



Manual

Paradiso

EN

CZ

SK

HU



۲۱



Thank you for purchasing our product.

Before using this unit, please read this manual in order to avoid improper handling and use of the device.

Safety instructions

The dehydrator can be used on heat resistant surfaces only (such as ceramic backing, tiles, etc.), as it operates at high temperatures. This will avoid the risk of fire.

- Do not leave the device in operation for more than 40 hours, the unit is heated and could cause fire. After 40 hours of use the device must be turned off (switch in „OFF“ position) and it must be disconnected from the power outlet until it cools down completely.
 - Improper use of the device, or its use for purposes for which it was not designed can lead to damage of the device.
 - Use the device according to this instruction manual.
 - When the device is not in use for longer period of time, unplug it from the power outlet.
 - Do not use the device in damp environments, near water or when the unit is wet.
 - Do not use the device if it is damaged in any way. In such case always contact your dealer and / or service provider.
 - The device is not intended for children, use of the device by children is prohibited.
 - When unplugging from the wall outlet, do not pull the cable as it may lead to damage. Always grasp the plug directly.
 - This device is not intended for commercial use.
 - Do not cover during use.
 - Do not leave the device turned on without supervision.
 - Use only on a flat surface.
-

Device operation

WARNING! Before first use:

- Unpack the appliance thoroughly and remove all plastic and polystyrene.
- Before connecting the device into electric outlet, make sure the device is intended for use in your local power supply (see technical specifications).
- Wash the unit and its parts in warm water in combination with detergents for washing dishes. Do not put the unit base in the dishwasher and do not immerse it into water, just wipe it with a cloth! The base of the unit contains electrical components and it could cause short circuit.

Functions of the device

Drying of foods is carried out using hot air which circulates between the trays. Hot air is generated by a fan which is driven by an electric motor.

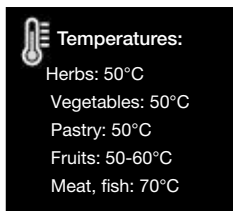
Dried foods contain large amounts of vitamins, as well as fresh foods. The advantage of dried food, however, is that you can enjoy it throughout the year. It is very important to properly store dried foods, we recommend use of jars with sealable lid.

Dried foods will visually look different than those you can buy in the store. The structure and color of the food is different, because it does not contain any preservatives, sweeteners or coloring, only warm air is used.

In addition to fruits and vegetables, the dehydrator can also be used for spices, flowers or herbs which can then be used for preparation of healthy tea or can serve as decoration.

Use of the appliance

1. Place the food on individual trays of the dehydrator so that air can easily circulate between the pieces. For best results do not layer the food pieces on top of each other in the same tray, but spread them across individual plates next to each other.
2. Place Individual trays on the base of the unit and cover it with the top lid. The lid should not be removed during the drying process.
3. Plug the dryer into the socket and turn it on using the „ON“ button (it will be indicated by a red LED light) and set the appropriate temperature.



4. When the drying process is completed, turn the device off by switching the button to „OFF“ position, and let the products cool down. Afterwards place them into sealable glass jars or other containers for storage. Dried products can also be frozen in the freezer.
5. Disconnect the appliance from the power outlet.

Note: It is recommended to use all trays during the dehydration, regardless of whether they are empty or filled with products for drying.

Recommendations and Tips

Always wash the products before inserting them into the dehydrator but do not start the unit while the products are wet, let them always drain thoroughly or wipe them dry.

Fruits and vegetables can be cut into pieces to in order to achieve a faster dehydration.

Individual trays with products can be swapped, but always stop the drying process before you remove the lid and swap the trays. Swapping the trays (e.g. swapping top and bottom tray) is important especially if you are using different products on individual trays. Each product has a different drying time and products closer to the fan will be dried faster.

Fruit drying time is only approximate, the ideal time always depends on the shape, thickness and moisture content of each fruit piece.

Drying of fruits

- Wash the fruit
- Remove the seeds and cut off the rotten parts. You can also remove the peel
- Cut and place the pieces onto individual trays
- You can add for example a slice of lemon or orange, this will freshen up the fruit. You can also add coconut or cinnamon

Drying of vegetables

- Wash the vegetables
- Remove the seeds and cut off the rotten parts. You can also remove the peel
- Cut and place the pieces onto individual trays
- You can boil the vegetables for 1-5 minutes before drying, rinse it with cold water and let it drain thoroughly

Drying of herbs and plants

- Pick the plants before or while blooming and make sure it is fresh. Do not use dried-up, or discolored (yellowish) plants.
- After drying keep the plants in a dark, cool place such as in jars or paper bags.

Storage

- Storage containers must be well sealed, clean and dry.
- It is recommended to place the containers in dark cold room in a dry place.
- Approximately one week after drying it is recommended to check whether there is any moisture in the containers. If so, the products are not well dried and the dehydration process has to be repeated, as there is a danger of mold growth.

Important! Always let the dried products cool down thoroughly, do not put them into containers while they are hot.

Drying of fruits

Tip: Before drying fruits it is recommended to squeeze some fruits and put the pieces which you want to dry into the juice for about two hours.

If you do not have a powerful blender, juicer or grinder, you can use a substitute such as fruit juice from the store (in case of drying apples use apple juice, in case of drying pears, use pear juice, etc.)

Product	Preparation	State after drying	Time (hours)
Apricot	Cut and enucleate	Soft	13 – 28
Orange peel	Cut into long strips	Crispy	6 – 16
Pineapple	Slice and peel the skin off	Soft	6 – 36
Banana	Peel and slice to 3 - 4mm slices	Crunchy	8 - 38
Raisins	No need to slice the grapes	Soft	8 – 26
Cherries	Enucleate	Soft	8 – 26
Pear	Cut into slices and peel the skin off	Soft	8 – 30
Figs	Slice	Hard	6 – 26
Cranberries	No need to slice	Soft	6 – 26
Peach	Slice into 2 halves and enucleate	Soft	6 – 26
Apple	Cut into several pieces, enucleate and peel the skin off	Soft	4 – 8

Note: These procedures are only recommendations, the time values in the table are approximate and may vary.

Drying of vegetables and other foods

Tip: Vegetables such as cauliflower, broccoli, green beans, asparagus and potatoes are recommended to boil for about 2-5 minutes prior to drying. With some types of vegetables it is recommended to wash in water with lemon juice.

Product	Preparation	State after drying	Time (hours)
Artichokes	Cut into slices (3 – 4 mm)	Crispy	15 - 13
Eggplant	Peel and slice into strips (6 – 12 mm)	Crispy	6 - 18
Broccoli	Cut	Crispy	6 - 20
Mushrooms	Cut bigger ones in pieces, smaller	Hard	6 - 14
Green beans	Cut	Crispy	8 - 26
Pumpkin	Cut into pieces (approx. 6 mm)	Crispy	6 - 18
Cabbage	Peel and slice into pieces (approx. 3 mm)	Hard	6 - 14
Brussels sprouts	Cut along the stem into 2 pieces	Crunchy	8 - 30
Cauliflower	Cut into pieces	Hard	6 - 16
Potatoes	Slice	Crunchy	8 - 30

Product	Preparation	State after drying	Time (hours)
Onion	Cut into thin round slices	Crunchy	8 - 14
Carrots	Cut into round slices	Crunchy	8 - 14
Cucumber	Peel and slice (approx. 12 mm)	Hard	6 - 18
Sweet peppers	Cut into stripes or circles (without the seeds)	Crunchy	4 - 14
Jalapeno	No need to slice	Hard	8 - 14
Parsley	No need to slice	Crunchy	2 - 10
Tomatoes	Peel and slice	Hard	8 - 24
Rhubarb	Peel and cut into pieces (approx. 3 mm)	Moisture free	8 - 38
Beetroot	Cut of the roots and leaves, slice	Crunchy	8 - 26
Celery	Slice into pieces (approx. 6 mm)	Crunchy	6 - 14
Spring onion	Cut into small pieces	Crunchy	6 - 10
Asparagus	Cut into pieces (approx. 3 mm)	Crunchy	6 - 14
Garlic	Peel and slice	Crunchy	6 - 16
Spinach	No need to slice	Crunchy	6 - 16
Champignons	No need to slice (in some cases cut off the leg)	Hard and crunchy	3 - 10

Note: These procedures are only recommendations, the time values in the table are approximate and may vary.

Drying fish and meat

Dried meat does not lose valuable nutrients and is free of water.

Tip: Before drying, it is recommended to cut the meat into pieces and load it into prepared brine.

Preparation of the brine:

½ glass of soy sauce, 1 garlic clove cut into small pieces, 2 spoons of ketchup, 1 dessert spoon of salt and pepper. Mix the ingredients thoroughly.

Before drying the meat or fish must be properly heat treated, either fried, boiled or baked. Meat and fish should be put into the dehydrator dry (free from water or oil).

Cleaning and Maintenance

Before cleaning the unit must be turned off and cannot be hot! Always allow the appliance to cool down.

It is recommended to clean the unit with a sponge and a wet / dry cloth. Never put the unit directly under running water and do not immerse it completely into water.

Do not use metal brushes or aggressive cleaners that can damage the surface of the device.

Technical specifications:

Voltage: 220-230 V~

Frequency: 50 Hz

Power: 245 W



Images used in this manual are for illustrational purposes only and may differ from the actual product.

EN Warranty card

To be filled in by the sales representative

Productname:

Product type.....

Serial number.....

Warranty period.....24.....

Stamp seller

The above specified product was handed to the customer free of any defects including all accessories and trade and technical documentation. Customer was properly familiarized with the principles of safe use, operation and technical maintenance of the product.

Customer nameCustomer address

Dealer signatureDate of sale

WARRANTY TERMS

Object of warranty:

Warranty applies to the product itself including all supplied accessories.

Warranty period:

Warranty period is 24 months from date of sale to the customer. The period between applying of the warranty claim until the date of customer's duty to pick the product up upon the warranty repair does not count into the warranty period.

Dealer is obliged to provide the customer with the confirmation of the warranty claim date and also warranty repair and repair duration. If the product is replaced under warranty, a new warranty period starts from the date when customer receives the new product.

Warranty coverage and importer duties:

Importer is responsible for the product having the characteristics typical for this goods category and given product parameters during the whole warranty period.

Importer is not responsible for any defects caused by usual wear or improper use of the product.

Warranty expiration:

The right for warranty claim is cancelled in following cases:

- a. If the product was not used and maintained according to the user manual or if it was damaged by unqualified action of the user.
- b. If the product was used in inappropriate conditions or for different purposes than the ones applicable to this product category.
- c. If the user can not present the warranty card.
- d. If any data in the original manufacturer, dealer or service documentation was intentionally modified.
- e. If any part of the product was replaced by an unoriginal part.
- f. If the product was damaged or excessively worn because of insufficient maintenance.
- g. If the product was damaged by force majeure
- h. If the product was modified without the manufacturer consent.
- i. If the defect was caused by improper storage of the product.
- j. If the damage was caused by natural and regular wear of the product.
- k. If the product was connected or used with another device which was not approved by the importer or manufacturer.

Warranty claims:

Warranty claims should be filed at the dealer. The user is obliged to present a filled in warranty card or proof of purchase. Warranty repairs are carried out by the dealer / importer or approved service centers.

Legal:

Other relationships between the seller (dealer / importer) and buyer (customer) are regulated by the applicable civil or commercial code.

Distributor for CZ: PENTA CZ s.r.o

Distributor for SK: PENTA SK s.r.o.

Distributor for other countries Penta CZ s.r.o.



Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím přístroje si prosím přečtete tento návod, vyhnete se tak neodborné manipulaci a zacházení s přístrojem.

Bezpečnostní pokyny

Sušičku je nutné používat pouze na žáruvzdorném povrchu (například na keramické podložce, dlaždicích, atd.), jelikož sušička pracuje s vysokými teplotami. Předejdete tak nebezpečí vzniku požáru.

- Nenechávejte přístroj v provozu déle než 40 hodin, přístroj se zahřívá a mohlo by dojít ke vzniku požáru. Přístroj musí být nejdéle po 40ti hodinách vypnut tlačítkem do polohy „OFF“ a musí být vytáhnut ze zásuvky, tak dlouho, aby vychladl.
- Nesprávné používání přístroje, nebo používání přístroje na věci, pro které není určen, může vést k jeho poškození.
- Přístroj používejte výhradně dle pokynů uvedených v manuálu.
- Přístroj odpojte ze zásuvky, pokud jej nebudete delší dobu používat.
- Přístroj nepoužívejte ve vlhkém prostředí, v okolí vody, nebo když je přístroj mokrý.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je jakkoliv poškozený. Vždy kontaktujte svého prodejce a/nebo servis
- Přístroj není určený dětem, užívání přístroje dětmi je zakázáno.
- Při odpojování přístroje ze zásuvky nikdy netahejte za kabel, mohlo by dojít k jeho poškození, kabel vždy uchopte přímo za zástrčku.
- Přístroj není určen pro komerční použití.
- Přístroj při používání ničím nezakrývejte.
- Přístroj nenechávejte puštěný bez neustálého dohledu.
- Přístroj používejte výhradně na rovném povrchu.

Použití spotřebiče

POZOR! Před prvním použitím:

- Spotřebič důkladně vybalte a odstraňte z něho veškeré igelity a polystyren.
- Před zapojením přístroje do elektrické sítě se ujistěte, že přístroj je určený pro používání ve Vaší místní elektrické síti. (viz. Technické parametry)
- Přístroj a jeho části umývejte v teplé vodě v kombinaci s čistícími prostředky na mytí nádobí. Základnu přístroje nikdy nestrkejte do myčky, ani ji nenořte celou do vody, otírejte pouze hadrem! Základna přístroje obsahuje elektrické součástky a mohlo by dojít k jejich zkratu.

Funkce přístroje

Sušení potravin probíhá za pomoci teplého vzduchu, který cirkuluje po jednotlivých patrech sušičky. Teplý vzduch je vytvářen ventilátorem, který je poháněn elektrickým motorkem.

Sušené potraviny obsahují velké množství vitamínů, stejně tak, jako čerstvé. Výhodou sušených potravin však je, že si je můžete vychutnávat po celý rok. Velmi důležité je sušené potraviny správně skladovat, toho docílíte nejlépe za použití sklenic s uzavíratelným víkem.

Sušené potraviny budou vzhledově vypadat jinak, než ty, které zakoupíte v obchodě. Struktura a barevnost potravin je odlišná, jelikož nejsou používány žádné konzervanty, barviva, ani sladila, je používán pouze teplý vzduch. V sušičce potravin lze sušit kromě ovoce a zeleniny také koření, květiny, či bylinky z kterých lze připravovat následně zdravé a léčivé čaje, či mohou sloužit jako krásná a vonná dekorace.

Použití přístroje

1. Potraviny umísťujte na jednotlivá plata sušičky tak, aby mezi nimi mohl volně cirkulovat vzduch. Nejlepšího výsledku docílíte tak, že nebudete jednotlivé potraviny vrstvit na jednom platu na sebe, ale rozložíte je na jednotlivá plata vedle sebe.
2. Jednotlivá plata naskládejte na základnu přístroje a přiklopte horní víko, které by v průběhu sušení nemělo být sundáváno.
3. Sušičku připojte do zásuvky a zapněte tlačítkem „ON“ (bude svítit červená kontrolka) a nastavte příslušnou teplotu.



4. Po ukončení sušení vypněte přístroj tlačítkem do polohy „OFF“ a nechte produkty vychladnout. Sušené výrobky poté dejte do uzavíratelných sklenic či jiných obalů pro uchovávání. Sušené výrobky lze i zamrazit v mrazáku.
5. Spotřebič odpojte z elektrické sítě.

Poznámka: Doporučujeme při sušení používat všechna plata, bez ohledu na to, zda jsou prázdná.

Rady a tipy

Produkty před vložením do sušičky vždy omývejte, ale nikdy je nesusušte mokré, vždy je nechte důkladně odkapat, nebo je otřete.

Ovoce a zeleninu můžete nakrájet, dosáhnete tak rychlejšího usušení produktů.

Jednotlivá plata s produkty můžete průběžně prohazovat, vždy ale proces sušení přerušte. Prohazování plat např. horní za dolní je důležité zejména tehdy, pokud nesusíte na všech platech stejné produkty. Každý produkt má jinou dobu sušení a produkty blíže k ventilátoru jsou dříve usušené.

Doba sušení ovoce je pouze orientační, vždy záleží na tvaru, tloušťce a vlhkosti jednotlivých kusů.

Sušení ovoce

- Ovoce omyjte
- Vyndejte pecky a odřízněte zkažené části, či odřízněte slupku
- Libovolně nakrájejte a rozmístěte po jednotlivých platech
- K ovoci můžete libovolně přidat například plátek citrónu nebo pomeranče, ovoce dostane svěží nádech, nebo kokos či skořici

Sušení zeleniny

- Zeleninu omyjte
- Vyndejte pecky a odřízněte zkažené části, či odřízněte slupku
- Libovolně nakrájejte a rozmístěte po jednotlivých platech
- Zeleninu můžete před sušením povařit 1-5minut, propláchnout studenou vodou a nechat důkladně odkapat

Sušení bylin a rostlin

- Rostliny trhejte například polorozkvetlé či rozkvetlé, rozhodně nesmějí být oschlé, či zažloutlé
- Po usušení v sušičce rostliny uschovejte na tmavém a chladném místě například ve sklenicích či papírových sáčkích

Skladování

- Nádoby na skladování musejí být dobře uzavřené, musí být čisté a suché.
- Nádoby nejlépe umísťujte do tmavé, chladné místnosti na suchém místě.
- Cca týden po sušení doporučujeme zkontrolovat nádoby, zda v nich není vlhko nebo voda, pokud ano, nejsou produkty dobře vysušené a nutně musí být celý proces sušení zopakován, jelikož hrozí nebezpečí tvorby plísní.

Důležité! Produkty vždy nechte důkladně vychladnout, nikdy je nedávejte do skladovací nádoby horké

Sušení ovoce

Tip: Před sušením doporučujeme některé plody ovoce vymačkat na šťávu. Poté ovoce, které budeme sušit ponořit do této šťávy na dobu cca 2 hodin.

Pokud nemáte k dispozici výkonný mixér či odšťavňovač nebo drtič, doporučujeme použít jako náhražku ovocné šťávy například džus (v případě sušení jablek- použít jablečný, v případě hrušek - hruškový, atd.)

Produkt	Příprava	Stav po vysušení	Doba sušení (hod.)
Meruňka	Nakrájet a vypeckovat	Měkké	13 – 28
Pomerančová kůra	Nakrájet/nastříhat na dlouhé proužky	Křehké	6 – 16
Ananas	Nakrájet na plátky a oříznout slupku	Měkké	6 – 36
Banán	Oloupat a nakrájet na 3 - 4mm plátky	Křupavé	8 - 38
Hrozny	Není potřeba krájet	Měkké	8 – 26
Třešně	Vypeckovat	Měkké	8 – 26
Hruška	Nakrájet na plátky a oříznout slupku	Měkké	8 – 30
Fík	Nakrájet	Tvrdé	6 – 26
Brusinka	Není potřeba krájet	Měkké	6 – 26
Broskev	Rozkrojit na 2ks a vypeckovat	Měkké	6 – 26
Jablko	Rozkrájet na několik kousků, oříznout jadřince a slupku	Měkké	4 – 8

Poznámka: Uvedené postupy jsou pouze doporučené a hodnoty v tabulce jsou pouze orientační a mohou se u každého lišit.

Sušení zeleniny a dalších potravin

Tip: Zeleninu, jako je květák, brokolice, zelené fazolky, chřest či brambory doporučujeme krátce povařit cca po dobu 2 – 5 minut. Některé odrůdy zeleniny je dobré vyprat ve vodě s citrónem.

Produkt	Příprava	Stav po vysušení	Doba sušení (hod.)
Artyčok	Nakrájet na proužky (3 – 4 mm)	Křehké	15 - 13
Lilek	Oloupat a nakrájet na proužky (6 – 12 mm)	Křehké	6 - 18
Brokolice	Nakrájet	Křehké	6 - 20
Houby	Větší nakrájet, malé mohou zůstat v celku	Tvrdé	6 - 14
Zelené fazolky	Nakrájet	Křehké	8 - 26
Tykve	Nakrájet na kousky (cca 6 mm)	Křehké	6 - 18
Zelí	Oloupat a nakrájet na kousky (cca 3 mm)	Tvrdé	6 - 14
Růžičková kapusta	Rozříznou podél stonku na 2ks	Křupavé	8 - 30
Květák	Nakrájet na jednotlivé růžičky	Tvrdé	6 - 16

Produkt	Příprava	Stav po vysušení	Doba sušení (hod.)
Brambor	Nakrájet na plátky	Křupavé	8 - 30
Cibule	Nakrájet na tenké kulaté kousky	Křupavé	8 - 14
Mrkev	Nakrájet na kulaté kousky	Křupavé	8 - 14
Okurka	Oloupat a nakrájet na kulaté kousky (cca 12 mm)	Tvrdé	6 - 18
Sladká paprika	Nakrájet na proužky či kolečka (bez jadýrek)	Křupavé	4 - 14
Pálivá paprička	Není potřeba krájet	Tvrdé	8 - 14
Petržel	Není potřeba krájet	Křupavé	2 - 10
Rajče	Oloupat, nakrájet na kousky	Tvrdé	8 - 24
Rebarbora	Oloupat a nakrájet na kousky (cca 3 mm)	Ztratí vlhkost	8 - 38
Červená řepa	Odříznout kořeny a nať, nakrájet na kousky	Křupavé	8 - 26
Celer	Nakrájet na kousky (cca 6 mm)	Křupavé	6 - 14
Jarní cibulka	Nakrájet na drobné kousky	Křupavé	6 - 10
Chřest	Nakrájet na kousky (cca 3 mm)	Křupavé	6 - 14
Česnek	Oloupat a nakrájet na kousky	Křupavé	6 - 16
Špenát	Není potřeba krájet	Křupavé	6 - 16
Žampiony	Není potřeba krájet (někdy jen odkrojit nohu houby)	Tvrdé a křupavé	3 - 10

Poznámka: Uvedené postupy jsou pouze doporučené a hodnoty v tabulce jsou pouze orientační a mohou se u každého lišit.

Sušení masa a ryb

Sušené maso neztrácí drahocenné živiny a je zbaveno vody.

Tip: Před sušením masa jej doporučujeme nakrájet na kousky a naložit do předem připraveného láku.

Složení láku:

½ sklenice sojové omáčky, 1 stroužek česneku rozkrájený na drobné kousky, 2 lžice kečupu, 1 dezertní lžička soli a pepře. Veškeré ingredience důkladně promíchejte.

Před začátkem sušení masa nebo ryb musí být maso řádně tepelně zpracované, buď smažené, vařené nebo pečené. Maso a ryby vkládáme do sušičky vysušené od např. vody či oleje.

Čištění a údržba

Před každým čištěním musí být přístroj bezpodmínečně vypnutý a nesmí být horký! Vždy nechte přístroj vychladnout.

Přístroj doporučujeme čistit jen pomocí houbičky a mokrého/suchého hadříku. Nikdy přístroj nedávejte přímo pod tekoucí vodu, ani ho nenořte celý do vody.

Nepoužívejte kovové kartáče či agresivní čističe, které mohou poškodit povrch přístroje.

Technické parametry:



Napětí: 220-230 V~

Frekvence: 50 Hz

Příkon: 245 W



Záruční list

Vyplní prodejce

Název výrobku:

Typ výrobku.....

Výrobní číslo.....

Záruční doba.....24.....

Razítko prodávajícího

Výše uvedený výrobek byl bez závad předán kupujícímu včetně příslušné obchodně-technické dokumentace a příslušenství. Kupující byl řádně poučen o zásadách správné obsluhy a technické údržby výrobku.

Jméno kupujícíhoAdresa kupujícího

Podpis prodejceDatum prodeje

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Předmět záruky:

Záruka se stahuje na základní výrobek dodávaný včetně příslušenství.

Záruční doba:

Záruční doba na výrobek je 24 měsíců od data prodeje kupujícímu. Doba od uplatnění práva z odpovědnosti za vady až do doby, kdy uživatel po skončení opravy byl povinen věc převzít, se do záruční doby nepočítá.

Prodávající je povinen vydat kupujícím potvrzení o tom, kdy právo uplatnil, jakož i o provedení opravy a o době jejího trvání. Dojde-li k výměně výrobku, začne běžet záruční doba znovu od převzetí nového výrobku.

Rozsah záruky a odpovědnosti dovozce:

Dovozce nese odpovědnost za to, že výrobek bude mít po celou záruční dobu vlastnosti obvyklé pro dotyčný druh výrobku a uvedené parametry. Dovozce neodpovídá za vady výrobku způsobené běžným opotřebením nebo použitím výrobku k jiným účelům, než ke kterým byl určen.

Zánik záruky:

Záruční nárok zaniká jestliže:

- výrobek nebyl používán a udržován podle návodu k použití nebo byl poškozen jakýmkoli neodborným zásahem uživatele
- výrobek byl používán v jiných podmínkách nebo k jiným účelům než ke kterým byl určen
- nelze předložit záruční list výrobku
- došlo k úmyslnému přepisování údajů uvedeným výrobcem, prodejcem nebo servisní organizací v původní dokumentaci výrobku
- byla některá část výrobku nahrazena neoriginální součástí
- k poškození výrobku nebo k nadměrnému opotřebení došlo vinou nedostatečné údržby
- výrobek havaroval nebo byl poškozen vyšší mocí
- byla provedena změna výrobku bez souhlasu výrobce
- vady byly způsobené neodborným skladováním výrobku
- vady vznikly přirozeným a běžným provozním opotřebením výrobku
- výrobek byl spojen nebo provozován se zařízením, které nebylo odsouhlaseno dovozcem

Uplatnění reklamace:

Reklamací uplatňuje kupující u prodávajícího. Při reklamaci je kupující povinen předložit řádně vyplněný záruční list nebo nákupní doklad.

Záruční opravy provádí prodávající nebo jím pověřené opravy.

Právo:

Ostatní vztahy mezi kupujícím a prodávajícím se řídí příslušnými ustanoveními Občanského zákoníku č. 47/1992 sb., případně obchodního zákoníku č. 513/1991 sb. ve znění pozdějších změn a doplňků.



Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Pred použitím prístroja si prosím prečítajte tento návod, vyhnete sa tak neodbornej manipulácii a zaobchádzaniu s prístrojom.

Bezpečnostné pokyny

Sušičku je nutné používať iba na žiaruvzdornom povrchu (napríklad na keramickej podložke, dlaždiciach, atď.), pretože sušička pracuje s vysokými teplotami. Predídete tak nebezpečenstvu vzniku požiaru.

- Nenechávajte prístroj v prevádzke dlhšie ako 40 hodín, prístroj sa zahrieva a mohlo by dôjsť k vzniku požiaru. Prístroj musí byť najdlhšie po 40 hodinách vypnutý tlačidlom do polohy „OFF“ a musí byť vytiahnutý zo zásuvky až kým nevychladne.
- Nesprávne používanie prístroja alebo používanie prístroja na účely, pre ktoré nie je určený, môže viesť k jeho poškodeniu.
- Prístroj používajte výhradne podľa pokynov uvedených v návode.
- Ak prístroj nebudete dlhšiu dobu používať, odpojte ho zo zásuvky.
- Prístroj nepoužívajte vo vlhkom prostredí, v okolí vody, alebo ak je prístroj mokrý
- Ak je prístroj akokoľvek poškodený, nepoužívajte ho. Vždy kontaktuje svojho predajcu a / alebo servis.
- Prístroj nie je určený deťom, používanie prístroja deťmi je zakázané.
- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky nikdy neťahajte za kábel, mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu. Kábel vždy uchopte priamo za zástrčku.
- Prístroj nie je určený na komerčné použitie.
- Prístroj pri používaní ničím nezakrývajte.
- Prístroj nenechávajte pustený bez neustáleho dohľadu.
- Prístroj používajte výhradne na rovnom povrchu.

Použitie spotrebiča

POZOR! Pred prvým použitím:

- Spotrebič dôkladne vybalte a odstráňte z neho všetky igelity a polystyrén.
- Pred zapojením prístroja do elektrickej siete sa uistite, že je prístroj určený pre používanie vo Vašej miestnej elektrickej sieti (viď. Technické parametre).
- Prístroj a jeho časti umývajte v teplej vode v kombinácii s čistiacimi prostriedkami na umývanie riadu. Základňu prístroja nikdy nestrkajte do umývačky ani ju neponárajte celú do vody, utierajte ju iba handričkou! Základňa prístroja obsahuje elektrické súčiastky a mohlo by dôjsť k ich skratu.

Funkcie prístroja

Sušenie potravín prebieha za pomoci teplého vzduchu, ktorý cirkuluje po jednotlivých poschodiach sušičky. Teplý vzduch je vytváraný ventilátorom, ktorý je poháňaný elektrickým motorčekom.

Sušené potraviny obsahujú veľké množstvo vitamínov, rovnako ako čerstvé. Výhodou sušených potravín však je, že si ich môžete vychutnávať po celý rok. Veľmi dôležité je sušené potraviny správne skladovať, to docielite najlepšie použitím pohárov s uzatvárateľným vekom.

Sušené potraviny budú vzhľadovo vyzerat' inak, než tie, ktoré zakúpite v obchode. Štruktúra a farbosť potravín je odlišná, pretože nie sú používané žiadne konzervačné látky, farbivá, ani sladidlá, je používaný len teplý vzduch.

V sušičke potravín môžete sušiť okrem ovocia a zeleniny aj korenie, kvety, či bylinky, z ktorých potom môžete pripravovať zdravé a liečivé čaje alebo môžu slúžiť ako okrasná a voňavá dekorácia.

Použitie prístroja

1. Potraviny umiestňujte na jednotlivé pláty sušičky tak, aby medzi nimi mohol voľne cirkulovať vzduch. Najlepší výsledok docielite tak, že nebudete jednotlivé potraviny vrstviť na jednom pláte na seba, ale rozložíte ich na jednotlivé pláty vedľa seba.
2. Jednotlivé pláty naukladajte na základňu prístroja a priklopte horné veko, ktoré by v priebehu sušenia nemalo byť odnímané.
3. Sušičku pripojte do zásuvky a zapnite tlačidlom „ON“ (bude svietiť červená kontrolka) a nastavte príslušnú teplotu.



Teploty:

Bylinky: 50°C

Zelenina: 50°C

Pečivo: 50°C

Ovocie: 50-60°C

Mäso, ryby: 70°C

4. Po ukončení sušenia vypnite prístroj tlačidlom do polohy „OFF“ a nechajte produkty vychladnúť. Sušené výrobky potom dajte do uzatvárateľných pohárov, či iných obalov určených na uchovávanie potravín. Sušené výrobky môžete aj zamraziť v mrazničke.

5. Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

Poznámka: Odporúčame pri sušení používať všetky pláty, bez ohľadu na to či sú prázdne alebo plné.

Rady a tipy

Produkty pred vložením do sušičky vždy umyte, ale nikdy ich nesusťte mokré. Vždy ich nechajte dôkladne odkvapkať alebo ich utrite.

Ovocie a zeleninu môžete nakrájať, dosiahnete tak rýchlejšie usušenie produktov.

Jednotlivé pláty s produktami môžete priebežne prehadzovať, vždy ale proces sušenia prerušte. Prehadzovanie plátov (napr. vrchný zo spodným) je dôležité najmä vtedy, ak nesusíme na všetkých plátoch rovnaké produkty. Každý produkt má inú dobu sušenia a produkty bližšie k ventilátoru budú usušené rýchlejšie.

Doba sušenia ovocia je iba orientačná, vždy záleží na tvare, hrúbke a vlhkosti jednotlivých kusov.

Sušenie ovocia

- Ovocie umyte
- Vyberte kôstky a odrežte pokazené časti, prípadne odstráňte šupku
- Ľubovoľne nakrájajte a rozmiestnite po jednotlivých plátoch
- K ovociu môžete pridať napríklad plátok citróna alebo pomaranča, ovocie dostane svieži nádych. Takisto môžete pridať aj kokos alebo škoricu.

Sušenie zeleniny

- Ovocie umyte
- Vyberte kôstky a odrežte pokazené časti, prípadne odstráňte šupku
- Ľubovoľne nakrájajte a rozmiestnite po jednotlivých plátoch
- Zeleninu môžete pred sušením povariť 1 – 5 minút, prepláchnuť studenou vodou a nechať dôkladne odkvapkať

Sušenie bylín a rastlín

- Rastliny trhajte polo rozkvitnuté či rozkvitnuté, rozhodne nesmú byť vysušené alebo zažltnuté
- Po usušení v sušičke rastliny uschovajte na tmavom a chladnom mieste, napríklad v pohároch či papierových vreckách

Skladovanie

- Nádoby na skladovanie musia byť dobre uzatvorené, čisté a suché.
- Nádoby je najvhodnejšie umiestniť do tmavej chladnej miestnosti na suchom mieste.
- Približne týždeň po sušení odporúčame skontrolovať nádoby, či v nich nie je vlhko alebo voda. Ak áno, produkty nie sú dobre vysušené a celý proces sušenia musí byť zopakovaný, pretože hrozí nebezpečenstvo tvorby plesne.

Dôležité: Produkty vždy nechajte dôkladne vychladnúť, nikdy ich nedávajte do skladovacej nádoby horúce.

Sušenie ovocia

Tip: Pred sušením ovocia odporúčame niektoré plody napríklad vyžmýkať na šťavu a ovocie, ktoré budete sušiť, do šťavy ponoriť na dobu cca 2 hodín.

Ak nemáte k dispozícii výkonný mixér či odšťavovač, odporúčame použiť ako náhradu ovocnú šťavu alebo džús (v prípade sušenia jablák použite jablkový, v prípade hrušiek hruškový, atď.)

Produkt	Príprava	Stav po vysušení	Doba sušenia (hod.)
Marhuľa	Nakrájať a odkôstkovať	Mäkké	13 – 28
Pomarančová kôra	Nakrájať / nastrihať na dlhé prúžky	Krehké	6 – 16
Ananas	Nakrájať na plátky a odrezat šupku	Mäkké	6 – 36
Banán	Ošúpať a nakrájať na 3-4mm plátky	Chrumkavé	8 - 38
Hrozno	Nie je potrebné krájať	Mäkké	8 – 26
Čerešne	Odkôstkovať	Mäkké	8 – 26
Hruška	Nakrájať na plátky a odstrániť šupku	Mäkké	8 – 30
Figa	Nakrájať	Tvrde	6 – 26
Brusnica	Nie je potrebné krájať	Mäkké	6 – 26
Broskyňa	Rozkrojiť na 2ks a odkôstkovať	Mäkké	6 – 26
Jabĺko	Rozkrájať na niekoľko kúskov, odstrániť jadierka a šupku	Mäkké	4 – 8

Pozn.: Uvedené postupy sú len odporúčané a hodnoty v tabuľke sú len orientačné, u každého sa môžu líšiť na základe subjektívnych preferencií.

Sušenie zeleniny a ďalších potravín

Tip: Zeleninu, ako je karfiol, brokolica, zelené fazuľky, špargľa či zemiaky odporúčame krátko povariť (cca po dobu 2 - 5 minút). Niektoré odrody zeleniny je dobré vyprať vo vode s citrónom.

Produkt	Príprava	Stav po vysušení	Doba sušenia (hod.)
Artičok	Nakrájať na prúžky (3 – 4 mm)	Krehké	15 - 13
Baklažán	Olúpať a nakrájať na prúžky (6 – 12 mm)	Krehké	6 - 18
Brokolica	Nakrájať	Krehké	6 - 20
Huby	Väčšie nakrájať, malé môžu zostať v celku	Tvrde	6 - 14
Zelené fazuľky	Nakrájať	Krehké	8 - 26
Tekvica	Nakrájať na kúsky (cca 6 mm)	Krehké	6 - 18
Kapusta	Olúpať a nakrájať na kúsky (cca 3 mm)	Tvrde	6 - 14
Ružičkový kel	Rozrezať pozdĺž stonky na 2ks	Chrumkavé	8 - 30
Karfiol	Nakrájať na jednotlivé ružičky	Tvrde	6 - 16
Zemiaky	Nakrájať na plátky	Chrumkavé	8 - 30
Cibule	Nakrájať na tenké okrúhle kúsky	Chrumkavé	8 - 14

Produkt	Príprava	Stav po vysušení	Doba sušenia (hod.)
Mrkva	Nakrájať na okrúhle kúsky	Chrumkavé	8 - 14
Uhorka	Olúpať a nakrájať na okrúhle kúsky (cca 12 mm)	Tvrde	6 - 18
Sladká paprika	Nakrájať na prúžky alebo kolieska (bez jadierok)	Chrumkavé	4 - 14
Pálivá paprička	Nie je potrebné krájať	Tvrde	8 - 14
Petržlen	Nie je potrebné krájať	Chrumkavé	2 - 10
Paradajky	Olúpať, nakrájať na kúsky	Tvrde	8 - 24
Rebarbora	Olúpať a nakrájať na kúsky (cca 3 mm)	Stratí vlhkosť	8 - 38
Červená repa	Odrezať korene a vňať, nakrájať na kúsky	Chrumkavé	8 - 26
Zeler	Nakrájať na kúsky (cca 6 mm)	Chrumkavé	6 - 14
Jarná cibuľka	Nakrájať na drobné kúsky	Chrumkavé	6 - 10
Špargľa	Nakrájať na kúsky (cca 3 mm)	Chrumkavé	6 - 14
Cesnak	Olúpať a nakrájať na kúsky	Chrumkavé	6 - 16
Špenát	Nie je potrebné krájať	Chrumkavé	6 - 16
Šampiňóny	Nie je potrebné krájať (podľa potreby odstrániť nohu)	Tvrde a chrumkavé	3 - 10

Pozn.: Uvedené postupy sú len odporúčané a hodnoty v tabuľke sú len orientačné, u každého sa môžu líšiť na základe subjektívnych preferencií.

Sušenie mäsa a rýb

Sušené mäso nestráca drahocenné živiny, sušením sa len zbaví vody.

Tip: Pred sušením mäsa ho odporúčame nakrájať na kúsky a naložiť do vopred pripraveného nálevu.

Zloženie nálevu:

½ pohára sójovej omáčky, 1 strúčik cesnaku nakrájaný na drobné kúsky, 2 lyžice kečupu, 1 lyžička soli a korenia. Všetky ingrediencie dôkladne premiešajte.

Pred začiatkom sušenia musí byť mäso alebo ryby riadne tepelne spracované - buď vyprážané, varené alebo pečené. Mäso a ryby vkladáme do sušičky vysušené a zbavené napr. vody či oleja.

Čistenie a údržba

Pred každým čistením musí byť prístroj bezpodmienečne vypnutý a nesmie byť horúci! Vždy nechajte prístroj vychladnúť.

Prístroj odporúčame čistiť len pomocou hubky a mokrej alebo suchej handričky. Nikdy prístroj nedávajte priamo pod tečúcu vodu ani ho neponárajte celý do vody.

Nepoužívajte kovové kefy či agresívne čističe, ktoré môžu poškodiť povrch prístroja.

Technické parametre:



Napätie: 220-230 V~

Frekvencia: 50 Hz

Príkon: 245 W



Záručný list

Vyplní predajca

Názov výrobku:

Typ výrobku.....

Výrobné číslo.....

Záručná doba.....24.....

Razítko predávajúcího

Vyššie uvedený výrobok bol bez závad predaný kupujúcemu vrátane príslušnej obchodno-technickej dokumentácie a príslušenstva. Kupujúci bol riadne poučený o zásadách správnej obsluhy a technickej údržby výrobku.

Meno kupujúcehoAdresa kupujúceho

Podpis predajcuDátum predaja

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Predmet záruky:

Záruka sa vzťahuje na základný výrobok dodávaný vrátane príslušenstva.

Záručná doba:

Záručná doba na výrobok je 24 mesiacov od dátumu predaja kupujúcemu. Doba od uplatnenia práva zodpovednosti za vady až do doby, kedy užívateľ po skončení opravy bol povinný vec prevziať, sa do záručnej doby nepočíta.

Predávajúci je povinný vydať kupujúcemu potvrdenie o tom, kedy právo uplatnil, ako i o vykonaní opravy a o dobe jej trvania. Ak dôjde k výmene výrobku, začne plynúť záručná doba znova od momentu prevzatia nového výrobku.

Rozsah záruky a povinnosti dovozcu:

Dovozca nesie zodpovednosť za to, že výrobok bude mať po celú záručnú dobu vlastnosti obvyklé pre daný druh výrobku a uvedené parametre.

Dovozca nezodpovedá za vady výrobku spôsobené bežným opotrebením alebo použitím výrobku na iné účely, než na aké je určený.

Zánik záruky:

Nárok na záruku zaniká v nasledujúcich prípadoch:

- ak výrobok nebol používaný a udržiavaný podľa návodu na použitie alebo bol poškodený neodborným zásahom užívateľa
- ak výrobok bol používaný v iných podmienkach alebo na iné účely než na aké bol určený
- ak nie je možné predložiť záručný list výrobku
- ak došlo k úmyselnému prepisovaniu údajov uvedeným výrobcom, predajcom alebo servisnou organizáciou v pôvodnej dokumentácii výrobku
- ak bola niektorá časť výrobku nahradená neoriginálnou súčasťou
- ak došlo k poškodeniu výrobku alebo k nadmernému opotrebeniu vinou nedostatočnej údržby
- ak výrobok havaroval alebo bol poškodený vyššou mocou
- ak bola vykonaná zmena výrobku bez súhlasu výrobcu
- ak závada bola spôsobená neodborným skladovaním výrobku
- k vada vznikla prirodzeným a bežným opotrebovaním výrobku
- ak bol výrobok spojený alebo používaný so zariadením, ktoré nebolo odsúhlasené dovozcom

Uplatnenie reklamácie:

Reklamáciu uplatňuje kupujúci u predávajúceho. Pri reklamácií je kupujúci povinný predložiť riadne vyplnený záručný list alebo nákupný doklad. Záručné opravy vykonáva predávajúci alebo ním poverené opravne.

Právo:

Ostatné vzťahy medzi kupujúcim a predávajúcim sa riadia príslušnými ustanoveniami občianskeho, prípadne obchodného zákonníka. Ostatné vzťahy medzi kupujúcim a predávajúcim sa riadia príslušnými ustanoveniami Občianskeho zákonníka č. 47/1992 sb., prípadne obchodného zákonníka č. 513/1991 sb. ve znění pozdějších změn a doplňků.
Distribútor pre ČR: PENTA CZ s.r.o. Distribútor pre SR: PENTA SK s.r.o. Distributor for other countries Penta CZ s.r.o.



Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Használat előtt kérjük olvassa el a használati útmutatót, így megelőzheti az eszköz helytelen használatát.

Biztonsági előírások

Használatra csak hőálló felületen javasolt (például kerámia lapon, csempén, stb.), ugyanis az aszaló nagy hőmérsékleten dolgozik. Így elkerülheti a tűzveszélyt.

- Ne hagyja a készüléket több mint 40 órán át működni, a készülék felmelegszik, és tüzet okozhat. A készüléket 40 óra után a ki kell kapcsolni a kikapcsoló gomb „OFF”pozícióba állításával, és le kell kapcsolni az áramkörrel, amíg lehül.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata meghibásodáshoz vezethet.
- A készüléket csak a használati utasításban feltüntetett célokra használja.
- Ha a készüléket már nem használja, húzza ki a konnektorból.
- Ne használja az eszközt nedves környezetben, vagy víz körül, ahol az eszköz benedvesedhet.
- Ha a készülék bármilyen módon megsérült, semmiképp ne használja azt. Ez esetben forduljon a forgalmazóhoz és / vagy a márkaszervizhez.
- A készülék nem játékszer, használata gyermekek számára szigorúan tilos.
- Készülék lekapcsolásakor az áramkörből soha ne rángassa a kábelt, mert az megsérülhet. A kábelt a dugó megfogásával távolítsa el.
- A készülék nem alkalmas kereskedelmi használatra.
- Készüléket használat közben ne takarja le semmivel.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket csak sima felületen használja.

A készülék használata

FIGYELEM! Az első használat előtt:

- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el a polietilén és polisztirol darabokat.
- Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózathoz, győződjön meg róla, hogy a készülék használatra alkalmas a helyi hálózatban (lásd Műszaki adatok).
- A készüléket és annak részeit meleg vízzel és tisztítószerekkel mosogassa. Soha ne tegye a készülék alapját mosogatógépbe és soha ne merítse víz alá, csak törölje át törülközővel! Az alap elektromos alkatrészeket tartalmaz, melyek benedvesítése rövidzárlathoz vezethet.

A készülék funkciói

A szárítás meleg levegő segítségével történik, amely az egyes emeleteken kering. A meleg levegőt egy ventilátor termeli, melyet egy kis elektromos motor hajt.

A szárított élelmiszerek, csakúgy, mint a frissek, nagy mennyiségű vitamint tartalmaznak. Az előnyük viszont az, hogy az év bármely szakaszában fogyaszthatóak. Nagyon fontos, hogy hogyan tároljuk a szárított élelmiszert, a lehető legjobb megoldás az üvegegdény zárható fedéllel.

Az otthonilag szárított gyümölcsök máshogy néznek ki, mint azok, amelyeket a boltokban lehet kapni. Eltérő a felépítésük és a színük, ugyanis nem tartalmaznak semmilyen tartósítószer, színezőanyagot és édesítőszer, csupán a meleg levegő hatására aszalódnak.

Az aszaló nem csak zöldségek és gyümölcsök, de fűszerek, virágok, gyógynövények aszalására is alkalmas, melyekből aztán finom gyógyteákat vagy kozmetikai szereket készíthet.

A készülék használata

1. Az élelmiszert úgy helyezze el a lemezekre, hogy köztük a levegő szabadon áramolhasson. A legjobb eredményt úgy érheti el, hogy az élelmiszerdarabokat nem helyezi egymás fölé, hanem egyenként elhelyezi őket a lemezekre.
2. Az élelmiszert soha ne helyezze az alapra, se a fedőre. A szárítás során a fedőt nem szabad eltávolítani.
3. A gépet dugja be a konnektorba, és kapcsolja be az „ON” gombbal(a piros lámpa), és állítsa be a megfelelő hőmérsékletet.



4. Az aszalás után kapcsolja ki a gépet az OFF gombbal, majd hagyja kihűlni a terméket. A szárított élelmiszert ezután tegye zárható üvegekbe vagy egyéb élelmiszer tárolására szolgáló edénybe.
5. Távolítsa el a készüléket az elektromos hálózatról.

Megjegyzés: Ajánljuk az összes lemez használatát, függetlenül attól, hogy üres vagy tele van.

Tippek és tanácsok

Az élelmiszert mindig mossa meg aszalás előtt, de soha ne szárítsa nedvesen. Hagyja, hogy a nedvesség lecsorogjon és törölje szárazra.

A gyümölcsöt és zöldséget felszeletelheti, így gyorsabban fog aszalódni.

Az egyes lemezeket nyugodtan áthelyezheti, de eközben soha ne szakítsa meg az aszalás folyamatát. A lemezek cseréje (a felsőt az alsóval) akkor ajánlott, ha a lemezekeken különböző élelmiszert aszalunk. A termékek aszalási ideje eltér, így azon élelmiszerek, melyek közelebb vannak a ventilátorhoz, hamarabb aszalódnak.

Az aszalási idő függ továbbá az egyes darabok alakjától, vastagságától és nedvességétől.

Gyümölcsök aszalása

Mossa meg a gyümölcsöt

- Vegye ki a magokat, és levágja ki a korhadt részeket, majd távolítsa el a héjat
- Tetszőlegesen vágja fel, és szórja szét az egyes lemezeken
- A gyümölcshez hozzáadhat egy szelet citromot vagy narancsot, így a gyümölcs finom árnyalatot kap. Hozzáadhat továbbá kókuszat vagy fahéjat

Szárított zöldségek

- Mossa meg a zöldséget
- Vegye ki a magokat, és levágja ki a korhadt részeket, majd távolítsa el a héjat Tetszőlegesen vágja fel, és szórja szét az egyes lemezeken
- A zöldséget szárítás előtt főzhetjük 1-5 percig, majd öblítsük le hideg vízzel, és hagyjuk, hogy alaposan lecsepegjen

Fűvek és növények szárítása

- A növényeket félig nyílt vagy kivirágzott állapotban szedje, megsárgult vagy kiszáradt növényeket nem lehet aszalni.
- Aszalás után az élelmiszert tároljuk sötét, hűvös helyen, mint például a üvegekben vagy papírzacskókban.

Tárolás

- A tárolóedényeknek jól lezártnak, száraznak és tisztának kell lenniük.
- Sötét, hideg szobában, száraz helyen tartandók.
- Egy héttel szárítás után ajánlatos ellenőrizni az edényeket, hogy nincs e bennük pára vagy víz. Ha ez előfordul, az azt jelenti, hogy a termék nincs jól kiszáritva, így a folyamatot meg kell ismételni, ugyanis fennáll a penészedés lehetősége.

Fontos! Meg kell várni míg az élelmiszer teljesen kihűl, nem szabad melegen a gépbe tenni.

Szárított gyümölcs

Tipp: Mielőtt hozzáfogna az aszaláshoz, ajánlatos néhány gyümölcsfajtának kinyomni a levét, majd az aszalásra szánt gyümölcsöt ebben a lében áztatni kb. 2 órán át.

Ha éppen nincs otthon gyümölcsfacsaró vagy turmixgép, nyugodtan használhat gyümölcslevet is (alma aszalás esetén használjon almalevet, körte aszalás esetén körtelevet, stb.)

Termék	Elkészítés	Aszalás utáni állapot	Aszalási idő (óra)
Sárgabarack	Kimagozni és felszeletelni	Puha	13 – 28
Narancshéj	Hosszú csíkokra vágni	Törékeny	6 – 16
Ananász	Eltávolítani a héját és karikákra vágni	Puha	6 – 36
Banán	Meghámozni és 3-4 mm-es karikákra vágni	Ropogós	8 - 38
Szőlő	Nincs szükség szeletelésre	Puha	8 – 26
Cseresznye	Kimagozni	Puha	8 – 26
Körte	Eltávolítani a héját majd felszeletelni	Puha	8 – 30
Füge	Felszeletelni	Kemény	6 – 26
Vörösfőnye	Nincs szükség szeletelésre	Puha	6 – 26
Őszibarack	Kimagozni és két részre vágni	Puha	6 – 26
Alma	Eltávolítani a héját és a csutkát majd néhány szeletre vágni	Puha	4 – 8

Megjegyzés: A táblázatban feltüntetett eljárások és időtartamok csak hozzávetőlegesek, nyugodtan változtathatók szubjektív megítélés alapján.

Zöldség és más élelmiszerek aszalása

Tipp: Az olyan zöldségeket, mint a karfiol, brokkoli, zöldbab, spárga és burgonya ajánljuk rövid ideig főzni (kb. 2-5 percig). Néhány zöldségfajtát érdemes citromos vízbe áztatni.

Termék	Elkészítés	Aszalás utáni állapot	Aszalási idő (óra)
Articsóka	Csíkokra vágni (3-4 mm)	Törékeny	15 - 13
Padlizsán	Meghámozni és csíkokra vágni (6-12 mm)	Törékeny	6 - 18
Brokkoli	Felszeletelni	Törékeny	6 - 20
Gomba	A nagyobbakat felszeletelni a kicsik maradhatnak egyben	Kemény	6 - 14
Zöldbab	Felszeletelni	Törékeny	8 - 26
Tök	Felszeletelni (cca 6 mm)	Törékeny	6 - 18
Káposzta	Meghámozni és feldarabolni (3 mm)	Kemény	6 - 14
Kelbimbó	A szára mentén kettévágni	Ropogós	8 - 30
Karfiol	Leválasztani a rózsákat	Kemény	6 - 16
Burgonya	Vékony szeletekre szeletelni	Ropogós	8 - 30

Termék	Elkészítés	Aszalás utáni állapot	Aszalási idő (óra)
Hagyma	Vékony, kőralakú szeletekre vágni	Ropogós	8 - 14
Sárgarépa	Kőralakú szeletekre vágni	Ropogós	8 - 14
Uborka	Meghámozni és kőralakú szeletekre vágni (cca. 12 mm)	Kemény	6 - 18
Édes paprika	Körökre vagy szeletekre vágni (magház nélkül)	Ropogós	4 - 14
Csípős paprika	Nincs szükség szeletelésre	Kemény	8 - 14
Petrezselyem	Nincs szükség szeletelésre	Ropogós	2 - 10
Paradicsom	Meghámozni és felszeletelni	Kemény	8 - 24
Rebarbara	Meghámozni és felszeletelni (cca. 3 mm)	Elveszíti a nedvességét	8 - 38
Cékla	Levágni a gyökeret és a szárát, majd felszeletelni	Ropogós	8 - 26
Zeller	Felszeletelni (cca. 6mm)	Ropogós	6 - 14
Újhagyma	Apró szeletekre vágni	Ropogós	6 - 10
Spárga	Felszeletelni (cca. 3mm)	Ropogós	6 - 14
Fokhagyma	Meghámozni és felszeletelni	Ropogós	6 - 16
Spenót	Nincs szükség szeletelésre	Ropogós	6 - 16
Sampion gomba	Nincs szükség szeletelésre (szükség szerint eltávolítható a tönk)	Ropogós és kemény	3 - 10

Megjegyzés: A táblázatban feltüntetett eljárások és időtartamok csak hozzávetőlegesek, nyugodtan változtathatók szubjektív megítélés alapján.

Hús és hal aszalása

A hús nem veszít az értékes tápanyagokból csak a víztartalmából.

Aszalás előtt ajánlatos a húst felszeletelni és bepácolni.

A pác összetétele:

½ csésze szójaszós, 1 gerezd fokhagyma kis darabokra vágva, 2 evőkanál ketchup, 1 teáskanál só, bors. Az összetevőket kererjük jól össze.

A húsnak megfelelő hőkezelést kell kapnia- aszalás előtt meg kell főzni, sütni vagy rántani. A húst és halat szárazon tesszük az aszalóba, olaj- és vízmentesen.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás előtt a gépet mindenképp ki kell kapcsolni, és hagyni kell kihűlni. A készüléknek nem szabad forrónak lennie!

A készüléket csak nedves szivaccsal vagy száraz konyharuhával javasoljuk tisztítani. Ne helyezze a készüléket folyó víz alá és ne merítse teljesen a vízbe.

Ne használjon fém kefét vagy súrolószereket, amelyek károsíthatják a felületeket.

Műszaki adatok:

Feszültség: 220-230 V~

Frekvencia: 50 Hz

Teljesítmény: 245 W



Az eladó tölti ki

A termék neve:

Termék típusa.....

Sorszám.....

A jótállási idő.....24.....

Az eladó pecsétje

A fent említett termék a vásárlóhoz hibamentesen, a szükséges üzleti és műszaki dokumentációval és kiegészítőkkel együtt került. A vásárló érdemben értesült a termék helyes használatáról és karbantartásáról.

A vevő neve.....A vevő címe.....

Az eladó aláírásaAz értékesítés időpontja.....

GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

A garancia tárgya:

A garancia az alaptermékre és a kiegészítőkre egyaránt vonatkozik.

A jótállási idő a termékre vonatkozóan 24 hónap értékesítés időpontjától számítva. Az idő, melyben még a garanciális idő alatt levő termék javítása folyik, az időpontig amíg azt a vevő át nem veszi, nem számít bele a garanciális időbe. Az eladó köteles a vevőnek elismervényt adni annak a garanciális jogával való élésének időpontjáról, a javításról, és a javítás időtartamáról. Ha a termék cseréjére kerül sor, a garanciális idő a cseretermék átvételétől számítódik.

A garancia vonatkozása és a forgalmazó kötelességei:

A forgalmazó vállal felelősséget azért, hogy a termék az egész garanciális időszak alatt megőrizze jellemző tulajdonságait és paramétereit. A forgalmazó nem felel a normál elhasználódás során vagy a helytelen használat következtében keletkezett hibáért.

A garancia megszűnése:

A garancia nem vonatkozik az alábbi esetekben:

- ha a terméket nem utasításokat betartva használták vagy tartották karban, illetve ha a termék a felhasználó gondatlanságából adódóan megsérült
- ha a terméket nem rendeltetészerűen, nem a megfelelő körülmények között, nem a megfelelő célra használták
- ha nincs felmutatva a garancialevél
- ha szándékos átirás történt a gyártó, a forgalmazó vagy az eladó által a termék eredeti dokumentációjában
- amennyiben a termék egy része nem eredetivel lett pótolva
- ha a termék sérüléséhez vagy az elhasználódásához a nem megfelelő karbantartás vezetett
- ha a termék baleset következtében vagy nagyobb erő hatására sérült meg
- ha a termék meg lett változtatva a gyártó engedélye nélkül
- ha a meghibásodást a nem megfelelő tárolás okozta
- ha a hiba a természetes kopás és elhasználódás során keletkezett
- ha a termék használva vagy csatlakoztatva lett olyan szerkezethez, amit a gyártó nem engedélyezett

A reklamáció benyújtása:

A reklamációt a vevő az eladónak nyújtja be. A reklamációnál a vevő kötelessége benyújtani a pontosan kitöltött garancialevelet és a vásárlási bizonylatot. A garanciális javítást az eladó vagy az eladó által megbízott szerviz végzi.

Jogok:

A vevő és az eladó közti egyéb kapcsolatot a polgári és kereskedelmi törvénykönyv szabályozza.

Az eladó pecsétje:

۲۷



Juicer

Max. power 500W

Slow speed 80rpm

Low noise 40dB



Smoothie

High speed 35000rpm

Powerful motor 1500W

Pulse operation



Paradiso

Easy operation

Fluent temperature regulation

5 times strainer Ø32cm

