

DOMO



DO325VD

Handleiding	Voedseldroger
Mode d'emploi	Déshydrateur
Gebrauchsanleitung	Nahrungstrockner
Instruction booklet	Food dryer
Manual de instrucciones	Deshidratador de alimentos
Návod k použití	Sušička potravin
Návod na použitie	Sušička potravín



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere
heranziehung.

Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.
Lea detenidamente todas las instrucciones - Conserve este manual para futura referencia.

Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál - manuál si uschovejte i pro případ
budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál - manuál si uschovajte aj pre prípad
budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	11
DE	Deutsch	19
EN	English	27
ES	Español	35
CZ	Čeština	43
SK	Slovenčina	51

Geachte klant,

Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole, alvorens ze aan je worden aangeboden. Mocht je desondanks toch nog problemen hebben met jouw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste. In dat geval verzoeken wij je contact op te nemen met onze klantendienst.

Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u

Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig, vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
 - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
 - Boerderijen
 - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
 - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.



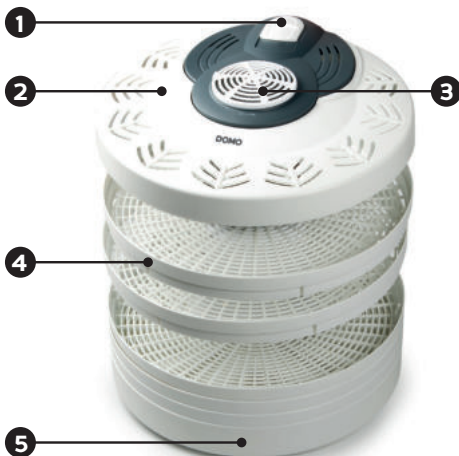
Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Kijk voor gebruik na of het voltage vermeld op het toestel overeenkomt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar het dichtsbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht en reparatie.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het toestel door of in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.

- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.
- Gebruik het toestel niet buiten.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het toestel altijd op een stevig, droog, effen oppervlak.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Verplaats het toestel niet wanneer het heet is.
- Bedek het toestel nooit met handdoeken of gelijkaardige voorwerpen. De ventilatiegaten bedekken, kan brand veroorzaken.

ONDERDELEN

1. Aan-uitknop met snelheidsregeling
2. Deksel met verwarmingselement en ventilator
3. Filter met deksel
4. Uitneembare en stapelbare droogplateaus
5. Onderste schaal



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Vooraleer het toestel voor de eerste keer te gebruiken:

1. Start het lege toestel en laat het leeg werken gedurende 30 minuten.
2. Spoel hierna de 5 droogplateaus - nooit het hele toestel - af met water en droog ze af met een doek.
3. Het toestel is nu klaar voor gebruik. (Dit is enkel nodig voor het allereerste gebruik van het toestel, nadat je het hebt uitgepakt)

GEBRUIK

VOORBEREIDING

1. Was het voedsel en dep het droog met een propere doek of keukenpapier.
2. Het voedsel schillen vooraleer het te drogen verkort enigszins de droogtijd, maar zorgt er ook voor dat waardevolle vitaminen en mineralen verloren gaan.
3. Snijd het voedsel in stukken, schijfjes of reepjes van ongeveer dezelfde grootte en dikte. Verwijder uiteraard pitten, stenen e.d. indien nodig. Snijd ook aangetaste of gekwetste stukken weg.
4. Hard voedsel (bv. harde groenten) en groenten die niet rauw mogen geconsumeerd worden, kunnen best eerst geblancheerd* worden, zodat het half zacht is vooraleer het te drogen. Dit verkort de droogtijd en zorgt ervoor dat er minder vitaminen verloren gaan. Zorg er dan wel voor dat het voedsel goed droog is, vooraleer het te drogen in de voedseldroger.
* Blancheren is een kooktechniek waarbij voedsel een korte tijd wordt gekookt waarna het in koud water wordt gelegd of door koud water wordt afgespoeld zodat het kookproces wordt onderbroken. Blancheren gebeurt altijd zonder deksel.

VULLEN VAN DE DROOGPLATEAUS

1. Verdeel het voedsel gelijkmatig over het droogplateau. Laat geen stukken overlappen.
2. Zorg ervoor dat maximum 90% van het droogplateau bedekt is, om nog een goede luchtcirculatie mogelijk te maken.
3. Voor de beste resultaten: verwijder de droogplateaus die je niet nodig hebt.
4. Afhankelijk van de grootte van het voedsel, kunnen de plateaus in hoogte versteld worden, door het plateau een halve draai te draaien.

TEMPERATUURINSTELLING

De aan-uitknop heeft naast de uit-stand nog 3 standen:

- Stand 1 - 55°C - voor weinig waterhoudend voedsel zoals kruiden, paddenstoelen,...
- Stand 2 - 65°C - voor gemiddeld waterhoudend voedsel zoals appels, abrikozen,...
- Stand 3 - 75°C - voor erg waterhoudend voedsel zoals rode biet, vis...

DUUR

De droogtijd is afhankelijk van het soort voedsel, hoe groot het is, hoe dik de stukken zijn, de hoeveelheid water in het voedsel, hoeveel er op de droogplateaus wordt geplaatst, de temperatuur en vochtigheidsgraad van de kamer waarin het toestel staat, etc. Het is dus moeilijk om een exacte droogtijd te bepalen. Check dus regelmatig het voedsel en check zeker altijd of het voedsel dat je gedroogd hebt wel effectief helemaal droog is. Je kan dit doen door het voedsel te doorbreken of er stevig in te knijpen. Hierbij mag dan geen vocht meer tevoorschijn komen. Fruit mag plakkerig zijn, maar mag niet onder de vingers wegschuiven wanneer je erin knijpt. Het vruchtvlees mag dan niet meer bewegen.

In de tabel hieronder vind je enkele richtlijnen voor droogtijden en -standen van een aantal producten, zodat je alvast goed van start kan gaan. Uiteraard kan hier ook mee geëxperimenteerd worden, de mogelijkheden zijn eindeloos.

Richtlijnen

De voedseldroger is geschikt voor het drogen van groenten, fruit, vlees, vis, kruiden, het drogen van verse pasta, het maken van broodcroutons, het drogen van aardappelen om dan te verpulveren en te gebruiken als bindmiddel of om later puree van te maken met toevoeging van melk,... Hier vind je een aantal richtlijnen voor droogtijden en -standen voor een aantal producten. Opgelet, dit zijn enkel richtlijnen:

Fruit	Stand	Duur
Aardbei	2	7 - 15 uur
Abrikoos	2	8 - 12 uur
Ananas	2	10 - 18 uur
Appel	2	7 - 10 uur
Banaan	2	6 - 9 uur
Bessen	1	6 - 10 uur
Citrusvruchten	2	8 - 10 uur
Druiven	2	15 uur
Kersen	2	12 - 20 uur
Kiwi	2	9 - 12 uur
Meloen	2	8 - 12 uur
Peer	2	10 - 16 uur
Perzik	2	8 - 12 uur
Pruim	2	10 - 16 uur
Rabarber	2	8 - 12 uur
Groenten		
Artisjok	2	4 - 5 uur

Asperge	1	5 - 6 uur
Bloemkool	1	10 - 15 uur
Bonen	1	8 - 12 uur
Broccoli	1	10 - 15 uur
Champignons	1	4 - 7 uur
Komkommer	1	12 uur
Kool	2	7 uur
Olijf	2	10 - 12 uur
Paprika	2	8 - 10 uur
Prei	1	5 - 7 uur
Rode biet	3	7 - 8 uur
Tomaat	1	8 - 12 uur
Ui	2	4 - 8 uur
Wortel	1	6 - 10 uur
Kruiden		
Basilicum	1	1 - 2 uur
Citroenzeste	1	7 uur
Knoflook	1	6 - 8 uur
Laurier	1	2 - 4 uur
Peterselie	1	2 - 3 uur
Salie	1	10 - 12 uur
Vlees/vis/kip	3	8 - 14 uur
Broodcroutons	2	1 - 2 uur

Voor het drogen van fruit is het aangeraden om het fruit vooraf onder te dompelen in een citroen-watmengsel van ongeveer 10 eetlepels water en 1 eetlepel citroensap. Dep hierna goed droog alvorens te drogen in de voedseldroger. Zorg ervoor dat het fruit rijp is, maar zeker ook niet te rijp en te zacht.

Voor het drogen van vlees gebruik je best mager en gekookt vlees. Gedroogd vlees mag niet plakken en mag niet kwalijk ruiken.

RECEPTEN

Fruitleer

- Mix aardbeien (of ander fruit) gemengd met suiker/zoetstof en eventueel met wat yoghurt.
- Giet het mengsel uit op een paraflexx of siliconen vel. Gebruik geen bakpapier, dit neemt de voedingsstoffen weg.



- Droog dit gedurende 4 uur op stand 2.
- Heerlijk bij ijs of een ander dessert.

Exotische bananenchips

- Pel de bananen.
- Neem een kommetje water en voeg hier 1 eetlepel citroensap aan toe.
- Snijd de bananen in schijfjes van 1 cm.
- Besprenkel de schijfjes met het citroen-watermengsel.
- Scheur 2 vellen keukenpapier af en leg op het ene vel de bananenschijfjes. Dep met het andere vel de schijfjes droog.
- Vouw het keukenpapier weer open en draai het om, zodat de schijfjes op het keukenblad terecht komen. Je kan nu het keukenpapier gemakkelijk verwijderen.
- Rol de schijfjes in gemalen kokos.
- Leg een zeefdoek op het droogplateau en leg daarop de bananenschijfjes, zonder dat ze elkaar overlappen.
- Droog 8 uur op stand 2.



BEWAREN VAN HET GEDROOGDE VOEDSEL

- Laat het voedsel volledig afkoelen alvorens het te bewaren.
- Bewaar het voedsel in luchtdichte potten of zakken, zodat het voedsel geen extra vocht kan opnemen. Op deze manier kan het voedsel lang houdbaar blijven.
- Bewaar het voedsel op een droge, donkere plaats.

Tips:

- Check de vochtigheidsgraad van het bewaarde product. Als er druppelvorming is gedurende de eerste dagen, moet het droogproces herhaald worden.
- Verpulver gedroogde kruiden niet alvorens ze te bewaren. Je kan ze best verpulveren meteen voor gebruik. Zo zal je de volste smaak behouden gedurende een zo lang mogelijke tijd.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel schoon te maken.
- Laat het toestel volledig afkoelen.
- Maak het bovenste deksel met het verwarmingselement nooit open en peuter met geen enkel voorwerp in het toestel en het verwarmingselement.
- Maak de bovenkant van het deksel schoon met een vochtige - geen natte - doek.
- Was de droogplateaus en de onderste schaal af in warm water met wat afwasmiddel. Stop

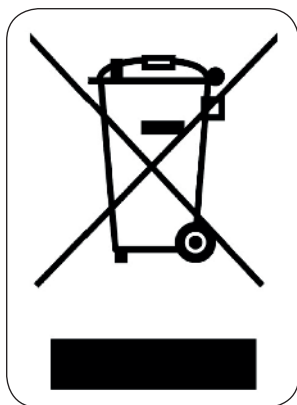
ze niet in de vaatwasmachine.

- Opgelet: Dompel het deksel nooit onder in water of laat het niet in contact komen met water. Dit kan gevaarlijk zijn.

BEWAREN VAN HET TOESTEL

Bewaar het toestel altijd buiten het bereik van kinderen. Als je het toestel voor lange tijd niet gaat gebruiken, zorg er dan voor dat het beschermd is tegen stof en vuil.

MILIEURICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

Cher client,

Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement.

Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service à la clientèle.

Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h

Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.

Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 16 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 16 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 16 ans.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:
 - Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
 - Dans les fermes.
 - Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
 - Dans les chambres d'hôtes ou similaires.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.



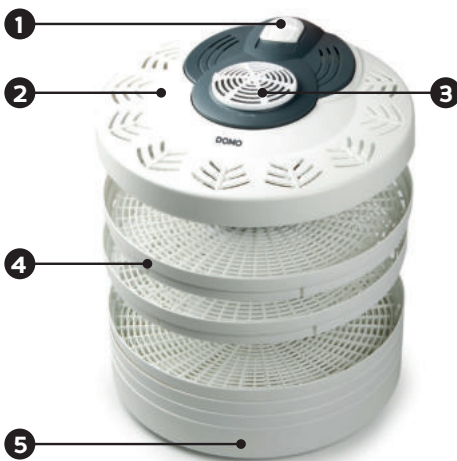
L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d'une table.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est endommagé. Amenez alors l'appareil au centre de services le plus proche pour contrôle et réparation.
- Soyez très attentif lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez tous les boutons en position « arrêt » et retirez la fiche de la prise. Ne tirez jamais sur le câble pour retirer la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le but auquel il est destiné.

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- N'immergez jamais le cordon électrique, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre milieu liquide.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est brûlant.
- Ne recouvrez jamais l'appareil de serviettes ou objets similaires. Ne recouvrez jamais les orifices de ventilation : l'appareil pourrait prendre feu.

PARTIES

1. Bouton marche/arrêt avec réglage de la vitesse
2. Couvercle avec élément de chauffe et ventilateur
3. Filtre avec couvercle
4. Plateaux de séchage amovibles et empilables
5. Soucoupe inférieure



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

1. Mettez l'appareil vide en marche et faites-le fonctionner pendant 30 minutes.
2. Rincez ensuite les cinq plateaux de séchage à l'eau - jamais l'appareil entier - et essuyez-les avec un linge.
3. L'appareil est à présent prêt pour utilisation. (Ceci n'est nécessaire que pour la toute première utilisation de l'appareil, après que vous l'avez déballé).

UTILISATION

PRÉPARATION

1. Rincez les aliments et séchez-les en tamponnant avec un linge propre ou un essuie-tout.
2. L'épluchage des aliments avant de les déshydrater raccourcit bien sûr la durée de séchage, mais vous fait perdre de précieux minéraux et vitamines.
3. Découpez les aliments en morceaux, tranches ou lanières d'environ mêmes grosseur et épaisseur. Enlevez bien sûr les pépins, noyaux, etc., si nécessaire. Enlevez également les parties attaquées ou abîmées.
4. Les aliments durs (ex. légumes durs) et les légumes qui ne peuvent pas être consommés crus, seront de préférence blanchis* au préalable, de manière à ce qu'ils soient mi-doux avant de les déshydrater. Ceci raccourcit le temps de séchage et permet de perdre moins de vitamines. Assurez-vous toutefois que les aliments soient bien secs avant de les déshydrater.

* Blanchir est une technique de cuisine consistant à cuire un court instant les aliments, avant de les plonger dans de l'eau froide ou de les rincer à l'eau froide, de manière à interrompre le processus de cuisson. Blanchir se fait toujours sans couvercle.

GARNIR LES PLATEAUX DE SÉCHAGE

1. Répartissez les aliments de manière régulière sur le plateau de séchage. Ne laissez pas de morceaux se chevaucher.
2. Assurez-vous que le plateau de séchage ne soit recouvert qu'à 90 % seulement, afin de permettre une bonne circulation d'air.
3. Pour obtenir les meilleurs résultats, retirez les plateaux de séchage que vous n'utilisez pas.
4. Les plateaux peuvent être réglés en hauteur, selon la taille des aliments, en faisant tourner le plateau d'un demi-tour.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Outre la position « arrêt », le bouton « marche/arrêt » présente encore trois positions :

- Position 1 - 55°C - pour les aliments à faible teneur en eau, comme les aromates, champignons, ...
- Position 2 - 65°C - pour les aliments à teneur moyenne en eau, comme les pommes, abricots, ...
- Position 3 - 75°C - pour les aliments à haute teneur en eau, comme les betteraves rouges, poissons, ...

DURÉE

La durée de séchage dépend du type d'aliment, de sa taille, de la taille des morceaux, de la quantité d'eau contenue dans l'aliment, du nombre d'aliments placés sur le plateau de séchage, de la température et du taux d'humidité dans la pièce dans lequel l'appareil se

trouve, etc. Il est donc difficile de déterminer une durée de séchage exacte. Contrôlez donc régulièrement les aliments et contrôlez surtout toujours si l'aliment que vous avez déshydraté l'est entièrement. Pour ce faire, cassez l'aliment ou pressez-le fortement. Aucune humidité ne peut apparaître à l'occasion de cette manipulation. Les fruits peuvent être collants, mais ne peuvent pas glisser sous vos doigts lorsque vous les pressez. La chair du fruit ne peut plus bouger.

Le tableau ci-après renseigne quelques indications concernant les durées et positions de séchage pour un certain nombre de produits, de manière à ce que vous puissiez prendre un bon départ. Vous pouvez bien entendu faire quelques essais vous-même ; les possibilités sont infinies.

Indications

Le déshydrateur convient pour la déshydratation de légumes, de fruits, de viande, de poisson, d'aromates, pour le séchage de la pâte fraîche, pour la confection de croûtons de pain, la déshydratation de pommes de terre destinées à être ensuite écrasées pour être employées comme liant ou pour confectionner une purée, après addition de lait,... Vous trouvez ci-après quelques indications concernant les durées et positions de séchage pour un certain nombre de produits. Prenez-garde, ce ne sont que des indications.

Fruits	Position	Durée
Fraise	2	7 - 15 heures
Abricot	2	8 - 12 heures
Ananas	2	10 - 18 heures
Pomme	2	7 - 10 heures
Banane	2	6 - 9 heures
Groseilles	1	6 - 10 heures
Agrumes	2	8 - 10 heures
Raisins	2	15 heures
Cerises	2	12 - 20 heures
Kiwi	2	9 - 12 heures
Melon	2	8 - 12 heures
Poire	2	10 - 16 heures
Pêche	2	8 - 12 heures
Prune	2	10 - 16 heures
Rhubarbe	2	8 - 12 heures
Légumes		
Artichaut	2	4 - 5 heures
Asperge	1	5 - 6 heures

Chou-fleur	1	10 - 15 heures
Haricots	1	8 - 12 heures
Brocoli	1	10 - 15 heures
Champignons	1	4 - 7 heures
Concombre	1	12 heures
Chou	2	7 heures
Olive	2	10 - 12 heures
Poivron	2	8 - 10 heures
Poireau	1	5 - 7 heures
Betterave rouge	3	7 - 8 heures
Tomate	1	8 - 12 heures
Oignon	2	4 - 8 heures
Carotte	1	6 - 10 heures
Aromates		
Basilic	1	1 - 2 heures
Zeste de citron	1	7 heures
Ail	1	6 - 8 heures
Laurier	1	2 - 4 heures
Persil	1	2 - 3 heures
Sauge	1	10 - 12 heures
Viande/poisson/poule	3	8 - 14 heures
Croûtons de pain	2	1 - 2 heures

Pour la déshydratation de fruits, il est recommandé d'immerger le fruit au préalable dans une solution citron-eau, d'environ 10 cuillères à thé d'eau pour une cuillère à thé de jus de citron. Séchez ensuite soigneusement en tamponnant, avant de placer les fruits dans le déshydrateur. Assurez-vous que le fruit soit mûr, mais pas trop, ni trop mou.

Pour la déshydratation de viandes, utilisez de préférence une viande maigre ou fumée. Les morceaux de viande déshydratée ne peuvent pas coller ni avoir une odeur désagréable.

RECETTES

Cuir de fruit

- Mixez des fraises (ou un autre fruit) avec du sucre ou un autre édulcorant et éventuellement un peu de yaourt.
- Déversez le mélange sur une feuille Paraflexx ou de silicone. N'utilisez pas de papier de cuisson, qui absorberait les nutriments.
- Déshydratez le mélange pendant quatre heures à la position 2.
- C'est délicieux avec une glace ou un autre dessert.



Chips de bananes exotiques

- Pelez les bananes.
- Prenez un bol d'eau et ajoutez-y une cuillère à soupe de jus de citron.
- Découpez les bananes en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
- Mouillez les rondelles du mélange eau-citron.
- Prenez deux feuilles d'essuie-tout et posez les rondelles de bananes sur l'une d'elles. Séchez-les ensuite en les tamponnant avec la seconde feuille.
- Ouvrez à nouveau la feuille d'essuie-tout et retournez-la, de manière à ce que les rondelles de bananes soient posées sur le plan de travail de la cuisine. Vous pouvez maintenant facilement retirer la feuille d'essuie-tout.
- Roulez les rondelles de bananes dans de la noix de coco râpée.
- Placez une étamine sur le plateau de séchage et posez-y les rondelles de bananes, sans qu'elles ne se recouvrent.
- Déshydratez pendant huit heures à la position 2.



CONSERVATION DES ALIMENTS SECHES

- Laissez les aliments refroidir totalement avant de les stocker.
- Conservez les aliments dans des récipients ou des sacs étanches à l'air, de manière à ce qu'ils ne puissent pas absorber d'humidité. Les aliments peuvent ainsi se conserver longtemps.
- Conservez les aliments dans un endroit sec, à l'abri de la lumière.

Astuces :

- Contrôlez le taux d'humidité du produit conservé. Si des gouttelettes se forment au cours des premiers jours, le processus de déshydratation doit être répété.
- N'écrasez pas les aromates déshydratés avant de les conserver. Il vaut mieux les écraser avant leur utilisation. Vous conserverez ainsi leur plein arôme le plus longtemps possible.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le.
- Laissez l'appareil refroidir totalement.
- N'ouvrez jamais le couvercle supérieur comportant l'élément de chauffe et n'insérez aucun objet dans l'appareil ou l'élément de chauffe.
- Nettoyez le dessus de l'appareil au moyen d'un linge humide (pas mouillé).
- Lavez les plateaux de séchage et la soucoupe inférieure avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Ne les placez pas dans votre lave-vaisselle.
- Attention : N'immergez jamais le couvercle dans l'eau et ne le mettez pas au contact de l'eau. Ceci peut être dangereux.

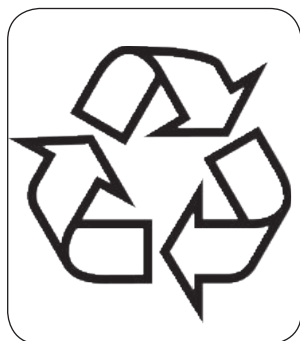
RANGEMENT DE L'APPAREIL

Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un long laps de temps, assurez-vous qu'il soit protégé de la saleté et de la poussière.

MISE AU REBUT



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

Sehr geehrter Kunde,
Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle,
bevor Sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch
Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst.
Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren.
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

DE

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Bitte alle Anweisungen vor dem Gebrauch durchlesen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 16 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 16 Jahren befindet.
- Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:
 - Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
 - Bauernhöfe
 - Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

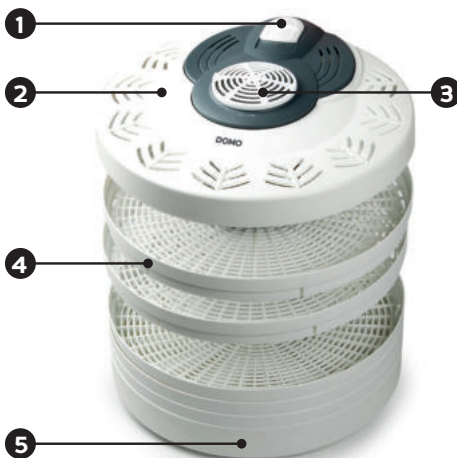
- Vor der Benutzung prüfen, ob die Spannung, die auf dem Gerät angegeben ist, mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tisch oder die Anrichte hängen, oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn die Kabelschnur oder der Stecker beschädigt ist, nach beeinträchtigtem Funktionieren des Gerätes, oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zur nächsten qualifizierten Servicestelle zur Überprüfung und/oder Reparatur.
- Beim Einsatz des Gerätes in Anwesenheit von Kindern ist strenge Aufsicht geboten.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schläges oder von Verletzungen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht im Einsatz ist, Einzelteile montiert oder demontiert werden, oder das Gerät gereinigt wird. Ziehen Sie den Stecker direkt am Stecker selber und nicht an der Kabelschnur aus der Steckdose.
- Lassen Sie das im Betrieb befindliche Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen

heißen Geräten kommen kann.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es gedacht ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.
- Ändern Sie den Standort des Geräts nicht, wenn es heiß ist.
- Bedecken Sie das Gerät niemals mit Handtüchern oder derartigen Objekten. Durch das Bedecken der Luftschlitze können Brände verursacht werden.

TEILE

1. An-/Aus-Schalter mit Geschwindigkeitsregulierung
2. Deckel mit Heizelement und Ventilator
3. Filter mit Deckel
4. Entnehmbare und stapelbare Trocknungsbleche
5. Unterste Schale



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Verwendung des Geräts:

1. Starten Sie das Gerät in leerem Zustand und lassen Sie es 30 Minuten arbeiten.
2. Spülen Sie anschließend die 5 Trocknungsbleche - niemals das gesamte Gerät - mit Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem Tuch.
3. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit. (Dies ist nur für die erste Inbetriebnahme des Geräts notwendig, nachdem Sie es ausgepackt haben.)

VORBEREITUNG

1. Waschen Sie die Lebensmittel und tupfen Sie diese mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken.
 2. Wenn Sie die Nahrungsmittel vor dem Trocknen schälen, verkürzt sich die Trockenzeit etwas. Wertvolle Vitamine und Mineralien gehen dadurch jedoch verloren.
 3. Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige Stücken, Scheiben oder Streifen. Entfernen Sie wenn notwendig Kerne oder Steine. Schneiden Sie auch schlechte oder gedrückte Stücke ab.
 4. Harte Lebensmittel (z. B. harte Gemüse) und Gemüse, die nicht roh gegessen werden dürfen, können am besten vorab blanchiert* werden, sodass Sie vor dem Trocknen halbweich sind. Dies verkürzt die Trockenzeit und sorgt dafür, dass weniger Vitamine verloren gehen. Sorgen Sie jedoch dafür, dass die Lebensmittel vor dem Trocknungsverfahren gut abgetrocknet sind.
- * Blanchieren ist eine Kochtechnik, bei der die Lebensmittel kurz gekocht und anschließend in kaltes Wasser gelegt oder mit kaltem Wasser abgespült werden, sodass der Kochprozess unterbrochen wird. Das Blanchieren geschieht immer ohne Deckel.

FÜLLEN DER TROCKNUNGSBLECHE

1. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf den Trocknungsblechen. Die Stücke dürfen sich nicht überlappen.
2. Sorgen Sie dafür, dass nur maximal 90% des Trocknungsbleches bedeckt ist, damit eine gute Luftzirkulation ermöglicht wird.
3. Für die besten Ergebnisse: Entfernen Sie die Trocknungsbleche, die Sie nicht benötigen.
4. Abhängig von der Größe der Lebensmittel können Sie die Bleche in der Höhe verstellen, indem Sie mit dem Trocknungsblech eine halbe Drehung ausführen.

TEMPERATUREINSTELLUNG

Der An-/Aus-Schalter besitzt neben der Einstellung „Aus“ noch 3 weitere mögliche Einstellungen:

- Stand 1 - 55°C - für Lebensmittel mit wenig Wassergehalt, wie für Kräuter, Pilze,...
- Stand 2 - 65°C - für Lebensmittel mit durchschnittlichem Wassergehalt, wie für Äpfel, Aprikosen, ...
- Stand 3 - 75°C - für Lebensmittel mit sehr hohem Wassergehalt, wie für Rote Beete, Fisch, ...

DAUER

Die Trockenzeit ist von der Art des Lebensmittels, seiner Größe, von der Dicke der Stücke, vom jeweiligen Wassergehalt im Lebensmittel, von der Verteilung auf den Trocknungsblechen, von der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit im Raum, in dem das Gerät steht, usw.

abhängig. Es ist deshalb schwierig, eine exakte Trocknungszeit zu bestimmen. Prüfen Sie die Lebensmittel deshalb regelmäßig und prüfen Sie dabei auch immer, ob die Lebensmittel, die Sie getrocknet haben, auch komplett trocken sind. Dies können Sie tun, indem Sie die Lebensmittel durchbrechen oder diese kräftig drücken. Dabei darf keine Feuchtigkeit sichtbar werden. Obst darf klebrig sein, darf jedoch nicht mit den Fingern verschieben lassen, wenn Sie es drücken. Das Fruchtfleisch darf sich nicht bewegen.

In der Tabelle unten finden Sie einige Richtlinien für Trocknungszeiten und -einstellungen einer Reihe von Produkten, an denen Sie sich orientieren können. Selbstverständlich können Sie dies auch selbst ausprobieren. Die Möglichkeiten sind dabei endlos.

Richtlinien

Das Dörrgerät ist zum Trocknen von Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Kräutern, zum Trocknen von frischer Pasta, zur Zubereitung von Brotcroûtons, zum Trocknen von Kartoffeln zum späteren Pulverisieren und zur Verwendung als Bindemittel oder zur späteren Zubereitung als Püree unter Zugabe von Milch, ... geeignet. Hier finden Sie eine Anzahl von Richtzeiten für Trockenzeiten und -einstellungen für eine Anzahl von Produkten. Achtung, es handelt sich nur um Richtzeiten:

Obst	Einstellung	Dauer
Erdbeere	2	7 - 15 Stunden
Aprikose	2	8 - 12 Stunden
Ananas	2	10 - 18 Stunden
Apfel	2	7 - 10 Stunden
Banane	2	6 - 9 Stunden
Beeren	1	6 - 10 Stunden
Zitrusfrüchte	2	8 - 10 Stunden
Trauben	2	15 Stunden
Kirschen	2	12 - 20 Stunden
Kiwi	2	9 - 12 Stunden
Melone	2	8 - 12 Stunden
Birne	2	10 - 16 Stunden
Pfirsich	2	8 - 12 Stunden
Pflaume	2	10 - 16 Stunden
Rhabarber	2	8 - 12 Stunden
Gemüse		
Artischocke	2	4 - 5 Stunden
Spargel	1	5 - 6 Stunden
Blumenkohl	1	10 - 15 Stunden

Bohnen	1	8 - 12 Stunden
Brokkoli	1	10 - 15 Stunden
Champignons	1	4 - 7 Stunden
Gurke	1	12 Stunden
Kohl	2	7 Stunden
Oliven	2	10 - 12 Stunden
Paprika	2	8 - 10 Stunden
Lauch	1	5 - 7 Stunden
Rote Beete	3	7 - 8 Stunden
Tomate	1	8 - 12 Stunden
Zwiebeln	2	4 - 8 Stunden
Karotten	1	6 - 10 Stunden
Kräuter		
Basilikum	1	1 - 2 Stunden
Zitronenzesten	1	7 Stunden
Knoblauch	1	6 - 8 Stunden
Lorbeerblatt	1	2 - 4 Stunden
Petersilie	1	2 - 3 Stunden
Salbei	1	10 - 12 Stunden
Fleisch/Fisch/Huhn	3	8 - 14 Stunden
Brotcroûtons	2	1 - 2 Stunden

Vor dem Trocknen von Obst ist es empfehlenswert, es vorab in eine Mischung aus etwa 10 Esslöffeln Wasser und einem Esslöffel Zitronensaft zu tauchen. Tupfen Sie es anschließend gut trocken, bevor Sie es im Dörrgerät trocknen. Sorgen Sie dafür, dass das Obst reif ist, jedoch nicht überreif und zu weich.

Zum Trocknen von Fleisch verwenden Sie am besten mageres, gekochtes Fleisch. Getrocknetes Fleisch darf nicht kleben und nicht unangenehm riechen.

REZEPTE

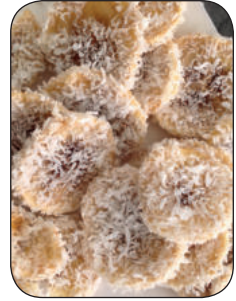
Obstleder

- Mischen Sie Erdbeeren (oder anderes Obst) gemischt mit Zucker/ Süßstoff und eventuell mit etwas Joghurt.
- Gießen Sie die Mischung auf eine Paraflexx- oder Silikonmatte. Verwenden Sie kein Backpapier. Es entzieht die Nährstoffe.
- Trocknen Sie dies für 4 Stunden auf Stand 2.
- Herrlich zu Eis oder zu einem anderen Dessert.



Exotische Bananenchips

- Schälen Sie die Bananen.
- Nehmen Sie ein Schälchen Wasser und geben Sie 1 Esslöffel Zitronensaft hinzu.
- Schneiden Sie die Bananen in dünne Scheiben von 1 cm.
- Besprengen Sie die Scheiben mit dem Zitronen-Wassergemisch.
- Reißen Sie 2 Blätter Küchenpapier ab und legen Sie die Bananenscheiben auf eines der Blätter. Tupfen Sie die Scheiben mit dem anderen Blatt trocken.
- Falten Sie das Küchenpapier wieder auseinander und drehen Sie es um, sodass die Bananenscheiben auf der Arbeitsfläche liegen. Jetzt können Sie das Küchenpapier ganz einfach entfernen.
- Rollen Sie die Scheiben in Kokosraspeln.
- Legen Sie ein Passiertuch auf das Trocknungsblech und legen Sie die Bananenscheiben darauf, ohne dass diese sich überlappen.
- Trocknen Sie dies für 8 Stunden auf Stand 2.



AUFBEWAHRUNG DER GETROCKNETEN LEBENSMITTEL

- Lassen Sie die Lebensmittel vor der Lagerung vollständig abkühlen.
- Bewahren Sie die Lebensmittel in luftdichten Gefäßen oder Tüten auf, sodass sie keine zusätzliche Feuchtigkeit aufnehmen können. Auf diese Art und Weise können die Lebensmittel lange haltbar bleiben.
- Bewahren Sie die Lebensmittel an einem trockenen, dunklen Ort.

Tipps:

- Prüfen Sie den Feuchtigkeitsgrad der aufbewahrten Produkte. Wenn sich in den ersten Tagen Tropfen bilden, müssen Sie das Trocknungsverfahren wiederholen.
- Pulverisieren Sie getrocknete Kräuter nie vor der Aufbewahrung. Sie können Sie am besten direkt vor der Verwendung pulverisieren. Damit bleibt der volle Geschmack so lange wie möglich erhalten.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung des Geräts beginnen.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Öffnen Sie den obersten Deckel mit dem Heizelement niemals und bohren Sie keinesfalls mit Gegenständen im Gerät oder dem Heizelement.
- Reinigen Sie die Oberseite des Geräts mit einem feuchten - nicht nassen - Tuch.
- Waschen Sie die Trocknungsbleche und die unterste Schale in warmem Wasser mit Spülmittel ab. Geben Sie diese nicht in die Spülmaschine.

Achtung: Tauchen Sie den Deckel niemals unter Wasser und lassen Sie ihn nicht mit Wasser in Berührung kommen. Dies kann gefährlich sein.

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

Bewahren Sie das Gerät immer außer Reichweite von Kindern auf. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, schützen Sie es vor der Einwirkung von Staub und Schmutz.

ENTSORGEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

WARRANTY

Dear client ,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you.
Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

In that case, we kindly request you to contact our customer service.

Our staff will gladly assist you.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g., electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorised third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions before use.
- This appliance may be used by children from the age of 16 and up, and also by persons with a physical or sensory limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.
- Children cannot be allowed to play with the appliance.
- Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 16 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 16 years old.
- This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:
 - Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
 - Farms
 - Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
 - Guest rooms or similar
- Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.



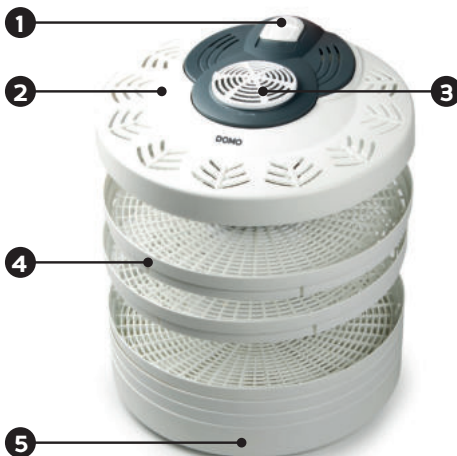
The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- Before use, check if the voltage stated on the appliance corresponds with the voltage of the power net at your home.
- Do not let the cord hang on a hot surface or on the edge of a table or counter top.
- Never use the appliance when the cord or plug is damaged, after malfunction or when the appliance itself is damaged. In that case, take the appliance to the nearest qualified service center for check-up and repair.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near or by children.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries.
- Unplug the appliance when it is not in use, before assembling or disassembling any parts and before cleaning the appliance. Put all buttons and knobs into the 'off' position and unplug the appliance by grasping the plug. Never unplug by pulling the cord.
- Do not leave a working appliance unattended.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.
- Do not use the appliance outdoors.

- Only use the appliance for its intended use.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer can not be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid.
- Before use, remove all packaging materials and any promotional stickers.
- Do not move the machine while it is hot.
- Never cover the machine with towels or similar objects. Covering the ventilation holes may cause a fire.

PARTS

1. On/off button with speed control
2. Lid with heating element and ventilator
3. Filter with lid
4. Removable and stackable drying trays
5. Bottom bowl



BEFORE THE FIRST USE

Before using the machine for the first time:

1. Start the empty machine and allow it to run while empty for 30 minutes.
2. Then rinse the 5 drying trays - never rinse the entire machine - with water and dry them with a towel.
3. The machine is now ready for use. (This is only necessary the very first time you use the machine, after you have unpacked it.)

USE

PREPARATION

1. Wash the food and pat it dry with a towel or paper towel.
2. Peeling the food prior to drying it does decrease the drying time, but it also results in the loss of valuable vitamins and minerals.
3. Cut the food into pieces, slices or strips of approximately the same size and thickness. Remove seeds, pits, etc. if necessary. Cut away any damaged or bruised areas.
4. Hard food (e.g. hard vegetables) and vegetables that may not be consumed raw are best if blanched* first, so that it is semi-soft prior to drying. This decreases the drying time and ensures that less vitamins are lost. Make sure that the food is sufficiently dried prior to drying it.

*Blanching is also a cooking technique where food is cooked for a short time, then put in or rinsed with cold water so that the cooking process is interrupted. Blanching is always done without a lid.

FILLING THE DRYING TRAYS

1. Divide the food evenly over the drying trays. Do not allow pieces to overlap.
2. Make sure that only 90% of the drying trays are covered, in order to allow for good air circulation.
3. For the best results: remove the drying trays you do not need.
4. Depending on the size of the food, the trays can be adjusted in height by giving the tray a half turn.

SETTING OF TEMPERATURE

In addition to the off setting, the on/off button has 3 settings:

- Setting 1 - 55°C - for food that contains little water, such as spices, mushrooms, etc.
- Setting 2 - 65°C - for food that contains an average amount of water, such as apples, apricots, etc.
- Setting 3 - 75°C - for food that contains a lot of water, such as red beets, fish, etc.

DURATION

The drying time depends on the type of food, how large and how thick the pieces are, the amount of water in the food, how much is placed on the drying trays, the temperature and humidity of the room where the machine is, etc. It is difficult to determine an exact drying time. Check the food regularly and always check whether the food you are drying is actually completely dry. This can be done by breaking the food into pieces or squeezing it firmly. No more moisture should appear. Fruit may be sticky, but it should not slide away from your fingers when you squeeze it. The pulp of the fruit should not move any more.

The table below gives you indications of drying times and drying settings for a number of products, to help you get started. Of course, you may experiment; the possibilities are endless.

Guidelines

The food dehydrator is suitable for the drying of vegetables, fruit, meat, fish, fresh pasta, making bread croutons, drying potatoes for pulverising and using as a binding agent or to make mashed potatoes later by adding milk, etc. Here are a number of guidelines for drying times and settings for a number of products. Caution! These are only guidelines:

Fruit	Setting	Duration
Strawberries	2	7 - 15 hours
Apricots	2	8 - 12 hours
Pineapple	2	10 - 18 hours
Apples	2	7 - 10 hours
Bananas	2	6 - 9 hours
Berries	1	6 - 10 hours
Citrus fruits	2	8 - 10 hours
Grapes	2	15 hours
Cherries	2	12 - 20 hours
Kiwi	2	9 - 12 hours
Melon	2	8 - 12 hours
Pears	2	10 - 16 hours
Peaches	2	8 - 12 hours
Plums	2	10 - 16 hours
Rhubarb	2	8 - 12 hours
Vegetables		
Artichokes	2	4 - 5 hours
Asparagus	1	5 - 6 hours
Cauliflower	1	10 - 15 hours
Beans	1	8 - 12 hours
Broccoli	1	10 - 15 hours
Mushrooms	1	4 - 7 hours
Cucumber	1	12 hours
Cabbage	2	7 hours
Olives	2	10 - 12 hours

(Sweet) peppers	2	8 - 10 hours
Leek	1	5 - 7 hours
Red beets	3	7 - 8 hours
Tomatoes	1	8 - 12 hours
Onions	2	4 - 8 hours
Carrots	1	6 - 10 hours
Spices		
Basil	1	1 - 2 hours
Citroen zest	1	7 hours
Garlic	1	6 - 8 hours
Bay leaves	1	2 - 4 hours
Parsley	1	2 - 3 hours
Sage	1	10 - 12 hours
Meat/fish/chicken	3	8 - 14 hours
Bread croutons	2	1 - 2 hours

When drying fruit, it is recommended that the fruit be dipped in a of lemon/water mixture of about 10 tablespoons of water and 1 tablespoon of lemon juice. Then pat the fruit dry well prior to putting it in the food dehydrator. Make sure the fruit is ripe, but not too ripe or too soft.

For drying meat, the best results are achieved with lean and cooked meats. Dried meat should not stick and should not smell off.

RECIPES

Fruit leather

- Mix strawberries (or another fruit) with sugar/sweetener and possibly with some yoghurt.
- Pour the mixture on a paraflexx or silicon sheet. Do not use baking paper, this removes nutrients.
- Dry this for 4 hours on setting 2.
- Delicious with ice cream or another dessert.



Exotic banana chips

- Peel the bananas.
- Add 1 tablespoon of lemon juice to a bowl of water.
- Cut the bananas into slices 1 cm thick.
- Sprinkle the slices with the lemon juice/water mixture.

- Take 2 sheets of paper towel and put the banana slices on one sheet. Pat the slices dry with the other sheet.
- Turn the paper towel with the slices on over, so that the slices land on the counter top. Now it should be easy to remove the paper towel.
- Roll the slices in ground coconut.
- Place a straining cloth on the drying trays and put the banana slices on top without any overlapping.
- Dry for 8 hours on setting 2.



PRESERVATION OF DRIED FOOD

- Allow the food to cool completely before putting it away
- Save the food in air-tight jars or bags so that the food cannot absorb any moisture. In this way the food can be preserved for a long time.
- Save the food in a dry, dark place.

Tips:

- Check the degree of moisture of the preserved product. If there are any drops of moisture in the first few days, the drying process must be repeated.
- Do not pulverise dried spices before preserving them. It is better to pulverise them just prior to use. In this way the full taste is preserved for as long as possible.

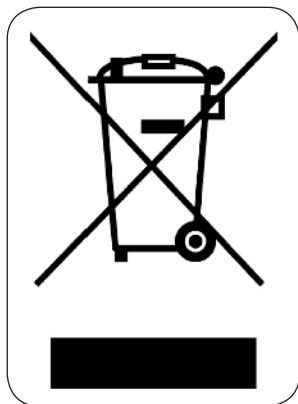
CLEANING AND MAINTENANCE

- Turn off the machine and remove the plug from the outlet before cleaning the machine.
- Allow the machine to cool.
- Never open the uppermost lid with the heating element and never poke any object into the machine or the heating element.
- Wipe the top of the lid clean with a damp (not wet) cloth.
- Wash the drying trays and the bottom bowl in warm water with a little dish soap. Do not put them into the dishwasher.
- Note: Never immerse the lid in water or allow it to come into contact with water. This could be dangerous.

STORAGE OF THE MACHINE

Always store the machine out of reach of children. If you do not plan to use the machine for a long time, make sure it is protected from dust and dirt.

ENVIRONMENTAL GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.

GARANTIA

Este aparato tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el distribuidor será completamente responsable de los defectos directamente asignables a errores del material y fabricación. Cuando se detecten este tipo de errores, y siempre que se estime necesario, el aparato se sustituirá o reparará. A partir de ese momento, el periodo de garantía de 2 años no volverá a iniciarse, sino que seguirá siendo de 2 años a partir del momento de compra. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja.

La garantía de los accesorios y componentes sujetos a desgaste es de 6 meses.

La garantía y la responsabilidad/imputabilidad del proveedor y el fabricante expiran automáticamente en los siguientes casos:

- Cuando no se cumplan las instrucciones que aparecen en este manual.
- En el caso de una conexión inadecuada, por ejemplo, a una tensión eléctrica demasiado alta.
- En caso de uso incorrecto, brusco o anormal.
- En caso de insuficiente o incorrecto mantenimiento.
- Si el consumidor o un tercero no autorizado realizan reparaciones o modificaciones en el aparato.
- Si se usan componentes o accesorios que no están recomendados o que no son suministrados por el proveedor/fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 16 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.
- Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 16 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 16 años.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:
 - En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - En las fincas.
 - En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
 - En los cuartos de huéspedes o similares.
- Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.



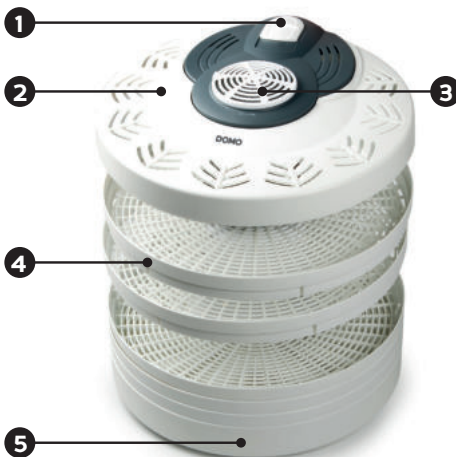
El aparato puede calentarse durante el uso. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

- Antes de utilizarlo, compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de la electricidad de su casa.
- No permita que el cable cuelgue sobre una superficie o el borde de una mesa o encimera.
- No utilice nunca el aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento de la unidad o si están dañados. Lleve el aparato al distribuidor autorizado más cercano centro para la inspección y reparación.
- Se requiere supervisión cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Desenchufe la toma de corriente cuando no se usa, para montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga todos los botones en posición desconectado ("off") y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Nunca tire del cable para desenchufarlo.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.
- No utilice el aparato en el exterior.

- Utilice el aparato sólo para el fin para el que se ha fabricado.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.
- Utilice el aparato sólo para uso doméstico. El fabricante no es responsable de los accidentes que resulten del uso incorrecto del aparato, ni del incumplimiento de las normas establecidas en este manual.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas de promoción.
- No mueva el aparato cuando está caliente.
- No cubra nunca el aparato con un paño u objetos similares. Si tapa los orificios de ventilación se puede producir un incendio.

PIEZAS

1. Botón de conexión y desconexión con regulación de velocidad
2. Tapa con resistencia y ventilador
3. Filtro con tapa
4. Bandejas extraíbles y apilables para deshidratar alimentos
5. Plato inferior



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez:

1. Encienda el aparato vacío y déjelo funcionando vacío durante 30 minutos.
2. A continuación, aclare con agua las cinco bandejas - nunca el aparato completo - y séquelas con un paño.
3. La licuadora está lista para su uso. (Esto únicamente es necesario antes del primer uso del aparato, después de desembalarlo).

PREPARACIÓN

1. Lave los alimentos y séquelos con un paño limpio o con papel de cocina.
2. El pelar los alimentos antes de deshidratarlos reduce en cierta medida el tiempo de deshidratado, pero también hace que se pierdan vitaminas y minerales nutritivos.
3. Corte los alimentos en pedazos, rodajas o tiras, del mismo tamaño y grosor aproximadamente. Por supuesto, retire pepitas o huesos, etc. si es necesario. Elimine también las partes picadas o dañadas.
4. Es recomendable escaldar* primero los alimentos duros (por ejemplo, algunas verduras) y las verduras que no deben consumirse crudas, para ablandarlos antes de deshidratarlos. Esto reduce el tiempo de deshidratado y hace que se pierdan menos vitaminas. Sin embargo, asegúrese de que los alimentos estén bien secos antes de deshidratarlos.
* Escaldar es una técnica de cocción en la que los alimentos se cuecen en agua hirviendo muy brevemente y, a continuación, se sumergen inmediatamente en agua fría o se aclaran con agua fría para interrumpir el proceso de cocción. El escaldado se realiza siempre sin tapa.

LLENADO DE LAS BANDEJAS

1. Distribuya los alimentos uniformemente sobre la bandeja. No apile los alimentos.
2. Asegúrese de que cubre como máximo el 90 % de la superficie de la bandeja, para permitir suficiente circulación de aire.
3. Para lograr los mejores resultados: retire las bandejas que no necesite.
4. Dependiendo del tamaño de los alimentos, las bandejas pueden colocarse a distintas alturas, girando media vuelta la bandeja.

AJUSTE DE TEMPERATURA

1. El botón de conexión y desconexión tiene además otras 3 posiciones:
2. Posición 1 - 55°C - para alimentos que contienen poca agua, como hierbas, setas, etc.
3. Posición 2 - 65°C - para alimentos que contienen una cantidad moderada de agua, como manzanas, albaricoques, etc.
4. Posición 3 - 75°C - para alimentos que contienen una cantidad elevada de agua, como remolacha, pescado, etc.

DURACIÓN

El tiempo de deshidratado depende del tipo de alimento, su tamaño, el grosor de los pedazos, la cantidad de agua que contiene el alimento, la cantidad que se coloca sobre las bandejas, la temperatura y el grado de humedad del recinto en el que se encuentra el aparato, etc. Debido a estos factores, es difícil indicar un tiempo de deshidratado exacto. Por tanto, revise los alimentos con frecuencia y compruebe siempre si los alimentos que ha deshidratado en efecto se han deshidratado completamente. Esto puede hacerlo partiendo el alimento o pellizcando

con fuerza. Al hacerlo, no debe aparecer humedad. La fruta puede estar pegajosa, pero no debe ablandarse entre los dedos al pellizcarla. La pulpa de la fruta no debe moverse.

En la tabla siguiente encontrará algunas orientaciones en cuanto a tiempos y posiciones de deshidratado, para que pueda comenzar a deshidratar con éxito. Por supuesto, también puede experimentar con otras alternativas, las posibilidades son infinitas.

Orientaciones

El deshidratador de alimentos es adecuado para deshidratar verduras, fruta, carne, pescado, hierbas, para secar pasta fresca, elaborar tostones de pan, deshidratar patatas para después triturarlas en polvo y utilizarlo como espesante o para hacer puré añadiendo leche, etc. Aquí encontrará algunas orientaciones en cuanto a tiempos y posiciones de deshidratado para varios productos. Atención, se trata únicamente de orientaciones:

Fruta	Posición	Duración
Fresa	2	7 - 15 horas
Albaricoque	2	8 - 12 horas
Piña	2	10 - 18 horas
Manzana	2	7 - 10 horas
Plátano	2	6 - 9 horas
Bayas	1	6 - 10 horas
Cítricos	2	8 - 10 horas
Uvas	2	15 horas
Cerezas	2	12 - 20 horas
Kiwi	2	9 - 12 horas
Melón	2	8 - 12 horas
Pera	2	10 - 16 horas
Melocotón	2	8 - 12 horas
Ciruela	2	10 - 16 horas
Ruibarbo	2	8 - 12 horas
Verduras		
Alcachofa	2	4 - 5 horas
Espárrago	1	5 - 6 horas
Coliflor	1	10 - 15 horas
Judías	1	8 - 12 horas
Brócoli	1	10 - 15 horas
Champiñones	1	4 - 7 horas
Pepino	1	12 horas

Col	2	7 horas
Aceituna	2	10 - 12 horas
Pimiento	2	8 - 10 horas
Puerro	1	5 - 7 horas
Remolacha	3	7 - 8 horas
Tomate	1	8 - 12 horas
Cebolla	2	4 - 8 horas
Zanahoria	1	6 - 10 horas
Hierbas		
Albahaca	1	1 - 2 horas
Cáscara de limón	1	7 horas
Ajo	1	6 - 8 horas
Laurel	1	2 - 4 horas
Perejil	1	2 - 3 horas
Salvia	1	10 - 12 horas
Carne/pescado/pollo	3	8 - 14 horas
Tostones de pan	2	1 - 2 horas

Para deshidratar fruta, se recomienda remojar antes la fruta en una mezcla de agua con limón, con aproximadamente 10 cucharadas de agua y 1 cucharada de zumo de limón. Seque bien la fruta antes de introducirla en el deshidratador. Asegúrese de que la fruta esté madura, pero no utilice fruta demasiado madura o demasiado blanda.

Para deshidratar carne, se recomienda utilizar carne magra y cocinada. La carne deshidratada no puede estar pegajosa y no puede tener un olor desagradable.

RECETAS

Cuero de fruta

- Mezcle fresas (u otra fruta) con azúcar o edulcorante y, si lo desea, con un poco de yogur.
- Vierta la mezcla sobre una hoja de paraflexx o de silicona. No utilice papel de horno, ya que se pierde valor nutritivo.
- Deshidrate durante 4 horas en la posición 2.
- Delicioso con helado u otros postres.

Aperitivo exótico de plátano

- Pele los plátanos.
- Prepare un cuenco con agua y añada 1 cucharada de zumo de limón.
- Corte los plátanos en rodajas de 1 cm.

- Rocíe las rodajas con el agua con limón.
- Utilice 2 hojas unidas de papel de cocina y coloque las rodajas de plátano sobre una de las hojas. Con la otra hoja, seque las rodajas.
- Retire la hoja superior del papel de cocina y dele la vuelta, para colocar las rodajas sobre la encimera. Ahora puede retirar fácilmente el papel de cocina.
- Reboce las rodajas en coco rallado.
- Coloque un paño colador sobre la bandeja y coloque las rodajas de plátano, sin apilarlas.
- Deshidrate durante 8 horas en la posición 2.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS DESHIDRATADOS

- Deje que los alimentos se enfríen completamente antes de guardarlos.
- Conserve los alimentos en bolsas o frascos herméticos, para que no puedan absorber humedad. De esta forma se pueden conservar los alimentos más tiempo.
- Mantenga los alimentos en un lugar seco y oscuro.

Consejos:

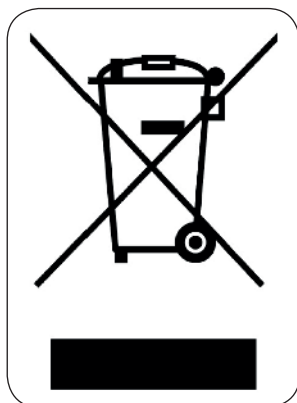
- Compruebe el grado de humedad del producto guardado. Si se forma condensación durante los primeros días, se debe repetir el proceso de deshidratado.
- No mueva las hierbas deshidratadas antes de guardarlas. Se recomienda molerlas inmediatamente antes de su uso. De esta forma mantendrán todo el sabor durante un tiempo de conservación prolongado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza del aparato.
- Deje que el aparato se enfríe por completo.
- No abra nunca la tapa superior con la resistencia y no manipule con ningún objeto el interior del aparato ni la resistencia.
- Limpie la parte superior de la tapa con un paño húmedo, no mojado.
- Lave a mano las bandejas y el plato inferior en agua caliente con detergente lavavajillas. No deben lavarse en el lavavajillas.
- Atención: No sumerja nunca en agua la tapa, ni permita que entre en contacto con agua. Esto puede ser peligroso.

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños. Si no va a utilizar el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, asegúrese de que esté protegido del polvo y la suciedad.



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causados por un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz

tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím pečlivě čtěte tento návod k použití
- Při používání elektrických přístrojů musíte dbát základních bezpečnostních pokynů, včetně níže vypsanych, proto si pečlivě přečtěte následující upozornění:
- Přístroj smí být používán dětmi starších 16 let. Osoby se sníženou psychickou, motorickou nebo mentální schopností smí používat přístroj pouze za neustálého dohledu odpovědné osoby, která je seznámena s pravidly používání a případným rizikem. Přístroj a přívodní kabel držte mimo dosah dětí mladších 16 let. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi mladšími 16 let.
 - Přístroj je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, tak jako je:
 - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- POZOR: tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástí (např. časovač ...) ani jiné dálkové ovládání.



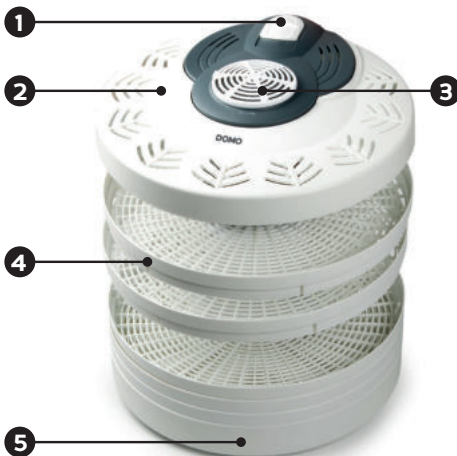
POVRCHY označené symbolem „horký povrch“ jsou při používání velmi horké. Nedotýkejte se jich. Pro přenos používejte výhradně rukojeti či madla k tomu určené.

- Před použitím zkontrolujte zda parametry el. sítě odpovídají požadovaným parametrům na informativním štítku přístroje.
- Nenechávejte viset kabel přístroje přes hranu stolu a vyvarujte se toho, aby přišel do styku s horkými plochami.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vždy okamžitě opraven v odborném servise nebo proškolenou osobou.
- Nenechávejte přístroj bez dozoru, pokud jsou v blízkosti děti.
- Nepoužívejte žádné jiné příslušenství než to co je dodáno přímo ke spotřebiči. Neoriginální příslušenství může způsobit poškození nebo i riziko úrazu.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak přístroj odpojte od el. napětí. Před rozebíráním i skládáním i před čištěním, vždy nechte přístroj dostatečně vychladnout. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Přístroj, který je zrovna zapojen a běží, nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Neumísťujte přístroj v blízkosti el. sporáků či trub, ani na místech kde je zvýšené teplo.
- Nepoužívejte ani neskladujte přístroj venku.
- Nepoužívejte sušičku jinak než je zamýšleno.
- Používejte pouze v domácnostech. Výrobce, dodavatel ani prodejce není schopen nést zodpovědnost za rizika vzniklá z nedodržení těchto zásad.
- Všechny opravy a úpravy musí být prováděny pouze odborným a proškoleným servisem.

- Neponořujte přístroj pod vodu. Skladujte ho v suchu.
- Před prvním použitím odlepte veškeré propagační nálepky a ochranné folie
- S přístrojem během jeho používání nemanipulujte.
- Sušičku nikdy nepřikrývejte ručníkem ani ničím jiným! Přikrytí ventilačních otvorů způsobí přehřátí a vysoké riziko požáru.

ČÁSTI

1. Hlavní spínač a regulátor rychlosti sušení
2. Víko s hřejícím prvkem a ventilátorem
3. Filtř s víčkem
4. Vyjímatelné i stohovatelné sušicí plata
5. Spodní díl sušičky



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

pokyny, které doporučujeme provést ještě před prvním použitím sušičky:

1. Zapněte prázdnou sušičku a nechte ji naprázdno běžet cca 30 min.
2. Sušicí plata potom opláchněte – NIKDY NEOPLACHÁVEJTE celou sušičku !!! Plata ještě potom vysušte ručníkem.
3. Takto připravený přístroj je již připraven k použití. (Tohle je potřeba dělat pouze před prvním použitím, po vybalení z krabice)

POUŽITÍ

PŘÍPRAVA

1. Potraviny umyjte a osušte ručníkem nebo papírovou utěrkou
2. Pokud potraviny oloupete, tak poznamenáte snížení sušicího času, ztratíte však drahocenné vitamíny, které jsou pod slupkou i v ní.
3. Potraviny nakrájejte na přibližně stejně velké i široké kousky. Pokud je potřeba, tak je zbavte semínek. Odřízněte a vyhoďte jakoukoli otláčeninu ovoce či hnilobu.
4. Tvrdé potraviny (zejména zeleninu), které nejdou jíst syrové je nejlepší předem blanžirovat*, což danou zeleninu změkčí. To ztlačí čas sušení a ztratí se tak méně

vitaminů. Před vlastním procesem sušení se ujistěte, že je zelenina dostatečně osušená.

*Blanžírování: je kuchyňská technika, při které se jídlo prudce a krátce vaří (spaří).

Následně je prudce zchlazeno studenou vodou. Blanžírování se vždy provádí v hrnci bez poklice.

NAPLNĚNÍ SUŠÍCÍCH PLAT

1. Nakrájené potraviny rozprostřete na sušící plata. Dbejte na to, aby se jednotlivé plátky nepřekrývaly.
2. Plata smí být zakryta maximálně z 90% plochy. Hlavně z důvodu, aby vzduch mohl dobře cirkulovat
3. Pro nejefektivnější sušení vždy používejte pouze plata s potravinami, prázdná plata na sušení odendavejte.
4. V závislosti na hustotě a velikosti potravin je možné plata nastavit ještě do výšky. Výšku nastavíte pootočením plat o půl otáčky. Tím vznikne průduch mezi platy a vlhký vzduch může odcházet i do boku.

NASTAVENÍ TEPLOTY

1. Hlavní tlačítko má kromě zapínací funkce i 3 další funkce nastavení:
2. Nastavení 1 – 55°C – určeno pro potraviny s malým obsahem vody (např. koření, houby, atd ...)
3. Nastavení 2 – 65°C – určeno pro většinu potravin s vyšším obsahem vody (jablka, meruňky, atd ...)
4. Nastavení 3 – 75°C – určeno pro potraviny s vysokým obsahem vody (červená řepa, ryby, atd ...)

DOBA SUŠENÍ

Doba sušení je závislá na mnoha faktorech – typ potraviny, velikost a tloušťka plátků, obsah vody v potravine, jaké množství se suší, teplota a vlhkost v místnosti, atd ... Je velmi těžké určit přesný čas pro sušení. Sušené potraviny je nejlepší pravidelně kontrolovat a vyhodnocovat, zda je již dostatečně suchá. Pro lepší výsledek je dobré potraviny nakrájet na malé kousky, tak aby vyšla vlhkost ven najednou.

Ovoce může být trochu lepivé, ale nemělo by klouzat mezi prsty. Dužina ovoce by se po usušení již neměla hýbat.

Tabulka přiložená níže, vám poskytne základní náhled na jaký stupeň nastavení a jak dlouho by se měly sušit dané typy potravin. Samozřejmě je to jen orientační údaj na začátek, vy můžete dále experimentovat s prodlužováním či zkracováním času pro sušení.

Ovoce	Rychlost sušení	Doba sušení
Jahody	2	7 – 15 hodin

Meruňky	2	8 – 12 hodin
Ananas	2	10 – 18 hodin
Jablka	2	7 – 10 hodin
Banány	2	6 – 9 hodin
Borůvky	1	6 – 10 hodin
Citrusy	2	8 – 10 hodin
Višně	2	12 – 20 hodin
Kiwi	2	9 – 12 hodin
Meloun	2	8 – 12 hodin
Hrušky	2	10 – 16 hodin
Broskve	2	8 – 12 hodin
Švestky	2	10 – 16 hodin
Rebarbora	2	8 – 12 hodin
Zelenina		
Artyčok	2	4 – 5 hodin
Chřest	1	5 – 6 hodin
Květák	1	10 – 15 hodin
Fazole	1	8 – 12 hodin
Brokolice	1	10 – 15 hodin
Houby	1	4 – 7 hodin
Okurky	1	12 hodin
Zelí	2	7 hodin
Olivy	2	10 – 12 hodin
Papriky	2	8 – 10 hodin
Pórek	1	5 – 7 hodin
Červená řepa	3	7 – 8 hodin
Rajčata	1	8 – 12 hodin
Cibule	2	4 – 8 hodin
Mrkev	1	6 – 8 hodin
Koření		
Bazalka	1	1 – 2 hodiny
Citronová tráva	1	7 hodin
Česnek	1	6 – 8 hodin
Bobkový list	1	2 – 4 hodiny
Petržel	1	2 – 3 hodiny

Šalvěj	1	10 – 12 hodin
Maso / kuře	3	8 – 14 hodin
Ryby	3	8 – 14 hodin
Chlebové krutóny	2	1 – 2 hodin

Pro ještě chutnější požitky ze sušeného ovoce doporučujeme: sušené ovoce namáčejte do citrónové vody (namíchejte 10 lžic vody + 1 lžice citrónové šťávy). Potom kousky ovoce nechte okapat a až poté vložte do sušičky. Pro sušení vybírejte vždy jen zralé ovoce, nesmí být však přezrálé a měkké.

Nejlepších výsledků při sušení masa se dosáhne, pokud jej nakrájíte na velmi slabé plátky a lehce předvaříte.

RECEPTY

Ovocné plátky

- Promíchejte plátky jahod (nebo jiného ovoce) s cukrem, možno přidat i jogurt
- Směs nasypejte na speciální sušicí podložku ParaFlexx nebo silikonovou folii (nepoužívejte papír na pečení)
- Sušte přibližně 4 hodiny na stupeň sušení 2
- Velmi chutné se zmrzlinou nebo jiným dezertem



Banánové chipsy

- Banány oloupejte
- Namíchejte 1 lžici citrónové šťávy a hrneček vody
- Banány nakrájejte na kolečka (cca 1 cm tlusté)
- Nakrájené banány postříkejte/polijte citronovou vodou
- Banány rozložte na papírovou utěrku. Horní stranu osušte. Poté na banány přiložte jinou papírovou utěrku a celé to obraťte vzhůru nohama. Teď by měl být snadné odstranit papírovou utěrku, která předtím ležela pod banány a nejspíš je mokrá.
- Banány shrňte do strouhaného kokosu a obalte je v něm.
- Na sušicí platu vložte hrubou tkaninu a na ní rozložte banány, tak aby se nepřekrývaly.
- Sušte přibližně 8 hodin na stupeň 2.



UCHOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

- Sušené potraviny před uskladněním vždy nechte zcela vychladnout.

- Sušené potraviny skladujte z nádobách/sáčcích, které jsou vzduchotěsné. Zamezíte tak zpětné absorpci vlhkosti do potravin a potraviny budou mít delší trvanlivost.
- Potraviny skladujte v temném a suchém místě.

Tipy

- Občas zkontrolujte vlhkost uskladněných potravin. Pokud se na nich objevují kapičky vlhkosti, tak je musíte znovu přesušit.
- Koření nikdy nedrťte před jeho uskladněním. Vždy jej skladujte vcelku a drťte těsně před použitím. Jedině tak zachováte maximální možnou chuť.

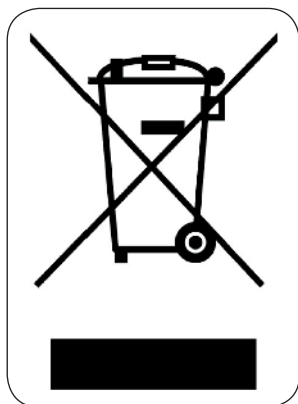
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čišťením vždy přístroj vypněte a vypojte z el. sítě.
- Přístroj nechte vychladnout.
- Nikdy neotvírejte/nerozebírejte horní víko s topným tělesem a nesnažte se do horního víka štourat.
- Celou sušičku otírejte vlhkým jemným hadříkem (ne mokrým).
- Sušící patra a spodní díl sušičky umývejte v teplé vodě s trochou saponátu. Nemyjte je v myčce na nádobí!!!
- Nikdy neponořujte horní díl sušičky pod vodu. Zabraňte, aby tento horní díl s topným tělesem nepřišel do styku s vodou. Velmi nebezpečné.
- RIZIKO nebezpečí úrazu!!!

USKLADNĚNÍ PŘÍSTROJE

Vždy skladujte přístroj mimo dosah dětí. Pokud se přístroj nebude delší dobu používat, tak ho zabalte tak, aby se na něj neprášilo a nebyl ve vlhkosti.

OHLED NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

ZÁRUKA

Pre záruku začínajúcich dňom predaja spotrebiča platí na území SR tieto podmienky:

1. trvania záruky: 2 roky

2. poskytovanie záruky:

a) záručnú opravu vykonáme podľa nášho zvážení opravou alebo výmenou chybných dielov, ak tieto závady vznikli preukázateľne chybou materiálu alebo chybou pri výrobe

b) záručná oprava bude vykonaná len pri predložení tohto záručného listu a dokladu o zaplatení

c) ak dôjde k oprave alebo výmene spotrebiča v záručnej dobe, záručná doba sa predlžuje.

3. záruka sa nevzťahuje

a) na mechanické poškodenie

b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie

1. záruka zaniká:

- Pri použití spotrebiča inak ako v domácnosti

- Pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Na tento spotrebič poskytujeme záruku na nedostatky, ktoré sú označené ako výrobné chyby alebo chyby materiálu. Záručná doba začína dňom predaja a je uznaná po predložení potvrdeného tohoto záručného listu alebo orig. dokladu o zaplatení + tento nepotvrdený, ale vyplnený ZL pre záznam opravy. Prípadné reklamácie môžete uplatniť v mieste nákupu tohto prístroja alebo v servisnom stredisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně pozri www.domo-elektro.cz

tel. 379 789 684 alebo na servis@domo-elektro.cz, tel. 379 422 550

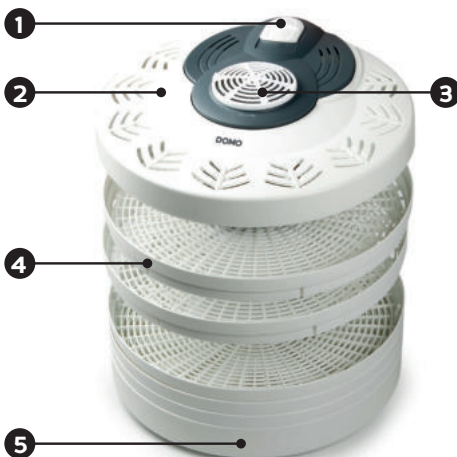
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím pozorne čítajte tento návod na použitie
- Pri používaní elektrických prístrojov musíte dbať základných bezpečnostných pokynov, vrátane nižšie vypísaných, preto si pozorne prečítajte nasledujúce upozornenie:
- Prístroj smie byť používaný deťmi starších ako 16 rokov. Osoby so zníženou psychickou, motorickou alebo mentálnou schopnosťou smie používať prístroj len za neustáleho dohľadu zodpovednej osoby, ktorá je oboznámená s pravidlami používania a prípadným rizikom.
- Prístroj a prívodné kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 16 rokov. Čistenie a údržba by nemala byť vykonávaná deťmi mladšími ako 16 rokov.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach, tak ako je:
 - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- **POZOR:** tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. časovač ...) ani iné diaľkové ovládanie.
- POVRCHY označené symbolom "horúci povrch" sú pri používaní veľmi horúce.
- Nedotýkajte sa ich. Pre prenos používajte výhradne rukoväť či madlá k tomu určené.
- Pred použitím skontrolujte či parametre el. siete zodpovedajú požadovaným parametrom na informatívnom štítku prístroja.
- Nenechávajte visieť kábel prístroja cez hranu stola a vyvarujte sa toho, aby prišiel do styku s horúcimi plochami.
- Pokiaľ je prívodný kábel poškodený, musí byť vždy okamžite opravený v odbornom servise alebo preškolenou osobou.
- Nenechávajte prístroj bez dozoru, ak sú v blízkosti deti.
- Nepoužívajte žiadne iné príslušenstvo než to čo je dodané priamo k spotrebiču. Neoriginálne príslušenstvo môže spôsobiť poškodenie alebo aj riziko úrazu.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak prístroj odpojte od el. napätia. Pred rozoberanie, skladaním aj pred čistením, vždy nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Prístroj, ktorý je práve zapojený a beží, nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Neumiestňujte prístroj v blízkosti el. sporákov či rúr, ani na miestach kde je zvýšené teplo.
- Nepoužívajte ani neskladujte prístroj vonku.
- Nepoužívajte sušičku inak ako je zamýšľané.
- Používajte iba v domácnostiach. Výrobca, dodavateľ ani predajca nie je schopný znášať zodpovednosť za riziká vzniknuté z nedodržania týchto zásad.
- Všetky opravy a úpravy musia byť vykonávané len odborným a preškoleným servisom.
- Neponárajte prístroj pod vodu. Skladujte ho v suchu.
- Pred prvým použitím odlepte všetky propagačné nálepky a ochranné fólie
- S prístrojom počas jeho používania nemanipulujte.

- Sušičku nikdy neprikrývajte uterákom ani ničím iným! Prikrytie ventilačných otvorov spôsobí prehriatie a vysoké riziko požiaru.

ČASTI

1. Hlavný vypínač a regulátor rýchlosti sušenie
2. Veko s hrejúcim prvkom a ventilátorom
3. Filter s viečkom
4. Vyberateľné aj stohovateľné sušiacie plata
5. Spodný diel sušičky



POUŽITIE

PRÍPRAVA

1. Potraviny umyte a osušte uterákom alebo papierovou utierkou
2. Ak potraviny olúpete, tak znateľne znížite sušiaci čas, stratíte však drahocenné vitamíny, ktoré sú pod šupkou aj v nej.
3. Potraviny nakrájajte na približne rovnako veľké i široké kúsky. Ak je potreba, tak ho zbavte semienok. Odrežte a vyhoďte jakkoukoli otláčeniny ovocia či hnilobu.
4. Tvrdé potraviny (najmä zeleninu), ktoré nejdú jesť surové je najlepšie vopred blanžirovať*, čo danú zeleninu zmäkčí. To znateľne zkrátí čas sušenia a stratí sa tak menej vitamínov. Pre vlastným procesom sušenia sa uistite, že je zelenina dostatočne osušená.
* Blanžirovanie: je kuchynská technika, pri ktorej sa jedlo prudko a krátko varí (sparí). Následne je prudko schladené studenou vodou. Blanžirovaní sa vždy vykonáva v hrnci bez pokrievky.

NAPLNENIE SUŠIACICH PLÁTOV

1. Nakrájané potraviny rozprestrite na sušiacie pláty. Dbajte na to, aby sa jednotlivé plátky neprekryvali.
2. Plata smie byť zakrytá maximálne z 90% plochy. Hlavne z dôvodu, aby vzduch mohol dobre cirkulovať
3. Pre neefektívnejšie sušenie vždy používajte iba pláty s potravinami, prázdna plata na sušenie odendavejte.

4. V závislosti na hustote a veľkosti potravín je možné pláty nastaviť ešte do výšky. Výšku nastavíte pootočením plat o pol otáčky. Tým vznikne priestor medzi platmi a vlhký vzduch môže odchádzať aj do boku.

NASTAVENIE TEPLOTY

1. Hlavné tlačidlo má okrem zapínacie funkcie aj 3 ďalšie funkcie nastavenia:
2. Nastavenie 1 - 55 °C - určené pre potraviny s malým obsahom vody (napr. Korenie, huby, atď ...)
3. Nastavenie 2 - 65 °C - určené pre väčšinu potravín s vyšším obsahom vody (jablká, marhule, atď ...)
4. Nastavenie 3 - 75 °C - určené pre potraviny s vysokým obsahom vody (červená repa, ryby, atď ...)

DOBA SUŠENIE

Doba sušenia je závislá na mnohých faktoroch - typ potraviny, veľkosť a hrúbka plátok, obsah vody v potravine, aké množstvo sa suší, teplota a vlhkosť v miestnosti, atď... Je veľmi ťažké určiť presný čas pre sušenie. Sušené potraviny je najlepšie pravidelne kontrolovať a vyhodnocovať, či je už dostatočne suchá. Pre lepší výsledok je dobré potraviny nakrájať na malé kúsky, tak aby vyšla vlhkosť von naraz. Ovocie môže byť trochu lepkavé, ale nemalo by klzať medzi prstami. Dužina ovocia by sa po usušení už nemala hýbať.

Tabuľka priložená nižšie, vám poskytne základný náhľad na aký stupeň nastavenia a ako dlho by sa mali sušiť danej typy potravín. Samozrejme je to len orientačný údaj na začiatok, vy môžete ďalej experimentovať s predlžovaním či skracovaním času pre sušenie.

Ovocie	Rýchlosť sušenia	Doba sušenia
Jahody	2	7-15 hodín
Marhule	2	8-12 hodín
Ananás	2	10-18 hodín
Jablká	2	7-10 hodín
Banány	2	6-9 hodín
Čuťoriedky	1	6-10 hodín
Citrusy	2	8-10 hodín
Višne	2	12-20 hodín
Kiwi	2	9-12 hodín
Melón	2	8-12 hodín
Hrušky	2	10-16 hodín
Broskyne	2	8-12 hodín
Slivky	2	10-16 hodín
Rebarbora	2	8-12 hodín

Zelenina		
Artičok	2	4-5 hodín
Špargľa	1	5-6 hodín
Karfiol	1	10-15 hodín
Fazuľa	1	8-12 hodín
Brokolica	1	10-15 hodín
Huby	1	4-7 hodín
Uhorky	1	12 hodín
Kapusta	2	7 hodín
Olivy	2	10-12 hodín
Papriky	2	8-10 hodín
Pór	1	5-7 hodín
Červená repa	3	7-8 hodín
Paradajky	1	8-12 hodín
Cibuľa	2	4-8 hodín
Mkrva	1	6-8 hodín
Korenie		
Bazalka	1	1-2 hodín
Citrónová tráva	1	7 hodín
Cesnak	1	6-8 hodín
Bobkový list	1	2-4 hodín
Petržlen	1	2-3 hodín
Šalvia	1	10-12 hodín
Mäso / kura		8-14 hodín
Ryby	3	8-14 hodín
Chlebové krutóny	2	1-2 hodín

Pre ešte chutnejšie pôžitok zo sušeného ovocia odporúčame: sušené ovocie namáčajte do citrónovej vody (namiešajte 10 lyžíc vody + 1 PL citrónovej šťavy). Potom kúsky ovocia nechajte odkvapať a až potom vložte do sušičky. Na sušenie vyberajte vždy iba zrelé ovocie, nesmie byť však prezreté a mäkké.

Najlepšie výsledky pri sušení mäsa sa dosiahne, ak ho nakrájate na veľmi tenké plátky a zľahka predvaríme.

RECEPTY

Ovocné plátky

- Premiešajte plátky jahôd (alebo iného ovocia) s cukrom, možno pridať aj jogurt
- Zmes nasypťte na špeciálnu sušiacu podložku ParaFlexx alebo silikónovou fóliu (nepoužívajte papier na pečenie)
- Sušte približne 4 hodiny na stupeň sušenie 2
- Veľmi chutné so zmrzlinou alebo iným dezertom



Banánové chipsy

- Banány olúpte
- Namiešajte 1 lyžicu citrónovej šťavy a hrnček vody
- Banány nakrájajte na kolieska (cca 1 cm hrubé)
- Nakrájané banány postriekajte / polejte citrónovou vodou
- Banány rozložte na papierovú utierku. Hornú stranu osušte. Potom na banány priložte inú papierovú utierku a celé to obráťte nahor nohami. Teraz by mal byť jednoduché odstrániť papierovú utierku, ktorá predtým ležala pod banány a najskôr je mokrá.
- Banány zhrňte do strúhaného kokosu a obaľte ich v ňom.
- Na sušiacu pláť vložte hrubú tkaninu a na nej rozložte banány, tak aby sa neprekrývali.
- Sušte približne 8 hodín na stupeň 2.



UCHOVANIE SUŠENÝCH POTRAVIN

- Sušené potraviny pred uskladnením vždy nechajte úplne vychladnúť.
- Sušené potraviny skladujte z nádobách / vrecúškach, ktoré sú vzduchotesné. zamedzíte tak spätné absorbancia vlhkosti do potravín a potraviny budú mať dlhšiu trvanlivosť.
- Potraviny skladujte v temnom a suchom mieste

Tipy

- Občas skontrolujte vlhkosť uskladnených potravín. Ak sa na nich objavujú kvapôčky vlhkosti, tak ho musíte znova presušiť.
- Korenie nikdy nedrďte pred jeho uskladnením. Vždy ho skladujte vcelku a drvte tesne pred použitím. Jedine tak zachováte maximálnu možnú chuť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

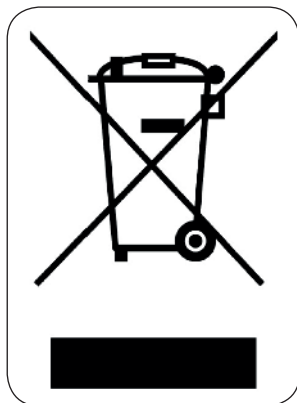
- Pred čistením vždy prístroj vypnite a vypojte z el. siete.
- Prístroj nechajte vychladnúť.
- Nikdy neotvárajte / nerozoberajte horné veko s vykurovacím telesom a nesnažte sa d horného veka šťourat.

- Celú sušičku utierajte vlhkou jemnou handričkou (nie mokrou).
- Sušiacia poschodia a spodný diel sušičky umývajte v teplej vode s trochou saponátu.
- Neumývajte je v umývačke riadu !!!
- Nikdy neponárajte horný diel sušičky pod vodu. Zabráňte, aby tento horný diel vykurovacím telesom neprišiel do styku s vodou. Veľmi nebezpečné.
RIZIKO NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!!!

USKLADNENIE PRÍSTROJA

Vždy skladujte prístroj mimo dosahu detí. Ak sa prístroj nebude dlhšiu dobu používať, tak ho zabaľte tak, aby sa na neho neprášilo a nebol vo vlhkosti.

OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.

DOMO Webshop

BESTEL

de originele
Domo-accessoires
en -onderdelen
online via:

COMMANDEZ

d'authentiques
accessoires et
pièces Domo en
ligne sur:

BESTELLEN SIE

die Domo
Original-Zubehör
und -Ersatzteile
online über:

ORDER

the original
Domo
accessories and
parts online at:

webshop.domo-elektro.be



of scan hier:

ou scannez ici:

oder hier scannen:

or scan here:

