

Steba

GERMANY

ED 6

Elektronická sušička
Elektronická sušička
Suszarka elektryczna
Elektronikus élelmiszerszáritó
Elektronski sušilnik hrane



Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo

Obecné

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v interiéru a nesmí se používat ke komerčním účelům. Přečtěte si prosím důkladně návod k obsluze a uschovejte jej na bezpečném místě. Při předání spotřebiče další osobě jí předejte také tento návod. Spotřebič používejte výhradně dle popisu v návodu a dbejte na bezpečnostní informace. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody a poškození způsobená nedodržením tohoto návodu k obsluze.

Bezpečnostní informace

- Spotřebič připojte a používejte v souladu s parametry uvedenými na výrobním štítku.
- Spotřebič používejte pouze pokud není poškozený přívodní kabel. Zkontrolujte před každým použitím!
- Nedotýkejte se přívodního kabelu mokřýma rukama.
- Zástrčku připojujte pouze ke správně instalované a snadno přístupné zásuvce.
- K odpojení zástrčky uchopte vždy uchopte zástrčku – nikoliv kabel.
- Spotřebič odpojte vždy po každém použití nebo v případě závady.
- Netahejte za kabel. Neved'te jej přes ostré hrany ani jej příliš neohýbejte.
- Držte kabel mimo horkých ploch.
-  Spotřebič smí používat děti od 8 let věku a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o správném a bezpečném použití spotřebiče a porozuměly případným rizikům. Děti nesmí používat obaly jako hračku. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a starší bez dohledu.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče a připojovacího kabelu.
- Spotřebič neovládejte pomocí časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání!

- Spotřebič nepoužívejte venku ani ve vlhkém prostředí.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič po závadě, např. po pádu nebo poškození jiným způsobem.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nesprávné použití, které vyplývá z nedodržení návodu.
- Abyste zabránili nebezpečí, veškeré opravy spotřebiče, např. výměnu přívodního kabelu, musí provádět autorizované servisní středisko.
- Spotřebič používejte na pevném a rovném povrchu.
- Spotřebič je určený pro použití dle popisu v návodu.

Čištění

Odpojte zástrčku a spotřebič nechte vychladnout. Nikdy jej neponořujte do vody. Elektrické díly čistěte vlhkou utěrkou. Příhrádky a dvířka čistěte běžným mycím prostředkem a nechte vyschnout.

Obecné

Přirozená konzervace ovoce a zeleniny probíhá procesem sušení teplým vzduchem s teplotou 40°C – 70°C. Procesem sušení se odstraňuje veškerá vlhkost. Uchovají se vitamíny, minerály, nutriční hodnoty a chuť.

Po zchlazení pokrmu jej uložte v zavíratelné nádobě. Tak je můžete uchovat dlouhou dobu.

Je důležité zajistit, aby pokrm neobsahovaly žádnou zbytkovou vlhkost, protože ta může způsobit plísně.

Použití

Sušené ovoce jako je banán nebo tenké plátky jablek jsou zdravé pochoutky. Zvyšte pozornost při konzumaci sušených potravin malými dětmi. Sušenou zeleninu a bylinky můžete použít do vaření omáček a polévek. Sušenou zeleninu nebo ovoce můžete také nechat namočit přes noc.

Příprava

Kvalita sušených produktů je tak dobrá, jaká je kvalita čerstvých potravin. Proto používejte pouze umyté a čerstvé ovoce a zeleninu. Nepoužívejte přezrálé potraviny! Odstraňte jádra, stonky a pecky (kromě třešní). Ovoce neloupejte.

Ovoce nakrájejte na stejnoměrné kousky – tenké se vysuší rychleji. Abyste zabránili ztrátě barvy, potřete ovoce citronovou šťávou.

Dejte ovoce nakrájenou stranou nahoru na přihrádku – pokrmu nesmíte ukládat na sebe a vzdálenost mezi kousky musíte zvolit tak, aby mohl mezi nimi proudit vzduch.

Protože ovoce se suší různou rychlostí, umístěte podobné ovoce nebo zeleninu na jednu přihrádku. Usušené potraviny můžete vybrat během sušení a přidat další přihrádku. Zeleninu s pevnou strukturou blanšírujte 2 minuty v horké vodě.

Manipulace

- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte vlhkou utěrkou. Pak spusťte na přibližně 30 minut k odstranění případného zápachu z výroby.
- Spotřebič připojte k síťové zásuvce. Displej zobrazí OFF.
- Stiskněte tlačítko Ⓢ. Displej zobrazí naposledy nastavený čas. Po několika sekundách se spustí ventilátor.
- Stiskněte tlačítko Ⓢ. Zobrazí se naposledy nastavená teplota. Požadovanou teplotu můžete nastavit v 1 °C krocích od 35°C – 75°C.
- Pak stiskněte tlačítko času. Na displeji se zobrazí naposledy nastavený čas. Stisknutím tlačítka můžete čas nastavit v 30 minutových krocích.
- Displej zobrazí zbývajcí čas.
- Pokud chcete změnit teplotu během provozu, opět stiskněte tlačítko. Nastavená teplota bliká. Nyní nastavte novou požadovanou teplotu v krocích po 1 °C. Spotřebič pokračuje v provozu s nově nastavenou teplotou a zbývajcím časem.
- Po uplynutí času nebo po vypnutí spotřebiče ventilátor ještě běží několik sekund.

Příhrádky

Spotřebič se dodává se 6 nerezovými příhrádkami a jednou podložkou por bylinky. V závislosti na množství sušených pokrmů lze spotřebič uvést do provozu s jednou nebo šesti příhrádkami.

Podložka pro bylinky

Vložte podložku na bylinky na jednu z příhrádek. Položte bylinky na podložku a sušte je přibližně 5 hodin.

Bylinky

teplota		čas
Bazalka, saturejka, kopřiva dvoudomá, estragon, libeček, majoránka, oregáno, petržel, šalvěj, tymián	} 60°C	4 - 6 hodin

Květy

Bezový květ	60°C	4 - 6 hodin
Levandule	60°C	4 - 6 hodin
Heřmánek	60°C	4 - 6 hodin
Měsíček	60°C	4 - 6 hodin

Ovoce (odstraňte semínka, jádra a stonky)

Jablko, plátky (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 hodin
Hruška, plátky	70°C	5 - 6 hodin
Meruňka, odpeckovaná/čtvrtky	70°C	14 - 15 hodin, kůži dolů
Švestky, odpeckované/čtvrtky	70°C	14 - 15 hodin, kůži dolů
Broskve, odpeckované/čtvrtky	70°C	16 - 18 hodin, kůži dolů
Pomeranč, plátky (6 mm)	65°C	6 - 8 hodin
Citron, plátky (3 mm)	65°C	6 - 8 hodin
Banán, plátky (3 mm)	70°C	10 - 12 hodin

Zelenina

Cuketa, plátky (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hodin
Dýně, pásy (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hodin
Paprika, pásy (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hodin
Rajčata, čtvrtky (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hodin, kůži dolů
Cibule, krájená (5 mm)	65°C	6 – 8 hodin
Pórek, krájený (10 mm)	70°C	3 – 4 hodin
Mrkev, krájená (5 mm)	70°C	4 – 5 hodin
Celer, krájený (5 mm)	70°C	5 – 6 hodin
Houby, plátky (5-6 mm)	55°C	6 – 8 hodin, nemyjte

-  **Výsledek závisí na tloušťce plátků (měly by být mezi 2 a 4 mm) a vlhkosti potravin.**
- Uvedené teploty a časy jsou přibližné hodnoty a někdy se mohou značně odlišovat.
- Stav sušených pokrmů by měl být následující:
 - Bylinky/květy = drobivé
 - Ovoce = flexibilní
 - Zelenina = flexibilní/drobivá

Správná likvidace výrobku



Tento symbol označuje, že spotřebič se nesmí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem v rámci celé EU. K zabránění případnému negativnímu dopadu na životní prostředí nebo lidské zdraví z nekontrolované skládky dopadu jej recyklujte k podpoře využití druhotných surovin. K odevzdání starého spotřebiče jej odneste na příslušné sběrné místo nebo kontaktujte prodejce, kde jste spotřebič zakoupili. Převezme tento spotřebič k bezpečné recyklaci.

Likvidace obalu: Obalové materiály nevyhazujte. Odneste je do recyklačního střediska



Krabice: Papír odneste na sběrné místo.

Plastové obalové materiály a fólie dejte do určených sběrných nádob.

Servis a oprava:

V případě potřeby opravy spotřebiče kontaktujte vašeho prodejce nebo servisní středisko.

Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití.

Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Záruční a pozáruční servis zajišťuje JM servis s.r.o.

Zákaznické centrum Sezimovo Ústí

Adresa: Svépomoc 682, 391 02 Sezimovo Ústí 2

Kontaktní osoba: Ivana Holubová

Email: i.holubova@jm-servis.cz

Tel: 381215260

Provozní doba zákaznického centra: Po-Pá 09:00-12:00, 13:00-17:00

Web: www.jm-servis.cz

Pozn. zákaznické centrum slouží pro osobní kontakt se zákazníky a jako prodejna náhradních dílů a příslušenství.

Oprávérenské centrum Planá nad Lužnicí

Adresa: Průmyslová 458, 391 11 Planá nad Lužnicí

Kontaktní osoba: Jaroslava Taranzová

Email: jaroslava.taranzova@jm-servis.cz

Tel: 381261831

Pozn. V opravárenském centru jsou prováděny všeskeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací. Oprávérenské centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem. Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.

Všeobecné

Tento spotrebič je určený iba pre súkromné použitie v interiéri a nesmie sa používať na komerčné účely. Prečítajte si prosím dôkladne návod na obsluhu a uschovajte ho na bezpečnom mieste. Pri predaní alebo darovaní spotrebiča ďalšej osobe jej odovzdajte taktiež tento návod. Spotrebič používajte výhradne podľa opisu v návode a dbajte na bezpečnostné informácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody a poškodenia spôsobené nedodržaním tohto návodu na obsluhu.

Bezpečnostné informácie

- Spotrebič pripojte a používajte v súlade s parametrami uvedenými na výrobnom štítku.
- Spotrebič používajte iba pokiaľ nie je poškodený prírodný kábel. Skontrolujte pred každým použitím!
- Nedotýkajte sa prírodného kábla mokrými rukami.
- Zástrčku pripájajte len ku správne inštalovanej a ľahko prístupnej zásuvke.
- Pre odpojenie zástrčky uchopte vždy zástrčku – nie kábel.
- Spotrebič odpojte vždy po každom použití alebo v prípade poruchy.
- Neťahajte za prírodný kábel. Nevedzte prírodný kábel cez ostré hrany ani ho veľmi neohýbajte.
- Držte prírodný kábel mimo horúcich plôch.
-  Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o správnom a bezpečnom použití spotrebiča a porozumeli prípadným rizikám. Deti nesmú používať obaly ako hračku. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a staršie bez dozoru.
- Deti do 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča a prírodného kábla.
- Spotrebič neovládajte pomocou časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania!
- Spotrebič nepoužívajte vonku ani vo vlhkom prostredí.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody.

- Nikdy nepoužívajte spotrebič keď je pokazený, napr. po páde alebo poškodení iným spôsobom.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nesprávne použitie, ktoré vyplýva z nedodržania návodu.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu, všetky opravy spotrebiča, napr. výmenu prírodného kábla, musí vykonávať osoba z autorizovaného servisného strediska.
- Spotrebič používajte na pevnom a rovnom povrchu.
- Spotrebič je určený na použitie podľa opisu v návode.

Čistenie

Odpojte zástrčku a spotrebič nechajte vychladnúť. Nikdy ho neponárajte do vody. Elektrické diely čistite vlhkou utierkou. Priehradky a dvierka čistite bežným čistiacim prostriedkom a nechajte vyschnúť.

Všeobecné

Prirodzená konzervácia ovocia a zeleniny prebieha procesom sušenia teplým vzduchom s teplotou 40 °C – 70 °C. Procesom sušenia sa odstraňuje všetky vlhkosť. Uchovávajú sa vitamíny, minerály, nutričné hodnoty a chuť.

Po schladení pokrmu ho uložte v uzatvárateľnej nádobe.

Tak ho môžete uchovať dlhý čas.

Je dôležité zaistiť, aby pokrm neobsahovali žiadnu zvyškovú vlhkosť, pretože tá môže spôsobiť plesne.

Použitie

Sušené ovocie ako je banán alebo tenké plátky jablák sú zdravé pochúťky. Zvýšte pozornosť pri konzumácii sušených potravín malými deťmi. Sušenú zeleninu a bylinky môžete použiť do varenia omáčok a polievok. Sušenú zeleninu alebo ovocie môžete taktiež nechať namočiť cez noc.

Príprava

Kvalita sušených produktov je tak dobrá, aká je kvalita čerstvých potravín. Preto používajte iba umyté a čerstvé ovocie a zeleninu. Nepoužívajte prezreté potraviny! Odstráňte jadierka, stonky a kôstky (okrem čerešní). Ovocie nelúpte.

Ovocie nakrájajte na rovnomerné kúsky – tenké sa vysušia rýchlejšie. Aby ste zabránili strate farby, potrite ovocie citrónovou šťavou. Dajte ovocie nakrájanou stranou smerom hore na priehradku – pokrmy nesmiete ukladať na seba a vzdialenosť medzi kúskami musíte zvoliť tak, aby mohol medzi nimi prúdiť vzduch. Pretože ovocie sa suší rôznou rýchlosťou, umiestnite podobné ovocie alebo zeleninu na jednu priehradku. Vysušené potraviny môžete vybrať počas sušenia a pridať ďalšiu priehradku. Zeleninu s pevnou štruktúrou blanšírujte 2 minúty v horúcej vode.

Manipulácia

- Pred prvým použitím spotrebič vyčistite vlhkou utierkou. Potom spustíte na približne 30 minút na odstránenie prípadného zápachu z výroby.
- Spotrebič pripojte k sieťovej zásuvke. Displej zobrazí OFF.
- Stlačte tlačidlo Ⓢ. Displej zobrazí naposledy nastavený čas. Po niekoľkých sekundách sa spustí ventilátor.
- Stlačte tlačidlo Ⓢ. Zobrazí sa naposledy nastavená teplota. Požadovanú teplotu môžete nastaviť v 1 °C krokoch od 35°C – 75°C.
- Potom stlačte tlačidlo času. Na displeji sa zobrazí naposledy nastavený čas. Stlačením tlačidla môžete čas nastaviť v 30 minútových krokoch.
- Displej zobrazí zostávajúci čas.
- Pokiaľ chcete zmeniť teplotu počas prevádzky, opäť stlačte tlačidlo. Nastavená teplota bliká. Teraz nastavte novú požadovanú teplotu v krokoch po 1 °C. Spotrebič pokračuje v prevádzke s novo nastavenou teplotou a zostávajúcim časom.
- Po uplynutí času alebo po vypnutí spotrebiča je ventilátor zapnutý ešte niekoľko sekúnd.

Priehradky

Spotrebič sa dodáva so 6 nerezovými priehradkami a jednou podložkou pre bylinky. V závislosti od množstva sušených pokrmov môžete spotrebič uviesť do prevádzky s jednou alebo šiestimi priehradkami.

Podložka pre bylinky

Vložte podložku pre bylinky na jednu z priehradiek. Položte bylinky na podložku a sušte ich približne 5 hodín.

Bylinky

	teplota	čas
Bazalka, saturejka, žihľava dvojdómá, estragón, ligurček, majoránka, oregano, petržlen, šalvia, tymián	} 60°C	4 - 6 hodín

Kvety

Bázový kvet	60°C	4 - 6 hodín
Levanduľa	60°C	4 - 6 hodín
Harmanček	60°C	4 - 6 hodín
Nechtík	60°C	4 - 6 hodín

Ovocie (odstráňte semenka, jadierka a stonky)

Jablko, plátky (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 hodín
Hruška, plátky	70°C	5 - 6 hodín
Marhuľa, odkôstkované/štvrtiny	70°C	14 - 15 hodín, kožou dole
Slivky, odkôstkované/štvrtiny	70°C	14 - 15 hodín, kožou dole
Broskyne, odkôstkované/štvrtiny	70°C	16 - 18 hodín, kožou dole
Pomaranč, plátky (6 mm)	65°C	6 - 8 hodín
Citrón, plátky (3 mm)	65°C	6 - 8 hodín
Banán, plátky (3 mm)	70°C	10 - 12 hodín

Zelenina

Cuketa, plátky (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hodín
Tekvica, pásiky (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hodín
Paprika, pásiky (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hodín
Paradajky, štvrtiny (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hodín, kožou dole
Cibuľa, krájaná (5 mm)	65°C	6 – 8 hodín
Pór, krájaný (10 mm)	70°C	3 – 4 hodín
Mrkva, krájaná (5 mm)	70°C	4 – 5 hodín
Zeler, krájaný (5 mm)	70°C	5 – 6 hodín
Huby, plátky (5-6 mm)	55°C	6 – 8 hodín, neumývajte

-  **Výsledok závisí od hrúbky plátkov (mali by byť medzi 2 a 4 mm) a vlhkosti potravín.**
- Uvedené teploty a časy sú približné hodnoty a niekedy sa môžu výrazne odlišovať.
- Stav sušených pokrmov by mal byť nasledujúci:
 - Bylinky/kvety = drobivé
 - Ovocie = flexibilné
 - Zelenina = flexibilná/drobivá

Správna likvidácia výrobku



Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie likvidovať spoločne s bežným komunálnym odpadom v rámci celej EÚ.

Pre zabránenie prípadnému negatívnemu dopadu na životné prostredie alebo ľudské zdravie z nekontrolovanej skládky odpadu ho recyklujte na podporu využitia druhotných surovín.

Pre odovzdanie starého spotrebiča ho odneste na príslušné zberné miesto alebo kontaktujte predajcu, kde ste spotrebič zakúpili.

Odovzdajte tento spotrebič na bezpečnú recykláciu.

Likvidácia obalu: Obalové materiály nevyhadzujte. Odneste ich do recyklačného strediska.



Kartón: Papier odneste na zberné miesto.

Umelohmotné obalové materiály a fólie odhodťte do určených zberných nádob.

Servis a oprava:

V prípade potreby opravy spotrebiča kontaktujte vášho predajcu alebo servisné stredisko.

Záručné podmienky

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Táto záruka platí len vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu.

Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, ak bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodení vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priebrada č.8

013 42 Horný Hričov.

tel./fax: +421 41 5680 171, 173

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes@eslovakia.sk

Ogólne

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku prywatnego we wnętrzach i nie może być używane w celach komercyjnych. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji obsługi i odłożenie jej w bezpieczne miejsce. Przy sprzedaży lub przekazaniu urządzenia innej osobie, przekaz jej również instrukcję. Urządzenia używaj wyłącznie zgodnie z opisem zawartym w instrukcji i zgodnie z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wypadki i szkody spowodowane niestosowaniem się do instrukcji.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie podłącz i używaj zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Urządzenia używać tylko jeżeli nie jest uszkodzony przewód zasilający. Sprawdź przed każdym użyciem!
- Nie dotykać przewodu zasilającego mokrymi rękami.
- Wtyczkę podłączać tylko do odpowiednio zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka.
- Aby odłączyć wtyczkę, ciągnij zawsze wtyczkę – nie przewód.
- Urządzenie odłączyć zawsze po każdym użyciu lub w przypadku awarii.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający. Nie ciągnąć przewodu przez ostre krawędzie, ani go bardzo nie zginać.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
-  Urządzenia mogą używać dzieci od 8 roku życia i starsze i osoby z ograniczonymi fizycznymi, zmysłowymi lub mentalnymi umiejętnościami lub bez dostatecznych umiejętności i wiedzy, jeżeli są pod opieką lub zostały pouczone o właściwym i bezpiecznym użyciu urządzenia i rozumieją ewentualne zagrożenia. Dzieci nie mogą używać opakowania do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia i starsze bez opieki.
- Dzieci do lat 8 trzymać poza zasięgiem urządzenia i przewodu zasilającego.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą czasomierza lub systemu zdalnego sterowania!

- Nie używać urządzenia na zewnątrz ani w wilgotnym otoczeniu.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nigdy nie używaj urządzenia gdy jest uszkodzone, np. po upadku lub uszkodzeniu w inny sposób.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe używanie, wynikające z nieprzestrzegania instrukcji.
- Aby zapobiec niebezpieczeństwu, wszystkie naprawy urządzenia, np. wymianę przewodu zasilającego, musi wykonywać osoba z autoryzowanego serwisu.
- Urządzenia używać na pewnej i równej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku według instrukcji.

Czyszczenie

Odłącz wtyczkę a urządzenie pozostaw do wychłodnięcia. Nigdy nie zanurzaj go w wodzie. Elementy elektryczne czyść wilgotną ścierką. Przegródki i drzwiczki czyść zwykłym środkiem czyszczącym i pozostaw do wyschnięcia.

Ogólne

Naturalna konserwacja owoców i warzyw przebiega procesem suszenia ciepłym powietrzem o temp. 40 °C – 70 °C. Proces suszenia usuwa wszelką wilgoć. Zachowują się witaminy, minerały, wartości odżywcze i smak.

Po schłodzeniu pożywienia przechowywać je w zamkniętym pojemniku. Można je tak przechowywać przez długi czas.

Ważne jest zapewnienie, aby pożywienie nie zawierało żadnej wilgoci, co mogłoby powodować pleśnienie.

Używanie

Suszone owoce takie jak banan lub cienkie płátky jabłek to zdrowe przekąski. Bądź uważny przy konsumowaniu suszonych pokarmów przez małe dzieci. Suszonych warzyw i ziół można użyć do gotowania sosów i zup. Suszone warzywa i owoce można zostawić do namoczenia przez noc.

Przygotowanie

Jakość suszonych produktów jest tak dobra, jaka jest jakość świeżych produktów. Dlatego używaj tylko umytych i świeżych owoców i warzyw. Nie używaj przejrzałych owoców i warzyw! Usuń nasiona, łodygi i pestki (oprócz czereśni). Owoce nie rozłupywać. Owoce pokroić w równe kawałki – cienkie wysuszą się szybciej. Aby zapobiec utracie koloru, potrzyj owoce sokiem z cytryny. Włóż owoce nakrojoną stroną kierunkiem do góry na przegródkę – nie układaj pokarmu na sobie a odległość między kawałkami musisz wybrać tak, aby mogło między nimi przepływać powietrze. Ponieważ owoce suszy się z różną prędkością, umieść podobne owoce lub warzywa na jednej przegródce. Wysuszone pokarmy można wyjąć podczas suszenia i dodać kolejną przegrodę. Warzywa o mocnej strukturze blanszować 2 minuty w gorącej wodzie.

Obsługa

- Przed pierwszym użyciem wyczyść urządzenie wilgotną ścierką. Potem włącz na około 30 minut aby pozbyć się ewentualnego zapachu z produkcji.
- Podłącz urządzenie do gniazdka. Wyświetlacz pokaże OFF.
- Naciśnij . Na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona godzina. Po kilku sekundach włączy się wentylator.
- Naciśnij . Na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Temperaturę można ustawić w 1 °C krokach od 35°C – 75°C.
- Następnie naciśnij przycisk czasu. Na wyświetlaczu pojawi się ostatni ustawiony czas. Naciskając przycisk możesz ustawić czas w 30 minutowych krokach.
- Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
- Jeżeli chcesz zmienić temperaturę w trakcie pracy, znów naciśnij przycisk. Ustawiona temperatura mruga. Teraz ustaw nową temperaturę w krokach po 1 °C. Urządzenie kontynuuje pracę z nowo ustawioną temperaturą i pozostałym czasem.
- Po upływie czasu lub po wyłączeniu urządzenia wentylator jest włączony jeszcze kilka sekund.

Przegródki

Urządzenie jest dostarczane z 6 nierdzewnymi przegródkami i jedną podkładką na zioła. W zależności od ilości suszonych pokarmów możesz włączyć urządzenie z jedną lub sześcioma przegródkami.

Podkładka na zioła

Włóż podkładkę na zioła na jedną z przegródek. Połóż zioła na podkładkę i susz je około 5 godzin.

Zioła

	temperatura	czas
Bazylia, cząber, pokrzywa, estragon, lubczyk, majeranek, oregano, pietruszka, szalwia, tymianek	} 60°C	4 - 6 godzin

Kwiaty

Kwiat bzu czarnego	60°C	4 - 6 godzin
Lawenda	60°C	4 - 6 godzin
Rumianek	60°C	4 - 6 godzin
Nagietek	60°C	4 - 6 godzin

Owoce (usuń nasiona i łodygi)

Jabłko, plastry (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 godzin
Gruszka, plastry	70°C	5 - 6 godzin
Morela, wypestkowane/ćwiartki	70°C	14 - 15 godzin, skórką w dół
Śliwki, wypestkowane/ćwiartki	70°C	14 - 15 godzin, skórką w dół
Brzoskwinie wypestkowane/ćwiartki	70°C	16 - 18 godzin, skórką w dół
Pomarańcze, plastry (6 mm)	65°C	6 - 8 godzin
Cytryna, plastry (3 mm)	65°C	6 - 8 godzin
Banan, plastry (3 mm)	70°C	10 - 12 godzin

Warzywa

Cukinia, plastry (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 godzin
Dynia, paski (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 godzin
Papryka, paski (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 godzin
Pomidory, ćwiartki (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 godzin, skórką w dół
Cebula, krojona (5 mm)	65°C	6 – 8 godzin
Por, krojony (10 mm)	70°C	3 – 4 godzin
Marchew, krojona (5 mm)	70°C	4 – 5 godzin
Seler, krojony (5 mm)	70°C	5 – 6 godzin
Grzyby, plastry (5-6 mm)	55°C	6 – 8 godzin, nie myć

-  **Efekty są zależne od grubości plastrów (powinny być między 2 a 4 mm) i wilgotności pokarmów.**
- Podane temperatury i czasy to wartości przybliżone i czasem mogą się wyraźnie różnić.
- Stan suszonych pokarmów powinien być następujący:
 - Zioła/kwiaty = kruche
 - Owoce = elastyczne
 - Warzywa = elastyczne/kruche

Prawidłowa likwidacja produktu



Ten symbol oznacza, że urządzenia nie można likwidować razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi w ramach całej UE. Aby zapobiec ewentualnemu negatywnemu wpływowi na środowisko żywe albo zdrowie ludzkie z niekontrolowanych składowisk odpadów poddaj je recyklingowi, aby wesprzeć wykorzystanie surowców wtórnych.

Aby oddać stare urządzenie zanieś je w odpowiednie miejsce zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Oddaj urządzenie do bezpiecznego recyklingu.

Likwidacja opakowania: Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych. Zabierz je do punktu zbiórki surowców wtórnych.



Karton: Papier odnieś do punktu zbiórki.

Opakowania z tworzyw sztucznych i folie wyrzuć do wyznaczonych pojemników.

Serwis i naprawa:

W przypadku konieczności naprawy urządzenia skontaktuj się ze sprzedawcą lub serwisem.

Okres i warunki gwarancji

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

Általános tudnivalók

A készülék beltéri magánhasználatra készült, kereskedelmi célokra nem használható. Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Amennyiben továbbadja valakinek a készüléket, mellékelje hozzá ezt az útmutatót is. A készülék csak az útmutatóban ismertetett módon használható, és be kell tartani a biztonsági előírásokat. A gyártó nem vállalja a felelősséget az útmutatóban ismertetett figyelmeztetések mellőzése miatti sérülésekért és anyagi károkért.

Biztonsági tudnivalók

- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz az adatlapon feltüntetett értékek szerint.
- A készüléket csak sértetlen tápkábelrel szabad használni. Ellenőrizze minden használat előtt!
- Ne érjen nedves kézzel a tápkábel csatlakozójához.
- Csatlakoztassa a készüléket egy helyesen beszerelt és könnyen hozzáférhető fali aljzathoz.
- A készülék leválasztásánál mindig a csatlakozót kell húzni.
- Használat után és rendellenesség esetén áramtalanítsa a készüléket.
- Ne rángassa a kábelt. Ne vezesse a kábelt éles felületeken, és ne nyomja össze.
- Óvja a kábelt a forró felületektől.
- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyerekek, és csökkent fizikai, mentális vagy érzékszervi képességű, valamint kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben ügyelnek rájuk, vagy kellő információkat kaptak a készülék használatát illetően a biztonságukért felelős személytől.
-  • Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a csomagolással. A készülék tisztítását és ápolását nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek felügyelet nélkül.
- Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyerekeket a készüléktől és a tápkábeltől.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányítós rendszerrel!
- Ne hagyja a készüléket a szabadban, vagy egy nedves helyen.

- Soha ne merítse vízbe a készüléket.
- Ne használjon hibás készüléket, például ha leesett, vagy más módon megsérült.
- A gyártó nem vállalja felelősséget az útmutató mellőzése miatt fellépő károkért.
- A fennálló veszélyek elkerülése végett a javításokat, pl. egy kábelcserét, csak a márkaszervizben végezhetik el.
- Helyezze a készüléket egy szilárd és egyenes felületre.
- A készüléket csak az útmutatóban ismertetett módon szabad használni.

Tisztítás

Tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramkorról, és hagyja kihűlni. Soha ne merítse vízbe a készüléket. Az elektromos részeket törölje le egy nedves konyharuhával. A tálcákat és az ajtót tisztítsa meg tisztítószerves vízzel, és szárítsa meg.

Tudnivalók

A zöldség és gyümölcs természetes konzerválása meleg levegő alkalmazásával zajlik 40°C – 70°C hőmérsékleten. Az aszalás során az élelmiszer elveszíti teljes nedvességtartalmát. Az étel megőrzi vitamintartalmát, az ásványi anyagokat, tápértékét és ízét. Kihűlés után tárolja a szárított élelmiszert zárható edényekben. Ilyen módon hosszú ideig fogyasztható marad.

Fontos, hogy az élelmiszer ne tartalmazzon semmilyen nedvességet, mert ez penész képződését okozhatja.

Használat

Az aszalt gyümölcs - pl. a banán vagy a vékony almaszeletek - egészséges ínycsiklós. Kicsi gyermekekre ügyelni kell szárított élelmiszer fogyasztása közben. A szárított zöldségek, fűszerek mártások és levesek főzéséhez is használhatók. A szárított zöldséget vagy gyümölcsöt egész éjszakára be lehet áztatni.

Előkészítés

A szárított élelmiszer minősége csak olyan jó lehet, mint a friss élelmiszeré. Aszaláshoz csak megmosott, friss zöldséget és gyümölcsöt használjon. Ne használjon túlérett élelmiszert! Távolítsa el a magházat, szárazakat és a magokat (a cseresznyemagok kivételével). Ne hámozza meg a gyümölcsöt.

Vágja egyenletes darabokra– a vékony szeletek hamarabb megszáradnak. A gyümölcsöt citromlével is meglocsolhatja, ez megelőzi a színelváltozást.

Tegye a gyümölcsöt a tálcára, vágott felületével felfelé –úgy, hogy az egyes darabok ne fedjék egymást, és hagyjon köztük annyi távolságot, hogy a levegő szabadon áramolhasson.

Mivel a gyümölcs különböző gyorsasággal szárad, az azonos fajtájú zöldséget vagy gyümölcsöt helyezze közös tálcákra. A már száraz élelmiszert vegye ki, és behelyezhet újabb tálcákat. A szilárd állagú zöldséget főzze elő 2 percig forrásban levő vízben.

A készülék használata

- Első használat előtt tisztítsa meg a készüléket egy nedves törülközővel. Kapcsolja be és működtesse kb. 30 percig, hogy kipárologjanak a gyártási szagok a készülékből.
- Csatlakoztassa a készüléket. A kijelzőn az OFF látható.
- Nyomja meg a Ⓢ gombot. A kijelzőn az utolsó beállított idő látható. Néhány másodperc múlva bekapcsol a ventilátor.
- Nyomja meg a Ⓢ gombot. Megjelenik az utolsó beállított hőmérséklet. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet 1 °C lépésekben, 35°C – 75°C között.
- Nyomja meg az óra gombját. A kijelzőn az utolsó beállított idő látható. A gomb megnyomásával állítsa be az időt 30 perces lépésekben.
- A kijelző a maradék időt ábrázolja.
- Ha a működés alatt meg akarja változtatni a hőmérsékletet, ismét nyomja meg a gombot. Villog a beállított hőmérséklet. Most állítsa be a hőmérsékletet 1 °C lépésekben. A készülék tovább üzemel az új hőmérsékleten, amíg letelik a hátralevő idő.
- Ha letelt a beállított idő, vagy kikapcsolja a készüléket, a ventilátor még néhány másodpercig működni fog.

Tálcák

A készülékhez 6 rozsdamentes tálca és egy fűszeralátét tartozik. A szárított élelmiszer mennyiségétől függően a készüléket egyszerre 1-6 tálcával lehet használni.

Fűszeralátét

Helyezze a fűszeralátétet az egyik tálcára. Szárítsa kb. 5 órán át az alátétre helyezett fűszereket.

Fűszerek

Hőm.	Idő
Bazsalikom, borsika, csalán, tárkony, lestyán, majoránna, szurokfű, petrezselyem, zsálya, kakukkfű	60°C 4 - 6 óra

Virágok

Bodzavirág	60°C	4 - 6 óra
Levendula	60°C	4 - 6 óra
Kamilla	60°C	4 - 6 óra
Körömvirág	60°C	4 - 6 óra

Gyümölcs (távolítsa el a magokat és a szárazakat)

Alma, szeletelve (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 óra
Körte, szeletelve	70°C	5 - 6 óra
Sárgabarack, kimag./negyedek	70°C	14 - 15 óra, héjával lefelé
Szilva kimagozva/negyedek	70°C	14 - 15 óra, héjával lefelé
Barack, kimagozva/negyedek	70°C	16 - 18 óra, héjával lefelé
Narancs, szeletelve (6 mm) Citrom,	65°C	6 - 8 óra
szeletelve (3 mm)	65°C	6 - 8 óra
Banán, szeletelve (3 mm)	70°C	10 - 12 óra

Zöldség

Cukkini, szeletelve (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 óra
Tök, felcsíkozva (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 óra
Paprika, felcsíkozva (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 óra
Paradicsom, negyedek (3-4mm)	65°C	6 – 8 óra, héjával lefelé
Vöröshagyma, szeletelve (5 mm)	65°C	6 – 8 óra
Póré, szeletelve (10mm) Répa,	70°C	3 – 4 óra
szeletelve (5 mm) Zeller, szeletelve	70°C	4 – 5 óra
(5mm) Gomba, szeletelve (5-6 mm)	70°C	5 – 6 óra
	55°C	6 – 8 óra, nem mossza meg

-  **A végeredményt a szeletek vastagsága (ideális 2-4 mm között) és nedvességtartalma határozza meg.**
- A fenti hőmérsékletek és idők csak hozzávetőleges értékek, a valódi értékek ettől erősen eltérőek is lehetnek.
- A helyesen szárított élelmiszer állapota:
- Fűszer/virág = törékeny
- Gyümölcs = ruganyos
- Zöldség = ruganyos/törékeny

A készülék helyes likvidálása



Ez az ikon arra figyelmeztet, hogy az EU államaiban ezt a terméket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt kidobni. A környezet és az emberi egészség védelme érdekében a használt elektronikus termékeket egy újrahasznosításra specializált telepen kell leadni. Így Ön is hozzájárulhat az értékes nyersanyagok újrahasznosításához. Kérjük, hogy vigye a használt terméket a helyi gyűjtőtelepre, vagy forduljon az eladóhoz, ahol a terméket vásárolta. Ott is átvehetik a használt elektromos készüléket újrahasznosítás céljából.

A csomagolás likvidálása: Ne dobja szemétkébe a csomagolóanyagot. Vigye el egy gyűjtőhelyre.



Doboz: A papírt adja le egy papírgyűjtő telepen.

A műanyagból és fóliából készült csomagolást dobja egy megfelelő konténerbe.

Szerviz és javítás:

Szükség esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a márkaszervizhez.

Jótállási feltételek

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva.

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

Splošno

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo v notranjih prostorih, ne sme se uporabljati v komercialne namene. Natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Uporabljajte napravo v skladu z navodili za uporabo in upoštevajte varnostne napotke. Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.

Varnostni napotki

- Napravo priključite in uporabljajte le v skladu s tehničnimi specifikacijami, navedenimi na tablici.
- Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan napajalni kabel. Pred vsako uporabo preverite stanje aparata!
- Ne dotikajte se napajalnega kabla z mokrimi rokami.
- Vtič priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno električno vtičnico.
- Ko želite aparat izključiti, ne vlecite za napajalni kabel, ampak za vtič!
- Po vsaki uporabi ali v primeru okvare izvlecite vtič iz vtičnice.
- Ne vlecite za napajalni kabel. Ne vlecite ga preko ostrih robov in ne pregibajte ga preveč.
- Pazite, da se priključni kabel ne dotika vročih površin.
-  Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, in razumejo. Otroci ne smejo uporabljati embalaže kot igračo. Otroci nad 8 let lahko čistijo in vzdržujejo aparat samo pod nadzorom.
- otroci do 8 let naj se ne nahajajo v bližini aparata in kabla.
- Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom!
- Aparata ne uporabljajte na prostem ali v vlažnem okolju.
- Aparata ne potaplajte v vodo.
- Ne uporabljajte aparata po okvari, na primer po padcu ali kakšni drugi poškodbi.

- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.
- Iz varnostnih razlogov sme vsa popravila, npr. menjavo napajalnega kabla, izvajati samo pooblaščen servisni center.
- Napravo uporabljajte na ravnem in stabilnem mestu.
- Uporabljajte napravo v skladu z navodili za uporabo.

Čiščenje

Odsklopite napajanje aparata in pustite ga, da se ohladi. Nikoli ne potapljajte naprave v vodo. Električne dele čistite samo z vlažno krpo. Pladnje in pokrov pomijte z detergentom in vodo, posušite.

Splošno

Naraven način konzerviranja sadja in zelenjave, s sušenjem s toplim zrakom s temperaturo 40 °C - 70 °C. Proces sušenja odstrani vso vlago. Vitamini, minerali in hranilna vrednost se ohranijo, okus pa je izrazitejši.

Ko se hrana ohladi, jo shranite v zaprti posodi. Tako jo lahko hranite dalj časa.

Treba je zagotoviti, da živila ne vsebujejo preostale vlage, saj bi lahko povzročila plesen.

Uporaba

Suho sadje, kot so banane ali tanke rezine jabolk, so zdrave dobrote. Bodite previdni, kadar dajete sušeno sadje majhnim otrokom. Sušeno zelenjavo in zelišča lahko uporabite za kuhanje omak in juh. Sušeno zelenjavo ali sadje lahko namočite čez noč.

Priprava

Kakovost sušene hrane je enaka kot kakovost svežih živil. Za sušenje uporabite oprano in sveže sadje ter zelenjavo. Ne uporabljajte prezrelega sadja! Odstranite pečke, peclje in koščice (razen češenj). Sadja ne lupite.

Narežite živila na enakomerne koščke - tanke rezine se hitreje posušijo. Da sadje ne bi spremenilo barve, ga namažite z limoninim sokom. Sadje dajte na pladenj z rezo stranjo navzgor - koščki se ne smejo prekrivati in razdalja med njimi naj bo taka, da bo omogočen dober pretok zraka.

Ker se sadje suši pri različnih hitrostih, postavite podobno sadje ali zelenjavo na en pladenj. Posušena živila lahko med sušenjem vzamete ven in dodate drug pladenj. Zelenjavo s trdo strukturo je treba pred tem 2 minuti blanširati v vroči vodi.

Ravnanje

- Pred prvo uporabo aparat z vlažno krpo. Nato ga vklopite za približno 30 minut, da se odstrani neprijeten vonj iz proizvodnje.
- Aparat priključite na omrežno vtičnico. Na zaslonu se prikaže OFF.
- Pritisnite na tipko Ⓢ. Na zaslonu se prikaže nastavljeni čas. Čez nekaj sekund se vklopi ventilator.
- Pritisnite na tipko Ⓢ. Prikaže se nazadnje nastavljena temperatura. Temperaturo lahko nastavite v korakih po 1 °C od 35 °C - 75 °C.
- Nato pritisnite na tipko za čas. Na zaslonu se prikaže nazadnje nastavljeni čas. S pritiskom na tipko lahko nastavite čas v korakih po 30 minut.
- Na zaslonu se prikaže preostali čas.
- Če želite spremeniti temperaturo med delovanjem, znova pritisnite na tipko. Nastavljena temperatura utripa. Sedaj nastavite novo zeleno temperaturo v korakih po 1 °C. Aparat deluje naprej z novo nastavljeno temperaturo in preostalim časom.
- Ventilator deluje še nekaj minut po izteku časa ali izklopu aparata.

Pladnji

Aparat ima 6 pladnjev iz nerjavnega jekla in en podstavek za zelišča. Aparat lahko uporabljate glede na količino hrane, ki jo želite posušiti, z enim do šest pladnjev.

Podstavek za zelišča

Podstavek za zelišča dajte na pladenj. Razgrnite zelišča na podstavek in sušite približno 5 ur.

Zelišča

temperatura	čas
Bazilika, šetraj, kopriva, pehtran, luštrek, majaron, origano, peteršilj, žajbelj, timijan	60°C 4 - 6 ur

Cvetovi

Bezgov cvet	60°C	4 - 6 ur
Sivka	60°C	4 - 6 ur
Kamilica	60°C	4 - 6 ur
Ognjič	60°C	4 - 6 ur

Sadje (koščice, pečke in peclje)

Jabolka, rezine (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 ur
Hruške, rezine	70°C	5 - 6 ur
Marelice, izkoščičene/četrtine	70°C	14 - 15 ur, z lupino navzdol
Slive, izkoščičene/četrtine	70°C	14 - 15 ur, z lupino navzdol
Breskve, izkoščičene/četrtine	70°C	16 - 18 ur, z lupino navzdol
Pomaranče, rezine (6 mm)	65°C	6 - 8 ur
Limone, rezine (3 mm)	65°C	6 - 8 ur
Banane, rezine (3 mm)	70°C	10 - 12 ur

Zelenjava

Bučke, rezine (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 ur
Buče, trakovi (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 ur
Paprika, trakovi (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 ur
Paradižnik, (3 - 4 mm) Čebula, narezana (5 mm)	65°C	6 - 8 ur, z lupino navzdol
Por, narezan (10 mm)	70°C	3 - 4 ure
Korenček, narezan (5 mm)	70°C	4 - 5 ur
Zelena, narezana (5 mm)	70°C	5 - 6 ur
Gobe, rezine (5-6 mm)	55°C	6 - 8 ur, ne prati

-  **Čas sušenja hrane je odvisen od debeline rezin (naj bodo med 2 in 4 mm) in vlage v živilih.**
- Temperature in časi so približni ter se včasih lahko zelo razlikujejo.
- Stanje posušenih živil mora biti: Zelišča/cvetovi = drobljivi
Sadje = prožno
Zelenjava = prožna/drobljiva

Odstranitev izdelka



Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavržiti skupaj z gospodinjskimi odpadki v državah članicah EU.

Da bi se izognili morebitnim negativnim vplivom na okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanih odlagališč odpadkov, aparat odstranite na pravilen način, da se ohranijo dragoceni viri. Dotrajan aparat predajte na zbirno mesto ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste kupili aparat. Le-ti poskrbijo za varno recikliranje.

Odstranitev embalaže: Ne mečite embalaže med komunalne odpadke. Odnosite jo na zbirno mesto.



Karton: Papir odnesite na zbirno mesto. Plastične embalažne materiale in folije dajte v posebne zabojnike.

Servis in popravilo:

Če potrebujete popravilo, se obrnite na vašega prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo.

Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.