dehydrator to cool down.
- After the first use and cooling of the appliance, wash the trays again, dry them and the dehydrator is now ready for the first use with food.
- Place pre-prepared and treated food on the trays. Then insert the trays into the appliance and close the door.

- Plug the machine's power cord into an electrical outlet. When the power is on, you can press the flashing power icon. The display lights up and the dehydrator starts operating in the automatically set mode for 8 hours and a temperature of 35 °C.
- Set the time and temperature according to the inserted food types using the recommended examples from the tables. Press the  button and then  and  to increase or decrease from 1-24 hours.
- To adjust the temperature, press  and then  and  to increase or decrease. Possible settings are 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70 °C.
- After your setting, the display flashes for a short time and then drying starts automatically in your set mode.
- Dry the food according to the type, according to the recommendations in the enclosed tables and setting tips, see. above.
- At the end of the set drying time, the entered mode is automatically switched off (sound signal - beeps 3 times). The display shows only the display motif (4 dashes) and the flashing power button, indicating the mains connection.
- After the food is dry, switch off the appliance and unplug it.
- After completing the drying process, pour the contents of the juice tray out and clean everything thoroughly.
- If you do not consume food immediately, you should store it in a plastic box or bag and put it in the refrigerator.
- After cleaning the appliance, it is recommended to store the trays inside the dryer.

Recommendation: After drying and cooling of the device, perform its maintenance according to the Cleaning and maintenance section, see. below.

WARNINGS AND RECOMMENDATIONS

1. Do not exceed the continuous operation time beyond 24 hours, as the functionality and life of the device may be affected.
2. When the device is powered on and running, the LED display is lit and the fan is running.
3. Do not pour water or other liquids into the product. Water may easily condense inside during use.
4. 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.
5. Free air flow must be ensured during the drying process. Do not place too heavy food on the platters or place the food so that it overlaps. Different foods dry for different times note: when the appliance starts to dry, make sure that the door is properly closed, otherwise the drying time will be affected, nutrient content in food and their taste.

If you do not have time to finish drying within one day, you can postpone it until the next day. In this case, tighten the undried food tightly in a container or plastic bag.)

7. Because this dryer model has a fan on the back wall, air flows evenly across all trays. This is a difference compared to other models that have a fan at the top or bottom. Always the floors with dried food interfere with even drying and it is necessary to change them during drying. You don't have to dry here all the time.
8. If you are not going to eat dried food in the foreseeable future, you should close it in a container or plastic bag and store it in a dark place. We recommend storing them in the refrigerator.
9. It is recommended to place the fruit in a suitable way by placing it with a higher water content on the lower grate, above the drip tray.

STORAGE OF DRIED FOODS

Here are some tips for storing dried fruit properly to last longer:

- Use clean and dry containers, ideally airtight and opaque.
- Make sure that no residual moisture remains in the fruit. May cause rot.
- Allow the dried food to cool before placing it in the storage container.
- Avoid exposing dried foods to sunlight.
- Dried foods, if well dried, last up to 2 years. We recommend storing food with a residual humidity of 15 to 20% for a maximum of 3 weeks.
- If you are not going to eat dried food in the foreseeable future, you should close it in a container or plastic bag and store it in a dark place. We recommend storing them in the refrigerator.

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1. Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- 2. After drying, wash the trays with warm water and a cloth (dishwashing detergent can be used). No parts of the dehydrator, except the metal trays, are dishwasher safe!
- 3. Wipe the device itself with a damp cloth and dry.
- 4. It is forbidden to clean the electrical parts of the device with water or to immerse the body of the device with the motor unit in water. You can clean the dirt on the bottom of the appliance with a damp cloth.
- 5. Never clean with coarse cloths or sponges. Always use a soft, damp cloth. You can use dishwashing liquid for heavier soiling. Never use abrasive cleaners, degreasers, alcohol or other aggressive cleaners.
- 6. Before storage, make sure that all pieces of the appliance are completely dry. Store the device after cleaning in a cool, well-ventilated place, protect it from dust and possible dirt, out of the reach of children.

SOLVING COMMON PROBLEMS

PROBLEM	REASON	SOLUTION
Device does not work	1. Plug is not plugged in	Plug the plug into the socket
	2. Power socket is damaged	Replace the socket, only the service and the responsible person
	3. there is no electric current	Check your wiring
	4. The power cord is damaged	Contact your dealer or service for repair
The appliance is working, the light is off	The power indicator is damaged	Contact your dealer or service for repair
The product works but does not generate warm air	The temperature is set too low	The room temperature exceeds the set temperature

CELSIUS AND FAHRENHEIT CONVERSION TABLE

Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

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:

Czech Republic: **POASS Technologies s.r.o.**

Jiráskova 21, 530 02 Pardubice | www.poass.cz | tel.: +420 723 632 911 | servis@poass.cz

Slovak Republic: **TV-AV Elektronik, s. r. o.**

Pribinova 8725/54, 010 01 Žilina | www.tvav.sk | tel.: +421 41/562 60 61 | tvav@tvav.sk

GM electronic, spol. s r. o.

Křižíkova 147/77 | 186 00 Prague | www.gme.cz

Lebensmitteltrockner

Vigan Mammoth ESP4DG *digital LED*

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses Produkts. Lesen Sie vor der Verwendung die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Verwenden Sie das Produkt nur wie in diesem Handbuch beschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine gegen diese Anweisungen verstoßende Verwendung entstehen Verantwortung. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Wir empfehlen, dass Sie die Originalverpackung und den Kaufbeleg mindestens für die Dauer der gültigen Garantie aufbewahren. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie es mit der Bedienungsanleitung weiter. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir glauben, dass der Lebensmitteltrockner bald zu einem unersetzlichen Helfer in Ihrer Küche wird.

SUŠIČKA POTRAVIN – NAJLEPŠÍ SPÔSOB, AKO UCHOVÁVAŤ VITAMÍNY!

Vigan Mammoth ESP4DG – Lebensmitteltrockner – Leistungsstarker Heiße Lufttrockner in neuem, elegantem Design - Schrank mit abschließbarer Fronttür, LED-Anzeige mit praktischer Touch-Steuerung am Trocknerdeckel, Leistung 400 W, garantiert schnelles und effizientes Trocknen von Obst, Gemüse, Pilzen, verschiedenen Fleischsorten, Kräutern und anderen Nutzpflanzen, geeignet Selbst für die Herstellung von hausgemachtem Joghurt sorgt ein natürlicher Konservierungstrockner für die Aufrechterhaltung eines hohen Gehalts an Vitaminen, Spurenelementen und Mineralien (bis zu etwa 97% der ursprünglichen Menge), alles ohne Verwendung von Chemikalien, sehr leiser Betrieb, der nicht stört, Temperatureinstellung von 35–70 °C und Zeit von 1 bis 24 Stunden auf Knopfdruck, 6 Metallböden mit den Abmessungen 297,5 x 249 mm für bessere Trocknungsergebnisse, unteres Auffangblechwanne zum Auffangen von getrocknetem Lebensmittelsaft, Eingangstür mit transparentem Fenster ermöglicht eine bessere Kontrolle des Trocknungsprozesses und des Zustands von getrockneten Lebensmitteln, patentiert Luftverteilungssystem, integrierter Heckventilator für bessere Luftzirkulation, gleichmäßige Wärmeverteilung auf allen Etagen für perfekte Trocknungsergebnisse (Platten müssen während des Trocknens nicht gewechselt werden) Das undurchsichtige Design des Trocknergehäuses verhindert den direkten Zugang zu Licht und gewährleistet somit den Inhalt der Nährstoffretention in getrockneten Lebensmitteln, den Schutz vor Überhitzung, rutschfeste Füße für perfekte Stabilität, Länge des Stromkabels 1 m, sehr einfach einzurichten und zu bedienen, akustischer Alarm nach dem Trocknen und automatischem Abschalten, die Anweisungen in der Packung enthalten Hinweise und Tipps für die Zubereitung einer Vielzahl von Lebensmitteln.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Aufnahmeleistung: 400 W

Spannung: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Temperatureinstellung: 35 - 70 °C

Timer-Einstellung: 1 - 24 Stunden

Metallplatten - 6 Stk

Schutzstufe: II

Trocknungswirkungsgrad: 97%

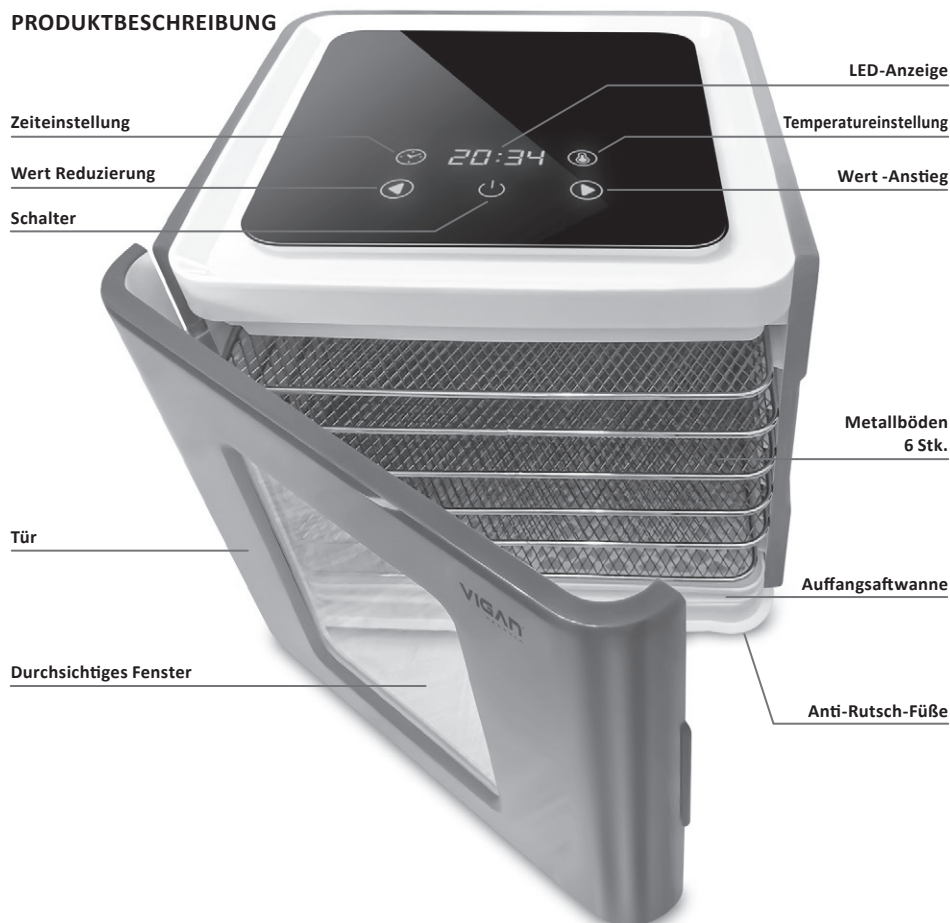
Bruttogewicht: 4,75 kg

Nettogewicht: 4,4 kg

Abmessungen mit Verpackung: 410 x 370 x 315 mm

Abmessungen ohne Verpackung: 375 x 338 x 290 mm

PRODUKTBESCHREIBUNG



TROCKNUNGSPROZESS IN EINEM LEBENSMITTELTROCKNER

Das Trocknen (Dehydrieren) ist eine Methode, mit der Lebensmittel erhitzt werden, die dann das Wasser verdampfen. Die meisten geeigneten Lebensmittel geben bereits in der ersten Trocknungsphase sehr schnell Feuchtigkeit ab, was bedeutet, dass sie viel Wärme aufnehmen und so mehr Dampf erzeugen können. Hauptmotoreinheit saugt Luft an, die sich gleichmäßig auf die eingestellte Temperatur erwärmt und sie dann durch die zentrale Öffnung durch den Druck des Lüfters in den Trockerraum bläst. Die erhitzte Luft wird in den einzelnen Trockenboden verteilt und entfernt so ihre Feuchtigkeit aus der Nahrung. Feuchtigkeitsabsorbierte Luft wird durch alle Trockenboden abgeführt und tritt durch Belüftungsöffnungen aus. Sie können das trocknende Lebensmittel vor Ablauf der Zeit visuell überprüfen dank des transparenten Fensters in der Tür oder durch Berührung. Für einen möglichst gleichmäßigen Prozess der Lebensmitteltrocknung empfehlen wir, die Reihenfolge der einzelnen Gehälter (oben und unten) auszutauschen. Dieses Modell verfügt über einen integrierten Heckventilator für eine bessere Luftzirkulation und eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf allen Etagen für ein perfektes Trocknungsergebnis. Es ist daher nicht erforderlich, die Platten während des Trocknens auszutauschen, wie dies bei Modellen mit einem unteren oder oberen Lüfter der Fall ist, bei denen die Luft durch alle Böden strömt.

SICHERHEITSHINWEISE



- Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass Ihre Netzspannung den Werten auf dem Typenschild des Produkts entspricht.
- Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur für den privaten, nicht professionellen Gebrauch bestimmt ist. Weder der Händler noch der Hersteller sind für Schäden oder Verletzungen verantwortlich, die durch kommerzielle Nutzung, Missbrauch oder Verwendung außerhalb der angegebenen Spezifikationen verursacht werden. Unter diesen Umständen erlischt die Standardgarantie.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den Außenbereich.
- Verwenden Sie den Trockner nur für den Zweck, für den er bestimmt ist, dh zum Trocknen geeigneter Lebensmittel.
- **Dieses Gerät ist für Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen, sofern sie beaufsichtigt oder beaufsichtigt werden oder Arden diese Personen in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen und kennen die möglichen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht stehen.**
- Kinder unter 8 Jahren müssen außerhalb der Reichweite und Energieversorgung des Geräts aufbewahrt werden.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten, wenn das Gerät läuft.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial, einschließlich Plastiktüten, außerhalb der Reichweite von Kindern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Der Stecker muss geerdet sein. Außerdem sollte es sicher in die Steckdose eingesteckt sein, da lose Verbindungen einen Brand verursachen können.
- **VERWENDEN SIE DIE MOTOREINHEIT NICHT ZUM HEIZEN DES RAUMS!**
- Schalten Sie das Gerät beim Ein- und Ausschalten des Netzes immer zuerst mit dem Ein- / Ausschalter aus.
- Halten Sie das Kabel beim Herausziehen am Stecker und nicht am Kabel. Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder ziehen Sie ihn ab. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder scharfe Gegenstände hängen.
- Das Netzkabel darf weder Wasser, Feuchtigkeit oder heißen Oberflächen ausgesetzt werden.
- Das Gerät und seine Teile sind nicht spülmaschinenfest.
- **VORSICHT** - Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer, einer Fernbedienung oder einer anderen Komponente betrieben werden, die das Gerät automatisch einschaltet, da Brandgefahr besteht, wenn das Gerät bei Inbetriebnahme abgedeckt oder falsch positioniert wird.
- Wenn das Gerät oder sein Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler oder eine Fachwerkstatt.
- Da elektrische Trockner in der Regel länger arbeiten, beachten Sie die angegebenen Trocknungszeiten und lassen Sie den Trockner nicht länger als vom Hersteller empfohlen in Betrieb, siehe. Tabelle mit Zeiten für einzelne getrocknete Lebensmittel.
- Die Dauerbetriebszeit sollte 24 Stunden nicht überschreiten. Wenn Sie das Gerät vor dem Neustart ausreichend abkühlen lassen, verlängert sich seine Lebensdauer.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Schieben Sie niemals Gegenstände in die Motoreinheit oder in die Heizung.
- Dieses Gerät ist für einen längeren Dauereinsatz vorgesehen. Stellen Sie es daher außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Stellen Sie sicher, dass Kinder das Gerät nicht berühren, wenn es in Betrieb ist oder heiß, und dass sie das Netzkabel nicht erreichen.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass sich das Gerät auf einer stabilen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche befindet, um mögliche Beschädigungen oder Umkippen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von der Arbeitsfläche fällt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Papier, Zeitungen, staubige oder lose Oberflächen. Dieses Material kann in die Lüftungsöffnungen oder in das Gerät eindringen und Schmutz und Schäden am Gerät verursachen. Es besteht die Gefahr von Überhitzung und Brand.
- **DECKEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBS NIEMALS MIT DECKEN, HANDTÜCHERN ODER ANDEREN GEGENSTÄNDEN AB!**
- Stellen Sie den Trockner in ausreichendem Abstand von Wänden, Vorhängen und Vorhängen auf.
- Das Gerät erzeugt Wärme, die von ihm abgelassen wird. Entfernen Sie während des Gebrauchs alle Gegenstände von der Unterseite des Geräts, die den Luftzugang behindern und das Gerät beschädigen könnten.
- Es sollte gesichert sein, während das Gerät läuft. Der Wärmeauslass darf während des Betriebs nicht abgedeckt werden, um die Gefahr von Feuer und anderen Schäden zu vermeiden.
- Lassen Sie keine Flüssigkeit eindringen und setzen Sie sie keinen mechanischen Schäden, Witterungseinflüssen, direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen, Feuchtigkeit, ätzenden Substanzen und anderen Faktoren aus, die sie beschädigen oder im Zusammenhang mit dem Gerät einen Brand verursachen könnten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in kondensierender Atmosphäre. Verwenden Sie das Gerät nicht unter Umgebungstemperaturen und Luftfeuchtigkeit, da dies zu Kondenswasser im Gerät führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist, weder aufgrund des Wetters noch nach dem Reinigen der Abdeckung.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät sofort zu verwenden, nachdem Sie es aus einer kalten in eine warme Umgebung gebracht haben. Kondensation von Wasser innerhalb und außerhalb des Thermometers kann zu Verletzungen und Schäden am Instrument führen. Lassen Sie das Gerät zuerst Raumtemperatur erreichen.

- **TAUCHEN SIE DIE MOTOREINHEIT NIEMALS IN WASSER!** Das Gerät kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Wartung.
- Im Brandfall nicht mit Wasser löschen. Verwenden Sie einen Feuerlöscher aus Pulver oder Kohlendioxid.
- Zerlegen oder modifizieren Sie das Produkt nicht, es besteht die Gefahr eines Stromschlags / einer Beschädigung des Produkts. Lassen Sie die Reparatur von einer Fachwerkstatt durchführen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es längere Zeit unter widrigen Bedingungen gelagert wurde.
- Bitte beachten Sie, dass der Trockner während des Betriebs nach dem Trocknen einige Zeit heiß sein kann! Lassen Sie das Gerät vor jeder Handhabung abkühlen.
- Verwenden Sie nur das für dieses Modell angegebene Originalzubehör.

ÜBER TROCKNEN, BERATUNG UND TIPPS

Das Trocknen einer Vielzahl von Früchten oder Fleisch ist eine der ältesten und auch gesündesten Arten, Lebensmittel aufzubewahren.

Das Trocknen wird heute sowohl in der Industrie als auch in Haushalten durch Elektrizität erheblich erleichtert. Der Grund, warum das Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Pilzen oder Fleisch in letzter Zeit eine große Rückkehr erlebt hat, hängt auch mit dem Trend einer gesunden Ernährung zusammen. Auf diese Weise verarbeitete Lebensmittel enthalten einen hohen Gehalt an Vitaminen, Spurenelementen und Mineralien (bis zu etwa 97% der ursprünglichen Menge), ohne dass Chemikalien verwendet werden. Stellen Sie den Trockner so auf, dass Sie ihn während des Trocknens nicht bewegen müssen. Berücksichtigen Sie, dass sich das Aroma von Trockenfutter während des Trocknens im Raum vermischt. Dies ist möglicherweise nicht für alle angenehm.

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie nur mit harmlosen, frischen und reifen Früchten. Wir empfehlen, keine überreifen oder faulen Früchte zu verwenden. Entfernen Sie vor dem Trocknen beschädigte Stellen auf den Lebensmitteln.
- Reinigen Sie die Lebensmittel vor dem Trocknen gründlich und stellen Sie sie gegebenenfalls ein, indem Sie sie beispielsweise in einer Mischung aus Wasser und Zitronensaft einweichen. Die Behandlung mit Zitronensaft reduziert die unerwünschte Schwärzung von Trockenfrüchten. Beachten Sie die Hygiene Ihrer Hände, einschließlich der Arbeitsfläche.
- Der Trocknungsprozess erfolgt auch dann, wenn Sie die Lebensmittel in gleich dicke Scheiben schneiden. Zu dünne Scheiben trocknen schneller, aber vergessen Sie nicht, dass das Trocknen ihre Größe erheblich verringert. Die Menge an Lebensmitteln pro Trocknung sollte 3/4 der Plattenfläche nicht überschreiten und die Dicke der Scheiben sollte zwischen 0,5 cm und max. 1 cm liegen. Die Platten sollten nicht überfüllt werden, damit die Luft ungehindert strömen kann.
- Wenn Sie Samen oder Körner aus dem Essen entfernen möchten, trocknen Sie die Früchte zuerst zu etwa 50%. Dieser Schritt verhindert ein übermäßiges Tropfen von Säften aus getrockneten Lebensmitteln und Früchten. Legen Sie die ungeschälten Früchte mit der Haut auf die Platte. Legen Sie auch bei unebenen Formen die Oberfläche immer mit der Haut auf den Teller. Das Gemüse zersetzen gleichmäßig und nur in einer Schicht.

Stellen Sie Obst mit viel Saft auf den Boden des Trockners über der Auffangwanne.

ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN VOR DEM TROCKNEN

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Zubereitung von Lebensmittelmengen für den allgemeinen Haushalt. (Hinweis: Die folgenden Informationen sind nur Vorschläge zur Vorbereitung.)

Wenn Sie nach den Regeln für Rohkost trocknen möchten, stellen Sie die Temperatur nicht auf mehr als 40 °C ein.

Der Begriff RAW-Lebensmittel oder auch RAW-Diät wurde aus dem englischen Begriff raw [ro] in der Übersetzung roh und food [fud] mit der wörtlichen Übersetzung Lebensmittel. Dieses Wort kann frei übersetzt werden Diät (Nahrung). Praktisch jedes Obst und Gemüse kann getrocknet werden. Wählen Sie nur reife (nicht überreife) Zutaten zum Trocknen aus, ohne Anzeichen von Beschädigung oder Fäulnis oder Schimmelpilzbefall. Haben Sie keine Angst, saure oder leicht süße Früchte (wie saure Äpfel) zu trocknen, ganz im Gegenteil! Während der Dehydratation werden im Gegensatz dazu natürliche Aromen und Zucker in den Rohstoffen konzentriert

Frische Lebensmittel haben einen süßeren und ausgeprägten Geschmack.

Waschen, trocknen und schneiden Sie die ausgewählten Früchte immer gut - unten finden Sie Empfehlungen, wie stark die Scheiben eines bestimmten Obstes, Gemüses oder Pilzes sein sollten. Alle Teile sollten gleich sein.

Stapeln Sie Scheiben oder Zutatenstücke auf ein Tablett, damit sie sich nicht überlappen. Legen Sie ein Trockenkissen unter die saftigeren Zutaten, damit der Saft nicht von ihnen auf die unteren Teller tropft, und auch für die spätere Wartung.

Stellen Sie die Trocknung wie in den folgenden Anweisungen empfohlen ein. Wenn Sie bestimmte Zutaten zum ersten Mal trocknen, überprüfen Sie sie alle paar zehn Minuten. Woher weißt du, dass es fertig ist? Getrocknete Pilze und Gemüse sollten beim Pressen hart und spröde sein, während Früchte ledrig und geschmeidig sein sollten (unten geben wir für jedes Rohmaterial an, welche Eigenschaften es hat, wenn es richtig getrocknet wird).

Sie können auch ein Stück schneiden, das Sie etwas abkühlen lassen, und prüfen, ob wirklich noch Feuchtigkeit darin ist.

Lassen Sie die getrockneten Früchte, Gemüse oder Pilze ca. 1 Stunde abkühlen (lassen Sie sie im Ofen).

Verlängern Sie die Abkühlzeit nicht, getrocknete Zutaten könnten Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnehmen und müssten erneut getrocknet werden. Lagern Sie getrocknete Lebensmittel nicht in luftdichten Behältern oder Beuteln, bis sie abgekühlt sind. Lagern Sie Behälter idealerweise an einem dunklen Ort bei Raumtemperatur oder darunter. Trockenfrüchte sind mindestens 1-2 Jahre haltbar.

TIP: Um zu verhindern, dass einige Früchte (Äpfel, Birnen oder Aprikosen) bräunen, die in Scheiben geschnittenen Scheiben vor dem Trocknen in einer Mischung aus 250 ml Wasser und 1 Esslöffel Zitronensaft einweichen.

Dann lassen Sie die Fruchtstücke eine Weile tropfen und Sie können sie sofort trocknen. Mit dieser Lösung behandelte Früchte bleiben während des Trocknens leicht und bräunen auch während der Lagerung nicht.

A. FRUCHTZUBEREITUNG + TIPPS

1. ¼ ein Glas Saft plus 2 Gläser Wasser, alle Lebensmittel, die Sie trocknen möchten, etwa zwei Minuten lang einweichen. (Hinweis: Kombinieren Sie Saft und Lebensmittel wie Äpfel mit Apfelwein Saft.)
2. Obstzubereitungstabelle

Obst	Zubereitung	Normales Trocknen	Zeit (ca.) Std.
Kardone/Artischocke	in 3mm Scheiben geschnitten	knusprig	5 – 13
Orange, Grep, Zitrone	Geschält, in 5mm Scheiben geschnitten	knusprig	8 – 9
Pfirsichförmig	halb getrocknet, Hälften oder Viertel	nachgiebig	8 – 16
Preiselbeeren	geschnitten oder ganz	nachgiebig	6 – 26
Datteln	entkernt, in Scheiben geschnitten oder ganz	fest	11 – 19
Reife Mango	geschnitten	nachgiebig	6 – 7
Birnegeschält	geschnitten	nachgiebig	7 – 9
Apfel	entkernt, in Scheiben geschnitten oder geschält	nachgiebig	7 – 9
Mandeln	geschält, halbiert	nachgiebig	12 – 38
Orangenschalenstreifen		nachgiebig	8 – 16

B. ZUBEREITUNG VON GEMÜSE

1. Kochen in Dampf, Wasser oder Braten in Öl. Empfohlen für Bohnen, Blumenkohl, Spargel und Kartoffeln.
2. Legen Sie das vorbereitete Gemüse ca. 3 bis 5 Minuten in kochendes Wasser. Um das Wasser zu entfernen, benutzen Sie einen Durchschlag und legen Sie das Gemüse auf Metallböden.
3. Das Gemüse ca. 2 Minuten in Zitronensaft einweichen.
4. Tabelle- Gemüse

Gemüse	Zubereitung	Normales Trocknen	Zeit (ca.) Std.
Sellerie	in 6mm Scheiben geschnitten	knusprig	6 – 14
Zwiebeln	gehackte	knusprige Scheiben	8 – 14
Knoblauch	geschält und in Scheiben geschnitten	knusprig	8 – 14
Kürbis	in 6mm Scheiben geschnitten	knusprig	6 – 18
Pilze	geschnitten oder ganz	fest	6 – 14

Gemüse	Zubereitung	Normales Trocknen	Zeit (ca.) Std.
Erbsen	3 - 5 Minuten kochen lassen	knusprig	8 – 14
Spargel	in 2,5 cm Scheiben geschnitten	knusprig	6 – 14
Blumenkohl	weich gekocht, in Scheiben geschnitten	hart	6 – 16
Aubergine	in 6 mm oder 8 mm Stücke geschnitten	knusprig	6 – 18
Karotten	gekocht, weich, geschält oder in Scheiben geschnitten	fest	6 – 12
Gurke	geschält, in 1,2 cm große Scheiben geschnitten	fest	6 – 18
Chilischotten	ganz	knusprig	8 – 14
Lauch	geschnitten	spröde	6 – 10
Tomaten	geschält, Hälften oder Scheiben	fest	8 – 24
Rhabarber	geschält, in 3-mm-Scheiben geschnitten	vollständig trocken	8 – 38
Spinat	kochen bis weich	knusprig	6 – 16
Kohl	in 3mm Scheiben schneiden	fest	6 – 14

C. VORBEREITUNG VON FLEISCH UND FISCH

- Fleisch (fettfrei):** Vor dem Trocknen laden, um es spröde zu machen. Die Marinade, die Sie einfüllen möchten, sollte salzig sein, um Feuchtigkeit aus dem Fleisch zu entfernen und es frisch zu halten. Dann das Fleisch in kleine Stücke schneiden und 2 bis 8 Stunden trocknen lassen, bis die gesamte Feuchtigkeit verdunstet ist.
- Geflügel:** Das gesamte Geflügelfleisch sollte vor dem Trocknen gekocht werden. Am besten dämpfen oder grillen. 2 bis 8 Stunden trocknen lassen, bis die gesamte Feuchtigkeit verdunstet ist.
- Fisch:** Wir empfehlen eine Wärmebehandlung vor dem Trocknen. Am besten dämpfen oder grillen (ca. 20 Minuten bei 200 °C). 2 bis 8 Stunden trocknen lassen, bis die gesamte Feuchtigkeit verdunstet ist.

D. VANILLA

Trocknen Sie die Schoten zwischen Blättern von saugfähigem Papier, die Schoten können eine Menge an Wasser und Öl enthalten. Entfernen Sie die schlechten. Die Vanille auf Metallboden verteilen. Das Trocknen dauert ca. 2 bis 6 Stunden.

E. BROT

Das geschnittene Brot auf Metallboden verteilen und 30 Minuten bis 2 Stunden trocknen lassen.

F. NUTS

Entfernen Sie die Nüsse vollständig aus den Schalen und waschen Sie sie mit warmem Wasser. Die Nüsse auf Metallboden verteilen. Es wird etwa 18 bis 26 Stunden getrocknet. Dann lagern Sie sie im Kühlschrank.

G. KRÄUTER UND GEWÜRZE

Wenn Sie im Sommer die Ernte der Kräuter aus dem Garten nicht verzehren können, trocknen Sie sie und verwenden Sie sie das ganze Jahr über in der Küche.

Das Trocknen von Kräutern und Gewürzen ist einfach, da fast keine Vorbereitung erforderlich ist. Die Hauptbedingung ist, die einzelnen Arten getrennt zu trocknen, damit sie ihre Aromen nicht dehnen.

Am leckersten sind die Kräuter, die so frisch wie möglich getrocknet wurden. Die Erntezeit hängt jedoch davon ab, welchen Teil der Pflanze Sie trocknen möchten. Beschneiden Sie die Blüten, wenn die Knospen halb geöffnet sind (nicht voll Blüte). Ernten Sie die Blätter, bis sie jung und zerbrechlich sind. Verwenden Sie bei der Ernte immer eine Schere, pflücken Sie niemals Kräuter. Die Samen werden am besten geerntet, wenn sie von grün nach braun oder grau wechseln, aber gleichzeitig bevor die Schoten platzen und ihr Inhalt herausläuft. Graben Sie die Wurzel

im Herbst zu einem Zeitpunkt aus, an dem die Pflanze ausgewachsen ist und ihr oberirdischer Teil zu verdorren beginnt. Achten Sie darauf, die Wurzel nicht mit Werkzeugen zu beschädigen.

Entfernen Sie tote und beschädigte Teile von den gesammelten Pflanzen. Wenn Sie an einem staubigen oder geschäftigen Ort leben, spülen Sie die Kräuter unbedingt aus und lassen Sie sie bis zum nächsten Tag trocknen. Waschen Sie die Wurzel gründlich in jedem. Bei Bedarf sofort trocknen, zB mit einem Tuch. Einige Samen können Insekten bekommen, daher ist es ratsam, sie vor dem Trocknen etwa 48 Stunden lang einzufrieren (Frieren Sie keine Samen ein, die Sie jemals pflanzen möchten, Samen würden nicht keimen).

Lassen Sie die Blüten und Blütenblätter ganz, Sie können die Wurzel in kleinere Stücke schneiden oder in Längsrichtung schneiden. Legen Sie die Kräuter auf Metallboden. Wenn Sie größere Büschel trocknen, stellen Sie die Höhe so ein, dass die Pflanzen den darüber liegenden Metallboden nicht berühren. 2-4 Stunden bei 35 °C trocknen lassen. Eine höhere Temperatur würde den Geschmack der Kräuter zerstören. Wenn Sie bestimmte Arten von Kräutern trocknen oder Gewürze zum ersten Mal regelmäßig überprüfen - sie müssen aus dem Trockner genommen werden, sobald sie richtig getrocknet sind.

Durch Übertrocknen werden die in Pflanzen enthaltenen Nährstoffe (Öle, Vitamine, Mineralien) abgebaut. Richtig getrocknete Kräuter können als zerbrechlich, bröckelig und raschelnd erkannt werden. Wenn einige Stücke während des Trocknens schwarz werden, sortieren Sie sie aus (eine Schwärzung kann auftreten, wenn Sie gedämpfte Kräuter getrocknet haben oder wenn Sie sie in zu dicken Schichten auf dem Teller verteilt haben). Legen Sie gesunde Kräuter in einen luftdichten Behälter, idealerweise undurchsichtig. Wenn Sie keine undurchsichtigen Behälter haben, reicht Glas aus - Sie müssen sie jedoch an einem dunklen Ort aufbewahren. Durch das Licht verblasen die Pflanzen und die aromatischen Öle gehen verloren. Die Lagerung in einem offenen Behälter oder Beutel würde wiederum eine Benetzung der Kräuter (und einen allmählichen Schimmelpilz) und einen möglichen Insektenbefall verursachen. Richtig gelagerte Kräuter halten ca. 1 Jahr.

H. HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Produzieren und schneiden Sie hausgemachte Pasta nach verschiedenen Rezepten. Verteilen Sie sie in einer Schicht auf Trockenplatten. 2-4 Stunden bei 57 °C trocknen. Kleinere Nudelsorten trocknen am schnellsten und können dann einfach und schnell gekocht werden.

ANDERE TROCKNUNGSTIPPS, VERSCHIEDENE TYPEN

(Die angegebenen Trocknungszeiten für einzelne Rohstoffe sind nur Richtwerte - die Trocknung kann kürzer oder länger dauern.)

ANANAS

Schneiden Sie die Ananas schale, entfernen Sie die Steifen der Hartfaser und schneiden Sie den Kern aus. In 5-6 mm Scheiben oder Keile schneiden.

Trocknungszeit: 7-8 Stunden

Trocknungstemperatur: 70 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

BANANEN

Bananen werden am besten getrocknet, wenn braune Flecken auf der Haut auftreten. Schälen und in 5 mm Räder schneiden.

Trocknungszeit: 10-12 Stunden

Trocknungstemperatur: 70 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest. Wenn sie lange trocknen, sind sie knusprig.

BATATE - Süßkartoffeln

Die Süßkartoffeln waschen und weich köcheln lassen.

Schälen und in 6 mm Räder schneiden.

Trocknungszeit: 7-11 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind zart.

BEERENOBST

Lassen Sie Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren und andere Beeren ganz. Bei Früchten mit wachsartiger Schale (Preiselbeeren) durch Blanchieren vorverarbeitet (Kochtechnik, bei der die Früchte in heißes Wasser getaucht werden (kurzes Kochen) und dann abgekühlt werden, wodurch die Trocknungszeit halbiert wird.

Trocknungszeit: 10-15 Stunden Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest, Preiselbeeren sind weich.

KARTOFFELN

Verwenden Sie zum Trocknen neue Kartoffeln. 4-6 Minuten schälen, waschen und dämpfen. In 3 mm Räder oder Rost schneiden.

Trocknungszeit: 6-14 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest. Wenn sie lange trocknen, sind sie spröde.

BROKKOLI

Den Brokkoli waschen und den Besen abschneiden.
Die Stängel in 8 mm große Stücke schneiden, die Blüten ganz trocknen.

Trocknungszeit: 10-14 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind zart.

PFIRSICHE

Pfirsiche waschen, Stein entfernen. Sie können es schälen, wenn Sie möchten, aber es ist nicht notwendig. In 8 mm Scheiben schneiden.

Trocknungszeit: 8-16 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

SELLERIE- BLATTSTIEL

Den Sellerie waschen und die Blätter abschneiden.

Schneiden Sie die Stiele in 8 mm Streifen.

Trocknungszeit: 3-10 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

ZWIEBEL

Wurzelzwiebel schneiden und schälen. In 3 mm Räder schneiden oder hacken.

Trocknungszeit: 4-8 Stunden

Trocknungstemperatur: 63 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

ZUCCHINI

Die Zucchini waschen und in 6 mm Scheiben oder dünnere 3 mm Chips schneiden.

Trocknungszeit: 7-11 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind zart.

rote Rübe

Entfernen Sie den Wurzel und Kraut, abkratzen und dämpfen, bis sie weich ist. Abkühlen lassen, in 8 mm Scheiben oder 3 mm Würfel schneiden.

Trocknungszeit: 8-12 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

DATTELN

Waschen Sie die Datteln und entfernen Sie die Oberseite des Stiels. In 8 mm Räder schneiden.

Trocknungszeit: 11-19 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

KÜRBIS

Den Kürbis halbieren oder vierteln, die Samen entfernen und vorsichtig backen oder dämpfen. Dann schälen Sie die Haut und mischen Sie das Fruchtfleisch in einem Mixer. Gießen Sie die Mischung auf ein Trockenmittel oder Backpapier.

Trocknungszeit: 7-11 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

GRÜNE BOHNEN

Bohnen waschen, die Enden abschneiden und in 2,5 cm große Blöcke schneiden.

Trocknungszeit: 8-12 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind zart.

FEIGE

Feigen waschen, Defekte entfernen, vierteln und mit der Schale auf dem Metallboden verteilen.

Trocknungszeit: 22-30 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

PILZE

Entfernen Sie den Schmutz von den Pilzen und schneiden Sie sie in etwa 1 cm dicke Scheiben.

Trocknungszeit: 3-7 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

ERBSE

Die Erbsen von den Schoten schälen und dämpfen, bis sich die Jakobsmuscheln bilden. Mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Papiertuch trocknen.

Trocknungszeit: 4-8 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind zart.

TRAUBEN

Waschen Sie die Trauben und entfernen Sie die Stiele. Sie können die Frucht ganz lassen oder halbieren.

Legen Sie die halbierten Trauben mit der Schale nach unten auf das Tablett. Wenn Sie die Trauben vorher blanchieren (Kochtechnik, bei der die Früchte in heißes Wasser getaucht werden (kurzes Kochen) und dann abgekühlt werden), halbieren Sie die Trocknungszeit.

Trocknungszeit: 22-30 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

BIRNEN

Birne schälen (nicht notwendig) und den Stein entfernen. Schneiden Sie sie in 4-6 mm Scheiben oder nur ein Viertel.

Trocknungszeit: 7-9 Stunden Trocknungstemperatur: 70 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

SPARGEL

Den Spargel waschen und in 2,5 cm große Blöcke schneiden.

Trocknungszeit: 5-6 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind zart.

EIBISCH- ESSBARER HIBISKUS

Den Hibiskus waschen, Schneiden und in 6 mm Räder schneiden.

Trocknungszeit: 4-8 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

ÄPFEL

Schälen Sie Äpfeln (nicht notwendig) und entfernen Sie den Kern. Schneiden Sie sie in 4-6 mm Scheiben oder nur ein Viertel.

Trocknungszeit: 7-9 Stunden

Trocknungstemperatur: 70 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

ERDBEEREN

Erdbeeren waschen, oben abschneiden und in 5 mm Scheiben schneiden.

Trocknungszeit: 10-12 Stunden

Trocknungstemperatur: 65 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest und klebrig.

KOHL

Kohl waschen und die einzelnen Blätter in Pommes schneiden.

Trocknungszeit: 7-11 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind zart.

KIWI

Kiwi schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Trocknungszeit: 10-12 Stunden

Trocknungstemperatur: 70 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

MAIS

Schälen Sie einen Maiskolben, entfernen Sie die Haarfasern (Bart) und dämpfen Sie, bis die Milch gerinnt. Schneiden Sie die Körner vom Maiskolben ab und verteilen Sie sie auf Metallboden. Während des Trocknens mehrmals umrühren.

Trocknungszeit: 6-10 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind zart.

Tipp: Wenn Sie die Körner für die anschließende Zubereitung von Popcorn anpassen möchten, verwenden Sie das sogenannte Popcorn. Schälen Sie die Körner nicht vom Ohr, bis sie gut getrocknet sind. Dann schälen Sie sie ab und trocknen Sie sie sofort 4-8 Stunden lang ohne zu kochen, bis die Körner schrumpfen.

AUBERGINE

Eine Aubergine schälen und in 8 mm große Scheiben schneiden.

Trocknungszeit: 4-8 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

WASSERMELONE

Entfernen Sie die Körner von der Melonenpulpe und schneiden Sie sie in Blöcke oder Würfel.

Trocknungszeit: 8-10 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich und klebrig.

Wenn sie lange trocknen, Früchte sind knusprig.

APRIKOSEN

Aprikosen waschen, halbieren und steinigen. Trocknen Sie die geschälte Seite nach unten.

Trocknungszeit: 10-12 Stunden

Trocknungstemperatur: 60 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

KAROTTE

Schneiden Sie die Spitzen mit Karotten ab und schälen Sie sie. Schnitt

auf 3 mm Rädern.

Trocknungszeit: 6-10 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

NEKTARINEN

Waschen Sie die Nektarinen und entfernen Sie die Samen. Sie können sie schälen, wenn Sie wollen. In Scheiben oder Kreise in ca. 1 cm schneiden. Trocknen Sie die Schale ab.

Trocknungszeit: 8-16 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind weich.

GURKE

Gurke waschen und in 3 mm große Kreise schneiden.

Trocknungszeit: 4-8 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

PAPRIKA

Entfernen Sie die Stängel, Samen und weißen fleischigen Teile der Paprika. Waschen, trocknen und in 8 mm dicke Streifen oder Ringe schneiden.

Trocknungszeit: 4-8 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

TOMATEN

Den Stiel von den Tomaten nehmen und waschen. In 6 mm Räder schneiden. Kirschtomaten werden nur halbiert und mit einer Schale getrocknet.

Trocknungszeit: 5-9 Stunden

Trocknungstemperatur: 52 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest. Wenn sie lange trocknen, sind sie spröde.

RHABARBER

Rhabarber waschen und in ca. 2,5 cm lange Stücke schneiden.

Trocknungszeit: 6-10 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

PFLAUMEN

Pflaumen waschen, halbieren und Stein entfernen.

Trocknen Sie die Schale ab.

Trocknungszeit: 10-12 Stunden

Trocknungstemperatur: 60 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest.

KIRSCHEN

Die Kirschen waschen, die Stängel entfernen,

halbieren und steinigen. Trocknen Sie die Schale ab.

Getrocknete Kirschen sehen aus wie Rosinen.

Vorsicht vor Über Trocknung.

Trocknungszeit: 13-21 Stunden

Trocknungstemperatur: 57 °C.

Richtig getrocknete Früchte sind fest und klebrig.

CH. JOGHURTPRODUKTION

Ingredienz:

- 1 Liter Vollmilch
- Nüsse oder getrocknete Früchte nach Geschmack (kann frisch sein)
- Joghurtkultur oder hochwertiger weißer Joghurt mit lebender Kultur (2 EL)

Methode:

In einem Topf die Milch auf 75 °C erhitzen und 30 Sekunden kochen lassen. Dann die Milch schnell auf 40 °C abkühlen lassen. Fügen Sie Joghurtkultur oder weißen Joghurt hinzu und mischen Sie gründlich. Gießen Sie die Mischung in Schalen und schließen Sie den Deckel. Stellen Sie das Geschirr in den Speisentrockner und trocknen Sie es etwa 7 bis 8 Stunden bei 40-45 °C. Joghurt während des Trocknens nicht mischen. Lassen Sie den Joghurt abkühlen und probieren Sie ihn mit gehackten Nüssen, getrockneten Früchten und Dattelsirup nach Geschmack.

WEITERE TIPPS:

www.susenedobrot.cz/4-dalsi-vyuziti-susicky

ARBEITEN MIT DEM GERÄT

I. ERSTE VERWENDUNG

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, die umweltfreundlich entsorgt werden können. Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör unmittelbar nach dem Auspacken auf Anzeichen von Beschädigungen.
- Waschen Sie die Trockenplatten vor dem ersten Gebrauch gründlich in lauwarmem Wasser mit Geschirrspülmittel und wischen Sie sie anschließend trocken. (Böden können in der Spülmaschine gewaschen werden).
- Stecken Sie das Gerät in die Steckdose ein.
- Das Display leuchtet auf und der Netzschalter blinkt.
- Berühren Sie, um das Gerät mit dem Netzschalter einzuschalten. Der Trockner startet automatisch mit voreingestellten Parametern 8 Stunden, Temperatur 35 °C.
- Berühren Sie das Symbol , um die Temperatur auf 60 °C einzustellen, berühren Sie das Symbol , aktivieren Sie die Zeiteinstellung mit den Pfeilen   auf 30 Minuten und lassen Sie den Trockner arbeiten, ohne Lebensmittel auf die Trockenplatten zu geben.

Bei diesem ersten Gebrauch können leichter Rauch und Geruch auftreten. Dies wird durch Zünden der thermischen Wicklung verursacht. Dies ist ein häufiges Phänomen, das nach einer Weile verschwindet. Abkühlen lassen.

- Waschen Sie die Metallboden nach dem ersten Gebrauch und Abkühlen des Geräts erneut, trocknen Sie sie und der Trockner ist jetzt für den ersten Gebrauch mit Lebensmitteln bereit.

- Legen Sie vorbereitete und behandelte Lebensmittel auf die Metallboden. Setzen Sie dann dem Metallboden in das Gerät ein und schließen Sie die Tür.
- Stecken Sie das Netzkabel der Maschine in eine Steckdose. Wenn die Stromversorgung eingeschaltet ist, können Sie das blinkende Stromsymbol drücken. Das Display leuchtet auf und der Trockner arbeitet 8 Stunden lang im automatisch eingestellten Modus und bei einer Temperatur von 35 °C.
- Stellen Sie die Zeit und Temperatur gemäß den eingefügten Lebensmitteltypen anhand der empfohlenen Beispiele aus den Tabellen ein. Drücken Sie die Taste  und dann die Tasten  oder , um die Trocknungszeit von 1 bis 24 Stunden zu verlängern oder zu verkürzen.
- Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie das Symbol  und dann die Symbole  oder , um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Mögliche Temperatureinstellungen sind 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70 °C.
- Nach Ihrer Einstellung blinkt die Anzeige kurz und das Trocknen beginnt dann automatisch in Ihrem eingestellten Modus.
- Trocknen Sie die Lebensmittel je nach Typ, gemäß den Empfehlungen in den beiliegenden Tabellen und Einstellungstipps, siehe oben.
- Am Ende der eingestellten Trocknungszeit wird der eingegebene Modus automatisch ausgeschaltet (Tonsignal - 3 Pieptöne). Das Display zeigt nur das Displaymotiv (4 Striche) und den blinkenden Netzschalter an, der den Netzanschluss anzeigt.
- Nachdem das Lebensmittel trocken ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Nach Abschluss des Trocknungsvorgangs gießen Sie den Inhalt der Saftblechwanne aus und reinigen Sie alles gründlich.
- Wenn Sie Lebensmittel nicht sofort konsumieren, sollten Sie sie in einer Plastikbox oder -tasche aufbewahren und in den Kühlschrank stellen.
- Nach der Reinigung des Geräts wird empfohlen, die Metallboden im Trockner aufzubewahren.

Empfehlung: Führen Sie nach dem Trocknen und Abkühlen des Geräts eine Wartung gemäß dem Abschnitt Reinigung und Wartung durch (siehe unten).

WARNHINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

1. Überschreiten Sie die Dauerbetriebszeit nicht über 24 Stunden hinaus, da die Funktionalität und Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt werden kann.
2. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und läuft, leuchtet die LED-Anzeige und der Lüfter läuft.
3. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Produkt. Während des Gebrauchs kann das Wasser im Inneren leicht kondensieren.
4. Lebensmittel sollten vor dem Trocknen ordnungsgemäß zubereitet werden, z. B. gereinigt, in Scheiben geschnitten, geschält, eingeweicht usw. Die im Handbuch beschriebene Zubereitung trägt dazu bei, die Farbe und den Geschmack der Lebensmittel zu erhalten.
5. Während des Trocknungsprozesses muss ein freier Luftstrom gewährleistet sein. Legen Sie keine zu schweren Lebensmittel auf die Platten und legen Sie die Lebensmittel nicht so über, dass sie sich überlappen. Verschiedene Lebensmittel werden zu unterschiedlichen Zeiten getrocknet.
- Hinweis: Wenn das Gerät zu trocknen beginnt, stellen Sie sicher, dass die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist. Andernfalls werden die Trocknungszeit und der Nährstoffgehalt beeinträchtigt in Essen und ihrem Geschmack.
6. Wenn Sie nicht die Zeit haben, das Trocknen innerhalb eines Tages zu beenden, können Sie es auf den nächsten Tag verschieben. Verschließen Sie in diesem Fall das angetrocknete Lebensmittel fest in einem Behälter oder einer Plastiktüte.)
7. Da dieses Trocknermodell einen Ventilator an der Rückwand hat, strömt die Luft gleichmäßig über alle Böden. Dies ist ein Unterschied zu anderen Modellen, die oben oder unten einen Lüfter haben. Immer stören die Böden mit getrockneten Lebensmitteln die gleichmäßige Trocknung und müssen während des Trocknens gewechselt werden. Sie müssen hier nicht die ganze Zeit trocknen.
8. Wenn Sie in naher Zukunft keine getrockneten Lebensmittel konsumieren möchten, sollten Sie diese in einem Behälter oder einer Plastiktüte verschließen und an einem dunklen Ort aufbewahren. Wir empfehlen, sie im Kühlschrank aufzubewahren.
9. Es wird empfohlen, die Früchte richtig zu platzieren, indem Sie sie mit einem höheren Wassergehalt auf den unteren Metallboden über der Tropfschale legen.

LAGERUNG VON GETROCKNETEN LEBENSMITTELN

Hier sind einige Tipps für die richtige Lagerung von Trockenfrüchten, um eine längere Lebensdauer zu gewährleisten:

- Verwenden Sie saubere und trockene Behälter, idealerweise luftdicht und undurchsichtig.
- Stellen Sie sicher, dass keine Restfeuchtigkeit in den Früchten verbleibt. Kann Fäulnis verursachen.

- Lassen Sie die getrockneten Lebensmittel abkühlen, bevor Sie sie in den Vorratsbehälter legen.
- Vermeiden Sie es, getrocknete Lebensmittel dem Sonnenlicht auszusetzen.
- Getrocknete Lebensmittel halten, wenn sie gut getrocknet sind, bis zu 2 Jahre. Wir empfehlen, Lebensmittel mit einer Restfeuchtigkeit von 15 bis 20% maximal 3 Wochen zu lagern.
- Wenn Sie in absehbarer Zeit keine getrockneten Lebensmittel essen möchten, sollten Sie diese in einem Behälter oder einer Plastiktüte verschließen und an einem dunklen Ort aufbewahren. Wir empfehlen, sie im Kühlschrank aufzubewahren.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Waschen Sie die Teller nach dem Trocknen mit warmem Wasser und einem Tuch (Geschirrspülmittel kann verwendet werden). Keine Teile des Trockners außer den Metallböden sind spülmaschinenfest!
3. Wischen Sie das Gerät selbst mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.
4. Es ist verboten, die elektrischen Teile des Geräts mit Wasser zu reinigen oder den Körper des Geräts mit der Motor-einheit in Wasser zu tauchen. Sie können den Schmutz auf der Unterseite des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen.
5. Reinigen Sie niemals mit groben Tüchern oder Schwämmen. Verwenden Sie immer ein weiches, feuchtes Tuch. Sie können Geschirrspülmittel für stärkere Verschmutzungen verwenden. Niemals zur Reinigung verwenden Scheuermittel, Entfetter, Alkohol oder andere aggressive Mittel.
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, gut belüfteten Ort auf, schützen Sie es vor Staub und möglichem Schmutz außerhalb der Reichweite von Kindern.

HÄUFIGE PROBLEME LOSEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	1. Der Stecker ist nicht angeschlossen	Schließen Sie den Stecker an.
	2. Die Steckdose ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Steckdose, nur den Service und die verantwortliche Person.
	3. Kein elektrischer Strom.	Überprüfen Sie Ihre Verkabelung.
	4. Das Netzkabel ist beschädigt.	Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler oder Service.
Das Gerät funktioniert, das Licht ist aus.	Die Betriebsanzeige ist beschädigt.	Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren Händler oder Service.
Das Produkt funktioniert, erzeugt aber keine warme Luft.	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Die Raumtemperatur überschreitet die eingestellte Temperatur.

UMRECHNUNGSTABELLE FÜR CELSIUS UND FAHRENHEIT

Celsius	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol auf dem Produkt, dem Zubehör, der Verpackung oder den Begleiddokumenten weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Bitte senden Sie dieses Produkt an eine geeignete Sammelstelle zurück, damit dieses elektronische Gerät ordnungsgemäß recycelt werden kann. In der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern wurden Sammelstellen für gebrauchte elektrische und elektronische Geräte eingerichtet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch einen unangemessenen Umgang mit diesem Produkt verursacht werden könnten. Das Recycling all dieser Materialien trägt auch zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei. Entsorgen Sie aus diesem Grund alte elektrische und elektronische Geräte nicht mit dem Hausmüll. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Bürgeramt, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Details finden Sie auch im Abfallgesetz des jeweiligen Landes in der Tschechischen Republik Nr. 185/2001 Slg. in der geänderten Fassung. Darüber hinaus auf den Websites www.elektrowin.cz, www.remasystem.cz und www.asekol.cz (Entsorgung von Elektroschrott). Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Abfällen kann zu Geldstrafen gemäß den geltenden Vorschriften und Gesetzen führen.



GARANTIE

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Diese Garantie deckt Mängel ab, die durch Material- oder Herstellungsfehler verursacht wurden. Sie gilt nicht, wenn der Fehler durch mechanische Schäden, Naturkatastrophen oder andere unvermeidbare Ereignisse, den Anschluss an eine falsche Netzspannung, Änderungen oder Reparaturen durch nicht qualifizierte und nicht autorisierte Personen, eine falsche Verwendung oder eine andere als die in der Anleitung angegebene Verwendung verursacht wurde.

Bewahren Sie alle Kaufunterlagen und möglichen Servicereparaturen des Produkts mindestens min. 3 Jahre, um die Qualitätsgarantie und den Service nach der Garantie sicherzustellen.

Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur für den privaten, nicht professionellen Gebrauch bestimmt ist.

Die Feststellung, dass dieses Produkt nicht zu Ihnen passt, ist kein Grund für eine Beschwerde.

Wenn Sie eine Beschwerde über das Produkt einreichen möchten, reichen Sie einen Kaufnachweis ein.

Wenn Ihr Gerät ausfällt, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie es gekauft oder gewartet haben, unter der folgenden Adresse:

Tschechische Republik: **POASS Technologies s.r.o.**

Jiráskova 21, 530 02 Pardubice | www.poass.cz | tel.: +420 723 632 911 | servis@poass.cz

Slowakische Republik: **TV-AV Elektronik, s. r. o.**

Pribinova 8725/54, 010 01 Žilina | www.tvav.sk | tel.: +421 41/562 60 61 | tvav@tvav.sk

GM electronic, spol. s r. o.

Křižíkova 147/77 | 186 00 Prag | www.gme.cz

Vigan Mammoth ESP4DG *digital LED* élelmiszer-szárító 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-szárító és aszalógép mihamarabb konyhája nélkülözhetetlen segítőtársává válik.

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

Vigan Mammoth ESP4DG élelmiszer-szárító és aszalógép – Magas teljesítményű, meleg levegős élelmiszer-szárító és aszalógép új, elegáns kivitelben – készülékház elülső zárható ajtóval, LED-kijelző kényelmes érintésvezérléssel a szárító fedelén, energiafogyasztás 400 W, garantálja a gyümölcsök, zöldségek, gombák, különféle húsok, gyógynövények és egyéb növények gyors és hatékony szárítását, házi joghurt előállítására szintúgy alkalmas, természetes tartósítószermentesen biztosítja a magas vitamin-, nyomelem- és ásványianyag-tartalom megőrzését (az eredeti mennyiség körülbelül 97% -a), vegyszerek és tartósítóanyagok használata nélkül, kifejezetten csendes, nem zavaró működés, a hőmérséklet beállítása 35-70 °C közötti tartományban lehetséges, az időzítő időtartamának beállítása 1–24 óra között, egyszerű érintéssel lehetséges, 6 fém tálcá, melynek méretei 297,5 x 249 mm, a jobb szárítási végeredmény érdekében, alsó felfogótálca a szárított ételek levének összegyűjtésére, az átlátszó ablakú készülékajtó lehetővé teszi a szárítási folyamat és a szárított ételek állapotának jobb és hatékonyabb ellenőrzését, szabadalmaztatott légelosztó rendszer, beépített hátsó ventilátor a jobb légáramlás-ellátás érdekében, egyenletes hőeloszlás az összes szárítótálcán a tökéletes szárítási eredmény érdekében (szárítás közben nem kell kicserélni a tálcák sorrendjét), az aszalógép nem áttetsző kialakítása megakadályozza a fény közvetlen hozzáférését az aszalványhoz, és ezáltal a tápanyagok megőrződnek a szárított élelmiszerekben, továbbá védve van a túlmelegedés ellen, a csúszásgátlóval ellátott lábak a tökéletes stabilitás érdekében, a tápkábel hossza 1 m, kifejezetten egyszerű készülékbeállítás és -kezelés, a szárítás végét egy hangjelzés jelzi, majd ezt követően a berendezés automatikusan kikapcsol, a csomagban található használati útmutató nagyon sokféle étel elkészítéséhez nyújt tippet és tanácsot.

MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény: 400 W

Feszültség: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Szabályozható hőtartomány: 35-70°C

Időzítő beállítási lehetőségei: 1-től 24 óráig

Állítható magasságú szárítótálca – 6 darab

Védelmi szint: II

A szárítás hatékonysága százalékban: 97%

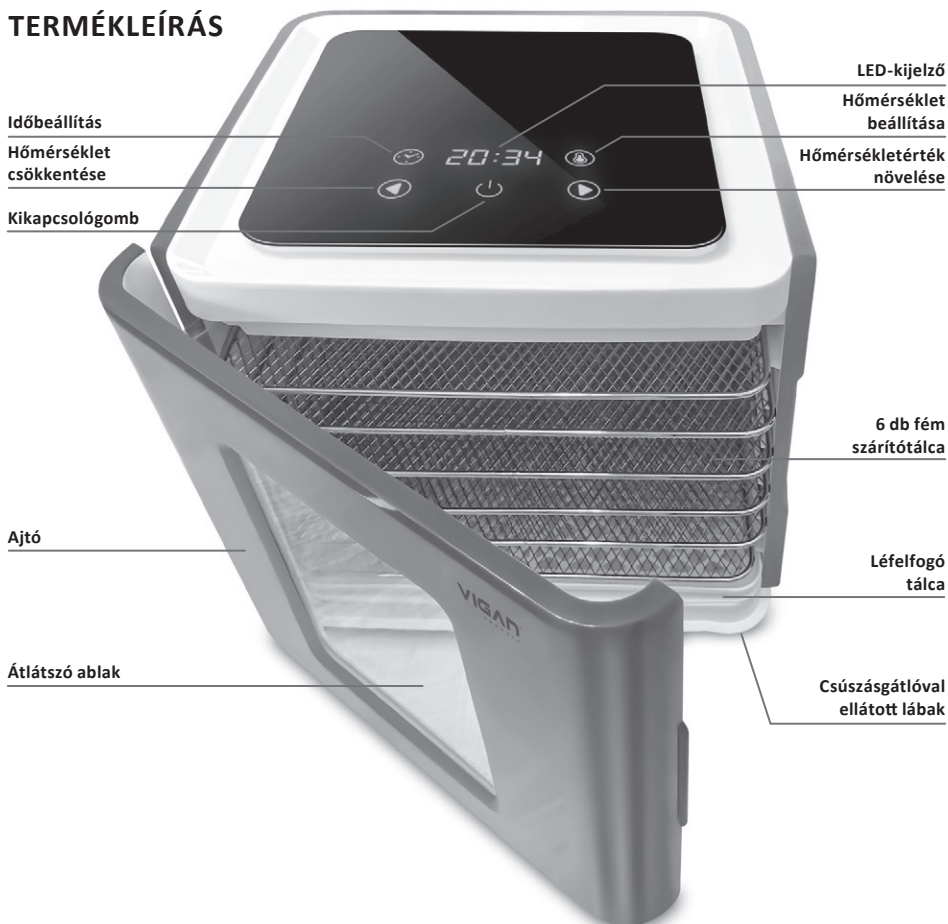
Bruttó tömeg: 4,75kg

Nettó tömeg: 4,4 kg

Méretek csomagolással együtt: 410 x 370 x 315 mm

Méretek csomagolás nélkül: 375 x 338 x 290 mm

TERMÉKLEÍRÁS



A SZÁRÍTÁS ÉS ÉLELMISZERASZALÁS MENETE

A szárítás (dehidratálás) egy olyan módszer, amellyel felmelegítik az élelmiszereket, melynek következtében a bennük lévő víz kicsapódik és elpárolog. A legtöbb élelmiszer már a szárítás első szakaszában gyorsan kiengeti 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 felmelegít a beállított hőmérsékletre, majd ezt követően a ventilátor nyomásának köszönhetően a középső nyíláson beáramoltatja a szárítógép belső részébe. A felmelegített 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 oldalfalnak 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). Ez a modell beépített hátsó ventilátorral rendelkezik a jobb levegőáramlás érdekében, egyenletes hőeloszlás minden szinten a tökéletes szárítási eredmény érdekében. A szárítás során ezért nem szükséges lemezt cserélni, mint például az alsó vagy felső ventilátorral rendelkező modelleknél, ahol a levegő az összes tálcán egyenletesen átfut.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- Mielőtt a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózatra, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék használati útmutatójában lévő táblázati értékeknek.
- 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 híján 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 jelenléte.
- **A 8 ÉVNÉL FIATALABB GYERMEKEK TARTSÁK TÁVOL MAGUKAT A KÉSZÜLKÉTŐL ÉS ANNAK VEZETÉKÉTŐL.**
- 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 KÉSZÜLKÉK 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. Ügyeljen arra, hogy a készülék vezetéke ne lógjon túl a munkafelületen, mert a vezeték beakadhat és az aszaló zárlatossá válik, meghibásodik.
- Mindig fokozottan ügyeljen arra, hogy a vezeték villás csatlakozója ne érintkezzen forró tárgyakkal, vízzel vagy egyéb folyadékkal.
- A készüléket és annak részeit ne mossa el mosogatógépben.
- **FIGYELEM!** – A készülék nem irányítható külső időzítő, távirányító segítségével vagy egyéb más irányító egység segítségével, amely automatikusan bekapcsolja a készüléket, mert így alkalmazva a terméket tűzveszély léphet fel. Semmi esetre se fedje le vagy helyezze veszélyes környezetbe a készüléket, mert tűzveszély léphet fel.
- Ne használja a készüléket, ha azt észlelte, hogy a vezetéke vagy a csatlakozó dugója megsérült, ha nem működik megfelelőképpen, vigye el szervizbe!
- Mivel az elektromos aszalógép hosszabb időn át dolgozik, kérjük, tartsa be a szárítás megfelelő idejét, ne hagyja a készüléket tovább bekapcsolva, mint azt a gyártó javasolja a lenti táblázatban az egyes élelmiszerek szárítási idejét illetően.
- A készülék folyamatos működése nem szabadna, hogy túllépje a 24 órát. Amennyiben hagyja, hogy a készülék alaposan kihűljön, mielőtt ismét bekapcsolja, jelentősen megnöveli ezzel az élettartamát.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- 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 érhessenek hozzá, ha az aszalógép működésben van vagy forró, és ne kerüljenek kapcsolatba a készülék vezetékével sem.
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, 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 készüléket, hogy az működés közben nehegy leeshessen a munkafelületről.
- A készüléket semmi esetre se helyezze papírra, újságpapírra, poros, mállo felületre. Ezek az anyagok bekerülhetnek a készülék levegőnyílásába vagy az aszalógép belsejébe, szennyeződést vagy a termék meghibásodását is okozhatják. Túlmelegedés és tűzveszély léphet fel.
- **A KÉSZÜLKÉK 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 távozik 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 idéznénk 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 napugárzás, hőforrás, korróziót okozó anyagok és egyéb tényezők káros hatásainak, melyek a készülék esetleges meghibásodását idézhetik elő, vagy tüzet okozhatnak.
- A készüléket 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.

- Nedvesen, akár tisztítás vagy az időjárás miatt, semmi esetre se kapcsolja be a berendezést.
- A készüléket nem ajánlatos azonnal használni, ha behozza azt egy hideg környezetből a melegbe. A készülék belsejében és a hőszabályozóban lecsapódó kondenzvíz áramutést és a termék meghibásodását okozhatja. Előbb hagyja, hogy a szerkezet 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 készüléket szobahőmérsékletre, és a vezetékeit is húzza ki az elektromos hálózathoz. A tisztításra vonatkozó további részleteket olvashat a Tisztítás és karbantartás alpont alatt.
- Tűz esetén ne oltsa el a készüléket 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 készüléket, 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.
- A készülékhez csak a gyártó által mellékelte, gyári tartozékokat használja.

A SZÁRÍTÁSRÓL ÉS ASZALÁSRÓL, TIPPEK ÉS TANÁCSOK

A különféle termények és a hús szárítása az egyik legősibb 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 egyre népszerűvé vált, összefügg az egészséges táplálkozás legújabb trendjeivel. Az így feldolgozott élelmiszer megőrzi magas vitamin-, nyomelem és ásványianyag-tartalmukat (az eredeti mennyiség akár 97%-ában), és mindezt 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 megfekedjen. 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 szeleteli fel. A túl vékony szeletek ugyan gyorsabban megszaladnak, de ne feleldje, hogy az aszalás során jelentősen összenemnek az aszalványok. A szárítani kívánt élelmiszerek mennyisége ne lépje túl tálcaként 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 élelmiszerdarabkák 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 élelmiszerekből túl sok lé távozzon. A meghámozatlan gyümölcsöt hűjjal lefele tegye a szárítólapra. Ha nem egyenletesek a szárítani kívánt szeletek, akkor is mindig ezt az elvet kövesse, a héjas részt helyezze a tálca aljára. A zöldségeket is egyenletesen helyezze a szárítótálcára, minden esetben csak egy réteget tegyen bele.

A magas víztartalmú gyümölcsöket a legalsó tálcára helyezze, hogy közel legyen a léfelfogó tálcához.

AZ ÉLELMISZEREK ELŐKÉSZÍTÉSE SZÁRÍTÁS ELŐTT

Ezt a készüléket nem kereskedelmi felhasználásra tervezték, hanem arra, hogy az aszalt termék mennyisége egy átlagos háztartás igényeit kielégítse.

(Megjegyzés: a lenti információkat tekintse csupán elkészítése javaslatnak.)

Amennyiben a „raw food”, tehát a nyers táplálkozás irányelvei alapján kívánja elkészíteni az aszalványait, ne állítsa a hőszabályozót 40 foknál magasabb értékre.

A RAW FOOD vagy a RAW ÉTKEZÉS kifejezése az angol raw [ró] származik, amelynek jelentése nyers, a „food”, ejtsd: [fúd] szó szerinti fordításban annyit tesz, étel, táplálék. Ezt a fajta táplálkozást általában nyers étkezésnek nevezik.

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 rólu a szennyeződések, szárítsa meg és szeletelje fel apróbb darabokra – alább megtalálja a hozzávetőleges ajánlást, milyennek kellene lennie az adott termények, gyümölcsök, zöldségek vagy gombák egyes darabkájának. 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 gyümölcsekre. 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 megszálódott).

Ellenőrzésképpen ketté is vághat egy darabot, miután kihűlt, hogy ellenőrizze, megfelelőképpen megszálódott-e a belseje is, és nem maradt-e benne még túl sok nedvesség.

A szárított gyümölcsöt és zöldséget hagyja kb. Egy órán át kihűlni (nyugidtan hagyja a kikapcsolt szárítógépben). Ne hosszabbítsa meg a megszált termények hűlési idejét, mert a szárított alapanyagok magukba szívhatják a nedvességet a környező levegőből és ismételtlen újra kellene aszalni. A kihűlést 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 gyümölcsléves elegybe. (Megjegyzés: a gyümölcsléveket úgy párosítsa, hogy például almaléba áztassa be az aszalni kívánt almát.)
2. A gyümölcslő aszalásának táblázata

Gyümölcs	Előkészítés	Aszalás utáni állapot	Időtartam órákban (kb.)
Articsóka	3 mm-es szeletekre felvágva	roppanós	5 – 13
Narancs, grapefruit, citrom	Meghámozva, 5 mm-es szeletekre vágva	roppanós	8 – 9
Őszibarack	Akkor távolítsa el a magházat, ha a gyümölcs már félig megszáradt, félbe vagy negyed szeletekre vágva szárítsa	ruganyos	8 – 16
Áfonya	Félbe vágva vagy egészben	ruganyos	6 – 26
Datolya	Magházat eltávolítva, félbe vágva vagy egészben	kemény	11 – 19
Érett mangó	Szeletelve	ruganyos	6 – 7
Körte	Meghámozva, felszeletelve	ruganyos	7 – 9
Alma	Szárat, magházat eltávolítva, felszeletelve, esetleg meghámozva	ruganyos	7 – 9
Mandula	Megpucolva, félbe vágva	ruganyos	12 – 38
Narancshéj	Felcsíkozva	ruganyos	8 – 16

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 órákban (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

Zöltség	Előkészítés	Aszalás utáni állapot	Időtartam órában (kb.)
Gomba	Felszeletelve vagy egészben	kemény	6 – 14
Borsó	3 – 5 perccig 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
Csilipaprika	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.
- Szárnycsőr:** a szárnyashúst aszalás előtt minden esetben hőkezeld. A legjobb erre a párolás vagy a roston sütés. A hús szárítása 2-8 órát vesz igénybe, míg el nem párolog belőle az összes nedvesség.
- Hal:** szárítás előtt ajánlott a halhúst hőkezelt. A legjobb erre a párolás vagy a roston sütés (20 perccig, 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 szárítsa 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 szárítsa 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, szárítsa 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 szárítsuk, hogy ne vegyék be egymás aromáját.

Azok a legizetesebb 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 leszűretelni, 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 maghüvelyek, és kiszóródna azok tartalma. A gyógynövény tövét ássa ki még tél előtt a földből, mielőtt a gyökérrész elrohadna 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 fagyaszobába (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, egyenes részekre darabolja fel. Helyezze el egyenesen a fűszernövényt a szárítótálcán. Ha nagyobb csokorra való gyógynövényt szárít, helyezze magasabbra a tálcát, hogy az egymás fölött 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 megszárított gyógynövényt arról ismeri fel, hogy roppanós, törik és zörög. Ha az egyes darabok a szárítás alatt megfeketedtek, azokat szedje ki az aszalványok közül (akkor feketedik meg a gyógynövény, ha páras, 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 doboza, elég az üveg is – de akkor azt helyezze sötét helyre. A fénytől a növények kifakulnak és elveszítik a benne lévő aromás olajaikat. 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 TÉSZTAFÉLÉK

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 tésztafélék gyorsabban száradnak, ezt követően igény szerint főzze meg vagy készítse el a tésztafélét.

TOVÁBBI TIPPEK A KÜLÖNFÉLE TERMÉNYEK ASZALÁSÁRA

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

ANANÁSZ

Vágja le az ananász héját, távolítsa el a kemény rostszemeket és metssze ki a magját. A megtisztított gyümölcs-húst vágja 5-6 mm-es szeletekre vagy ék alakú darabokra. Szárítás időtartama: 7-8 óra

Szárítás hőfoka: 70°C

A megfelelőképpen megszárított aszalvány puha.

BANÁN

A banánt akkor a legjobb aszalni, amikor megjelennek a héján az első barna foltok. Hámozza meg, majd vágja fel a banánt 5 mm-es karikákra.

Szárítás időtartama: 10-12 óra

Szárítás hőfoka: 70°C

A megfelelőképpen megszárított aszalvány kemény. Ha tovább szárítja, roppanós.

ÉDESBURGONYA

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

Szárítás időtartama: 7-11 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszárított aszalvány törékeny.

BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK

A málnát, borókabogyót, szedret és egyéb bogyós gyümölcsöket 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.

Szárítás időtartama: 10-15 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszárított aszalvány kemény, az áfonya puha.

BURGONYA

A szárításhoz újburgonyát használjon.

Hámozza meg, majd mossa 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 megszárított aszalvány kemény. Ha hosszabb ideig szárítjuk, az aszalvány roppanóssá válik.

BROKKOLI

A brokkolit alaposan mossa 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 mossa 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 mossa 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 mossa 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 mossa 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 mossa 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 mossa 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 konyhai papírtörlőn.

Szárítás időtartama: 4-8 óra

Szárítás hőfoka: 52 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány ropogós.

SZŐLŐ

Mossa meg alaposan a szőlőt, távolítsa el a szárait. A szőlőszemeket egészben is hagyhatja, de ha nagyobbak a szemek, nyugodtan vágja félbe. A félbevágott szőlőt héjjal 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 4-6 mm-es darabokra, vagy egyszerűen vágja negyedekre.

Szárítás időtartama: 7-9 óra

Szárítás hőfoka: 70 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszalvány 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 aszalvány 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 aszvalvány kemény.

ALMA

Az almát hámozza meg (nem feltétlenül szükséges) és távolítsa el a magházát, majd szeletelje fel 4-6 mm-es darabokra vagy karikázza fel.

Szárítás időtartama: 7-9 óra

Szárítás hőfoka: 70 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalvány puha.

EPER

Az epret alaposan mossa meg, vágja le a szárát, majd szeletelje fel a gyümölcsöt 5 mm-es darabokra.

Szárítás időtartama: 10-12 óra

Szárítás hőfoka: 65 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalvány 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 aszvalvány 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 aszvalvány 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 aszvalvány 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 aszvalvány 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: 10-12 óra

Szárítás hőfoka: 60 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalvány 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 aszvalvány 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 lefelé szárítsa.

Szárítás időtartama: 8-16 óra

Szárítás hőfoka: 57 °C

A megfelelőképpen megszáritott aszvalvány 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 aszvalvány 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 aszvalvány kemény.

PARADICSOM

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

Szárítás időtartama: 10-12 óra

Szárítás hőfoka: 60 °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 túlszárítsa a gyümölcsöt. Szárítás időtartama: 13-21 óra
Szárítás hőfoka: 57 °C
A megfelelőképpen megszáritott aszalvány kemény és ragadós.

KIWI

Hámozza meg és vágja fel a gyümölcsöt 5 mm vastag szeletekre.
Szárítás időtartama: 10-12 óra
Szárítás hőfoka: 70°C.
A megfelelőképpen megszáritott aszalvány puha.

I. JOGHURT KÉSZÍTÉSE

Hozzávalók:

- 1 l zsíros tej
- Diófélék vagy szárított gyümölcs ízlés szerint (friss is lehet)
- Joghurtkultúra vagy jó minőségű, élőflórás fehér joghurt (2 kanál)

Eljárás menete:

Egy edényben melegítsük a tejet 75 °C-ra, és főzzük 30 másodpercig. Ezután gyorsan hűtsük le a tejet 40 °C-ra. Adjunk hozzá joghurtot vagy fehér joghurtot, és alaposan keverjük össze. Öntsük a keveréket tálakba, és zárjuk le a fedelet. Helyezze az edényeket az aszalógépbe, és kapcsolja be a készüléket 40-45 °C-ra 7-8 órán át. Közben ne keverje össze a joghurtot. Hagyja kihűlni, és ízlés szerint ízesítse és gazdagítsa apróra vágott dióval, szárított gyümölcsökkel és datolyasziruppal.

TOVÁBBI TIPPEK ÉS TANÁCSOK CSEH NYELVEN:

www.balintgazda.hu/aktualis-kert/augusztus/aszalas-mit-es-hogyan-lehet-aszalni

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

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 mosogatószeret, majd ezt követően törölje szárazra.
- Szűrje be a készüléket az elektromos hálózatra.
- A kijelző világítani kezd és villogni kezd a kapcsológomb.
- Érintse meg a készülék bekapcsolásához a főkapcsolót. Az aszaló automatikusan elindul az előre beállított paraméterekkel, üzemidő 8 óra, hőmérséklet 35°C.
- A hőmérő ikont megérintve  állíthatja 60°C-nál magasabbra a hőmérsékletet, az órajel megnyomásával  aktiválja az óra-beállítást, a fel- és le nyilakkal   beállíthatja az órát 30 perc pontossággal, és helyezze működésbe a készüléket 30 percre, ez esetben még szárítótálcák és élelmiszerek nélkül.
- Első használatkor enyhe füstöt és bűzt érezhet. Ez normális jelenségnek számít, a fűtőszárlól így ég le a bevonat. Ez egy gyakori jelenség, amely egy idő után eltűnik. Hagyjuk kihűlni.
- A készülék első használata és lehűlése után mossa meg újra a szárítótálcákat, szárítsa meg azokat, és az aszaló már készen is áll az első használatra, az élelmiszer aszalására.
- Helyezzen az előre elkészített és felaprított ételeket a tányérokra. Ezután helyezze be az aszalótálcát a készülékbe, és csukja be az ajtót.
- Csatlakoztassa a gép tápkábelét egy elektromos csatlakozóaljzathoz. Ha a készülék be van kapcsolva, megnyomhatja a villogó bekapcsolás ikont. A kijelző kigyullad, és a szárító automatikusan beállított üzemmódban 8 órán keresztül, 35 °C-os hőmérsékleten kezd működni.

- Állítsa be az időt és a hőmérsékletet a behelyezett ételtípusok szerint a táblázatok ajánlott példáinak felhasználásával. Nyomja meg az óragombot , majd ezt követően a bal  és a jobb nyomógombot  az aszalás idejének beállítására, időtartam 1-24 óra.
- Amennyiben a hőmérsékletet szeretné beállítani, nyomja meg a hőmérő gombot , majd ezt követően a bal  és a jobb  gombota hőmérséklet növelésére vagy csökkentésére. A lehetséges beállítások: 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70°C.
- A beállítás után a kijelző rövid ideig villog, majd az aszalás automatikusan elindul a beállított módban.
- Aszalja az élelmiszereket a típusnak megfelelően, a mellékelt táblázatok és a beállítási tippek ajánlásainak megfelelően, lásd. felett.
- A beállított száradási idő végén a megadott mód automatikusan kikapcsol (hangjelzés - 3-szor sípol). A kijelző csak a kijelző motívumát (4 kötéj) és a villogó bekapcsológombot mutatja, jelezve a hálózati csatlakozást.
- Miután az étel megszalódott, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Az aszalás befejeztével a létartó tartalmát ürítse ki és alaposan tisztítsa meg a készüléket.
- Ha az aszalt ételt nem fogyasztja el azonnal, helyezze azt műanyag dobozba vagy zacskóba, vagy tárolja hűtőszekrényben.
- A készülék tisztítása után helyezze vissza a szárítótálcákat az aszalógép belsejébe.

AJÁNLÁS: Az aszalás végeztével és a készülék kihűlése után végezze el annak karbantartási munkálatait a Tisztítás és karbantartás menüpontban olvasható instrukciók alapján, lásd lejjebb.

FIGYELMEZTETÉS ÉS AJÁNLÁS

1. Ne lépje túl a készülék a 24 órás üzemmenet-folytonosságot, mert ezzel negatívan befolyásolhatja annak működését és élettartamát.
2. Ha a készülék csatlakoztatva van a hálózathoz és működik, világít a LED-kijelző és a ventilátor is dolgozik.
3. A termékbe soha ne öntsön vizet vagy egyéb más folyadékot. A használat során a készülék belsejében könnyen víz csapódhat le.
4. 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 aszalványok színét és megfelelő aromáját, ízét.
5. 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 ériék. A különféle élelmiszerek eltérő ideig aszalódnak. (Megjegyzés: ha a készülék elkezd a szárítást, győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelőképpen a helyén van.)
6. 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. Mivel ennek az aszalógép-modellnek a hátsó falán helyezkedik el a ventilátor, a levegő minden emeleten egyenletesen áramlik. Ez különbség más modellekhez képest, amelyek felső vagy alsó ventilátorral rendelkeznek. A szárított ételekkel túlságosan megrakott tálcák mindig akadályozzák az egyenletes száradást, és a szárítás során cserélni kell őket. Nem kell ugyanott állandóan száradnia.
8. Ha az aszalt élelmiszert belátható időn belül nem tervezi elfogyasztani, légmentesen záródó dobozba vagy műanyag zacskóba helyezze az aszalványokat, majd rakja sötét helyre. Ajánlott, hogy hűtőszekrényben tárolja.
9. A gyümölcsöt ajánlatos megfelelő módon elhelyezni úgy, hogy a magasabb víztartalmú gyümölcs kerüljön az alsó rostélyra, a cseptálca fölé.

ASZALVÁNYOK TÁROLÁSA

Itt olvashat több olyan tárolási tippet és javaslatot, amellyel minél hosszabb ideig megőrizheti aszalványai frissességét:

- Minden esetben tiszta és száraz tárolóedényt használjon, a legjobb az, amely légmentesen záródik és nem átlátszó.
- Győződjön meg arról, hogy a gyümölcsben nem maradt felesleges nedvesség, amely penészesedést idézhet elő.
- Mielőtt az aszalványokat belehelyezi a tárolóedényekbe, előtte mindig ügyeljen arra, hogy az aszalványok teljesen kihűljenek.
- Ügyeljen arra, hogy a szárított terményeket ne tegye ki feleslegesen napfénynek. A szárított élelmiszerek, ha jól ki vannak szárítva, akár két évig is eltarthatóak minőségromlás nélkül. A 15 és 20%-os nedvességtartalmú aszalványokat ajánlott 3 héten belül elfogyasztani.
- Amennyiben a szárított élelmiszert nem tervezi belátható időn belül elfogyasztani, mindenképpen helyezze zárható dobozba vagy műanyag zacskóba és rakja sötét helyre. Ajánlott mélyhűtőben tárolni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 1. Tisztítás előtt húzza ki a készülék vezetékét 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 súrolószert, 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.

GYAKRAN FELMERÜLŐ PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik	1. Nincs bedugva a villás dugó.	Csatlakoztassa a konnektorba a dugót
	2. Az aljzat megsérült	Cseréltesse ki az aljzatot szakemberrel
	3. nincs villany	Ellenőrizze a vezetékeket
	4. A tápkábel megsérült	Javítás céljából vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a szervizzel
A készülék működik, a lámpa nem világít	A fényjelző megsérült	Javítás céljából vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a szervizzel
A termék működik, de nem termel meleg levegőt	A hőmérséklet túl alacsonyra van állítva	A helyiség hőmérséklete meghaladja a beállított hőmérsékletet

ÁTVÁLTÁSI TÁBLÁZAT: CELSIUS-FOK ÉS FAHRENHEIT

Celsius-fok	35°C	40°C	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C	70°C
Fahrenheit	95°F	105°F	115°F	125°F	135°F	145°F	155°F	158°F

RÉGIELEKTROMOSÉLEKTRONIKAI BERENDEZÉSEK HULLADÉKKEZELÉSE



A terméken, annak tartozékain, csomagolásán vagy kísérőlevelén található áthúzott kerekese 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 az elrendezést 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 elhasználódott 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 elhasználódott 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 weboldalakon informálódhat a környezettudatos újrahasznosításról: www.elektrowin.cz, www.remasystem.cz és www.asekol.cz (e-hulladék megsemmisítése). Amennyiben nem az előírások szerint jár el az elhasználódott 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 reklamációra. 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:

Csehországban: **POASS Technologies s.r.o.**

Jiráskova 21, 530 02 Pardubice | www.poass.cz | tel.: +420 723 632 911 | servis@poass.cz

Szlovákiában: **TV-AV Elektronik, s. r. o.**

Pribinova 8725/54, 010 01 Žilina | www.tvav.sk | tel.: +421 41/562 60 61 | tvav@tvav.sk

GM electronic, spol. s r. o.

Křižikova 147/77 | 186 00 Párga | www.gme.cz