

Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 3-13

Elektrická teplovzdušná sušička potravin • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 14-24

Electric hot-air food dryer • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 25-35

Elektromos forrólevegős élelmiszerszáritó • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 36-46

Suszarka elektryczna do żywności • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 47-57

Mariana / Daria



30/5/2016

eta

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	3
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO FUNKCE (obr. 1)	5
	III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ	7
	IV. ÚDRŽBA	11
	V. EKOLOGIE	12
	VI. TECHNICKÁ DATA	12
SK	I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA	14
	II. OPIS SPOTREBIČA A JEHO FUNKCIA (obr. 1)	16
	III. PRÍPRAVA A POUŽITIE	18
	IV. ÚDRŽBA	22
	V. EKOLÓGIA	23
	VI. TECHNICKÉ ÚDAJE	23
GB	I. SAFETY WARNINGS	25
	II. APPLIANCE DESCRIPTION AND ITS FUNCTIONS (Fig. 1)	27
	III. PREPARATION AND USE	29
	IV. MAINTENANCE	33
	V. ENVIRONMENTAL PROTECTION	34
	VI. TECHNICAL DATA	34
HU	I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	36
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS ANNAK MŰKÖDÉSE LEÍRÁSA (1. ábra)	38
	III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLATBAVÉTEL	40
	IV. KARBANTARTÁS	44
	V. ÖKOLÓGIA	45
	VI. MŰSZAKI ADATOK	45
PL	I. OSTRZEŻNIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA	47
	II. OPIS URZĄDZENIA I JEGO FUNKCJA (rys. 1)	49
	III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE	51
	IV. KONSERWACJA	55
	V. EKOLOGIA	56
	VI. DANE TECHNICZNE	56

NÁVOD K OBSLUZE

Sušení je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin. Sušením se většinou zpracovávají běžné druhy ovoce, zeleniny a lesních plodů. Můžete tak zpracovávat i drobné ovoce (např. rybíz, angrešt, jahody). V sušičce se kvalitně usuší i byliny, květiny nebo listy, které si uchovávají léčivé účinky a svoji původní barvu. Velmi dobře a rychle se suší houby, které si zachovávají barvu, chuť i vůni. Na rozdíl od běžného dlouhodobého uchovávání potravin (např. zavařování, zmrazování) se šetrným sušením zachovává až 80 % vitamínů, minerálních a stopových látek a zkoncentrují se aromatické látky, čímž jsou sušené potraviny chutnější. Nejlepší způsob jak být úspěšný, je používat tento návod jako jakousi příručku a poté měnit techniku sušení podle Vašich předchozích výsledků. Je užitečné dělat si záznamy této činnosti a jejich výsledků. Záznamy množství potravin před a po sušení, délka času sušení, výsledek sušení atd. mohou být užitečné informace pro dosažení dobré kvality sušených potravin.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Spotřebič nenechávejte v provozu bez dozoru a kontrolujte ho průběžně po celou dobu přípravy potravin.
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.

- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokřými rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Základní jednotku nikdy neponořujte do vody (ani částečně) ani nemyjte pod proudem vody!**
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Při prvním zapnutí spotřebiče může dojít k případnému krátkému, mírnému zakouření, které není na závadu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, vařič, trouba, gril**), hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy atd.**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla atd.**).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Sušičku nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení výrobků z textilu, obuvi atd.**) než doporučuje výrobce.
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je přepínač **A1** v poloze **0** (vypnuto) a po ukončení sušení vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- **Při manipulaci se sušičkou a příslušenstvím (sítí) postupujte opatrně, mohou být horké!**
- Spotřebič nepřenášejte, pokud je horký.
- Otvory pro průchod vzduchu se nesmí zakrývat. Do otvorů nevsunujte ani nevhazujte žádné předměty.
- Nepokládejte zapnutou sušičku na měkké povrchy (např. **postel, podložky, koberce**).
- Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly nečistoty (např. **chuchvalce prachu, vlasy apod.**). V případě nasátí a usazení nečistot uvnitř spotřebiče proveďte jeho vyčištění (viz odst. **IV. ÚDRŽBA**).
- Když se spotřebič přehřeje, vstoupí v činnost automatická tepelná pojistka a přeruší přívod el. proudu. Pokud k tomu dojde, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě. Pak odstraňte případné viditelné překážky bránící toku vzduchu a nechejte spotřebič vychladnout.

- Před údržbou nebo uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.
- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO FUNKCE (obr. 1)

Sušení (dehydrování) je metoda zahřátí potravin a následně odpaření vody. Většina potravin uvolňuje vlhkost rychle v prvních stádiích sušení. To znamená, že mohou absorbovat velká množství tepla a vytvářet značné množství páry. Pohonná jednotka nasává vzduchu, který stejnoměrně ohřívá na nastavenou teplotu a následně ho mírným tlakem vhání středovým otvorem do sušičky. Ohřátý vzduch se rozprostře v jednotlivých sušicích úrovních a odstraňuje z potravin vlhkost. Vlhkostí nasáklý vzduch se odvádí přes všechna síta a vychází ven otvory ve víku. Před uplynutím času stačí kontrolovat sušící se potraviny pouze vizuálně a ohmatem. Pro rovnoměrnější sušení potravin doporučujeme pořadí jednotlivých sít mezi sebou zaměnit (horní za dolní).

A – základní jednotka

A1 – tlačítko ON / OFF

A2 – tlačítko LOW / HIGH (platí pouze pro ETA 4301)

A3 – výstup teplého vduchu

A4 – napájecí přívod

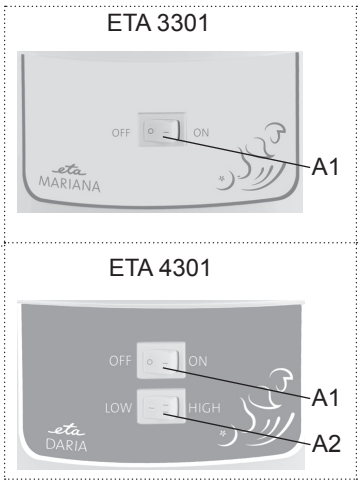
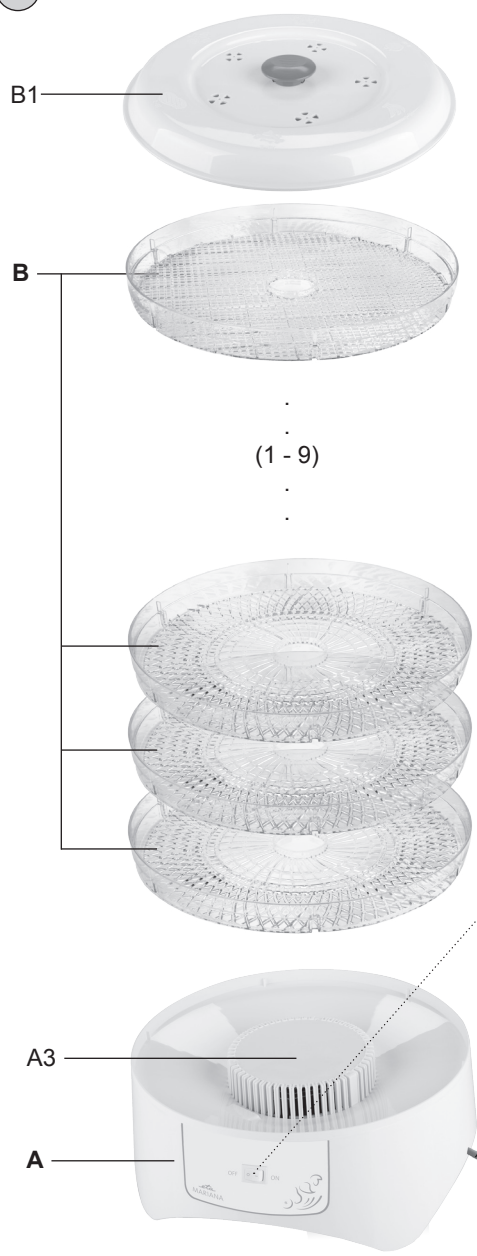
B – sušící síta

B1 – víko

Provedení ETA 4301 obsahuje 9 ks sušicích sít.

Provedení ETA 3301 obsahuje 5 ks sušicích sít.

1



III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál, vyjměte sušičku a příslušenství. Před prvním použitím ponechte spotřebič zapnutý bez vložených potravin po dobu 30 minut. Následně umyjte síta v teplé vodě s přidavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Odejměte víko **B1** a síta **B** ze základní jednotky **A**. Na jednotlivá síta rozložte kousky potravin tak, aby se navzájem nepřekrývaly, ale pouze dotýkaly. První síto položte přímo na základní jednotku **A**. Následně síta naskládejte v potřebném množství (2-9 ks) na první síto a přikryjte víkem. Vodicí drážky na sušících sítích slouží pro nastavení jejich výšky. Přepnutím tlačítka ON / OFF **A1** do polohy **(I)** sušičku zapnete. Model ETA 4301 navíc disponuje tlačítkem LOW / HIGH **A2**, díky kterému lze nastavit nízkou / vysokou teplotu sušení.

Tlačítko LOW / HIGH - nastavení teploty

LOW – přibližně 45-50 °C (pro všechny bylinky a houby)

HIGH – přibližně 65-70 °C (pro veškerou zeleninu a ovoce)

Poznámka: Maximální doporučený počet sušících sít je 9 ks. Náhradní síta zakoupíte v prodejnách ETA-ELEKTRO.

Rady při sušení

- Sušičku umístěte tak, abyste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat. Nezapomeňte, že při sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné.
- Nejlepších výsledků dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody (ne přezrálé), případná poškozená místa na potravinách odstraňte.
- Před sušením potravin důkladně očistěte. Dodržujte hygienu Vašich rukou a pracovní plochy.
- Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky. Příliš tenké plátky sice schnou rychleji, ale nezapomeňte, že sušením se podstatně zmenší jejich velikost. Množství potravin na jedno sušení by nemělo přesáhnout 3/4 plochy síta a síla plátků by měla být od **0,5 cm** do max. **1 cm**. Síta by se neměla příliš naplnit, aby mohl vzduch volně proudit.
- Před odstraněním pecek a jader, nejprve vysušte ovoce na 50 %, zabráníte tak nadměrnému odkapávání šťáv ze sušeného ovoce. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů na síto a řeznou plochou nahoru. Také nerovné tvary pokládejte vždy hranou se slupkou na síto, ne na rovnou plochu. Zelenina by se měla pouze položit v jedné vrstvě a rovnoměrně rozložit.
- Byliny sušte velmi šetrně! Odstraňte stonek, byliny dále neporcuje. Listové byliny je třeba během sušení obracet, aby se zabránilo slepování listů. Pokud vznikne příliš silné aroma, přesuňte síto s bylinami výše. Při velmi dlouhém sušení bylin dochází ke ztrátě chuťových látek.
- Sušící síta by měla být vyplněna slabou vrstvou sušených potravin. Pokud je to nutné, vložte čistý jemný krepový papír na síta, aby malé kousky potravin nepropadávaly a nelepily se na povrch.
- Čas sušení nejvíce ovlivňují následující skutečnosti: druh ovoce / zeleniny, vlhkost potravin, vlhkost vzduchu, velikosti nakrájených kousků, rozložení na sítu.
- Doporučujeme při sušení potravin dodržovat pokyny uvedené v odborné literatuře (např. Publikace: „**Sušíme ovoce, zeleninu, byliny, houby...**“).

- Doba sušení je závislá na množství sušených potravin. Čím více sušících sít použijete, tím bude doba sušení delší.
- Doporučujeme v průběhu sušení občas přeskládat jednotlivá sušící síta (změna pořadí), zvláště pokud používáte větší počet sušících sít (5 a více).
- Před ochutnáním potravin, která se suší, odeberte pár kousků a ponechte je vychladnout. Horké kousky jsou měkčí a vlhčí než ty, které už vychladly. Potravinu sušte dostatečně dlouhý čas tak, aby se při skladování zabránilo jejich zkažení a mikrobiologickému tvoření bakterií. Správně vysušená zelenina musí být tvrdá a křehká s vlastností se lámat. Správně vysušené ovoce nemá být přeschlé, musí být kožovité a vláčné. Pro krátkodobé skladování nemusí být sušené ovoce vysušené do takové míry jako je např. z obchodu.
- První síto nepokládejte do vodících drážek. Zajistí se tak lepší proudění teplého vzduchu do celé plochy prvního síta.

Blanšírování

Enzymy v ovoci a zelenině jsou odpovědné za změnu chuti a barvy. Tyto změny budou pokračovat i při sušení a skladování, pokud sušené potraviny nejsou předem ošetřeny tak, aby se zpomalila aktivita enzymů. Blanšírování (inaktivace enzymů) se používá k omezení porušení vzhledu a chuti tím, že se zelenina povaří na krátký čas ve vodě nebo páře. Připravené potraviny uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do nádoby s vroucí vodou. Od doby, kdy se voda začne opět vařit, počítejte čas nutný k blanšírování (viz tabulka). Potom nechte potravinu okapat, příp. ji osušte.

Namáčení

Mnoho druhů světlého ovoce (např. **jablka, meruňky, broskve, nektarinky, hrušky, švestky**) mají tendenci zhnědnout během sušení a skladování. Aby se tomuto zabránilo, namočte nakrájené řezy ovoce do roztoku ananasové nebo citrónové šťávy (jedna polévková lžíce šťávy / 0,25 l vody, viz tabulka) a následně nechte okapat, případně osušte čistým kuchyňským krepovým papírem. Ovoce může být také namočeno do medu, koření nebo pomerančového džusu. Můžete také vyzkoušet vlastní chutný roztok. Lze také používat roztok soli anebo ovocný sirup. Ovoce jako švestky, hroznové víno, třešně, višně mohou být namočeny do vody, aby popraskala slupka, což urychlí zbavování vlhkosti během sušení.

Čas sušení

Čas se mění podle druhu sušené potravin, jejího obsahu vody, zralosti a tloušťky. Stejně tak závisí na teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve které se sušička používá (doporučujeme sušičku používat při běžné pokojové teplotě). Když se bylinky a podobné aromatické požitaviny suší příliš dlouho, unikne velmi mnoho aromatických látek. Ovoce určené ke svačinám, nebo aby se ušetřilo místo, není třeba předem namáčet a mělo by se sušit, dokud nebude křehké, ale zároveň žvýkatelné.

Tabulka

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci. Jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy uvedené v tabulkách jsou pouze přibližné, pohybují se v jednotkách hodin a mohou být dle vlastností sušených potravin velmi rozdílné.

Surovina	Obsah vody %	Příprava	Blanšírování (min.)	Čas sušení (hod.)
artyčoky	87	očistit, nakrájet na půlky	5-10	12-18
fazole (zelená)	90	začátek a konec odříznout příčně nakrájet	3-4	20-23
hrách	88		2-3	8-10
okurky	95	nakrájet na plátky	-	10-12
kapusta / zelí	92	očistit, nakrájet na plátky	2-3	12-18
pastinák / mrkev řepa	88	nakrájet šikmo	2-3	8-10
		nakrájet na plátky	-	13-16
paprika / feferony	93	nakrájet na proužky	-	6-15
celer	94	nakrájet na plátky	2	12-18
cibule / pórek	89	nakrájet na plátky	-	6-15
česnek	88	oddělit na stroužky, oloupat a nakrájet na plátky	-	15-18
chřest	-	nakrájet na plátky	-	36-38
petržel	85	odstranit stonky	-	4-15
rajčata	94	nejdříve blanšírovat poté oloupat a rozčtvrtit	30-45 sek	9-36
dýně	92	oloupat, nakrájet na plátky	-	7-22
houby	-	nakrájet na plátky / půlky	-	2-8
byliny	-	odstranit stonek, nerozmělnovat	-	3-7
maso	-	nakrájet na plátky	-	2-8
kosti (krmení pro psa)	-	-	-	3-8

Surovina	Obsah vody %	Příprava	Máčení	Čas sušení (hod.)
ananas	86	oloupat, nakrájet na plátky	ne	12-54
banány	65	oloupat, nakrájet na plátky	ano	6-8
broskve	89	nakrájet na plátky / čtvrtky	ano	10-36
meruňky	85	nakrájet na plátky / čtvrtky	ano	12-54
pomeranče	89	oloupat, nakrájet na plátky	ne	9-23
citrusy	-	slupka v prouzcích pro aroma	ne	9-23
melouny	81	oloupat, odpeckovat, nakrájet na plátky	ne	36-54
hrušky	83	příp. oloupat, nakrájet na plátky / čtvrtky	ano	8-36
jablka	84	nakrájet na plátky / čtvrtky	ano	3-8
švestky	87	nakrájet na půlky s i bez pecky	ano	10-36
třešně / višně	82	nekrájet, s i bez pecky	ne	9-54
jahody	90	nakrájet na plátky, příp. celé	ne	8-36
borůvky	83	celé	ne	8-36
brusinky	79	nasekat nebo ponechat v celku	ne	6-30
hrozny / rozinky	81	naříznout (nejlépe nepeckový druh)	ne	9-54
datle	23	dobře zralé	ne	3-27
fíky	78	rozpůlit	ne	3-27

Použití v kuchyni

Pokud chcete sušené ovoce a zeleninu použít stejným způsobem jako čerstvé, musíte ho změkčit – vrátit mu vlhkost, která byla odstraněna sušením. Budete-li provádět namáčení déle než 1 - 2 hodiny, doporučujeme potraviny uložit do ledničky, abyste uchovali nutriční hodnotu potravin. Zbylou vodu z namáčení (např. ze zeleniny) použijte pro další úpravu potravin. Nezapomeňte, že namáčením potraviny zvětšují svůj objem (**ovoce cca 1,5krát, zelenina cca 2krát**).

Ovoce

Lze spotřebovat v sušeném stavu. Požadované množství sušeného ovoce namočte do přibližně stejného množství vody a ponechejte cca 4 hodiny.

Zelenina

Doporučujeme před další úpravou vždy namočit. Požadované množství sušené zeleniny namočte do přibližně stejného množství vody. Nedávejte však více vody, než bude nutné k přípravě pokrmu. Změklou zeleninu nenechávejte před dalším použitím zbytečně dlouho odstát. Doba tepelné úpravy zeleniny je přibližně stejná jako u zeleniny mražené.

Byliny

Nepotřebují další úpravy kromě rozmělnění nebo umletí a případně odstranění tvrdých částí.

Houby

Shodný postup jako u zeleniny. Houby můžete před použitím, např. do polévek nebo omáček, rozemlít.

Balení a skladování

Sušené potraviny je možné dlouhodobě skladovat zabalené do fólie (nelobalu), nebo v různých dobře utěsněných kontejnerech a boxech určených pro skladování potravin. Paprika a feferonky se mohou nasekat nebo namlít v kuch. robotu a poté skladovat ve sklenicích jako koření.

Před zabalením nebo uložením potravin je nechejte vychladnout. Balte je po menším množství co nejtěsněji k sobě a uložte nejlépe do chladného, suchého a tmavého místa. Při teplotách nižších 10 °C se doba uskladnění prodlužuje cca 2 - 3krát. Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jedenkrát za měsíc. Pro skladování nepoužívejte kovové nádoby nebo nádoby s kovovým víkem.

IV. ÚDRŽBA

Před jakoukoliv manipulací spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Před čištěním nechte sušičku vychladnout! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Víko s pohonnou jednotkou se

během sušení může špinit. Provádějte pouze povrchovou údržbu (setřete prach apod.). Pro odstranění zašlého prachu nebo jiné nečistoty použijte měkký vlhký hadřík. Vyčištění prachu a nečistot usazených uvnitř pohonné jednotky můžete provést jejich vysátím nebo vyfouknutím. Síta ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu, opláchněte čistou vodou a nechte oschnout.

Nepoužívejte myčku nádobí. Některé potraviny mohou určitým způsobem síta zabarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zabarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesusušte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el. / plynový sporák**). Po očištění spotřebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché místo, mimo dosah dětí.

V. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÁ DATA

	ETA 3301	ETA 4301
Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku výrobku	
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku	
Aktivní sušící plocha 5 / 9 sít (m ²)	cca 0,35 / 0,63	
Hmotnost (kg) cca	2,20	2,75
Spotřebič třídy ochrany	II.	
Rozměry cca (Š x H x V), (mm)	330 x 330 x 250	330 x 330 x 335

Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

 UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

Na víku **B1** je zobrazeno 6 následujících symbolů s doporučenými časy sušení (v hodinách):



- banány



- bylinky



- houby



- jablka



- kosti (krmení pro psa)



- maso

NÁVOD NA OBSLUHU

Sušenie je jeden z najstarších spôsobov konzervovania potravín. Dá sa ním spracovať väčšina druhov ovocia, zeleniny a lesných plodov. V sušičke sa kvalitne usušia aj byliny, kvety alebo listy, ktoré si uchovávajú liečivé účinky a pôvodnú farbu. Veľmi dobre a rýchlo sa sušia huby, ktoré si zachovávajú chuť, farbu aj vôňu. Na rozdiel od bežného dlhodobého uchovávaní potravín (napr. zaváraním, mrazením) sa šetrným sušením zachová až 80 % vitamínov, minerálnych a stopových prvkov, aromatické látky sú dokonca koncentrovanejšie a sušené potraviny chutnejšie. Najlepšie úspechy dosiahnete, keď tento návod budete používať ako orientačnú príručku a potom zmeníte svoju techniku sušenia podľa dosiahnutých výsledkov. Záznamy o množstve potravín pred usušením a po ňom, doby sušenia, výsledky sušenia a pod. vám vždy môžu poskytnúť užitočné informácie na dosiahnutie dobrej kvality sušených potravín.

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým radiacím zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho počas celej doby prípravy pokrmu!
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!

- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, pred ukončením práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotrebič v žiadnom prípade nepoužívajte, ak ma poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch spotrebič odneste do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a správnu funkciu.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrymi rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne) a neumývajte ju prúdom vody!**
- Spotrebič nepoužívajte vonku!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Nepokladajte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, teplovzdušnej rúry, grilu**), horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie**, a pod.)!
- Sušičku nepoužívajte na iné účely (napr. **sušenie výrobkov z textilu, obuvi** atď.) než odporúča výrobca.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač **A1** v polohe **0** (vypnuté), a po skončení sušenia vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **Pri manipulovaní so sušičkou a príslušenstvom (sitami) postupujte opatrne, môžu byť horúce!**
- Sušičku neprenášajte, ak je horúca.
- Otvory na priechod vzduchu sa nesmú zakrývať. Do otvorov nevsúvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.

- Zapnutú sušičku neodkladajte na mäkké povrchy (napr. **posteľ, uteráky, bielizeň, koberce**).
- Dbajte, aby do spotrebiča nevnikli nečistoty, ktoré by umožnili vznik požiaru (napríklad **chuchvalce prachu, vlasov** a pod.). V prípade nasatia takýchto nečistôt spotrebič vyčistíte (pozri text **IV. ÚDRŽBA**).
- Keď sa spotrebič prehreje, zapne sa automatická tepelná poisťka a preruší prívod elektrickej energie. Keď sa to stane, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Potom odstráňte prípadné viditeľné prekážky brániace prúdeniu vzduchu a spotrebič nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou alebo uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavedením alebo zaťahovaním za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Napájací prívod pravidelne kontrolujte.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie alebo požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A JEHO FUNKCIA (obr. 1)

Sušenie (dehydrovanie) je metóda zahriatia potravín s následným odparením vody. Väčšina potravín uvoľňuje vlhkosť rýchlo v prvých stupňoch sušenia. To znamená, že môžu absorbovať veľké množstvo tepla a vytvárať veľké množstvo pary. Pohonná jednotka nasáva vzduch, ktorý rovnomerne ohrieva na nastavenú teplotu a následne ho miernym tlakom vháňa stredovým otvorom do sušičky. Ohriaty vzduch sa rozloží v jednotlivých sušiacich úrovniach a odstraňuje z potravín vlhkosť. Vlhkosťou nasiaknutý vzduch sa odvádza späť cez všetky sitá a odchádza von otvormi vo veku. Pred uplynutím času stačí kontrolovať sušiace sa potraviny výhradne vizuálne alebo dotykom. Pre rovnomernejšie sušenie potravín môžete jednotlivé sitá prekladať (horné za dolné), zabezpečíte tým rovnomernejšie sušenie.

A - základná jednotka

- A1 - tlačidlo ON / OFF
- A2 - tlačidlo LOW / HIGH (platí len pre ETA 4301)
- A3 - výstup teplého vzduchu
- A4 - napájací prívod

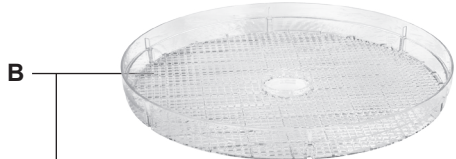
B - sušiace sitá

- B1 - veko

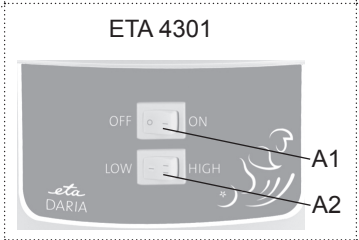
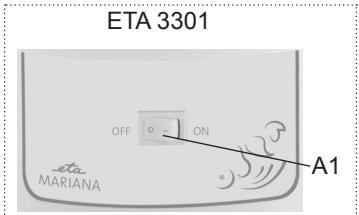
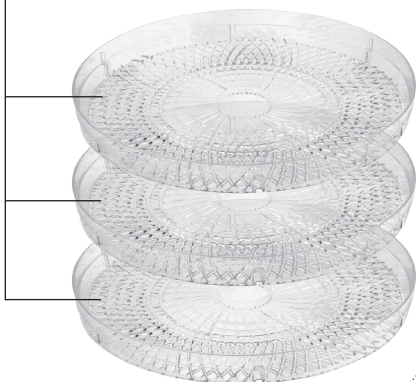
Prevedenie ETA 3301 obsahuje 5 ks sušiacich sít.

Prevedenie ETA 4301 obsahuje 9 ks sušiacich sít.

1



(1 - 9)



III. PRÍPRAVA A POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte sušičku a príslušenstvo. Pred prvým použitím nechajte spotrebič zapnutý bez vložených potravín po dobu 30 minút. Následne umyte sitá v teplej vode s pridaním saponátu, dôkladne ich opláchnite čistou vodou a osušte do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Snímate veko **B1** a sitá **B** zo základnej jednotky **A**. Na jednotlivé sitá rozložte kúsky potravín tak, aby sa navzájom neprekrývali, ale len dotýkali. Prvé sito položte priamo na základnú jednotku **A**. Následne sitá naskladajte v potrebnom množstve (2 až 9 kusov) na prvé sito a prikryte vekom. Vodiace drážky na sušiacich sietach slúži pre nastavenie ich výšky. Prepnutím tlačidla ON / OFF **A1** do polohy **(I)** sušičku zapnete. Model ETA 4301 navyše disponuje tlačidlom LOW / HIGH **A2**, vďaka ktorému je možné nastaviť nízku / vysokú teplotu sušenia.

Tlačidlo LOW / HIGH - nastavenie teploty

LOW – približne 45-50 °C (pre všetky bylinky a huby)

HIGH – približne 65-70 °C (pre všetky druhy zeleniny a ovocia)

Poznámka: Maximálne odporúčaný počet sušiacich sít je 9 kusov. Náhradné sitá môžete zakúpiť v elektro predajniach.

Rady pri sušení

- Sušičku umiestnite tak, aby ste ju počas činnosti nemuseli premiesťovať. Nezabudnite, že pri sušení bude v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktorá nemusí byť pre každého príjemná.
- Najlepšie výsledky dosiahnete len s bezchybnými, čerstvými a zrelými (nie prezretými) plodmi. Prípadné poškodené miesta potravín pred sušením odstráňte.
- Pred sušením potraviny dôkladne očistite. Dodržiavajte hygienu rúk a pracovnej plochy.
- Proces sušenia bude rovnomerný, ak potraviny budú mať rovnakú hrúbku. Príliš tenké plátky síce uschnú rýchlejšie, ale nezabudnite, sušením sa podstatne zmenšia. Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo presiahnuť 3/4 plochy sita a hrúbka plátok by mala byť od **0,5** do **1 cm**. Sušiacie sito by sa nemali príliš naplniť, aby mohol vzduch voľne prúdiť.
- Pred odstránením kôstok a jadier najskôr vysušte ovocie asi na 50 %, zabránite tak nadmernému odkvapkávaniu šťavy z ovocia. Neošúpané ovocie poukladajte šupkou dole na sito a reznou plochou navrch. Nerovné tvary ukladajte na sito vždy plochou so šupkou, nie rovnou reznou plochou. Zelenina by sa mala len položiť v jednej vrstve a rovnomerne rozložiť.
- Byliny sušte veľmi opatrne! Odstráňte stonku a ďalej ich nedel'te. Listy počas sušenia obracajte, aby sa nelepili. Ak je vôňa bylín príliš výrazná, presuňte sitá vyššie. Pri veľmi dlhom sušení byliny strácajú chuťové látky.
- Na sušiacich sietach by mala byť len nízka vrstva sušených potravín. Ak treba, položte na sitá jemný čistý krepový papier, aby drobné kúsky potravín sitom neprepadávali, prípadne sa nelepili na jeho povrch.
- Čas sušenia najviac ovplyvňujú nasledujúce skutočnosti: druh ovocia/zeleniny, vlhkosť potravín, vlhkosť vzduchu, veľkosť nakrájaných kúskov, ich rozloženie.
- Pri sušení potravín odporúčame dodržiavať pokyny uvedené v odbornej literatúre (napr. **publikácia Sušíme ovocie, zeleninu, byliny, huby...**).
- Doba sušenia je závislá na množstvo sušených potravín. Čím viac sušiacich sít použijete, tým bude doba sušenia dlhšia.

- Odporúčame v priebehu sušenia občas preukladať jednotlivé sušiace sitá (zmena poradia), najmä ak používate väčší počet sušiacich sít (5 a viac).
- Pred ochutnaním sušenej potraviny najskôr niekoľko kúskov odoberte a nechajte ich vychladnúť. Horúce kúsky sú mäkkšie a vlhšie ako tie, ktoré už vychladli. Potraviny sušte dostatočne dlho, tak aby sa zabránilo mikrobiologickej tvorbe baktérií a aby sa pri skladovaní nepokazili. Správne vysušená zelenina musí byť tvrdá, krehká, so sklonom sa lámať. Správne vysušené ovocie nemá byť preschnuté, musí byť kožovité a vláčne. Na krátkodobé skladovanie nemusí byť ovocie vysušené do takej miery ako napríklad z obchodu.
- Prve sito nepokladajte do vodiacich drážok. Zaisť sa tak lepšie prúdenie teplého vzduchu do celej plochy prvého sita.

Blanšírovanie

Enzymy v ovocí a zelenine sú zodpovedné za zmenu chuti a farby. Tieto zmeny budú pokračovať aj pri sušení a skladovaní, ak sušené potraviny nie sú ošetrené vopred tak, aby sa spomalila aktivita enzýmov. Blanšírovanie (inaktivácia enzýmov) sa používa na obmedzenie porušenia vzhľadu a chuti tým, že zelenina sa krátko povarí vo vode alebo v pare. Pripravené potraviny uložte do drôteného košíka alebo sita a ponorte do nádoby s vriacou vodou. Od doby, keď voda opäť začne vriieť, rátajte čas potrebný na blanšírovanie (pozri tabuľku). Potom nechajte potravinu odkvapkať, prípadne ju osušte.

Namáčanie

Mnoho druhov svetlého ovocia (napr. **jablká, marhule, broskyne, hrušky, ringloty**) počas sušenia a skladovania zhnednú. Aby sa tomu predišlo, nakrájané rezy ovocia ponorte do roztoku ananásovej alebo citrónovej šťavy (jedna polievková lyžica šťavy/0,25 l vody, pozri tabuľku) a potom ich nechajte odkvapkať, alebo ich osušte čistými kuchynskými papierovými utierkami. Ovocie môže byť namočené aj do medu, korenia alebo pomarančového džúsu. Môžete použiť aj vlastný roztok, podľa vašej chuti, ovocný sirup alebo roztok soli. Ovocie, ako sú napríklad slivky, hrozno, čerešne, višne, môžete ponoriť do vody, aby mu popraskala šupka. Urychli sa tým strata vlhkosti počas sušenia.

Čas sušenia

Čas sa mení podľa druhu sušenej potraviny, obsahu vody, zrelosti a hrúbky. Taktiež závisí na teplote a vlhkosti vzduchu v miestnosti, v ktorej sa sušička používa (odporúčame sušičku používať pri bežnej izbovej teplote). Keď sa bylinky a podobné aromatické potraviny sušia príliš dlho, unikne veľmi mnoho aromatických látok. Ovocie určené k priamej konzumácii, alebo aby sa ušetrilo miesto, nie je potrebné vopred namáčať a malo by sa sušiť, dokiaľ nebude krehké, ale zároveň sa bude dať žuvať.

Tabuľka

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy uvedené v tabuľkách sú iba odporúčané, pohybujú sa v jednotkách hodín a môžu byť podľa vlastností jednotlivých sušených potravín veľmi rozdielne.

Surovina	Objem vody %	Príprava	Blanšírovanie (min.)	Čas sušenia (h)
artičoka	87	očistiť, nakrájať na polovice	5—10	12—18
fazuľka (zelená)	90	začiatok a koniec odstrániť, priečne nakrájať	3—4	20—23
hrášok	88	vyľúškať, potom blanšírovať	2—3	8—10
uhorky	95	nakrájať na plátky	—	10—12
kel/kapusta	92	očistiť, nakrájať na plátky	2—3	12—18
paštrnák/mrkva repa	88	šikmo nakrájať	2—3	8—10
		nakrájať na plátky	—	13—16
paprika/feferónky	93	nakrájať na prúžky	—	6—15
zeler	94	nakrájať na plátky	2	12—18
cibuľa/pór	89	nakrájať na plátky	—	6—15
cesnak	88	oddeliť strúčiky, ošúpať a nakrájať na plátky	—	15—18
špargľa	—	nakrájať na plátky	—	36—38
petržlenová vňať	85	odstrániť stonky	—	4—15
paradajky	94	najskôr blanšírovať, potom ošúpať a rozštvrtiť	30—45 s	9—36
tekvica	92	ošúpať, nakrájať na plátky	—	7—22
huby	—	nakrájať na plátky/ polovice	—	2—8
byliny	—	odstrániť stonku, nedrobiť	—	3—7
mäso	—	nakrájať na plátky	—	2—8
kosti (krmenie pre psa)	—	—	—	3—8

Surovina	Objem vody %	Príprava	Namáčanie	Čas sušenia (h)
ananás	86	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	12—54
banány	65	ošúpať, nakrájať na plátky	áno	6—8
broskyne	89	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	10—36
marhule	85	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	12—54
pomaranče	89	ošúpať, nakrájať na plátky	nie	9—23
citrusy	—	prúžky šupky, kvôli aróme	nie	9—23
melóny	81	ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky	nie	36—54
hrušky	83	príp. ošúpať, nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	8—36
jablká	84	nakrájať na plátky/štvrtiny	áno	6—8
slivky	87	rozpoliť, s kôstkou aj bez nej	áno	10—36
čerešne/višne	82	nekrájať, s kôstkou aj bez nej	nie	9—54
jahody	90	nakrájať na plátky, príp. celé	nie	8—36
čučoriedky	83	celé	nie	8—36
brusnice	79	nasekať alebo ponechať celé	nie	6—30
hrozno	81	narezať, najlepšie druh bez zmieok	nie	9—54
datle	23	dobře vyzreté	nie	3—27
figy	78	rozpoliť	nie	3—27

Použitie v kuchyni

Ak chcete sušené ovocie a zeleninu použiť rovnakým spôsobom ako čerstvé, musíte ho zmäkčiť – vrátiť mu vlhkosť, ktorá mu sušením bola odstránená. Ak budete potraviny namáčať dlhšie ako 1 až 2 hodiny, odporúčame ich uložiť do chladničky, aby si uchovali nutričné hodnoty. Zvyšnú vodu z namáčania (napr. zeleniny) použijete pri ďalšej úprave potravín. Nezabudnite, že namáčaním potraviny zväčšujú svoj objem (**ovocie asi 1,5 -krát, zelenina asi 2 -krát**).

Ovocie

Možno ho spotrebovať v sušenom stave. Požadované množstvo sušeného ovocia namočte do približne rovnakého množstva vody a ponechajte ho v nej asi 4 hodiny.

Zelenina

Odporúčame ju pred ďalšou úpravou vždy namočiť. Požadované množstvo sušenej zeleniny namočte do približne rovnakého množstva vody. Nedávajte však väčšie množstvo, ako bude treba na prípravu pokrmu. Zmäknutú zeleninu nenechávajte pred ďalšou úpravou zbytočne dlho odstáť. Doba tepelnej úpravy sušenej zeleniny je približne rovnaká ako mrazenej zeleniny.

Byliny

Nepotrebnú ďalšiu úpravu, iba rozmrvanie alebo pomletie, prípadne odstránenie tvrdých častí.

Huby

Rovnaký postup ako pri zelenine. Huby môžete pred použitím (napr. do polievok alebo omáčok) pomlieť.

Balenie a skladovanie

Sušené potraviny možno dlhodobo skladovať zabalené do fólie (nie alobalu) alebo v rôznych dobre tesniacich nádobách či boxoch určených na skladovanie potravín. Paprika a feferónky sa môžu nasekať alebo pomlieť v kuchynskom robote a následne skladovať v sklenených nádobách ako korenie.

Pred zabalením alebo uložením potravínu nechajte vychladnúť. Menšie množstvá balte čo najtesnejšie k sebe a uložte najlepšie na chladné, suché a tmavé miesto. Pri teplote nižšej ako 10 °C sa doba uskladnenia predlžuje asi 2 - až 3 -krát. Po otvorení je najlepšie spotrebovať celý obsah naraz. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálne raz za mesiac. Na skladovanie nepoužívajte kovové nádoby alebo nádoby s kovovým vekom.

IV. ÚDRŽBA

Pred akoukoľvek manipuláciou spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Pred čistením nechajte sušičku vychladnúť! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Veko s pohonnou jednotkou sa počas sušenia môže veľmi špiniť. Na odstránenie silného alebo staršieho znečistenia použijte navlhčenú špongiu. Usadený prach alebo prípadné nečistoty z pohonnej jednotky vysajte vysávačom alebo ich vyfúknite. Sitá ihneď po použití umyte v teplom roztoku vody a saponátu, opláchnite čistou vodou a nechajte oschnúť. Nepoužívajte umývačku riadu. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom sitá zafarbiť. Nemá to však žiadny vplyv na funkciu spotrebiča a toto zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase stratí.

Plastové výlisky nikdy nesušte nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, el./plynovým sporákom**). Po očistení spotrebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché miesto, mimo dosahu detí.

V. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

	ETA 3301	ETA 4301
Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobku	
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobku	
Aktívna sušiacia plocha 5 / 9 sit (m ²) asi	0,35 / 0,63	
Hmotnosť (kg) asi	2,20	2,75
Spotrebič triedy ochrany	II.	
Rozmery (Š x H x V), (mm):	330 x 330 x 250	330 x 330 x 335

Príkion vo vypnutom stave je 0,00 W

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcem.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenía.

Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

 UPOZORNENIE

UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

Na veku **B1** je zobrazený 6 nasledujúcich symbolov s odporúčanými časmi sušenia (v hodinách):



- banány



- bylinky



- huby



- jablká



- kosti (krmenie pre psa)



- mäso

Electric hot-air food dryer

eta 3301 / 4301

Mariana / Daria

INSTRUCTIONS FOR USE

Drying is one of the oldest methods of food conservation. Mostly common kinds of fruit, vegetables and forest berries are processed by drying. In this way you can process even small fruits (e.g. currants, gooseberries, strawberries). You can also dry herbs, flowers or leaves perfectly in the dryer that will keep their healing properties and their original colour. It dries mushrooms very well and quickly and they keep their colour, taste and flavour. Unlike common long-term preservation of food (e.g. conservation, freezing), up to 80% of vitamins, mineral and trace elements are preserved and aromatic substances are concentrated, which makes dried food more tasteful. The best way to be successful is to use these instructions for use as a guide and then change the drying technique according to your previous results. It is useful to make notes about the activity and the results. Records of the amount of food before and after drying, the time of drying, the result of drying etc. can be useful information for reaching good quality of dried food.

I. SAFETY WARNINGS



- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power cord plug has to be connected to the properly connected and grounded socket according to the national standard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- **CAUTION** – Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- Never leave the appliance unsupervised and check it during the whole time of preparing meals!
- Do not use the appliance for heating a room!
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!

- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell to water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- The appliance is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- **Do not plug the fork of the supply cord into the power outlet and do not unplug the cord with wet hands or by pulling by the supply cord!**
- **Never submerge the drive unit under water and do not wash under running water!**
- **It is not intended for outdoors use.**
- Do not place any objects on the appliance.
- **The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion** (spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored).
- Do not place the appliance on unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. **glass, paper, plastic, wooden varnished boards and various fabric/table cloths**).
- When the appliance is switched on for the first time, short and slight smoke can come out that does not mean any defect and it is not a reason for claiming a defect of the appliance.
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. heater, stove, cooker, oven, grill), flammable objects (e.g. curtains, drapes, etc.) and wet surfaces (e.g. sinks, wash basins, etc.).
- It is not permissible to adjust the surface of the extra attachment (e.g. **self-adhesive paper, foils**, etc.)!
- Do not use the dryer for other purposes (e.g. for **drying textile products, footwear**, etc.) than those recommended by the producer.
- Check before every connecting of the appliance to power supply whether switch **A1** is in the **0** position (off) and after drying always disconnect the appliance from power supply.
- **When handling the dryer and the accessories (meshes), be careful, they can be hot!**
- Do not carry the dryer if it is hot.
- Holes for air ventilation must not be covered. Do not insert or throw any objects into the holes.
- Do not put the dryer in operation on soft surfaces (e.g. **on a bed, mats, carpets**).
- Prevent entrance of impurities into the appliance (e.g. **clouds of dust, hair** etc.). If impurities are sucked and settled inside the appliance, clean it (see par. **IV. MAINTENANCE**).
- When the appliance is overheated, the automatic heat fuse is activated and it disconnects power supply. If it happens, switch off the appliance and unplug it from power supply. Then remove possible visible obstacles preventing air flow and let the appliance cool down.
- Let the appliance cool down before maintenance or storing it.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!

- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- In order to ensure safety and proper function of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- The producer does not undertake any responsibility for damage caused by improper use of the appliance (e.g. **deterioration of food, injury, burning, scalding, fire, etc.**) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warning above.

II. APPLIANCE DESCRIPTION AND ITS FUNCTIONS (Fig. 1)

Drying (dehydrating) is a method of heating food and subsequent water evaporation. Most food releases humidity quickly in the first stages of drying. This means that they can absorb a lot of heat and create sufficient amount of steam. The drive unit sucks air that is heated evenly to the set temperature and then it blows it by slight pressure to the dryer through the central hole. Heated air is spread in individual drying levels and it removes humidity from food. Air soaked with humidity is led through all meshes and it goes out through holes in the lid. Before lapse of the time, all you have to do is to control food only visually and by touching. For evener drying of food we recommend replacing the order of individual meshes (the upper for the lower).

A - base unit

- A1 - ON / OFF button
- A2 - LOW / HIGH button (only for ETA 4301)
- A3 - hot air output
- A4 - supply cord

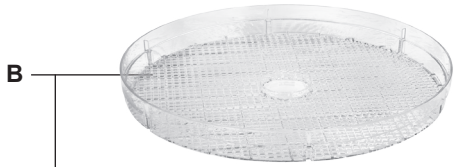
B - drying meshes

- B1 - lid

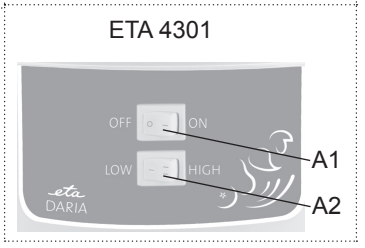
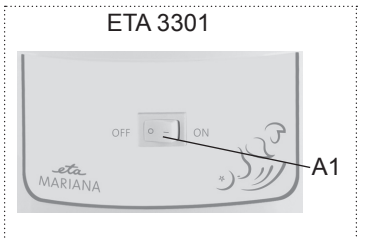
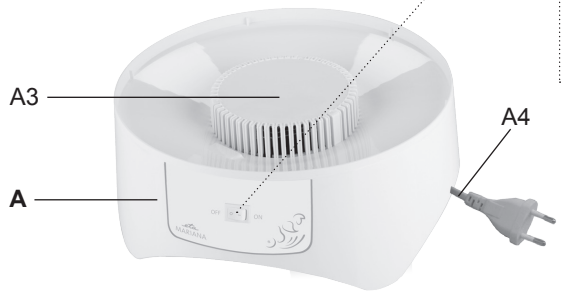
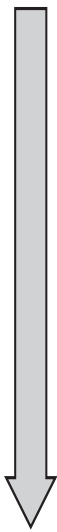
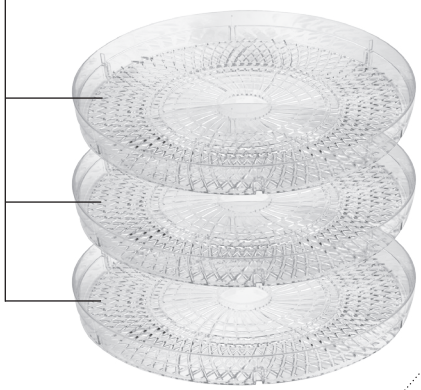
The ETA 3301 model includes 5 pcs. of drying screens.

The ETA 4301 model includes 9 pcs. of drying screens.

1



(1 - 9)



III. PREPARATION AND USE

Remove all the packing material, take out the dryer and the accessories. Remove all possible adhesion foils, stick-on labels or paper from the appliance. Before the first use, let the appliance switched on without any food in for 30 minutes. Then wash the meshes in warm water with some detergent, wash thoroughly with clean water and wipe it dry, or let it dry. Remove the lid **B1** and screens **B** from the base **A**. Spread the pieces of food on individual screens in a way that they do not overlap, just touch each other. Place the first screen directly on the base **A**. Then put the screens in a necessary amount (2-9 pcs) on the first screen and cover with the lid. Turn on the dehydrator by switching the ON / OFF button **A1** to position **(I)**. The ETA 4301 model has a LOW / HIGH button **A2**, which can be used to set low / high temperature of drying.

LOW / HIGH button - setting temperature

LOW – approx. 45-50 °C (for all herbs and mushrooms)

HIGH – approx. 65-70 °C (for all vegetables and fruits)

Note: Maximum number of drying screens recommended is 9 pcs.

Advice for drying

- Place the dryer in such a way that you do not have to move it during drying. Do not forget that there will be smell of dried food in the room and some people may find it oppressive.
- You will achieve the best results with fresh and ripe fruit (not overripe) that is not spoilt, and remove possible spoilt places on the food.
- Clean the food thoroughly before drying. Keep your hands and workplace clean.
- The process of drying will be even when you cut food to slices of the same length. Slices that are too thin are dried more quickly, but do not forget that their size will be significantly smaller as a result of drying. The amount of food for one drying should not exceed 3/4 of the mesh area and thickness of the slices should be between 0.5 cm to not more than 1 cm. The meshes should not be too full so that air can flow freely through them.
- Before removing pits and cores, first dry the fruit to 50%; this you will prevent excessive dripping of juices from dried fruit. Put unpeeled fruit with the skin down on the mesh and with the cut surface up. Also, put uneven shapes with the edge with the skin on the mesh, not on the flat surface. Vegetables should only be put in one layer and distributed evenly.
- Dry herbs carefully! Remove the stalk; do not cut herbs. Leaf herbs have to be turned during drying to prevent sticking of leaves. If the created aroma is too strong, move the mesh with herbs up. When herbs are dried for a long time, their flavour substances are lost.
- Drying meshes should be filled with a thin layer of dried food. If necessary, put a clean fine crepe paper on meshes so that small pieces of food do not fall through and stick to the surface of the mesh.
- The time of drying is mostly dependent on the following facts: the type of fruit/vegetables, food humidity, air humidity, sizes of cut pieces, distribution on the mesh.
- The time of dehydration depends on the amount of dehydrated ingredients. The more drying screens you use, the longer the time of drying.
- We recommend rearranging the drying screens (changing the order) during the drying process, especially if you use higher number of drying nets (5 and more).

- Before tasting food that is being dried, take out several pieces and let them cool down. Hot pieces are softer and more humid than those that have cooled down. Dry food for sufficient time so that their decay and microbiological production of bacteria is prevented. Properly dried vegetables must be hard and crispy and prone to cracking. Duly dried fruit should not be overdried, it must be leathery and smooth. For short-time storage, dried fruit does not have to be dried so much as in a shop.
- In drying food, we recommend following the instructions in professional literature.

Enzymes in fruit and vegetables are responsible for change in flavour and colour. Then the changes will continue in drying and storing if dried food is not treated in advance so that activity of the enzymes is slowed down. In some kinds of vegetables or fruit we recommend blanching or soaking before drying.

Blanching

Blanching (enzymes deactivation) is used to eliminate disturbance of look and taste by cooking vegetables for a short time in water or in steam. Put the prepared food into a wire basket or a mesh and sink it into a container with boiling water. Count the time necessary for blanching from the time when water starts to boil again (see table). Then let water drip off from the food, or dry it.

Soaking

Many kinds of light fruit (e.g. apples, apricots, peaches, nectarines, pears, plums) tend to turn brown during drying and storing. To prevent this, soak the cut pieces of fruit into a solution of pineapple or lemon juice (one tablespoon of juice/0.25 L of water, see the table) and then let the water drip off the fruit, or dry it with clean kitchen crepe paper. Fruit can also be soaked in honey, spices, orange juice. You can also try your own tasteful solution for soaking. You can also use a salt solution or fruit syrup. Fruit like plums, grapes, cherries, sour cherries can be soaked in water so that the skin cracks, which will speed up dehumidification during drying.

Time of drying

The time changes according to the type of dried food, its contents of water, ripeness and thickness. It also depends on the temperature and humidity of the air in the room where the dryer is used (we recommend using the dryer at usual room temperature).

When herbs and similarly aromatic foodstuffs are dried for too long, a lot of aromatic substances will leak. Fruit intended for snacks, or fruit to save place, does not have to be soaked before drying and it should be dried until crispy, but chewable at the same time.

Table

Please consider the following tips for processing as examples and inspiration. They are not intended to provide instructions, but to show the possibilities of various food processing.

The times provided in the tables are approximate only, they range in hours and they can be very varied according to the properties of the food being dried.

Food	Water content %	Preparation	Blanching (min.)	Time of dehydrating (hours)
artychokes	87	clean, cut to halves	5-10	12-18
beans (green)	90	cut off both ends, cut crosswise	3-4	20-23
peas	88		2-3	8-10
cucumber	95	cut to slices	-	10-12
kale/cabbage	92	clean, cut to slices	2-3	12-18
parsnip/carrot, beet	88	cut askew	2-3	8-10
		cut to slices	-	13-16
bell pepper/ chillies	93	cut to strips	-	6-15
celery	94	cut to slices	2	12-18
onion/leek	89	cut to slices	-	6-15
garlic	88	separate to cloves, peel and cut to slices	-	15-18
asparagus	-	cut to slices	-	36-38
parsley	85	remove stems	-	4-15
tomatoes	94	first heat up, then peel and quarter	30-45 sec	9-36
pumpkins	92	peel, cut to slices	-	7-22
mushrooms	-	cut to slices/ halves	-	2-8
herbs	-	remove stems, do not pound	-	3-7
bones	-	-	-	3-8
meat	-	cut to slices	-	2-8

Food	Water content %	Preparation	Soaking	Time of dehydrating (hours)
pineapple	86	peel, cut to slices	no	12- 54
bananas	65	peel, cut to slices	yes	6 - 8
peaches	89	cut to slices/ quarters	yes	10 - 36
apricots	85	cut to slices/ quarters	yes	12 - 54
oranges	89	peel, cut to slices	no	9 - 23
citrus fruit	-	skin in strips for aroma	no	9 - 23
watermelon	81	peel, pit, cut to slices	no	36 - 54
pears	83	event. peel, cut to slices/quarters	yes	8 - 36
apples	84	cut to slices/ quarters	yes	6 - 8
plums	87	cut to halves (with or without pit)	yes	10 - 36
cherries/wild cherries	82	cut (with or without pit)	no	9 - 54
strawberries	90	cut to slices, possibly whole	no	8 - 36
blueberries	83	whole	no	8 - 36
cranberries	79	chop or leave whole	no	6 - 30
grapes/raisins	81	snick (best is the kind without pits)	no	9 - 54
dates	23	well ripe	no	3 - 27
figs	78	halve	no	3 - 27

Using in kitchen

If you want to use dried fruit and vegetables in the same way as fresh ones, you have to soften them - return humidity to them that was removed by drying. If you soak them for more than 1 or 2 hours, we recommend storing food in a fridge so that you maintain the nutrition value of the food. Use the remaining water from soaking (e.g. from vegetables) for further food processing. Do not forget that food increases its size when soaked (fruit 1.5 times, vegetables 2 times).

Fruit

It can be consumed in dried state. Soak the required amount of dried fruit in the same amount of water and leave for about 4 hours.

Vegetables

We always recommend soaking before further processing. Soak the required amount of dried vegetables in about the same amount of water. But do not add more water than necessary for preparation of the food. Do not let the softened vegetables stand for too long before further use. The time of heat treatment of vegetables is about the same as in frozen vegetables.

Herbs

They do not need further processing beside crushing or grinding and removing hard parts. Do not crush dried herbs before storing, thus they will keep their taste and aroma for a long time. Crush them right before use.

Mushrooms

The procedure is the same as for vegetables. Mushrooms can be ground before use, e.g. into soups or sauces.

Packing and storing

Dried food can be stored packed in a foil (not an aluminium foil) for a long time, or in various properly sealed containers and boxes intended for storing food. Peppers and hot peppers can be cut or ground in a kitchen food processor and then stored in glasses as spices.

Let food cool down before packing or storing. Pack them in smaller amounts as close as possible to one another and store preferably at a cool, dry and dark place. At temperatures lower than 10 °C, the time of storing is extended about 2 to 3 times. Use all the contents immediately after opening if possible. Check stored dried food at least once a month. Do not use metal containers or containers with a metal lid for storing.

IV. MAINTENANCE

Turn off the appliance and unplug the fork of the supply cord it from the mains socket before handling! Let the drier cool off before cleaning! Do not use any rough and abrasive cleaning agents! The lid with the propulsion unit may get dirty during drying. Clean only the surface (wipe the dust and such). Use soft damp cloth to remove old dust or other dirt. Cleaning dust and dirt settled inside the propulsion unit may be done by vacuuming or by blowing. Wash the screens immediately after use in hot water with soap, rinse them with clean water and let dry. Do not use the dishwasher.

Some foods may discolour the screens. However, this has no effect on the functions of the appliance and this discoloration will usually disappear with time. Never dry the plastic die-cast over a heat source (e.g. **stove, el./gas cooker**). After use, store the appliance in a safe, dustless, clean and dry place, out of reach of children.

V. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For their proper disposal, hand them over at special collection places where they will be accepted free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or in the nearest collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation for good, after disconnecting it from power supply we recommend cutting off the power cord and thus it will not be possible to use the appliance again.

**More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service!
Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to warranty repair!**

VI. TECHNICAL DATA

	ETA 3301	ETA 4301
Voltage (V)	specified on the type label of the appliance	
Input (W)	specified on the type label of the appliance	
Active drying area of 5/9 meshes (m ²) about	0,35 / 0,63	
Protection class of the appliance	II.	
Weight (kg) about	2,20	2,75
Size, (mm):	330 x 330 x 250	330 x 330 x 335

Input in off mode is 0,00 W

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.

DO NOT COVER. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.



NOTICE



WARNING: HOT SURFACE

There are 6 symbols with recommended times of drying (in hours) on the lid **B1**:



- bananas



- herbs



- mushrooms



- apples



- bones



- meat

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A szárítás az egyik legrégebbi élelmiszerfeldolgozási mód. Szárítással kerülnek feldolgozásra az általánosan használt gyümölcsök, zöldségek és erdei termékek. Ezzel az eljárással apróbb gyümölcsfajtákat is feldolgozhat (pl. ribizli, egreszt, földiepret). A szárítóban kiválóan kiszáradnak a növények, virágok vagy levelek, egyben megőrzik gyógyhatásukat és eredeti színüket. Nagyon jól és gyorsan lehet gombákat szárítani, amelyek megőrzik színüket, ízüket és illatukat. A tartós élelmiszertárolással szemben (pl. befőzés, fagyasztás) óvatos szárítással megmarad 80 % vitamintartalom, ásványi és nyomelemek és koncentrálnak az aromatisz anyagok, ami eredményeként a szárított élelmiszerek ízelesebbek lesznek. A siker legjobb elérési módja, ezt az utasítást mintegy útmutatóként használni és a szárítás technikáját az elért eredmények alapján kissé megváltoztatni. Hasznosnak bizonyul az eljárásokról és azok eredményeiről feljegyzéseket készíteni. Feljegyzések az élelmiszerek mennyiségéről szárítás előtt és után, a szárítási időtartamáról, a szárítás eredményeiről stb. hasznos információkat ad majd a szárított élelmiszerek jó minősége eléréséhez.

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK



- Ellenőrizze, hogy a típus táblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkentett fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezeték hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsolva, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.

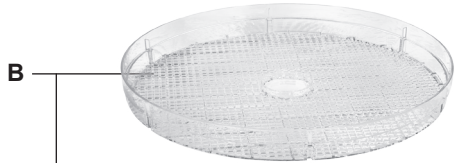
- A működésben levő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az ételkészítés teljes ideje alatt.
- A készüléket ne használja helyiségek fűtésére!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja át a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- **Az erőátviteli kábel villásdugóját soha ne dugja csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelnél fogva!**
- **A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt vízsugár alatt!**
- **Ez nem célja a kültéri használatra.**
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
- **A készüléket nem szabad nedves, vagy vizes területen, valamint bármilyen tűz, illetve robbanás veszélyes helyen (kémiai szerek, olajok, gázok, festékek és más éghető, vagy robbanó anyagok tárolóinak közelében) használni!**
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl. **üveg–, papír–, műanyag–, fából készült–lakkozott lapokra és különböző szőtt anyagokra / abroszokra**).
- A készülékelső használatbavételekor rövid, gyenge füstképződés jelentkezhethet, ez nem jelent meghibásodást és nem ad okot a készülék reklamációjához.
- A készüléket kizárólag az előírt módon, felborulással nem fenyegető helyen, hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**), gyúlékony anyagoktól (pl. **függönyök stb.**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdótál stb.**) megfelelő távolságban használja.
- Nem megengedett a kiegészítő tartozék felületét bármilyen módon módosítani (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)! A tartozékokat ne szúrja semmilyen testnyílásba.
- Ne használja a szárítót a gyártó által javasoltaktól eltérő más célokra (pl. **textiltermékek, lábbelik stb. szárítására**).
- A készülék el.hálózatra történő kapcsolásakor ellenőrizze, hogy az **A1** jelű kapcsoló **0** helyzetben van-e (kikapcsolt állapot) és a szárítás befejezése után mindig válassza le a készüléket az el. hálózatról.

- **A szárítóval és tartozékaival (szíták) óvatosan járjon el, forrók lehetnek!**
- Ne helyezze át a szárítót más helyre, amíg az forró.
- A légáramlás nyílásait nem szabad letakarni. A nyílásokba ne dugjon be, vagy ne dobjon be különböző tárgyakat.
- Ne helyezze a bekapcsolt szárítót puha felületekre (pl. **ágy, alátétek, szőnyeg**).
- Ügyeljen arra, hogy a készülékbe ne kerülhessenek szennyeződések (pl. **porcsomók, hajszálok** stb.). A szennyeződések a készülék belsejébe történt beszívódása és lerakódása esetén végezze el annak tisztítását (lásd a **IV.** fejezetet, **KARBANTARTÁS**).
- A készülék túlmelegedésekor működésbe lép az automatikus hőbiztosító és megszakítja az áram hozzávezetését. Ha ez bekövetkezik, akkor kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el. hálózatról. Távolítsa el a levegő áramlását akadályozó látható tárgyakat és hagyja kihűlni a készüléket.
- Karbantartás vagy tárolásra történő elhelyezés előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Soha ne helyezze a vezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal, vagy a munkalap szélén át lelógni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor, vagy a csatlakozó vezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat, vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromláni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani.
- A hosszabbító vezeték használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.
- A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártócég által jóváhagyott tartalékalkatrészeket használjon.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A gyártó nem felel a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **élelmiszer tönkretétele, sérülések, égési sebek, leforrázás, tűz stb.**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

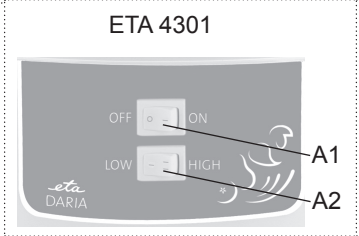
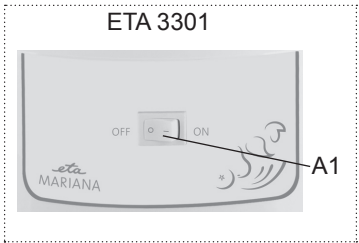
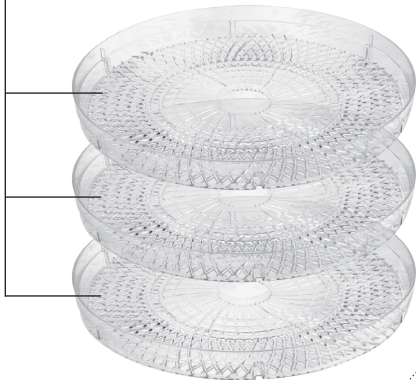
II. A KÉSZÜLÉK ÉS ANNAK MŰKÖDÉSE LEÍRÁSA (1. ábra)

A szárítás (dehidratálás) az élelmiszer felmelegítésével és a víz azt követő elpárolgásával történik. Az élelmiszerek többsége nedvességét gyorsan, a szárítás első fázisaiban leadja. Ez azt jelenti, hogy nagy hőmennyiséget nyelhetnek el és jelentős mennyiségű gőzt képződhet. A hajtóegység levegőt szív be, ami egyenletesen felmelegedik a beállított hőmérsékletre és azután azt kis nyomással hajtja a szárítóba, annak középső nyílásán át. A felmelegedett levegő szétterjed az egyes szárítási szinteken és eltávolítja az élelmiszerek nedvességét. A nedvességgel telített levegő a szítákon áthaladva a fedél nyílásán át távozik el. A szárítási idő letelte előtt elegendő a szárításban levő élelmiszereket csak vizuálisan és tapintással ellenőrizni. Az élelmiszerek egyenletesebb szárítása céljából javasoljuk a szítákat egymás között felcserélni (a felsőt az alsóval).

1



(1 - 9)



A - elektromos egység

- A1 - ON / OFF gomb
- A2 - LOW / HIGH gomb (csak az ETA 4301 modellnél)
- A3 - meleg levegő kiáramlás
- A4 - tápkábel

B - aszalótálcák

- B1 - fedél

Az ETA 3301 modell 5 db szárító lapot tartalmaz.

Az ETA 4301 modell 9 db szárító lapot tartalmaz.

III. ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLATBAVÉTEL

Távolítsa el a csomagolóanyagokat, vegye ki a szárítót és annak tartozékait. Távolítson el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. A készülék első használatbavétele előtt hagyja a készüléket élelmiszerek nélkül bekapcsolt állapotban 30 percre. Ezután mossa ki a szűrőket meleg vízben szappanos oldatban, alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni. Vegye le a fedelet **B1** és a lapokat **B** az alap egységről! Helyezze rá a lapokra az étel szeleteket, figyeljen arra, hogy ne fedjék, hanem csak érintsék egymást. Az első lapot helyezze rá közvetlen az alap egységre **A**, utána folytassa a következő lappal (2-9 db), majd a végen tegye rá a fedelet. Az ON / OFF gomb **A1 (I)** pozícióba való kapcsolásával kapcsolja be az aszalót. Az ETA 4301 LOW / HIGH **A2** gombbal van felszerelve, amely lehetővé teszi az alacsony/magas hőmérséklet beállítását.

LOW / HIGH gomb - hőmérséklet beállítása

LOW – Körülbelül 45-50 °C (minden gyógynövény és gomba)

HIGH – Körülbelül 65-70 °C (az összes zöldség és gyümölcs)

Megjegyzés: A javasolt maximális tálcák száma 9 db.

Szárítási tanácsok

- Helyezze el a szárítót úgy, hogy azt szárítás közben már ne kelljen máshová áthelyeznie. Ne feledkezzen meg arról, hogy szárítás közben a helyiségben a szárított gyümölcsaroma érezhető majd, ami nem mindenkinek kellemes.
- A legjobb eredményeket hibátlan, friss és érett (nem túlérett) terményekkel éri el, az élelmiszerek esetleges sérüléseit távolítsa el.
- Szárítás előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszereket. Tartsa be keze és a munkafelület tisztaságát.
- A szárítási folyamat egyenletes lesz, ha az élelmiszereket egyenlő nagyságúra szeleteli fel. Túl vékony szeletek gyorsabban száradnak majd, de ne felejtse el, hogy szárítás közben lényegesen megkissébednek. Az egy szárításra eső élelmiszer mennyisége ne lépje túl a szita 3/4 felületét és a szeletek vastagsága 0,5 cm-től max. 1 cm-ig terjedjen. A szitát nem tanácsos túlságosan megrakodni, hogy a levegő szabadon áramolhasson.
- A héj és a magvak eltávolítása előtt, mindenképpel szárítsa ki a gyümölcsöt 50 %-ra, megakadályozza ezzel a szárított gyümölcsből történő túlzott mennyiségű gyümölcslé kiválást. A nem hámozott gyümölcsöt helyezze héjával lefelé a szitára és vágott felületével felfelé. A nem egyenletes alakú részeket helyezze héjával a szitára ne a sima felületre. A zöldséget csak egyrétegben kell felrakni és egyenletesen elhelyezni.
- A szárítási idő az élelmiszer mennyiségétől függ. Minél több szárító lapot használ, annál hosszabb lesz a szárítási idő.

- A növényeket szárítsa nagyon óvatosan! Távolítsa el a szárát, a növényeket ne arabolja tovább. A leveles növényeket szárítás közben meg kell fordítani, hogy megakadályozza a levelek összeragadását. Ha túl erős aroma keletkezne, helyezze magasabba a növényeket tartó szitát. Túl hosszantartó szárítás közben az ízanyagok elvesznek.
- A szárítót szitára vékony rétegben kell elhelyezni a szárítandó élelmiszereket. Ha szükséges, helyezzen tiszta, puha kreppapírt a szitára, hogy az élelmiszerek kis darabjai ne hulljanak le és ne ragadjanak a szita felületére.
- A szárítás idejét a következő tények befolyásolják: a gyümölcs/zöldség fajtája, az élelmiszerek nedvessége, a levegő nedvessége, a szeletelt darabok nagysága, a szitán történő elhelyezésük.
- Szárítás közben javasolt a szárítási lapok sorrendjének változtatása főleg akkor, ha több szárítót lapot használ (5, vagy több).
- Az élelmiszerek szárítás közbeni megkóstolása előtt, tegyen félre néhány darabot és hagyja azokat kihűlni. A forró darabok puhábbak és nedvesebbek, mint a kihűlték. Az élelmiszereket szárítsa elegendő hosszú ideig azért, hogy tárolás közben megakadályozza azok megromlását és a mikrobiológiai baktériumképződést. A helyesen szárított zöldség kemény és omlós, töredezésre hajlamos legyen. A helyesen szárított gyümölcs nem lehet túl száraz, bőrzött és rugalmas legyen. A rövid ideig tartó tároláshoz nem kell a gyümölcsöket annyira kiszárítani mint pl. az üzletből.
- Javasoljuk szárítás közben betartani a szakirodalomban található utasításokat.

Blansírozás

A blansírozás (enzim inaktíválás) a külalak és az íz megőrzésére használatos úgy, hogy a zöldséget röviden vízben vagy gőzben felfőzi. Az előkészített élelmiszereket helyezze drótkosárba vagy szitába és merítse azt forrásban levő vízzel telt edénybe. Attól a pillanattól kezdődően, amikor a víz ismét főni kezd, kezdje el számolni a blansírozáshoz szükséges időt (lásd a táblázatot). Ezt követően hagyja az élelmiszert kicsöpögni, ill. szárítsa azt meg.

Beáztatás

Sok világos gyümölcsfajta (pl. **alma, sárgabarack, őszibarack, nektarin, körte, szilva**) hajlamos a szárítás és tárolás közbeni barnulásra. Hogy azt megakadályozzuk, áztassa a gyümölcsszeleteket ananász vagy citromlé oldatba (egy evőkanál lé/0,25 l víz, lásd a táblázatot) és azután hagyja kicsöpögni, esetleg szárítsa meg tiszta konyhai kreppapírral. A gyümölcsöt mézbe, fűszerbe, narancslébe is be lehet áztatni. Kipróbálhat sajátkészítésű ízes áztatási oldatot is. Sóoldatot vagy gyümölcsszirupot is lehet alkalmazni. Az olyan gyümölcsöket mint szilvát, szőlőt, cseresznyét, meggyet vízbe lehet áztatni, hogy megrepedjen a bőre, ami meggyorsítja a szárítás közbeni nedvességleadást.

A szárítás ideje

Az időtartam a szárított élelmiszer fajtájától, annak víztartalmától, érettségétől és vastagságától függ. Ugyanúgy függ a helyiség levegője hőmérsékletétől, nedvességtartalmától, ahol a szárítót használja (tanácsosnak tartjuk a szárítót szobahőmérsékleten használni). A növényeket és hasonló aromatikusan élelmiszereket ne szárítsa túl sokáig, sok aromatikusan anyag elillan belőle. A gyümölcsféléket uzsonna célokra vagy helymegtakarítási célokból nem szükséges előre beáztatni és addig kell szárítani, amíg omlósak lesznek, de egyben rághatóak maradjanak.

Táblázat

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként vegye. Azok célja nem különböző elkészítési eljárások közlése, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségei bemutatása. A táblázatokban közölt időtartamok csak közelítő értékűek, órák nagyságrendben mozognak és a szárított élelmiszerek tulajdonságai alapján jelentősen különbözőek lehetnek.

Alapanyag	Víz tartalma %	Elkészítés	Blansírozás (perc)	Szárítás (óra)
articsóka	87	tisztítani, felezni	5-10	12-18
bab (zöld)	90	a két végét levágni, keresztbe vágni	3-4	20-23
borsó	88		2-3	8-10
uborka	95	szeletekre vágni	-	10-12
káposzta	92	tisztítani, szeletekre vágni	2-3	12-18
Paszternák / sárgarépa / répa	88	átlósan felválni	2-3	8-10
		szeletekre vágni	-	13-16
paprika/pepperóni	93	szeletekre vágni	-	6-15
zeller	94	szeletekre vágni	2	12-18
hagyma/ póréhagyma	89	szeletekre vágni	-	6-15
fokhagyma	88	gerezdre szétszedni, héját leszedni, szeletekre vágni	-	15-18
spárga	-	szeletekre vágni	-	36-38
petrzselyem	85	szárakat eltávolítani	-	4-15
paradicsom	94	először blansírozni, utána a héját leszedni, negyedekre felválni	30-45 sek	9-36
tök	92	héját leszedni, szeletekre vágni	-	7-22
gomba	-	szeletekre/félbe vágni	-	2-8
gyógynövények	-	szárakat eltávolítani	-	3-7
hús	-	szeletekre vágni	-	2-8
csont	-	-	-	3-8

Alapanyag	Víz tartalma %	Elkészítés	Áztatás	Szárítás (óra)
ananász	86	héját leszedni, szeletekre vágni	Nem	12-54
banán	65	héját leszedni, szeletekre vágni	Igen	6-8
őszibarack	89	szeletekre/ negyedekre vágni	Igen	10-36
sárgabarack	85	szeletekre/ negyedekre vágni	Igen	12-54
narancs	89	héját leszedni, szeletekre vágni	Nem	9-23
citrusfélék	-	héját csíkokra vágni, az aroma érdekében	Nem	9-23
dinnye	81	héját leszedni, kimagozni, szeletekre vágni	Nem	36-54
körte	83	esetleg a héját leszedni, szeletekre/ negyedekre vágni	Igen	8-36
alma	84	szeletekre/ negyedekre vágni	Igen	6-8
szilva	87	félbe vágni, maggal, vagy anélkül	Igen	10-36
cseresznye/ meggy	82	nem kell vágni, maggal vagy a nélkül	Nem	9-54
eper	90	szeletekre vágni, esetleg egészben	Nem	8-36
áfonya	83	egész	Nem	8-36
vörös áfonya	79	darabokra vágni, vagy egészben	Nem	6-30
szőlő/mazsola	81	szétvágni (legjobb a mag nélküli fajta)	Nem	9-54
datolya	23	ha nagyon megérett	Nem	3-27
füge	78	felezni	Nem	3-27

Konyhai használat

Ha száraz gyümölcsöt és zöldséget kíván a frissekkel azonos módon alkalmazni, akkor azokat meg kell lágyítani – visszaadni azok szárítással elvesztett nedvességtartalmát. Ha az áztatást 1 – 2 óránál hosszabb ideig végzi, akkor tanácsosnak tartjuk az élelmiszereket hűtőszekrényben tárolni, hogy megőrizze ezzel az élelmiszerek tápértékét. Az áztatási mardékvizet (pl.a zöldségből) használja az élelmiszerek további készítésére. Ne feledje el, hogy az áztatott élelmiszerek növelik térfogatukat (gyümölcsök kb. 1,5-szeresre, zöldségek kb. 2-szeresre).

Gyümölcs

Szárított állapotban fogyaszthatók. A kívánt szárított gyümölcs mennyiséget áztassa be közelítőleg azonos mennyiségű vízbe és hagyja abban kb. 4 órán át.

Zöldségek

Javasoljuk további elkészítés előtt mindig beáztatni. A kívánt szárított zöldségmennyiséget áztassa be közelítőleg azonos mennyiségű vízbe. Ne használjon fel azonban több vizet, mint amennyit az ételkészítésnél felhasználna majd. A meglágyult zöldséget ne hagyja további használata előtt feleslegesen sokáig állni. A zöldségfélék elkészítési ideje közelítőleg azonos a fagyaszott zöldségfélék elkészítési idejével.

Növények

Nem igényelnek további előkészítést feldaraboláson illetve daráláson kívül és esetleg a kemény részeket kell csak eltávolítani. A szárított növényeket ne zúzza össze tárolásuk előtt, sokáig megőrzi ízüket és aromájukat. Azokat csak közvetlenül felhasználásuk előtt őrölje meg.

Gombafajták

A zöldségeknél alkalmazott azonos eljárással. A gombákat használatuk előtt, pl. levesbe vagy mártásba, meg is darálhatja.

Csomagolás és tárolás

A szárított élelmiszereket hosszú ideig lehet fóliába csomagolva (ne alufóliába) tárolni, vagy különböző, jól tömítő edényekben és az élelmiszerek tárolására szolgáló dobozokban tartani. Paprikát és a feferonféléket feldarabolhatja vagy megdarálhatja a konyhai robotban azután üvegben fűszerként tárolhatja. Becsomagolás vagy tárolás előtt hagyja kihűlni az élelmiszert. Kisebb adagokba csomagolja, minél szorosabban egymáshoz nyomva és hűvös, száraz és sötét helyen tárolja azokat. 10 °C alatti tárolási hőmérsékleten a tárolási idő kb. 2-3-szorosára meghosszabbodik. Kicsomagolás után a teljes tartalmat ajánlatos egyszerre elfogyasztani. A tárolt szárított élelmiszereket legalább havonként egyszer ellenőrizze. Tárolásra ne használjon fémből készült edényeket sem pedig fémfedővel ellátott edényeket.

IV. KARBANTARTÁS

Bármilyen művelet előtt húzza ki a készüléket a konnektorból! Mindig tisztítsa meg a szárítót miután az lehült! Ne használjon erős és agresszív tisztítószeret! A fedél meghajtó egység a szárítás során koszolódhat. A tisztítást csak a felületén végezze (törölje le a port, stb.)! Por, vagy más szennyeződés eltávolításához használjon puha, nedves ruhát! A szennyeződéseket, vagy a port, amelyek bent maradtak a meghajtó egységben, porszívóval ki lehet szívni, vagy ki lehet azokat fújni! A tálcákat használat után azonnal mossa el meleg, mosószeres vízzel, majd öblítse le és hagyja megszáradni azokat! Ne használjon a tálcák tisztításához mosogatógépet!

Egyes élelmiszerek szárításánál változhat a tálcák színe, ami nem befolyásolja a készülék funkcióját, és általában eltűnik egy kis idő után. Műanyag tálcákat soha ne szárítson hőforrás fölött (pl. tűzhely, el. / gáz tűzhely, stb...)! Tisztítás után a készüléket tárolja biztonságos, portalan, tiszta és száraz helyen, gyermekektől elzárva!

V. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel van tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. Ezen termék helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításából eredő potenciálisan negatív hatásokat a környezetre és az emberi egészségre, amelyek a hulladékok helytelen ártalmatlanítása következményeként jelentkezhetnek. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladék anyagfajták helytelen ártalmatlanítása néhány állam előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kicserélné, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolásakor a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszervíz végezhet!

A gyártói utasítások be nem tartása a garanciakötelezettségek megszűnését vonja maga után!

VI. MŰSZAKI ADATOK

	ETA 3301	ETA 4301
Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható	
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható	
Az 5 szita aktív szárítófelülete (m ²) kb.	0,35 / 0,63	
Tömeg (kg) kb.	2,20	2,75
A készülék érintésvédelmi osztálya	II.	
Termék méretei (mm):	330 x 330 x 250	330 x 330 x 335
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	< 0.50 W	

A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja!

DO NOT COVER – Nem szabad letakarni. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer. Ne használja ezt a zacskót bölcsőekben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

 FIGYELMEZTETÉS

FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ FELÜLET

A fedelén B1 a következő 6 szimbólum látható, a szárítási idők kijelölésével (órában):



- banány



- fűszernövény



- gomba



- alma



- csont



- hús

Suszarka elektryczna do żywności

eta 3301 / 4301

Mariana / Daria

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Suszenie jest jedną z najstarszych metod konserwowania żywności. Zazwyczaj suszy się najbardziej znane rodzaje owoców, warzyw i owoców lasu. Można również suszyć i małe owoce (np. porzeczki, agrest, truskawki). Suszarka jest przeznaczona również do wysokiej jakości suszenia ziół, kwiatów lub liści, które zachowują swoje działanie lecznicze i oryginalny kolor. Bardzo dobrze i szybko suszone są grzyby, które zachowują kolor, smak i zapach. W przeciwieństwie do zwykłego długotrwałego przechowywania żywności (np. pasteryzowanie, zamrażanie) przez delikatne suszenie utrzymuje się do 80% witamin, minerałów i substancji śladowych, koncentrują się substancje aromatyczne, suszona żywność jest tak smaczniejsza. Najlepszym sposobem do osiągnięcia sukcesu jest wykorzystanie tej instrukcji, jako swego rodzaju przewodnik, a następnie zmodyfikowanie techniki suszenia w zależności od poprzednich wyników. Warto prowadzić zapiski z tych działań i ich wyniki. Zapis ilości żywności przed i po suszeniu, czas suszenia, wynik suszenia, itp. mogą być pomocne do osiągnięcia dobrej jakości suszonej żywności.

I. OSTRZEŻNIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA



- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- **UWAGI** – Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy i kontroluj przez cały czas przygotowywania posiłków!

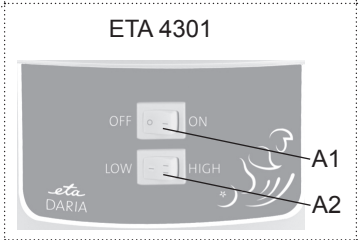
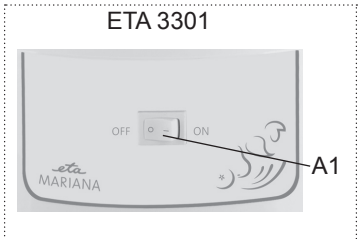
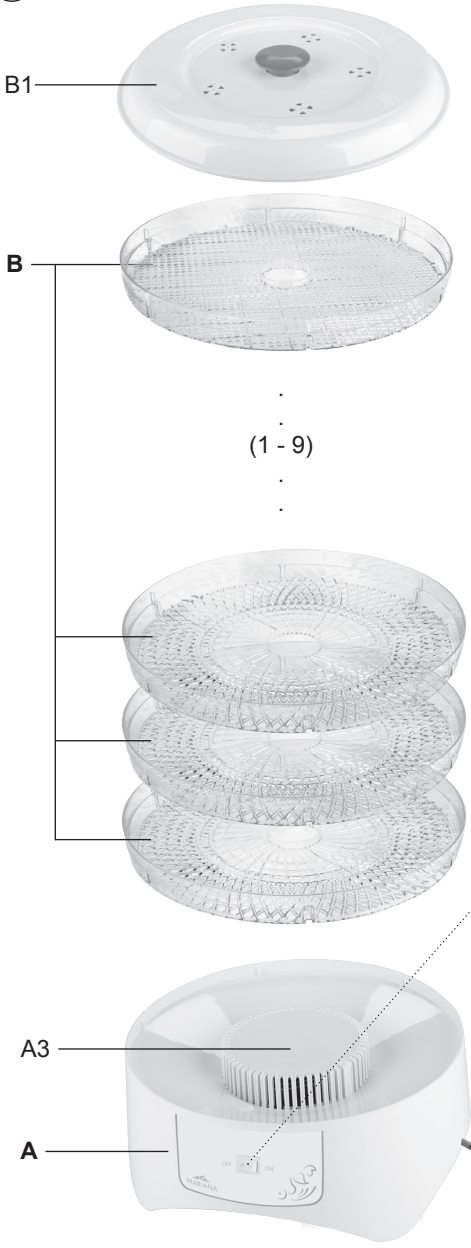
- Nie stosować urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i zostało uszkodzone lub jeżeli spadło do wody. W takich przypadkach należy zanieść urządzenie do serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- **Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!**
- **Jednostki napędowej nie wolno zanurzać w wodzie (nawet częściowo) lub myć pod bieżącą wodą!**
- **Nie jest przeznaczony na zewnątrz pomieszczeń.**
- Na urządzenia nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- **Urządzenie nie może być używane w środowisku mokrym lub wilgotnym, w każdym środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu** (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne łatwopalne lub lotne substancje).
- **Urządzenia nie należy umieszczać na niestabilnym, łatwopalnym miejscu (np. szkło, papier, plastik, drewno, lakierowane płyty i różne tkaniny/obrusy).**
- Po pierwszym włączeniu urządzenia może wystąpić krótkie, nieznaczące zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, Kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlewy, umywalki itd.**).
- W żaden sposób nie wolno modyfikować powierzchni urządzenia (np. **przy użyciu naklejek, folii, itp.**).
- Suszarki nie należy używać do innych celów (np. **do suszenia tkanin, obuwia, itp.**) niż zalecane przez producenta.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do gniazdka, należy sprawdzić czy przełącznik **A1** jest w pozycji **0** (wyłączone), a po zakończeniu suszenia zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- **Podczas manipulowania z suszarką i akcesoriami (sita), należy zachować ostrożność mogą być gorące!**
- Nie należy przenosić suszarki, gdy jest gorąca.
- Otworów przepływu powietrza nie można zasłaniać. Do otworów nie wkładaj lub nie wrzucaj przedmiotów.
- Nie kładź włączonej suszarki na miękkie powierzchnie (np. **łóżka, maty, dywany**).
- Zadbaj, aby do urządzenia nie przedostały się zanieczyszczenia (np. **chmury kurzu, kłaczków, włosów**, itp.). W przypadku wessania i osadzenia się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia należy suszarkę wyczyścić (zobacz rozdział **IV. KONSERWACJA**).
- Jeśli urządzenie przegrzeje się, zacznie działać termiczny bezpiecznik automatyczny i przerwanie doprowadzenie energii elektrycznej. Jeśli tak się stanie, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od prądu. Następnie usunąć wszelkie widoczne przeszkody na drodze przepływu powietrza i pozostawić do ostygnięcia.
- Przed przechowywaniem lub konserwacją urządzenie pozostawić do wystygnięcia.
- Nigdy nie należy kłaść kabla zasilającego na gorących powierzchniach lub zostawiać zwisającego ze stołu lub blatu. Ciągnięcie za przewód np. przez małe dzieci może doprowadzić do przewrócenia lub spadnięcia urządzenia, a w następstwie do poważnego urazu!
- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach.
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego funkcjonowania urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia, oparzenia, pożar itp.**) i **nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej opisanych zasad bezpieczeństwa.**

II. OPIS URZĄDZENIA I JEGO FUNKCJA (rys. 1)

Suszenie (dehydratacja) jest metodą ogrzewania żywności a następnie odparowania wody. Większość żywności uwalnia wilgoć szybko w początkowej fazie suszenia. Oznacza to, że jest w stanie wchłonąć duże ilości ciepła i generować znaczne ilości pary wodnej. Napęd zasysa powietrze, które jest równomiernie ogrzewane do żądanej temperatury, a następnie pod lekkim ciśnieniem wysyłane przez centralny otwór do suszarki. Ogrzane powietrze jest rozprowadzane w różnych poziomach suszarki i usuwa wilgoć z żywności. Wilgocią nasączone powietrze jest wydmuchiwane przez wszystkie sita i wychodzi przez otwory w pokrywie. Przez cały czas wystarczy tylko kontrolować żywność wizualnie i dotykiem. Aby uzyskać równomierny susz zaleca się zmieniać sita między sobą (górne za dolne).

1



A - jednostka podstawowa

- A1 - przycisk ON / OFF
- A2 - przycisk LOW / HIGH (odnosi się tylko do ETA 4301)
- A3 - wypływ ciepłego powietrza
- A4 - przewód zasilania

B - sita suszące

- B1 - pokrywa

Model ETA 3301 posiada 5 sztuk sit do suszenia.

Model ETA 4301 posiada 9 sztuk sit do suszenia.

III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Zdejmij wszystkie opakowania, wyjmij suszarkę i akcesoria. Z urządzenia usuń wszystkie folie przyklepne, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem należy suszarkę pozostawić włączoną bez włożonej żywności przez 30 minut. Następnie należy umyć sita w ciepłej wodzie z detergentem, dobrze spłukać czystą wodą i wytrzeć je do sucha lub pozostawić do wyschnięcia. Zdjąć pokrywę **B1** i sita **B** z jednostki podstawowej **A**. Na poszczególne sita rozłożyć kawałki żywności w taki sposób, aby nie przykrywały się wzajemnie, ale tylko dotykały. Pierwsze sito położyć bezpośrednio na bazę **A**. Sita następnie poskładać w wymaganej ilości (2-9 sztuk) na pierwsze sito i przykryć pokrywką. Przełączając przycisk ON / OFF **A1** do pozycji **(I)** suszarka zostanie włączona. Model ETA 4301 posiada również przycisk LOW / HIGH **A2**, którym ustawić można niską / wysoką temperaturę suszenia.

Przycisk LOW / HIGH - ustawienie temperatury

LOW – ok. 45-50 °C (dla wszystkich ziół i grzybów)

HIGH – ok. 65-70 °C (dla wszystkich warzyw i owoców)

Uwaga: Maksymalna zalecana liczba sit do suszenia wynosi 9 szt.

Rady podczas suszenia

- Suszarkę należy umieścić w takie miejsce, aby nie trzeba było przenosić jej w trakcie suszenia. Należy pamiętać, że podczas suszenia będzie w pokoju aromat, który nie jest zawsze przyjemny dla każdego.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy wybierać tylko zdrowe, świeże owoce i dojrzałe (nie przejrzałe) wszelkie uszkodzenia należy usunąć.
- Przed suszeniem żywności należy ją dokładnie oczyścić. Należy myć ręce i powierzchnie robocze.
- Proces suszenia będzie jednolity, gdy żywność będzie pokrojona w plastry o jednakowej grubości. Chociaż bardzo cienkie plasterki szybko schną, ale należy pamiętać, że podczas suszenia znacznie się zmniejszą. Ilość żywności na jedno suszenie nie powinna przekraczać 3/4 powierzchni sita i grubość plastrów powinna wynosić od **0,5 cm** do maksymalnie **1 cm**. Sita nie powinny być zbyt zapełnione, aby powietrze mogło swobodnie przepływać.
- Przed wyjęciem pestek i ziaren, najpierw należy wysuszyć owoce do 50%, w ten sposób można zapobiec nadmiernemu ociekaniu soku z suszonych owoców. Owoce ze skórką, należy położyć skórką w dół na sito i przeciętą częścią w górę. Także nierówne kształty należy zawsze kłaść na sito stroną ze skórką, nie na płaskiej powierzchni. Warzywa powinny być tylko położone w jednej warstwie i równomiernie rozłożone.
- Na czas suszenia najbardziej wpływają następujące czynniki: rodzaj owoców, warzyw, wilgotność, wilgotność powietrza, wielkość pokrojonych kawałków, rozłożenie na sicie.

- Zioła należy suszyć bardzo delikatnie! Należy usunąć łodygi i dalej nie porcjować. Zioła liściowe należy podczas suszenia obracać aby uniknąć sklejania się liści. Jeśli powstanie bardzo mocny aromat ziół, należy sito przenieść wyżej. Podczas bardzo długiego suszenia ziół dochodzi do straty substancji smakowych.
- Sita do suszenia powinny zostać wypełnione cienką warstwą suszonej żywności. Jeśli to konieczne, włóż czysty, miękki, krepowany papier na sito, aby małe kawałki żywności nie wypadały i nie przyklejały się na powierzchni sita.
- Czas suszenia zależy od ilości suszonych produktów. Im więcej sit do suszenia używasz, tym dłuższy czas suszenia.
- Zalecamy, aby podczas suszenia od czasu do czasu zamienić poszczególne sita (zmiana kolejności), zwłaszcza w przypadku korzystania z większej ilości sit do suszenia (5 lub więcej).
- Przed spróbowaniem suszu, weź kilka sztuk i pozostaw do ostygnięcia. Gorące kawałki są bardziej miękkie i bardziej wilgotne niż te, które ostygną. Żywność należy suszyć przez wystarczająco długi czas, tak aby zapobiec zepsuciu i mikrobiologicznemu tworzeniu bakterii powodujących psucie. Właściwie wysuszone warzywa muszą być twarde i kruche z tendencją do pękania. Właściwie wysuszone owoce nie powinno być bardzo wysuszone, musi być giętkie i skórzaste. W przypadku krótkotrwałego przechowywania suszonych owoców, nie zachodzi konieczność suszenia w takim stopniu, jak do celów komercyjnych.
- Podczas suszenia zalecany postępować zgodnie z instrukcjami w literaturze

Blanszowanie

Blanszowanie (inaktywacja enzymów) – proces jest stosowany w celu polepszenia struktury żywności i smaku przez gotowanie warzyw przez krótki okres w wodzie lub parze. Przygotowane warzywa należy ułożyć w koszu z drutu lub w sitku i zanurzyć w garnku z gotującą się wodą. Od momentu gdy woda zacznie się gotować ponownie należy liczyć czas potrzebny do blanszowania (patrz tabela). Potem należy żywność pozostawić do okapania lub osuszyć.

Namaczanie

Wiele rodzajów jasnych owoców (np. **morele, jabłka brzoskwinie, nektarynki, gruszki, śliwki**) mają tendencję do brązowienia podczas suszenia i przechowywania. Aby tego uniknąć, należy moczyć pokrojone plasterki owoców w roztworze soku z ananasa lub z cytryny (jedna łyżka soku/0,25 l wody, patrz tabela), a następnie pozostawić do okapania lub osuszyć papierem kuchennym. Owoce mogą być zanurzone w miodzie, przyprawach, soku pomarańczowego. Możesz także spróbować własnych smacznych roztworów do namoczenia. Można również użyć roztworu soli lub syropu owocowego. Owoce, takie jak śliwki, winogrona, wiśnie można zanurzyć w wodzie aby popękała skórka, co przyspiesza usuwanie wilgoci podczas suszenia.

Czas suszenia

Czas może się różnić w zależności od rodzaju suszonej żywności, zawartość wody, dojrzałości i grubości. Tak samo jak zależy od temperatury i wilgotności w pomieszczeniu, w którym suszarka jest używana (zalecamy używanie suszarki w temperaturze pokojowej). Gdy zioła i żywność aromatyczna suszą się zbyt długo, niszczy się bardzo wiele substancji aromatycznych. Owoce przeznaczone na przekąski lub w celu zaoszczędzenia miejsca, nie ma potrzeby wcześniej namaczać, należy je suszyć do momentu aż będzie kruche, ale równocześnie do żucia.

Tabela

Następujące rady prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest dostarczenie wskazówek, ale pokazują różne możliwości przetwarzania żywności. Wszystkie czasy podane w tabelce są tylko przybliżone, są w godzinach i mogą być w zależności od właściwości żywności suszone bardzo różnie.

Surowiec	Zawartość wody %	Przygotowanie	Blanszowanie (min.)	Czas suszenia (godz.)
Karczoch	87	Oczyścić, przeciąć na pół	5-10	12-18
Fasolka szparagowa	90	Początek i koniec odciąć poprzecznie pokroić	3-4	20-23
Groszek	88		2-3	8-10
Ogórki	95	Pokroić w plasterki	-	10-12
Kapusta włoska/kapusta	92	Oczyścić, pokroić w plasterki	2-3	12-18
Pasternak / marchewka / buraki	88	Pokroić na ukos	2-3	8-10
		Pokroić w plasterki	-	13-16
Papryka / chili	93	Pokroić w plasterki	-	6-15
Seler	94	Pokroić w plasterki	2	12-18
Cebula/por	89	Pokroić w plasterki	-	6-15
Czosnek	88	Podzielić na ząbki, obrać i pokroić w plasterki	-	15-18
Szparagi	-	Pokroić w plasterki	-	36-38
Pietruszka	85	Usunąć łodygi	-	4-15
Pomidory	94	Najpierw blanszować, potem obrać i rozdzielić na ćwiartki	30-45 sec	2-8
Dynia	92	Obrać, pokroić w plasterki	-	3-7
Grzyby	-	Pokroić w plasterki / na pół	-	12-16
Zioła	-	Usunąć łodygę, nie rozdrabniać	-	4-6
Mięso	-	Pokroić w plasterki	-	2-8
Kości	-	-	-	3-8

Surowiec	Zawartość wody %	Przygotowanie	Rozmaczanie	Czas suszenia (godz.)
Ananas	86	Obrać, pokroić w plasterki	Nie	12-54
Banany	65	Obrać, pokroić w plasterki	Tak	6-8
Brzoskwinie	89	Pokroić w plasterki /na ćwiartki	Tak	10-36
Morele	85	Pokroić w plasterki /na ćwiartki	Tak	12-54
Pomarańcze	89	Obrać, pokroić w plasterki	Nie	9-23
Owoce cytrusowe	-	Skórka na paseczki na aromat	Nie	9-23
Arbuzy	81	Obrać, wydrylować, pokroić w plasterki	Nie	36-54
Gruszki	83	Obrać, pokroić w plasterki /na ćwiartki	Tak	8-36
Jabłka	84	Pokroić w plasterki /na ćwiartki	Tak	6-8
Śliwki	87	Przeciąć na pół z pestką i bez pestki	Tak	10-36
Czereśnie/wiśnie	82	Nie kroić, z pestką i bez pestki	Nie	9-54
Truskawki	90	Pokroić w plasterki lub całe	Nie	8-36
Jagody	83	Całe	Nie	8-36
Żurawina	79	Posiekać lub pozostawić w całości	Nie	6-30
Winogrona / rodzynki	81	Naciać (najlepiej bezpestkowe)	Nie	9-54
Daktyle	23	Dobrze dojrzałe	Nie	3-27
Figi	78	Przepołować	Nie	3-27

Użycie w kuchni

Jeśli chcesz suszone owoce i warzywa wykorzystać w taki sam sposób, jak świeże, trzeba je zmiękczyć - wrócić usuniętą wilgoć przez suszenie. Jeśli będziesz moczyć dłużej niż 1-2 godzin, zaleca się przechowywanie żywności w lodówce, aby zachować wartość odżywczą suszu. Resztę wody z moczenia (np. z warzyw), wykorzystać do przygotowywania posiłków. Należy pamiętać, że żywność zamoczona zwiększa swoją objętość (**owoce ok. 1,5 razy, warzywa ok. 2 razy**).

Owoce

Możesz zużyć w stanie suchym. Wymaganą ilość suszonych owoców moczyć w przybliżeniu w takiej samej ilości wody około 4 godziny.

Warzywa

Zalecamy przed dalszym gotowaniem zawsze zamoczyć. Wymaganą ilość suszonych warzyw zamocz w przybliżeniu w takiej samej wody. Nie dawaj ale więcej wody niż to konieczne do przygotowania żywności. Miękkie warzywa przed użyciem nie powinny stać zbyt długo. Czas gotowania warzyw jest w przybliżeniu taki sam jak w przypadku mrożonych warzyw.

Zioła

Nie wymagają one dalszej obróbki z wyjątkiem rozdrobnienia i ewentualnie usunięcia części twardych. Suszone zioła, przed przechowywaniem nie należy zgniatać, zachowają smak i aromat. Zgnieć bezpośrednio przed użyciem.

Grzyby

Procedura taka sama jak z warzywami. Grzyby można przed użyciem zemleć, na przykład do zup i sosów.

Opakowanie i składowanie

Suszoną żywność można przechowywać przez długi czas, zapakowaną w folię (nie folię aluminiową) lub w różnych dobrze zamkniętych pojemnikach i pudełkach do przechowywania żywności. Papykę i feferony można posiekać lub zemleć w robocie kuchennym a następnie przechowywać w słoikach jako przyprawę. Przed zapakowaniem lub przechowywaniem żywności należy ją pozostawić do ostygnięcia. Pakuj w mniejszych ilościach, jak najbliżej siebie, a najlepiej schowaj w chłodne, suche i ciemne miejsce. W temperaturze poniżej 10 °C, okres trwałości wydłuży się około 2 do 3 razy. Po otwarciu, należy zużyć całą zawartość najlepiej od razu. Przechowywaną suszoną żywność należy kontrolować co najmniej raz w miesiącu. Do przechowywania, nie należy stosować metalowych pojemników lub pojemników z metalową pokrywką.

IV. KONSERWACJA

Przed jakimkolwiek manipulowaniem z urządzeniem należy je wyłączyć i odłączyć od energii elektrycznej wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego! Przed czyszczeniem musi być schłodzone! Nie używaj szorstkich i agresywnych środków czyszczących! Pokrywa s napędem podczas suszenia może się zabrudzić. Należy wykonać tylko powierzchniową konserwację (wyrzeć kurz itp.). Do usuwania starego kurzu lub innych zanieczyszczeń należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki. Oczyszczyć kurz i zabrudzenia wewnątrz jednostki napędowej można przez ich odkurzenie lub wydmuchanie.

Sita bezpośrednio po użyciu należy przemyć w gorącej wodzie z detergentem, wypłukać czystą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie należy używać zmywarki. Niektóre potrawy mogą zabarwić sito. To jednak nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia i przebarwienie zwykle znika za pewien okres. Części z tworzyw sztucznych nigdy nie należy suszyć nad źródłem ciepła (np. **piec, kuchenka gazowa/elektryczna**). Po oczyszczeniu urządzenie należy ułożyć na bezpieczne, wolne od kurzu, czyste i suche miejsce poza zasięgiem dzieci.

V. EKOLOGIA



Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwarzania wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy odnieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. W celu uzyskania innych szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz www.elektroeko.pl). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie możliwe.

Wymiana elementów szerszego charakteru lub które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis!
Nieprzestrzeganie wskázówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

VI. DANE TECHNICZNE

	ETA 3301	ETA 4301
Napięcie (V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia	
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia	
Powierzchnia użytkowa suszenia 5 / 9 sit (m ²) ok.	0,35 / 0,63	
Waga ok.(kg)	2,20	2,75
Klasa izolacyjna	II.	
Wymiary produktu (mm)	330 x 330 x 250	330 x 330 x 335

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.

DO NOT COVER – Nie zakrywać. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać w wodzie lub innych cieczach. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Niebezpieczeństwo uduszenia. Tego worka nie należy używać w kołyskach, łóżeczkach, wózkach lub kojcach dziecięcych. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

 OSTRZEŻENIE

OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

Na pokrywie **B1** wyświetlono 6 następujących symboli z zalecanymi czasami suszenia (w godzinach):



- banany



- zioła



- grzyby



- jabłka



- kości



- mięso

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou.

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: www.eta.cz

Případné další dotazy zasílejte na info@eta.cz, nebo volejte +420 545 120 545.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok uviesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamácií je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: **www.eta.sk**

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na **info@eta.cz** alebo volajte +420 545 120 545.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA**WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką **ETA**, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa:	Pieczęć i podpis sprzedawcy:
Data sprzedaży:	
Numer serii:	
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta:

eta

© DATE 21/10/2015

e.č.26/2015