

SUSZARKA DO OWOCÓW I ŻYWNOSCI

PL

Model: 770B

Instrukcja obsługi

Szanowny kliencie, dziękujemy za okazanie zaufania i wybór tego produktu. Wierzmy, że będą Państwo z niego w pełni zadowoleni. W instrukcji obsługi opisano zasady efektywnego użytkowania produktu. Instrukcję należy zachować, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

PODZAS UŻYWANIA NALEŻY URZĄDZENIE STAWIAĆ NA MATERIALE ODPORNYM NA CIEPŁO (PŁYTKA CERAMICZNA, DESECKA itp.). LUB NALEŻY JE STAWIĆ NA POWIERZCHNI ODPORNEJ NA WYSOKĄ TEMPERATURĘ, ABY OGRANICZYĆ RYZYKO ZAPRUSZENIA OGNIĄ.

Nie wolno pracować bez przerwy z urządzeniem przez okres dłuższy niż 48 godzin. Po zakończeniu pracy trwającej 48 godzin, należy wyłączyć urządzenie (wyłącznik powinien znaleźć się w pozycji „WYŁĄCZONE”), a następnie odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozostawić do wystygnięcia.

Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do jego uszkodzenia lub zranienia użytkownika.

Urządzenie powinno być wykorzystywane do celu, do którego jest przeznaczone, zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi.

Gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć je od sieci elektrycznej.

Podstawę urządzenia należy chronić przed kontaktem z wodą. Nie wolno załączać urządzenia, gdy jego powierzchnia jest mokra.

Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym, wtyczką, po upadku lub uszkodzonego w inny sposób. Jeżeli doszło do uszkodzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Nie wolno przewieszać przewodu zasilającego przez ostre krawędzie, należy chronić do przed kontaktem z gorącymi powierzchniami.

Nie wolno pozwalać dzieciom na obsługę urządzenia bez odpowiedniego nadzoru. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Odłączając urządzenie od sieci elektrycznej nie wolno ciągnąć za przewód zasilający, należy złapać za wtyczkę i wyciągnąć ją z gniazdka.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do wykorzystania komercyjnego.

Nie wolno przykrywać urządzenia.

Nie wolno pozostawiać załączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie należy stawiać wyłącznie na płaskiej powierzchni.

Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, manualnych bądź umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zaznajomione z zasadami użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci w wieku do 14 lat.

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM:

- Wyjmij urządzenie z opakowania.
- Przed rozpoczęciem użytkowania upewnij się, że parametry suszarki uwidocznione na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom elektrycznej sieci zasilającej.
- Przemyj tacki do suszenia w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do naczyń. Przetrzyj podstawę wilgotną szmatką (nie wolno zanurzać jej w wodzie ani myć pod bieżącą wodą).

FUNKCJE

Suszenie żywności jest skutecznym sposobem przedłużenia jej przydatności do spożycia. Ciepłe powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia pomiędzy górną i dolną pokrywą, poszczególnymi, wyjmowanymi tackami do suszenia oraz podstawą.

Dlatego żywność rozłożona na tackach wysycha równomiernie, co minimalizuje utratę dobroczynnych dla zdrowia witamin. Dzięki czemu przez cały rok możemy cieszyć się owocami, warzywami i grzybami, konserwowanymi bez użycia szkodliwych dla zdrowia substancji.

Za pomocą tego urządzenia można również suszyć kwiaty, zioła oraz przygotowywać płatki śniadaniowe.

SPOSÓB UŻYCIA

- Przygotowaną do suszenia żywność rozłóż na wyjmowanych tackach. Tacki do suszenia powinny być tak rozmieszczone, żeby ciepłe powietrze mogło swobodnie cyrkulować pomiędzy nimi (istnieje możliwość wyboru wysokości / ilości tackek). Nie wolno nadmiernie wypełniać tackek do suszenia ani układać składników na sobie, aby powietrze mogło się swobodnie przemieszczać.
- Ułóż tacki na podstawie.
- Załóż na urządzenia górną pokrywę. W trakcie suszenia pokrywa powinna cały czas być na swoim miejscu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego i załącz je przełączając wyłącznik w pozycję „ON”.
- Zapali się czerwona lampka. Ustaw temperaturę suszenia.

Przykładowe ustawienia temperatury:

- Zioła i przyprawy 35 °C
- Orzechy i nasiona 41 °C
- Potrawy wytwarzane ręcznie (lepione) 46 °C
- Owoce i warzywa 58 °C
- Mięso, ryby, mięso mielone 68 °C

UWAGA: Żywność należy suszyć zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi.

- Temperaturę możesz nastawić na 35 °C, 41 °C, 46 °C, 58 °C, 68 °C, naciskając „+”, aby ją zwiększyć lub „-”, żeby obniżyć.
- - Funkcja minutnika: naciśnij jednocześnie „+” i „-”, aby wejść w tryb minutnika. Maksymalna wartość możliwa do ustawienia, to 48 godzin, minimalna to 1 godzina. Naciśnięcie „+” zwiększa czas o godzinę, naciśnięcie „-” skraca czas o godzinę.
- - Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie.
- - Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

UWAGA: Zalecamy używanie minimum 5 tackek do suszenia, bez względu na to ile z nich będzie pustych.

Przykładowo:

Żywność jest rozłożona na pierwszej tacce od góry, pozostałe 4 mogą pozostać puste. Należy się upewnić, że górna pokrywa jest założona na urządzenie.

Żywność jest rozłożona na pierwszych dwóch tackach od góry, pozostałe 3 mogą pozostać puste. Należy się upewnić, że górna pokrywa jest założona na urządzenie.

INNE ZALECENIA

Zawsze przed rozłożeniem na tacce żywność należy umyć. Nie wolno rozkładać mokrej żywności na tacce, należy najpierw odsączyć z niej wodę.

WSKAZÓWKI!

Nie wolno kłaść na podstawie tacek do suszenia z żywnością, gdy jest na niej woda. Należy odciąć wszystkie zepsute części żywności. Żywność powinna być tak pokrojona, żeby zachować wolną przestrzeń pomiędzy tacami. Czas suszenia jest zależny od grubości kawałków itd.

Jeżeli nie wszystko dobrze się wysuszyło, można zmienić położenie tacek do suszenia. Górne tacki można przenieść niżej, bliżej podstawy, a dolne przełożyć na górę. Niektóre odmiany owoców mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną, co może wpływać na wydłużenie czasu ich suszenia. Aby temu zapobiec, można żywność gotować przez 1 do 2 minut, później zanurzyć w zimnej wodzie a następnie włożyć do suszarki.

SUSZENIE OWOCÓW

- Owoce umyć.
- Usuń z nich pestki i odetnij zepsute części.
- Pokrój na kawałki tak, aby spełniały warunki suszenia na tackach.
- Owoce można zanurzyć w naturalnym soku z cytryny lub ananasa, aby nie straciły swojego koloru.
- Jeżeli chcesz, żeby owoce miały przyjemny aromat, możesz posypać je cynamonem lub kokosem.

SUSZENIE WARZYW

- Warzywa umyć.
- Usuń z nich niepotrzebne i zepsute części.
- Pokrój na kawałki tak, aby spełniały warunki suszenia na tackach.
- Można je podgotować przez 1 do 5 minut, później zanurzyć w zimnej wodzie a następnie włożyć do suszarki.

SUSZENIE ZIOŁ

- Zalecamy suszenie wyłącznie nowych listków.
- Po wysuszeniu dobrze jest przechowywać zioła w papierowych opakowaniach lub szklanych pojemnikach, w ciemnych, chłodnych miejscach.

PRZECHEWYWANIE SUSZONYCH OWOCÓW

- Pojemniki do przechowywania suszonej żywności powinny być czyste i suche.
- Najlepszy efekt daje przechowywanie suszonych owoców w szklanych pojemnikach z metalowym wieczkiem w ciemnym, suchym miejscu, w temperaturze 5-20 °C.
- W trakcie pierwszego tygodnia po wysuszeniu dobrze jest sprawdzić czy w pojemniku nie ma wilgoci. Jeśli tak, oznacza to, że żywność nie była dobrze wysuszona i powinna być ponownie poddana suszeniu.

OSTRZEŻENIE!

Produkty przeznaczone do dłuższego przechowywania powinny być wkładane do pojemników dopiero po całkowitym wystygnięciu.

OBROBKA WSTĘPNA OWOCÓW

- Obróbka wstępna owoców zachowuje ich naturalny kolor i smak.
- Poniżej zaprezentowano kilka użytecznych wskazówek dotyczących tego, jak najlepiej przygotować owoce do suszenia.
- Przygotuj szklankę soku (najlepiej naturalnego). Pamiętaj o tym, że rodzaj soku musi być odpowiedni dla owoców przeznaczonych do suszenia. Przykładowo w przypadku jabłek należy użyć soku jabłkowego. Wymieszaj sok z 2 szklankami wody. Następnie wcześniej przygotowane do suszenia owoce (zob. „tabela” sposób przygotowania owoców do suszenia”) zanurz na 2 godziny w przygotowanej zalewie.

!!!! CZASY SUSZENIA ZAPREZENTOWANE W INSTRUKCJI OBSŁUGI NALEŻY TRAKTOWAĆ JAKO PRZYBLIŻONE !!!

Czas suszenia jest zależny od temperatury i wilgotności w pomieszczeniu, poziomu wilgotności żywności, grubości suszonych kawałków itd.

PRZYGOTOWANIE OWOCÓW DO SUSZENIA

Nazwa	Sposób przygotowania	Stan po wysuszeniu	Przybliżony czas suszenia (w godzinach)
Morela	Pokroić i wyjąć pestkę.	Miękka	13 - 28
Pomarańcza	Obrać i pokroić na długie paski.	Krucha	8 - 16
Ananas (świeży)	Obrać i pokroić na kawałki lub kwadraty.	Twardy	6 - 36
Ananas (konserwowy)	Odcedzić i odsączyć.	Miękki	6 - 36
Banan	Obrać i pokroić na plasterki.	Chrupki	8 - 38
Winogrona	Nie trzeba kroić.	Miękkie	8 - 38
Czereśnie	Nie trzeba wypestkować wcześniej (można pozbawić je pestek, gdy są połowicznie wysuszone).	Twarde	8 - 26
Gruszka	Obrać i pokroić na plasterki.	Miękka	8 - 30
Figa	Pokroić.	Twarda	6 - 26
Maliny	Nie trzeba kroić.	Miękkie	6 - 26
Brzoskwinia	W stanie półsuchym przekroić na pół i pozbawić pestki.	Miękkie	10 - 34
Daktyl	Wyjąć pestkę i pokroić na plasterki.	Twarde	6 - 26
Jabłko	Obrać, pozbawić pestek, pokroić na plasterki lub inne kawałki.	Miękkie	4 - 6

OBRÓBKĄ WSTĘPNĄ WARZYW

- Zalecamy wcześniejsze przygotowanie takich warzyw, jak: fasolka szparagowa, kalafior, brokuły, szparagi i ziemniaki. Ponieważ warzywa te są często używane jako dodatki, muszą zachować swój naturalny kolor.
- Jak gotować: przygotowane wcześniej warzywa wkładamy do garnka z gotującą się wodą na około 3-5 minut. Następnie wodę zlewamy, odsączamy warzywa i wkładamy do suszarki.

- Jeżeli mamy zamiar okrasić fasolkę szparagową, szparagi itd. aromatem cytryny, wkładamy je na około 2 minuty do soku z cytryny.

UWAGA:

POWYŻSZE ZALECENIA NALEŻY TRAKTOWAĆ JAK WSKAZÓWKI I NIE MA POTRZEBY ICH PRZESTRZEGANIA.

PRZYGOTOWANIE WARZYW DO SUSZENIA

Nazwa	Sposób przygotowania	Stan po wysuszeniu	Przybliżony czas suszenia (w godzinach)
Karczoch	Pokroić na plasterki (grubość ok. 34 mm).	Kruchy	5 - 13
Bakłażan	Obrać, pokroić na kawałki (grubość 6 – 12 mm).	Kruchy	6 - 18
Brokuł	Obrać i pokroić. Gotować na parze przez ok. 3 do 5 minut.	Kruchy	6 - 20
Grzyby	Pokroić na plasterki, lub suszyć w całości (małe grzyby).	Twarde	6 - 14
Fasolka szparagowa	Pokroić i gotować, dopóki nie staną się przezroczyste.	Kruche	8 - 26
Cukinia	Pokroić na kawałki (grubość ok. 6 mm).	Kruche	6 - 18
Kapusta	Obrać, pokroić na plasterki (grubość ok. 3 mm).	Twarda	6 - 14
Bruksełka	Przekroić na pół.	Chrupki	8 - 30
Kalafior	Gotować do miękkości a następnie suszyć.	Twardy	6 - 16
Ziemniaki	Pokroić na plasterki. Gotować przez 5-10 minut.	Chrupki	8 - 30
Cebula	Pokroić na cienkie kawałki.	Chrupki	8 - 14
Marchew	Gotować do miękkości. Pokroić na paski lub plasterki i suszyć.	Chrupki	8 - 14
Ogórek	Obrać i pokroić na plasterki.	Twardy	6 - 18
Papryka słodka	Pokroić na paski lub plasterki (grubość ok. 6 mm).	Chrupka	4 - 14
Pieprz	Nie trzeba kroić.	Twardy	8 - 14
Pietruszka	Wkładamy całe liście.	Chrupka	2 - 10
Pomidor	Obrać i pokroić na kawałki lub plasterki.	Twardy	8 - 24
Rabarbar	Obrać i pokroić na kawałki (grubość 3 mm).	Utrata wilgoci w roślinie	8 - 38
Burak ćwikłowy	Ugotować, pozostawić do wystygnięcia, odciąć korzenie i końcówki. Pokroić na plasterki.	Chrupka	8 - 26
Seler	Pokroić na kawałki (grubość 6 mm).	Chrupka	6 - 14
Cebula dymka	Pokroić na plasterki.	Chrupka	6 - 10
Szparagi	Pokroić na kawałki (grubość 2,5 mm).	Chrupka	6 - 14
Czosnek	Obrać i pokroić na plasterki.	Chrupka	6 - 16
Szpinak	Gotować do miękkości.	Chrupka	6 - 16

OBRÓBKĄ WSTĘPNĄ MIĘSA, RYB, DRÓB I DZICZYZNA.

- Aby suszenie było efektywne, należy suszyć mięso bez kości. Zalecamy zamarynowanie mięsa przed suszeniem, aby zachować jego naturalny smak i, żeby było bardziej miękkie. Do zalewy należy dodać sól, aby pomogła w pozbawieniu mięsa wody i zabezpieczyła przed zepsuciem.
- **Standardowa zalewa:**
 - 1 szklanka sosu sojowego
 - 1 ząbek czosnku, drobno pokrojony
 - 2 duże łyżki cukru
 - 1 1/2 łyżeczki soli
 - 1 łyżeczka suszonego pieprzu
 - Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać.

DRÓB

- Przed rozpoczęciem suszenia drób powinien być wstępnie obrobiony.
- Można go ugotować lub usmażyć.
- Suszymy przez około 2 do 8 godzin lub to momentu pozbawienia mięsa całej wilgoci.

RYBY

- Przed rozpoczęciem suszenia radzimy ugotować lub upiec w piekarniku (piec przez około 20 minut w temperaturze 200 °C lub do momentu, aż ryby zaczną się rozpadać).
- - Suszymy przez około 2 do 8 godzin lub to momentu odparowania całej wilgoci.

MIĘSO I DZICZYZNA

- Należy je przygotować, pokroić na małe kawałki i umieścić w suszarce na około 2 do 8 godzin lub do momentu odparowania całej wilgoci.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy się upewnić, czy urządzenie jest odłączone oraz, czy zdążyło już wystygnąć.

Wyczyść korpus urządzenia mokrą gąbką i wysusz.

Tacki do suszenia oraz pokrywę górną wyczyść gąbką nasączoną wodą z płynem do naczyń i wysusz je.

Elementy te można również umyć w zmywarce do naczyń.

Do czyszczenia urządzenia pod żadnym pozorem nie wolno używać metalowych szczotek, ściernych lub stałych środków czyszczących, ponieważ mogą uszkodzić jego powierzchnię.

INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI OPAKOWAŃ

Opakowania, w których dostarczono produkt powinny być dostarczone do punktu zapewniającego ich prawidłową utylizację.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych:

Po upływie czasu żywotności urządzenia lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, urządzenia nie wyrzucaj do domowych odpadów. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go w wyznaczonym miejscu zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

Nie wolno wyrzucać zużytych baterii do odpadów domowych, należy je oddać w miejsce zapewniające odpowiedni ich recykling.

SERWIS

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą. Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli dokonano zmian w konstrukcji lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE:

- naturalnego zużycia elementów ruchomych produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów używających się podczas normalnego użytkowania itd.),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzenia nim itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z produktem, używania nieodpowiednich akcesoriów bądź narzędzi itp.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku. Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.

DANE TECHNICZNE

MOC	350 W
NAPIĘCIE ZASILANIA	230 V, 50 Hz
ZAKRES TEMPERATUR	35 - 68 °C
ŚREDNICA TACKI	30,5 cm
ILOŚĆ TACEK	7