

INSTRUKCJA OBSŁUGI



SUSZARKA SPOŻYWCZA
DeHydroX

1. Opis produktu



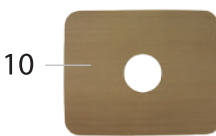
1. Pokrywa
2. Dwustronne sита
3. Podstawa urządzenia
4. Wyświetlacz LCD
5. Przycisk ON/OFF
6. Przycisk Start / Stop
7. Przycisk ustawiania czasu/temperatury
8. Pokrętko
9. Silikonowa forma do przyrządzania musli
10. Nakładka do rolek owocowych
11. Nakładka do suszenia ziół
12. Taca do ciastek, suchych zup i sosów



20 mm



30 mm



Wskazówka:

Sита dołączone do suszarki są dwustronne – pozwala to regulować odległość między nimi, co ułatwia przechowywanie urządzenia.

2. Uruchomienie urządzenia

1. Przed użyciem umyj i osusz ściereczką wszystkie sита suszarki.
2. Umieść przygotowaną żywność na tacach, następnie umieść je na podstawie urządzenia.
3. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego i naciśnij przycisk ON / OFF.
4. Użyj przycisku SET i pokrętki, aby ustawić pożądaną czas i temperaturę suszenia. Naciśnij przycisk Start / Stop, aby rozpocząć pracę.
5. Po zakończeniu suszenia suszarka wyemituje charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Możesz ją wyłączyć w dowolnym momencie, przytrzymując przycisk SET przez 3 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol B.
6. Wyłącz urządzenie, naciskając przycisk ON / OFF, a następnie odłącz wtyczkę z gniazdka.
7. Po zakończeniu suszenia wyjmij wysuszoną żywność, a następnie wyczyść tace i komorę na skropliny.

3. Obróbka żywności

– Owoce

1. Dokładnie umyj i osusz produkty.
2. Usuń pestki i zepsute części.
3. Pokrój na plasterki lub susz w całości (dotyczy drobnych owoców).
4. Aby zapobiec ciemnieniu, skrop owoce sokiem z cytryny lub ananasa.

– Warzywa

1. Dokładnie umyj i osusz produkty.
2. Usuń pestki i zepsute części.
3. Warzywa o długim czasie gotowania zblanszuj przez 5 minut na parze lub 1–2 minuty w gorącej wodzie.
4. Osusz zblanszowane warzywa ręcznikiem papierowym.
5. Pokrój w plastry.

– Grzyby

1. Dokładnie oczyść z piasku bez użycia wody.
2. Większe kapelusze pokrój na plasterki.

– Zioła

1. Opłucz pod wodą i osusz ręcznikiem papierowym. Susz świeżo zebrane zioła.
2. Susz jeden rodzaj ziół na raz.

– Mięso

1. Usuń z mięsa nadmiar tłuszczu i błon.
2. Pokrój na cienkie plastry.
3. Marynuj mięso przez około 10 godzin, a następnie osusz ręcznikiem papierowym.

4. Tabela suszenia żywności

Uwaga:

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny – czas suszenia zależy od ilości, wielkości i rodzaju żywności.

PRODUKT	KONSYSTENCJA	CZAS (Godziny)
OWOCE		
Jabłko	elastyczne	4-15
Banan	chrupkie	5-24
Wiśnia	twarde	6-34
Figa	twarde	6-24
Nektarynka	elastyczne	6-24
Pomarańcza	chrupkie	10-20
Skórka pomarańczy	kruche	8-16
Brzoskwinia	elastyczne	5-24
Gruszka	elastyczne	5-24
Kiwi	chrupkie	6-14
Mango	chrupkie	6-16
WARZYWA		
Szparagi	kruche	6-14
Fasola	kruche	8-26
Burak	kruche	8-26
Kapusta	twarde	6-14
Marchew	twarde	6-12
Kalafior	twarde	6-16
Seler	kruche	6-14
Por	kruche	6-10
Ogórek	twarde	6-18
Bakłażan	kruche	6-18
Czosnek	kruche	6-16
Grzyby	twarde	3-14
Cebula	kruche	8-14
Groszek	kruche	8-14
Szpinak	kruche	6-16
Pomidor	twarde	8-24
Dynia	kruche	6-18

5. Problemy i rozwiązania

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie się nie włącza	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka	Podłącz wtyczkę do gniazdka
	Uszkodzone gniazdko elektryczne	Podłącz urządzenie do innego gniazdka
	Uszkodzony przewód zasilający	Skontaktuj się z producentem
Brak przepływu gorącego powietrza	Ustawiona temperatura suszenia jest zbyt niska, a temperatura w pomieszczeniu wyższa niż ustawiona	Ustaw wyższą temperaturę suszenia
	Uszkodzony bezpiecznik	Skontaktuj się z producentem
	Uszkodzony przewód grzewczy	Skontaktuj się z producentem
Zbyt długi czas suszenia	Zbyt duże kawałki jedzenia	Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki
	Zbyt niska temperatura suszenia	Podnieś temperaturę suszenia
	Jedzenie jest ułożone zbyt ciasno	Zapewnij odpowiednią wentylację między kawałkami jedzenia

6. Zasady bezpieczeństwa

1. Zapewnij odpowiednią wentylację podczas procesu suszenia oraz swobodny przepływ powietrza między żywnością umieszczoną na sitach.
2. Nie przeciążaj sit – nie należy umieszczać na nich ciężkich produktów.
3. Nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 24 godziny. Po każdym takim cyklu należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
4. Wentylator powinien być słyszalny podczas prawidłowej pracy urządzenia. Upewnij się, że nie jest on zastonięty oraz nie znajduje się blisko ściany ani źródeł ciepła.
5. Nie wlewaj wody ani innych płynów do urządzenia.
6. Produkty przed suszeniem muszą być odpowiednio przygotowane – umyte, pokrojone, obrane, bez pestek.

7. Aby zwiększyć przestrzeń między sitami, wypustki z górnego sita należy oprzeć na wspornikach sita dolnego.
8. Używaj tylko sit z umieszczoną na nich żywnością.
9. Nie kładź niczego na pokrywie. Pokrywa musi być zamknięta w trakcie suszenia.
10. Wysuszoną żywność, której nie zamierzasz spożyć w najbliższym czasie, przechowuj próżniowo. Nie pakuj ciepłych ani ciepławych produktów – muszą całkowicie ostygnąć.
11. Jeśli po tygodniu w opakowaniu pojawi się wilgoć, oznacza to, że produkt nie został wystarczająco wysuszony i należy go wysuszyć ponownie.
12. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Może być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe lub dzieci pod ścisłym nadzorem dorosłych.
13. Urządzenie pracuje pod napięciem 230 V – niewłaściwe użytkowanie grozi porażeniem prądem elektrycznym. Zachowaj szczególną ostrożność i nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
14. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
15. Sita należy myć ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Użyj miękkiej ściereczki, a następnie dokładnie je wysusz.
16. Podstawę urządzenia można czyścić wilgotną ściereczką.
17. Zabrania się stosowania detergentów ściernych, drucianych czy organicznych rozpuszczalników.
18. Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Przestrzeganie tych zasad zapewni bezpieczeństwo Twoje, Twoich członków rodziny oraz długą i niezawodną pracę urządzenia.

7. Specyfikacja

MODEL	SG-400LCD
MOC	370-450 W
NAPIĘCIE	220-240 V
CZĘSTOTLIWOŚĆ	50-60 Hz
WAGA NETTO	2,6 kg
ILOŚĆ TAC	6 szt
ROZMIAR TAC	25x32 cm
ZAKRES TEMPERATURY	35-70°C

Nazwa i adres producenta

MGTW Sp. z o.o.,
ul. Starowiejska 22B,
34-120 Andrychów,
info@mgtw.pl

Niniejszym MGTW Sp. z o.o. oświadcza, że urządzenia 09891 są zgodne ze wszystkimi zasadniczymi wymogami oraz innymi stosownymi postanowieniami.

Deklaracja zgodności do pobrania:
<https://www.raltek.pl/CE/deklaracje/09891.pdf>

Wyprodukowano w Chinach



USER MANUAL



FOOD DEHYDRATOR DeHydroX

1. Product Description



1. Lid
2. Double-sided trays
3. Device base
4. LCD display
5. ON/OFF button
6. Start / Stop button
7. Time/temperature setting button
8. Control knob
9. Silicone mold for making muesli
10. Fruit leather tray
11. Herb drying tray
12. Tray for cookies, dry soups, and sauces



Note:

The trays included with the dehydrator are double-sided – proper arrangement allows you to adjust the distance between them, which makes storing the device easier.

2. Starting the device

1. Before use, wash and dry all trays of the dehydrator with a cloth.
2. Place prepared food on each tray, then stack them vertically on the device base and close the lid.
3. Plug the power cord into an electrical socket and press the ON/OFF button.
4. Use the SET button and the knob to set the desired drying time and temperature. Press the Start/Stop button to begin operation.
5. After drying, the dehydrator will emit a characteristic sound signal. You can stop drying at any moment by holding the SET button for 3 seconds until the “B” signal appears.
6. Turn off the device by pressing ON/OFF, then unplug it from the socket.
7. Remove the dried food and clean the trays and chamber of any residue.

3. Food Preparation

– Fruits

1. Wash and dry thoroughly.
2. Remove seeds and spoiled parts.
3. Slice or dry whole (for small fruits).
4. To prevent browning, sprinkle with lemon or pineapple juice.

– Vegetables

1. Wash and dry thoroughly.
2. Remove seeds and spoiled parts.
3. Blanch vegetables that require longer cooking for 5 minutes (steam) or 1–2 minutes (hot water).
4. Dry blanched vegetables with a paper towel.
5. Slice them.

– Mushrooms

1. Clean thoroughly without using water.
2. Slice larger caps.

– Herbs

1. Rinse and pat dry with a paper towel. Use freshly harvested herbs.
2. Dry one type of herb at a time.

– Meat

1. Remove excess fat and connective tissue.
2. Slice thinly.
3. Marinate for about 10 hours, then pat dry with a paper towel.

4. Food Drying Table

Note:

The table below is for reference only – drying time depends on the quantity, size, and type of food.

PRODUCT	TEXTURE AFTER DRYING	TIME (HOURS)
FRUITS		
Apple	elastic	4-15
Banana	crispy	5-24
Sour Cherry	hard	6-34
Fig	hard	6-24
Nectarine	elastic	6-24
Orange	crispy	10-20
Orange Peel	brittle	8-16
Peach	elastic	5-24
Pear	elastic	5-24
Kiwi	crispy	6-14
Mango	crispy	6-16
VEGETABLES		
Szparagi	brittle	6-14
Fasola	brittle	8-26
Burak	brittle	8-26
Kapusta	hard	6-14
Marchew	hard	6-12
Kalafior	hard	6-16
Seler	brittle	6-14
Porv	brittle	6-10
Ogórek	hard	6-18
Bakłażan	brittle	6-18
Czosnek	brittle	6-16
Grzyby	hard	3-14
Cebula	brittle	8-14
Groszek	brittle	8-14
Szpinak	brittle	6-16
Pomidor	hard	8-24
Dynia	brittle	6-18

5. Problems and Solutions

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Device does not start	Plug is not connected to the socket	Connect the plug to a socket
	Damaged electrical socket	Plug the device into another socket
	Damaged power cord	Contact the manufacturer
No hot air flow	Drying temperature is set too low, and room temperature is higher than the set temperature	Set a higher drying temperature
	Blown fuse	Contact the manufacturer
	Damaged heating cable	Contact the manufacturer
Drying takes too long	Food pieces are too large	Cut food into smaller pieces
	Drying temperature is too low	Increase drying temperature
	Food is packed too tightly	Ensure proper air flow between food pieces

6. Safety Instructions

1. Ensure adequate ventilation during the drying process and free air flow between the food placed on the trays.
2. Do not overload the trays – do not place heavy items on them.
3. Do not use the device continuously for more than 24 hours. After each cycle, allow the device to cool down.
4. The fan should be audible during normal operation. Make sure it is not covered and not placed near walls or heat sources.
5. Do not pour water or any other liquids into the device.

6. Food must be properly prepared before drying – washed, sliced, peeled, and deseeded.
7. To increase space between trays, rest the upper tray's tabs on the lower tray's supports.
8. Only use trays with food placed on them.
9. Do not place anything on the lid. The lid must remain closed during drying.
10. Store dried food in vacuum if not consumed soon. Do not pack warm food – allow it to cool completely.
11. If moisture appears in the package after a week, the food was not fully dried and should be dried again.
12. The device should not be used by children. It may be operated only by adults or under adult supervision.
13. The device operates on 230 V – misuse may lead to electric shock. Do not use with a damaged cord or plug.
14. Unplug the device before cleaning.
15. Trays should be washed with warm water and dish soap using a soft cloth, then dried thoroughly.
16. The base may be cleaned with a damp cloth.
17. Do not use abrasive cleaners, scouring pads, or solvents.
18. Store the cleaned device in a cool, dry place.

Following these rules will ensure the safety of you, your family, and long-lasting performance of the device.

7. Specification

MODEL	SG-400LCD
POWER	370-450 W
VOLTAGE	220-240 V
FREQUENCY	50-60 Hz
NETT WEIGHT	2,6 kg
NUMBER OF TRAYS	6 pcs
TRAY SIZE	25x32 cm
TEMPERATURE RANGE	35-70°C

MGTW Sp. z o.o. hereby declares that 09891 devices comply with all essential requirements and other applicable provisions.

Declaration of conformity available at:
<https://www.raltek.pl/CE/deklaracje/09891.pdf>

Made in China

Manufacturer Name and Address

MGTW Sp. z o.o.,
 ul. Starowiejska 22B,
 34-120 Andrychów,
 info@mgtw.pl



WARNING!
 Risk of
 electric shock



BEDIENUNGSANLEITUNG

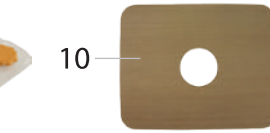


DÖRRAUTOMAT DeHydroX

1. Produktbeschreibung



1. Deckel
2. Doppelseitige Einschübe
3. Gerätesockel
4. LCD-Anzeige
5. EIN/AUS-Taste
6. Start-/Stopp-Taste
7. Zeit-/Temperatur-Einstelltaste
8. Drehknopf
9. Silikonform zur Müslizubereitung
10. Aufsatz für Fruchtleder
11. Aufsatz zum Trocknen von Kräutern
12. Tablett für Kekse, Trockensuppen und Soßen



Hinweis:

Die mit dem Dörrautomaten gelieferten Einschübe sind doppelseitig – ihre richtige Anordnung ermöglicht die Einstellung des Abstands, was die Aufbewahrung erleichtert.

2. Inbetriebnahme des Geräts

1. Vor dem Gebrauch alle Einschübe mit einem Tuch reinigen und trocknen.
2. Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf jede Etage, stapeln Sie sie auf dem Gerätesockel und schließen Sie den Deckel.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an und drücken Sie die EIN/AUS-Taste.
4. Verwenden Sie die SET-Taste und den Drehknopf, um die gewünschte Trocknungszeit und -temperatur einzustellen. Drücken Sie Start/Stop, um den Betrieb zu starten.
5. Nach dem Trocknen gibt das Gerät ein charakteristisches Signal ab. Sie können den Vorgang jederzeit durch 3-sekündiges Drücken der SET-Taste abbrechen – das Signal „B“ erscheint.
6. Schalten Sie das Gerät mit EIN/AUS aus und ziehen Sie den Netzstecker.
7. Nehmen Sie die getrockneten Lebensmittel heraus und reinigen Sie die Einschübe und die Kammer von Rückständen.

3. Lebensmittelvorbereitung

– Obst

1. Gründlich waschen und trocknen.
2. Kerne und verdorbene Teile entfernen.
3. In Scheiben schneiden oder im Ganzen trocknen (bei kleinen Früchten).
4. Um Verfärbungen zu vermeiden, mit Zitronen- oder Ananassaft beträufeln.

– Gemüse

1. Gründlich waschen und trocknen.
2. Kerne und verdorbene Teile entfernen.
3. Gemüse mit langer Garzeit 5 Minuten dämpfen oder 1–2 Minuten in heißem Wasser blanchieren.
4. Mit einem Papiertuch abtrocknen.
5. In Scheiben schneiden.

– Pilze

1. Gründlich ohne Wasser vom Sand reinigen.
2. Größere Hüte in Scheiben schneiden.

– Kräuter

1. Mit Wasser abspülen und mit Papiertuch trocknen. Frisch geerntete Kräuter verwenden.
2. Immer nur eine Sorte auf einmal trocknen.

– Fleisch

1. Entferne überschüssiges Fett und Sehnen.
2. In dünne Scheiben schneiden.
3. Etwa 10 Stunden marinieren, dann mit einem Papiertuch trocknen.

4. Trocknungszeit-für Lebensmittel

Hinweis:

Die folgende Tabelle dient nur zur Orientierung – die Trocknungszeit hängt von Menge, Größe und Art der Lebensmittel ab.

PRODUKT	KONSISTENZ NACH DEM TROCKNEN	ZEIT (STUNDEN)
OBST		
Apfel	elastisch	4-15
Banane	knusprig	5-24
Sauerkirsche	hart	6-34
Feige	hart	6-24
Nektarine	elastisch	6-24
Orange	knusprig	10-20
Orangenschale	spröde	8-16
Pfirsich	elastisch	5-24
Birne	elastisch	5-24
Kiwi	knusprig	6-14
Mango	knusprig	6-16
GEMÜSE		
Spargel	spröde	6-14
Bohnen	spröde	8-26
Rote Bete	spröde	8-26
Kohl	hart	6-14
Karotte	hart	6-12
Blumenkohl	hart	6-16
Sellerie	spröde	6-14
Lauch	spröde	6-10
Gurke	hart	6-18
Aubergine	spröde	6-18
Knoblauch	spröde	6-16
Pilze	hart	3-14
Zwiebel	spröde	8-14
Erbsen	spröde	8-14
Spinat	spröde	6-16
Tomate	hart	8-24
Kürbis	spröde	6-18

5. Probleme und Lösungen

Problem	URSACHE	LÖSUNG
Gerät startet nicht	Stecker ist nicht in der Steckdose	Stecker in Steckdose einstecken
	Steckdose ist beschädigt	Gerät an eine andere Steckdose anschließen
	Netzkabel ist beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller
Kein heißer Luftstrom	Eingestellte Trocknungstemperatur ist zu niedrig, Raumtemperatur ist höher als die Einstellung	Höhere Trocknungstemperatur einstellen
	Sicherung ist defekt	Kontaktieren Sie den Hersteller
	Heizelement ist beschädigt	Kontaktieren Sie den Hersteller
Trocknungszeit zu lang	Stücke sind zu groß	Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden
	Trocknungstemperatur ist zu niedrig	Trocknungstemperatur erhöhen
	Lebensmittel liegen zu dicht	Für ausreichende Belüftung zwischen Lebensmitteln sorgen

6. Sicherheitshinweise

1. Sorgen Sie während des Trocknens für ausreichende Belüftung und freien Luftstrom zwischen den Lebensmitteln auf den Einschüben.
2. Überladen Sie die Einschübe nicht – stellen Sie keine schweren Produkte darauf.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 24 Stunden ununterbrochen. Lassen Sie es nach jedem Zyklus abkühlen.
4. Der Lüfter sollte während des normalen Betriebs hörbar sein. Achten Sie darauf, dass er nicht verdeckt ist und nicht in der Nähe von Wänden oder Wärmequellen steht.
5. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät.

6. Lebensmittel müssen vor dem Trocknen richtig vorbereitet werden – gewaschen, geschnitten, geschält und entkernt.
7. Um den Abstand zwischen den Einschüben zu vergrößern, stützen Sie die oberen Laschen auf die unteren Halterungen.
8. Verwenden Sie nur Einschübe mit Lebensmitteln darauf.
9. Legen Sie nichts auf den Deckel. Der Deckel muss während des Trocknens geschlossen sein.
10. Vakuumieren Sie getrocknete Lebensmittel, wenn sie nicht sofort verzehrt werden. Nicht heiß verpacken – vorher abkühlen lassen.
11. Wenn sich nach einer Woche Feuchtigkeit im Behälter bildet, war das Produkt nicht vollständig getrocknet – erneut trocknen.
12. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden – nur von Erwachsenen oder unter Aufsicht.
13. Das Gerät arbeitet mit 230 V – unsachgemäße Nutzung kann zu Stromschlägen führen. Kein Gebrauch bei beschädigtem Kabel.
14. Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
15. Reinigen Sie die Einschübe mit warmem Wasser und Spülmittel, verwenden Sie ein weiches Tuch.
16. Die Basis kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
17. Keine scheuernden Reiniger, Stahlwolle oder Lösungsmittel verwenden.
18. Lagern Sie das gereinigte Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.

Die Einhaltung dieser Regeln gewährleistet Ihre Sicherheit und die Ihrer Familie sowie eine lange Lebensdauer des Geräts.

7. Technische Daten

MODELL	SG-400LCD
LEISTUNG	370-450 W
SPANNUNG	220-240 V
FREQUENZ	50-60 Hz
NETTOGEWICHT	2,6 kg
ANZAHL DER EINLAGEN	6 stk
GRÖSSE DER EINLAGEN	25x32 cm
TEMPERATURBEREICH	35-70°C

Name und Anschrift des Herstellers

MGTW Sp. z o.o.,
ul. Starowiejska 22B,
34-120 Andrychów,
info@mgtw.pl

Hiermit erklärt MGTW Sp. z o.o., dass die Geräte 09891 den grundlegenden Anforderungen sowie anderen geltenden Vorschriften entsprechen.

Konformitätserklärung abrufbar unter:
<https://www.raltek.pl/CE/deklaracje/09891.pdf>

Hergestellt in China



NÁVOD K POUŽITÍ



SUŠIČKA POTRAVIN DeHydroX

1. Popis produktu



1. Víko
2. Obojstranná síta
3. Základna zařízení
4. LCD displej
5. Tlačítko ON/OFF
6. Tlačítko Start / Stop
7. Tlačítko nastavení času/teploty
8. Ovládací knoflík
9. Silikonová forma na müsli
10. Nástavec na ovocné placky
11. Nástavec na sušení bylinek
12. Táček na sušenky, instantní polévky a omáčky



20 mm

30 mm



11



12



10



Poznámka:

Síta dodávaná se sušičkou jsou oboustranná – jejich správné uspořádání umožňuje regulovat vzdálenost mezi nimi a usnadňuje skladování zařízení.

2. Spuštění zařízení

1. Před použitím umyjte a osušte všechna síta sušičky utěrkou.
2. Umístěte připravené potraviny na jednotlivá síta, naskládejte je na základnu a zavřete víko.
3. Připojte napájecí kabel do zásuvky a stiskněte tlačítko ON/OFF.
4. Pomocí tlačítka SET a ovládacího kolečka nastavte požadovaný čas a teplotu sušení. Stiskněte Start/Stop pro spuštění.
5. Po dokončení sušení zazní charakteristický zvukový signál. Sušení lze kdykoli zastavit podržením tlačítka SET po dobu 3 sekund – zobrazí se signál „B“.
6. Vypněte zařízení stisknutím tlačítka ON/OFF a odpojte jej ze zásuvky.
7. Vyměňte usušené potraviny a očistěte síta a komoru od zbytků.

3. Zpracování potravin

– Ovoce

1. Důkladně omyjte a osušte.
2. Odstraňte pecky a zkažené části.
3. Nakrájejte na plátky nebo sušte celé (u drobného ovoce).
4. Proti zhnědnutí zakapejte citronovou nebo ananasovou šťávou.

– Zelenina

1. Důkladně omyjte a osušte.
2. Odstraňte semena a zkažené části.
3. Zeleninu s delší dobou vaření blanšírujte 5 minut v páře nebo 1–2 minuty ve vroucí vodě.
4. Osušte papírovou utěrkou.
5. Nakrájejte na plátky.

– Houby

1. Důkladně očistěte od písku bez použití vody.
2. Větší klobouky nakrájejte na plátky.

– Bylinky

1. Opláchněte vodou a osušte papírovou utěrkou. Sušte čerstvě sklizené bylinky.
2. Sušte vždy jen jeden druh najednou.

– Maso

1. Odstraňte přebytečný tuk a blány.
2. Nakrájejte na tenké plátky.
3. Marinujte asi 10 hodin, pak osušte papírovou utěrkou.

4. Tabulka sušení potravin

Poznámka:

Následující tabulka má pouze orientační charakter – doba sušení závisí na množství, velikosti a druhu potravin.

PRODUKT	KONZISTENCE PO SUŠENÍ	ČAS (HODINY)
OVOCE		
Jablko	elastické	4-15
Banán	křupavé	5-24
Višeň	tvrdé	6-34
Fík	tvrdé	6-24
Nektarinka	elastické	6-24
Pomeranč	křupavé	10-20
Kůra z pomeranče	křehké	8-16
Broskev	elastické	5-24
Hruška	elastické	5-24
Kiwi	křupavé	6-14
Mango	křupavé	6-16
ZELENINA		
Chřest	křehké	6-14
Fazole	křehké	8-26
Řepa	křehké	8-26
Zelí	tvrdé	6-14
Mrkev	tvrdé	6-12
Květák	tvrdé	6-16
Celer	křehké	6-14
Pórek	křehké	6-10
Okurka	tvrdé	6-18
Lilek	křehké	6-18
Česnek	křehké	6-16
Houby	tvrdé	3-14
Cibule	křehké	8-14
Hrášek	křehké	8-14
Špenát	křehké	6-16
Rajče	tvrdé	8-24
Dýně	křehké	6-18

5. Problémy a řešení

Problém	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Zařízení se nezapíná	Zástrčka není připojena do zásuvky	Připojte zástrčku do zásuvky
	Poškozená zásuvka	Připojte zařízení do jiné zásuvky
	Poškozený napájecí kabel	Kontaktujte výrobce
Žádný proud horkého vzduchu	Nastavená teplota je příliš nízká, okolní teplota je vyšší než nastavená	Nastavte vyšší teplotu sušení
	Vadná pojistka	Kontaktujte výrobce
	Poškozený topný kabel	Kontaktujte výrobce
Dlouhá doba sušení	Příliš velké kusy jídla	Nakrájejte potraviny na menší kousky
	Teplota sušení je příliš nízká	Zvyšte teplotu sušení
	Potraviny jsou naskládány příliš těsně	Zajistěte proudění vzduchu mezi potravinami

6. Zasady bezpečnosti

1. Zajistěte dostatečné větrání během sušení a volný proud vzduchu mezi potravinami na sítěch.
2. Nepřetěžujte síta – nedávejte na ně těžké produkty.
3. Nepoužívejte zařízení nepřetržitě déle než 24 hodin. Po každém cyklu nechte zařízení vychladnout.
4. Ventilátor by měl být během běžného provozu slyšitelný. Ujistěte se, že není zakrytý a není umístěn blízko stěny nebo zdrojů tepla.
5. Nelijte do zařízení vodu ani jiné tekutiny.

6. Před sušením potravinu řádně připravte – omyjte, nakrájejte, oloupejte, odstraňte pecky.
7. Pro zvýšení prostoru mezi sítý opřete horní výstupky o spodní podpěry.
8. Používejte pouze síta s potravinami.
9. Na víko nic nepokládejte – musí být během sušení zavřené.
10. Pokud nesníte potraviny hned, skladujte je ve vakuu. Nezabalujte teplé produkty – nechte je vychladnout.
11. Pokud se po týdnu objeví v obalu vlhkost, potravina nebyla dostatečně vysušená – je třeba ji dosušit.
12. Zařízení není určeno pro děti – používejte pouze dospělými nebo pod dohledem.
13. Zařízení pracuje na 230 V – nesprávné použití může způsobit úraz elektrickým proudem.
14. Před čištěním odpojte zařízení ze sítě.
15. Síta omyjte teplou vodou a prostředkem na nádobí měkkou utěrkou, poté vysušte.
16. Základnu otřete vlhkým hadříkem.
17. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani rozpouštědla.
18. Skladujte zařízení na chladném a suchém místě.

Dodržování těchto zásad zajistí bezpečnost a dlouhou životnost zařízení.

7. Specifikace

MODEL	SG-400LCD
VÝKON	370-450 W
NAPĚTÍ	220-240 V
FREKVENCE	50-60 Hz
ČISTÁ HMOTNOST	2,6 kg
POČET TACÍ	6 ks
ROZMĚR TACÍ	25x32 cm
TEPLOTNÍ ROZSAH	35-70°C

Tímto MGTW Sp. z o.o. prohlašuje, že zařízení 09891 splňují všechny základní požadavky a další příslušná ustanovení.

Prohlášení o shodě ke stažení:

<https://www.raltek.pl/CE/deklaracje/09891.pdf>

Vyrobeno v Číně

Název a adresa výrobce

MGTW Sp. z o.o.,
ul. Starowiejska 22B,
34-120 Andrychów,
info@mgtw.pl



POZOR!
Nebezpečí úrazu
elektrickým proudem



NÁVOD NA POUŽITIE



SUŠIČKA POTRAVIN DeHydroX

1. Popis produktu



1. Veko
2. Obojstranné sitá
3. Základňa zariadenia
4. LCD displej
5. Tlačidlo ON/OFF
6. Tlačidlo Štart / Stop
7. Tlačidlo nastavenia času/teploty
8. Ovládacie koliesko

9. Silikónová forma na mäsli
10. Nadstavec na ovocné plátky
11. Nadstavec na sušenie bylín
12. Tácka na sušienky, suché polievky a omáčky



20 mm

30 mm



11



12



10



Poznámka:

Sitá dodávané so sušičkou sú obojstranné – ich správne usporiadanie umožňuje reguláciu vzdialenosti medzi nimi, čo uľahčuje uskladnenie zariadenia.

2. Spustenie zariadenia

1. Pred použitím umyte a osušte všetky sitá sušičky handričkou.
2. Umiestnite pripravené potraviny na každé sito, poukladajte ich na základňu zariadenia a zatvorte veko.
3. Pripojte napájací kábel do zásuvky a stlačte tlačidlo ON/OFF.
4. Pomocou tlačidla SET a otočného ovládača nastavte požadovaný čas a teplotu sušenia. Spustíte proces tlačidlom Štart / Stop.
5. Po ukončení sušenia zaznie zvukový signál. Sušenie môžete kedykoľvek zastaviť podržaním SET tlačidla na 3 sekundy – zobrazí sa signál „B“.
6. Vypnite zariadenie stlačením tlačidla ON/OFF a odpojte ho zo zásuvky.
7. Vyberte usušené potraviny a vyčistite sitá a komoru od zvyškov.

3. Spracovanie potravín

– Ovocie

1. Dôkladne umyte a osušte.
2. Odstráňte kôstky a pokazené časti.
3. Nakrájajte na plátky alebo sušte vcelku (malé ovocie).
4. Proti hnednutiu pokvapkajte citrónovou alebo ananásovou šťavou.

– Zelenina

1. Dôkladne umyte a osušte.
2. Odstráňte semienka a pokazené časti.
3. Zeleninu s dlhším časom varenia blanšírujte 5 minút v pare alebo 1–2 minúty vo vriacej vode.
4. Osušte papierovou utierkou.
5. Nakrájajte na plátky.

– Huby

1. Dôkladne očistite od piesku bez vody.
2. Väčšie hlavičky nakrájajte na plátky.

– Bylinky

1. Opláchnite pod vodou a osušte papierovou utierkou. Sušte čerstvo nazbierané bylinky.
2. Sušte jeden druh bylín naraz.

– Mäso

1. Odstráňte prebytočný tuk a blany.
2. Nakrájajte na tenké plátky.
3. Marinujte asi 10 hodín, potom osušte papierovou utierkou.

4. Tabuľka sušenia potravín

Poznámka:

Nasledujúca tabuľka má orientačný charakter – čas sušenia závisí od množstva, veľkosti a druhu potravín.

PRODUKT	KONZISTENCIA PO SUŠENÍ	ČAS (HODINY)
OVOCIE		
Jablko	elastické	4-15
Banán	chrumkavé	5-24
Višňa	tvrdé	6-34
Figy	tvrdé	6-24
Nektarínka	elastické	6-24
Pomaranč	chrumkavé	10-20
Kôra z pomaranča	krehké	8-16
Broskyňa	elastické	5-24
Hruška	elastické	5-24
Kiwi	chrumkavé	6-14
Mango	chrumkavé	6-16
ZELENINA		
Špargľa	krehké	6-14
Fazuľa	krehké	8-26
Cvikla	krehké	8-26
Kapusta	tvrdé	6-14
Mrkva	tvrdé	6-12
Karfiol	tvrdé	6-16
Zeler	krehké	6-14
Pór	krehké	6-10
Uhorka	tvrdé	6-18
Baklažán	krehké	6-18
Cesnak	krehké	6-16
Huby	tvrdé	3-14
Cibuľa	krehké	8-14
Hrášok	krehké	8-14
Špenát	krehké	6-16
Paradajka	tvrdé	8-24
Tekvica	krehké	6-18

5. Problémy a riešenia

Problém	PRÍČINA	RIEŠENIE
Zariadenie sa nezapne	Zástrčka nie je zapojená do zásuvky	Zapojte zástrčku do zásuvky
	Poškodená zásuvka	Pripojte zariadenie do inej zásuvky
	Poškodený napájací kábel	Kontaktujte výrobcu
Nie je prúdenie horúceho vzduchu	Nastavená teplota je príliš nízka, okolitá teplota je vyššia ako nastavená	Nastavte vyššiu teplotu sušenia
	Poškodená poistka	Kontaktujte výrobcu
	Poškodený výhrevný kábel	Kontaktujte výrobcu
Sušenie trvá príliš dlho	Príliš veľké kúsky jedla	Nakrájajte jedlo na menšie kúsky
	Teplota sušenia je príliš nízka	Zvýšte teplotu sušenia
	Jedlo je príliš natlačené	Zabezpečte cirkuláciu vzduchu medzi kúskami jedla

6. Bezpečnostné pokyny

1. Počas sušenia zabezpečte dostatočné vetranie a voľné prúdenie vzduchu medzi potravinami na sitách.
2. Nepreťažujte sitá – nedávajte na ne ťažké produkty.
3. Nepoužívajte zariadenie nepretržite dlhšie ako 24 hodín. Po každom cykle nechajte zariadenie vychladnúť.
4. Ventilátor by mal byť počas normálnej prevádzky počuteľný. Uistite sa, že nie je zakrytý a že sa nenachádza v blízkosti steny alebo zdrojov tepla.
5. Nalejte do zariadenia vodu ani iné tekutiny.

6. Pred sušením potraviny správne pripravte – umyte, nakrájajte, ošúpte, odstráňte kôstky.
7. Na zväčšenie priestoru medzi sitami položte horné výstupky na spodné opory.
8. Používajte len sitá s umiestnenými potravinami.
9. Na veko nič neukladajte – musí zostať zatvorené počas sušenia.
10. Ak nespotrebuje sušené jedlo ihneď, skladujte ho vákuovo. Nezabáľujte horúce potraviny – nechajte ich vychladnúť.
11. Ak sa po týždni objaví vlhkosť, potravina nebola dosť vysušená – je potrebné ju dosušiť.
12. Zariadenie nie je určené pre deti – používať len dospelými alebo pod dohľadom.
13. Zariadenie funguje na 230 V – nesprávne použitie môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
14. Pred čistením odpojte zo siete.
15. Sitá umyte teplou vodou a saponátom pomocou mäkkej handričky, potom osušte.
16. Základňu čistite vlhkou handričkou.
17. Nepoužívajte drsné čističe ani rozpúšťadlá.
18. Skladujte zariadenie na chladnom a suchom mieste.

Dodržiavanie týchto zásad zabezpečí bezpečnosť a dlhú životnosť zariadenia.

7. Špecifikácia

MODEL	SG-400LCD
VÝKON	370-450 W
NAPÄTIE	220-240 V
FREKVENCIA	50-60 Hz
ČISTÁ HMOTNOSŤ	2,6 kg
POČET MISIEK	6 ks
ROZMER MISIEK	25x32 cm
TEPLOTNÝ ROZSAH	35-70°C

Názov a adresa výrobcu

MGTW Sp. z o.o.,
ul. Starowiejska 22B,
34-120 Andrychów,
info@mgtw.pl

Týmto spoločnosť MGTW Sp. z o.o. vyhlasuje, že zariadenia 09891 spĺňajú všetky základné požiadavky a ďalšie príslušné ustanovenia.

Vyhlasenie o zhode na stiahnutie:
<https://www.raltek.pl/CE/deklaracje/09891.pdf>

Vyrobené v Číne



POZOR!
Nebezpečenstvo úrazu
elektrickým prúdom



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



ÉLELMISZER SZÁRÍTÓ DeHydroX

1. Termékleírás



1. Fedél
2. Kétoldalas tálcák
3. Készülékalap
4. LCD kijelző
5. BE/KI gomb
6. Start / Stop gomb
7. Idő/hőmérséklet beállító gomb
8. Vezérlőgomb
9. Szilikon müzlis forma
10. Gyümölcsbőr betét
11. Fűszernövény-
-szárító betét
12. Tálca sütemények-
hez, porlevesekhez és
szószokhoz



8

11



12



10



Megjegyzés:

A szárítógéphez mellékelt tálcák kétoldalasak – megfelelő elrendezésük lehetővé teszi a távolság beállítását, ami megkönnyíti a készülék tárolását.

2. A készülék elindítása

1. Használat előtt törölje le és szárítsa meg az összes tálcát egy ruhával.
2. Helyezze az előkészített élelmiszert mindegyik tálcára, rakja őket egymásra az alapon, majd zárja le a fedelet.
3. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a konnektorba, és nyomja meg a BE/KI gombot.
4. A SET gomb és a vezérlőgomb segítségével állítsa be a kívánt szárítási időt és hőmérsékletet. Indításhoz nyomja meg a Start/Stop gombot.
5. A szárítás végén a készülék hangjelzést ad. Bármikor leállíthatja a működést, ha 3 másodpercig nyomva tartja a SET gombot – megjelenik a „B” jelzés.
6. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a BE/KI gombot, majd húzza ki a csatlakozót.
7. Vegye ki a megszáritott élelmiszert, és tisztítsa meg a tálcákat és a kamrát a maradékoktól.

3. Élelmiszer-előkészítés

– Gyümölcsök

1. Alaposan mossa meg és szárítsa meg.
2. Távolítsa el a magokat és a romlott részeket.
3. Szeletelje vagy szárítsa egészben (apró gyümölcsök).
4. A barnulás elkerülése érdekében locsolja meg citrom- vagy ananászlével.

– Zöldségek

1. Alaposan mossa meg és szárítsa meg.
2. Távolítsa el a magokat és a romlott részeket.
3. A hosszabb főzési idejű zöldségeket párolja 5 percig vagy forró vízben 1–2 percig.
4. Itassa le papírtörlővel.
5. Szeletelje fel.

– Gombák

1. Alaposan tisztítsa meg a homoktól víz nélkül.
2. A nagyobb kalapokat szeletelje fel.

– Fűszernövények

1. Öblítse le víz alatt, majd törölje szárazra papírtörlővel. Frissen szedett fűszernövényeket használjon.
2. Egyszerre csak egy fajta fűszert szárítson.

– Hús

1. Távolítsa el a felesleges zsírt és inakat.
2. Vágja vékony szeletekre.
3. Pácolja kb. 10 órán keresztül, majd törölje le papírtörlővel.

4. Élelmiszer-szárítási táblázat

Megjegyzés:

Az alábbi táblázat csak tájékoztató jellegű – a szárítási idő az élelmiszer mennyiségétől, méretétől és típusától függ.

TERMÉK	ÁLLAG SZÁRÍTÁS UTÁN	IDŐ (ÓRA)
GYÜMÖLCSÖK		
Alma	rugalmas	4-15
Banán	ropogós	5-24
Meggy	kemény	6-34
Füge	kemény	6-24
Nektarin	rugalmas	6-24
Narancs	ropogós	10-20
Narancshéj	törékeny	8-16
Őszibarack	rugalmas	5-24
Körte	rugalmas	5-24
Kivi	ropogós	6-14
Mangó	ropogós	6-16
ZÖLDSÉGEK		
Spárga	törékeny	6-14
Bab	törékeny	8-26
Cékla	törékeny	8-26
Káposzta	kemény	6-14
Sárgarépa	kemény	6-12
Karfiol	kemény	6-16
Zeller	törékeny	6-14
Póréhagyma	törékeny	6-10
Uborka	kemény	6-18
Padlizsán	törékeny	6-18
Fokhagyma	törékeny	6-16
Gomba	kemény	3-14
Hagyma	törékeny	8-14
Borsó	törékeny	8-14
Spenót	törékeny	6-16
Paradicsom	kemény	8-24
Tök	törékeny	6-18

5. Problémák és megoldások

Probléma	OK	MEGOLDÁS
Az eszköz nem kapcsol be	A dugó nincs bedugva a konnektorba	Dugja be a csatlakozót
	Sérült konnektor	Csatlakoztassa a készüléket másik aljzathoz
	Sérült tápkábel	Lépjen kapcsolatba a gyártóval
Nincs forró légáramlat	A beállított hőmérséklet túl alacsony, a helyiség hőmérséklete magasabb, mint a beállított	Állítson be magasabb szárítási hőmérsékletet
	Kiégett biztosíték	Lépjen kapcsolatba a gyártóval
	Sérült fűtőkábel	Lépjen kapcsolatba a gyártóval
Túl hosszú szárítási idő	Az ételdarabok túl nagyok	Vágja kisebb darabokra az ételeket
	A szárítási hőmérséklet túl alacsony	Emelje meg a szárítási hőmérsékletet
	Az étel túl sűrűn van elhelyezve	Biztosítson légáramlást az ételdarabok között

6. Biztonsági előírások

1. Biztosítson megfelelő szellőzést a szárítás során, és szabad légáramlást az élelmiszerek között a tálcákon.
2. Ne terhelje túl a tálcákat – ne helyezzen rájuk nehéz termékeket.
3. Ne használja a készüléket megszakítás nélkül 24 óránál tovább. Minden ciklus után hagyja lehűlni.
4. A ventilátornak hallhatóan kell lennie a normál működés során. Győződjön meg róla, hogy nincs letakarva, és nincs falhoz vagy hőforráshoz közel.
5. Ne öntsön vizet vagy más folyadékot a készülékbe.

6. A szárítás előtt az élelmiszert megfelelően készítse elő – mossa meg, szeletelje, hámozza, távolítsa el a magokat.
7. A tálcák közötti tér növeléséhez támassza az egyik tálca kiemelkedéseit az alsó támaszokra.
8. Csak olyan tálcákat használjon, amelyeken étel van.
9. Ne tegyen semmit a fedélre – a fedélnek szárítás közben zárva kell maradnia.
10. Ha nem fogyasztja el azonnal a szárított ételeket, vákuumcsomagolja őket. Ne csomagoljon meleg ételt – hagyja kihűlni.
11. Ha egy hét múlva nedvesség jelenik meg a csomagolásban, az étel nem volt elég száraz – újra kell szárítani.
12. A készüléket gyermekek nem használhatják – csak felnőttek vagy felügyelet mellett.
13. A készülék 230 V-on működik – helytelen használat áramütést okozhat. Ne használja sérült kábellel vagy csatlakozóval.
14. Húzza ki a készüléket tisztítás előtt.
15. A tálcákat meleg vízzel és mosogatószerrel, puha ronggyal tisztítsa, majd törölje szárazra.
16. Az alapot nedves ruhával tisztítsa.
17. Ne használjon dörzstisztítót, drótkefét vagy oldószereket.
18. A tisztított készüléket hűvös, száraz helyen tárolja.

E szabályok betartása biztosítja Ön, családjá és a készülék hosszú élettartamát.

7. Műszaki adatok

MODELL	SG-400LCD
TELJESÍTMÉNY	370-450 W
FESZÜLTÉS	220-240 V
FREKVENCIA	50-60 Hz
NETTÓ SÚLY	2,6 kg
TÁLCÁK SZÁMA	6 db
TÁLCÁK MÉRETE	25x32 cm
HÖMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY	35-70°C

Az MGTW Sp. z o.o. ezúton nyilatkozik, hogy az 09891 készülékek megfelelnek minden alapvető követelménynek és vonatkozó előírásnak.

Megfelelőségi nyilatkozat letölthető itt:
<https://www.raltek.pl/CE/deklaracje/09891.pdf>

Kínában készült

Gyártó neve és címe

MGTW Sp. z o.o.,
 ul. Starowiejska 22B,
 34-120 Andrychów,
 info@mgtw.pl



FIGYELEM!
 Áramütés veszélye

