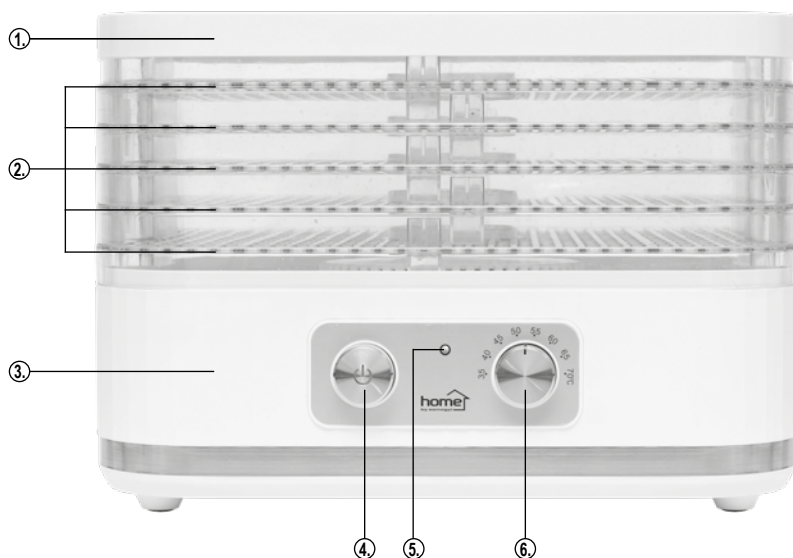


**instruction manual
eredeti használati utasítás
návod na použitie
manual de utilizare
Bedienungsanleitung
uputstvo za upotrebu
návod k použití
uputa za uporabu**

EN -Safety and maintenance / H - Biztonság és karbantartás / SK - Bezpečnosť a údržba / RO - Siguranță și întreținere / D - Sicherheit und Wartung / SRB-MNE - Bezbednost i održavanje / CZ - Bezpečnost a údržba / HR-BIH - Sigurnost i održavanje	4 – 27
EN -Functions / H - Funkciók / SK - Funkcie / RO - Funcții / D - Funktionen / SRB-MNE - Funkcije / CZ - Funkce / HR-BIH - Funkcije	28 – 39





	EN	H	SK	RO
	STRUCTURE (Figure 1.)	FELÉPÍTÉS (1. ábra)	ŠTRUKTÚRA (1. obrázok)	STRUCTURĂ (fig. 1.)
1.	lid	fedél	kryt	Capac
2.	drying trays	aszaló tálcák	sušiace podnosy	tăvi de uscare
3.	dehydrator	aszalógép	sušička	deshidrotor
4.	main switch	főkapcsoló	hlavný spínač	întrerupător principal
5.	operation indicator LED	működést jelző LED	LED kontrolka prevádzky	LED de funcționare
6.	temperature setting wheel	hőmérsékletválasztó tárcsa	gombík výberu teploty	cadran de selectare a temperaturii

	D	SRB-MNE	CZ	HR-BIH
	AUFBAU (Abb. 1)	SASTAVNI DELOVI (1. skica)	POPIS (1. schéma)	DIJELOVI UREDAJA (Slika 1.)
1.	Deckel	poklopac	kryt	poklopac
2.	Dörrplatten	tacne za dehidraciju	plata k sušení	ladice za sušenje
3.	Darre	dehidrator	sušička	sušilica
4.	Hauptschalter	glavni prekidač	hlavní spínač	glavni prekidač
5.	Funktions-LED	LED indikator rada	LED dioda signalizující provoz	LED indikator rada
6.	Temperaturwahlscheibe	podešavanje temperature	kolečko pro volbu teploty	kotačić za odabir temperature

figure 2. • 2. ábra • 2. obraz • figura 2. • Abb. 2 • 2. skica • 2. obrázek • 2. slika

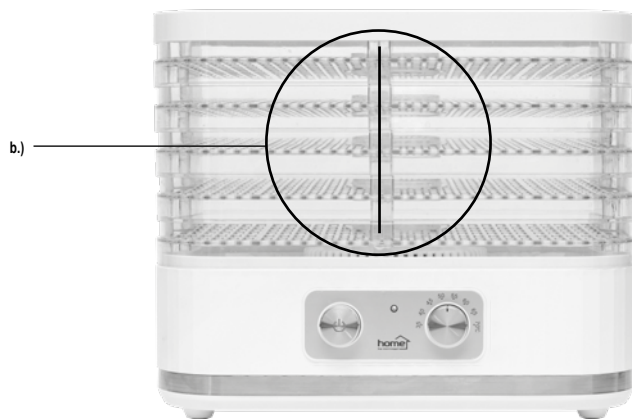
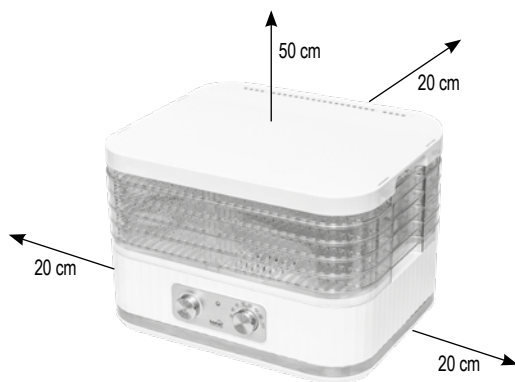


figure 3. • 3. ábra • 3. obraz • figura 3. • Abb. 1 • 3. skica • 3. obrázek • 3. slika



EN **FRUIT DEHYDRATOR**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ THE INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN IT FOR LATER REFERENCE!

WARNINGS

1. Before using the product for the first time, please read the instructions for use below and retain them. The original instructions were written in the Hungarian language.
2. This appliance can be used by children aged 8 years or above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Children aged over 8 years may perform the cleaning or user maintenance of the appliance under supervision.
3. Keep children aged less than 8 years away from the appliance and its mains cord.
4. Make sure that the appliance was not damaged during shipping.
5. Do not place anything on top of the appliance.
6. Avoid using aerosol sprays near the appliance.
7. Position the appliance so that it is out of reach from children, as it will be in operation for an extended period.
8. The heating element is cooled by means of ventilation. While in use, ensure that no objects are in the way of free air-flow under the appliance, as this can cause damage, or accidents.
9. Never cover the top of the appliance, or block the air outlets, as this can cause damage, or accidents.
10. The appliance must be placed on a solid, horizontal surface.
11. Do not operate the appliance with a program switch, timer, separate remote control systems etc. which may switch on the appliance automatically.
12. Use it only under dry, indoor conditions. Protect it from humid environments (e.g. bathroom, swimming pool).
13. **DO NOT** use the appliance near a bathtub, washbasin, shower, swimming pool or sauna.
14. Before relocating or cleaning the appliance, disconnect it by unplugging the mains plug, and then let it cool down.
15. Unplug the power cord by grasping the plug, not the cord.
16. Do not place the appliance on or near an electric or gas oven or other heat sources.
17. Operate the appliance under constant supervision at all times.
18. Do not operate the appliance near children without supervision.
19. If you notice any irregularities (such as unusual noise from the appliance or burning smell), switch off and unplug the appliance immediately.

20. Protect from dust, moisture, sunlight and direct heat.
21. Never touch the appliance or the power cord with wet hands.
22. Make sure that the power cord and plug are not exposed to water or other liquids.
23. Do not immerse the appliance in water.
24. Always fully unroll the supply cable.
25. Only connect to a wall socket with 230V~ / 50Hz operating voltage!
26. Do not use an extension cord or splitter to connect the appliance to the mains.
27. The power must not come into contact with hot surfaces.
28. Keep the appliance in a place, where the power supply plug can be easily reached and unplugged.
29. Run the power cord so that it cannot be accidentally disconnected, and does not hang down from the table edge.
30. The heating elements / heated surfaces of the appliance will remain warm for a while after switching off.
31. If you are not going to use the appliance for an extended period, turn it off and unplug the power cord. Store in a dry, cool place.
32. Due to continuous development, the technical specifications and design of this product may change without prior notice.
33. The most recent instructions manual is available for download from the www.somogyi.hu website.
34. However we regret such inconvenience, we do not take any responsibility for possible printing errors.
35. The product is designed for household, not for industrial use.



Caution: Risk of electric shock! Do not attempt to disassemble or modify the unit or its accessories. In case any part is damaged, immediately power off the unit and seek the assistance of a specialist.



In the event that the power cable should become damaged, it should only be replaced by the manufacturer, its service facility or similarly qualified personnel.

COMMISSIONING

1. Before installation, carefully remove packaging, and make sure not to damage the unit or the power cord. If you find any damage, the unit must not be operated!
2. Check the integrity of the power cord. Never use with a damaged power cord!
3. Ensure that there is free space around and above the appliance as shown in Figure 3 to allow adequate ventilation of the appliance.
4. Set the device on a solid, level surface.
5. Wash the trays and the top lid by hand, or in a dish-washer and wipe them dry.
6. Replace the trays and the top lid on the appliance.
7. Ensure that the temperature setting wheel is turned entirely to the left.
8. Plug the unit into a standard grounded wall socket.

9. Before first use, turn on the appliance using the main power switch, and let it run empty at maximum temperature for at least 30 minutes. After switching off, let the appliance and its parts cool to room temperature.
10. Now the dehydrator is ready for use.

CLEANING, MAINTENANCE

1. Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply by pulling out the plug.
2. Allow the appliance to cool down. (approx. 20 minutes)
3. Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Do not use aggressive cleaning agents! Do not let water leak inside the appliance or spill on electrical components.
4. Do not immerse the appliance in water.
5. Wash the trays and the top lid by hand, or in a dish-washer and wipe them dry.

TROUBLESHOOTING

Error observed	Possible resolution of the error
The dehydrator does not start	Check the power supply connection.
	The appliance is faulty, contact an authorized service!
Ingredients won't dry evenly	Ingredients were placed on the trays too tightly. Rearrange the ingredients more sparingly.
	Swap over the trays during the dehydration process.



DISPOSAL

Waste equipment must be collected and disposed separately from household waste because it may contain components hazardous to the environment or health. Used or waste equipment may be dropped off free of charge at the point of sale, or at any distributor which sells equipment of identical nature and function. Dispose of product at a facility specializing in the collection of electronic waste. By doing so, you will protect the environment as well as the health of others and yourself. If you have any questions, contact the local waste management organization. We shall undertake the tasks pertinent to the manufacturer as prescribed in the relevant regulations and shall bear any associated costs arising.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK**OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSHOZ!****FIGYELMEZTETÉSEK**

1. A termék használatba vétele előtt, kérjük, olvassa el az alábbi használati utasítást és őrizze is meg. Az eredeti leírás magyar nyelven készült.
2. Ezt a készüléket azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és a tudása hiányzik, továbbá gyermekek 8 éves kortól csak abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak, és megértik a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek kizárólag 8 éves kortól, és csak felügyelet mellett végezhetik a készülék tisztítását vagy felhasználói karbantartását.
3. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől és annak hálózati csatlakozóvezetékétől!
4. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás során!
5. A készülék tetejére ne tegyen semmit!
6. A készülék közelében ne használjon sprayket.
7. A készüléket, annak hosszú működési ideje miatt, olyan helyre helyezze, ahol gyermek nem férhet hozzá.
8. A termék szellőztetéses úton hűti a fűtőegységét. Működtetése során ügyeljen rá, hogy semmilyen tárgy ne gátolja a levegő szabad áramlását a készülék alatt, különben a készülék károsodhat, balesetet okozhat.
9. Sose takarja le a készülék tetejét, vagy tömítse le a légkivezető nyílásokat, különben a készülék károsodhat, balesetet okozhat.
10. A készüléket kizárólag szilárd, vízszintes felületre helyezze!
11. A készüléket nem szabad olyan programkapcsolóval, időkapcsolóval vagy különálló távvezérelt rendszerekkel stb. együtt használni, amelyek önállóan bekapcsolhatják a készüléket
12. Csak száraz beltéri körülmények között használható! Óvja párák környezetétől (pl. fürdőszoba, uszoda)!
13. A készüléket TILOS fürdőkád, mosdókagyló, zuhany, úszómedence vagy szauna közelében használni!
14. A csatlakozódugó kihúzásával áramtalanítsa, majd hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt mozgatja vagy tisztítja.
15. A tápkábelt ne a vezetéknél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki a konnektorból.
16. Ne helyezze a készüléket elektromos vagy gázsütőre, más hőforrásra vagy annak közelébe.
17. Csak folyamatos felügyelet mellett üzemeltethető!
18. Tilos gyermekek közelében felügyelet nélkül működtetni!

19. Ha bármilyen rendellenességet észlel (pl. szokatlan zajt hall a készülékből, vagy égett szagot érez) azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa!
20. Óvja portól, párától, napsütéstől és közvetlen hőszugárzástól!
21. A készüléket és a csatlakozókábelt vizes kézzel soha ne érintse meg!
22. Ellenőrizze, hogy a tápkábel és a csatlakozódugó ne érjen vízhez vagy más folyadékhoz!
23. A készüléket tilos vízbe meríteni!
24. A csatlakozókábelt teljesen tekerje le!
25. Csak 230V~ / 50Hz feszültségű fali csatlakozóaljzatba szabad csatlakoztatni!
26. Ne használjon hosszabbítót vagy elosztót a készülék csatlakoztatásához!
27. A tápkábel ne érjen forró felülethez!
28. A készüléket úgy helyezze el, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető, kihúzható legyen!
29. Úgy vezesse a csatlakozókábelt, hogy az véletlenül ne húzódhasson ki, illetve ne lógjon le az asztal széléről!
30. A készülék fűtőelemei / fűtött felületei a kikapcsolást követően még egy ideig melegek!
31. Ha hosszabb ideig nem használja, a készüléket kapcsolja ki, majd húzza ki a csatlakozókábelt! A készüléket száraz, hűvös helyen tárolja!
32. A folyamatos továbbfejlesztések miatt műszaki adat és a design előzetes bejelentés nélkül is változhat.
33. Az aktuális használati utasítás letölthető a www.somogyi.hu weboldalról.
34. Az esetleges nyomdahibákért felelősséget nem vállalunk, és elnézést kérünk.
35. Csak magáncélú felhasználás engedélyezett, ipari nem!



Áramütésveszély! Tilos a készülék vagy tartozékainak szétszerelése, átalakítása!

Bármely rész megsérülése esetén azonnal áramtalanítsa és forduljon szakemberhez.



Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, akkor a cserét kizárólag a gyártó, annak javító szolgáltatója vagy hasonlóan szakképzett személy végezheti el!

ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Üzembe helyezés előtt óvatosan távolítsa el a csomagolóanyagot, nehogy megsértsen a készüléket vagy a csatlakozóvezetékét. Bármilyen sérülés esetén tilos üzembe helyezni!
2. Ellenőrizze a hálózati vezeték épségét! Soha ne használja sérült hálózati vezetékkel!
3. Biztosítsa a 3. ábrán feltüntetett szabad teret a készülék körül és fölött, így biztosítva a készülék megfelelő szellőzését.
4. Állítsa a készüléket szilárd, vízszintes felületre!
5. Az aszalótálcákat, és a fedőt mosogassa el kézi mosogatószerrel vagy mosogatógépben, és szárítsa meg.
6. Tegye vissza az aszalótálcákat, és a fedőt a készülékre
7. A hőmérséklet választó tárcsa teljesen balra tekert állásban legyen.
8. Csatlakoztassa a készüléket szabványos földelt fali csatlakozóaljzatba!

9. Az első használatba vétel előtt kapcsolja be a készüléket a főkapcsoló segítségével, és járassa maximális hőfokon legalább 30 percet üres állapotban. A kikapcsolás után hagyja a készüléket és tartozékait visszahűlni szobahőmérsékletre.
10. Ezzel a készülék használatra kész

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával!
2. Hagyja kihűlni a készüléket! (kb. 20 perc)
3. Enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülék külsejét. Ne használjon agresszív tisztítószeret! A készülék belsejébe, az elektromos alkatrészekre nem kerülhet víz!
4. A készüléket tilos vízbe meríteni!
5. Az aszalótálcákat, és a fedőt mosogassa el kézi mosogatószerrel vagy mosogatógépben, és szárítsa meg.

HIBAELHÁRÍTÁS

Hibajelenség	A hiba lehetséges megoldása
Az aszaló nem működik	Ellenőrizze a hálózati csatlakozást
	Meghibásodott a készülék, forduljon szakszervizhez!
Az alapanyag nem egyenletesen szárad	Tálcákon az alapanyag túl sűrűn van rakva. Rendezze őket szellősebben
	Aszalás közben cserélje a tálcák sorrendjét



ÁRTALMATLANÍTÁS

A hulladékká vált berendezést elkülönítetten gyűjtse, ne dobja a háztartási hulladékba, mert az a környezetre vagy az emberi egészségre veszélyes összetevőket is tartalmazhat! A használt vagy hulladékká vált berendezés térítésmentesen átadható a forgalmazás helyén, illetve valamennyi forgalmazónál, amely a berendezéssel jellegében és funkciójában azonos berendezést értékesít. Elhelyezheti elektronikai hulladék átvételére szakosodott hulladékgyűjtő helyen is. Ezzel Ön védi a környezetet, embertársai és a saját egészségét. Kérdés esetén keresse a helyi hulladékkezelő szervezetet. A vonatkozó jogszabályban előírt, a gyártóra vonatkozó feladatokat vállaljuk, az azokkal kapcsolatban felmerülő költségeket viseljük. Tájékoztatás a hulladékkezelésről: www.somogyi.hu

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU A USCHOVAJTE HO PRE BUDÚCE POUŽITIE!

UPOZORNENIA

1. Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na použitie a starostlivo si ho uschovajte. Tento návod je preklad originálneho návodu.
2. Spotrebič nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, vrátane detí od 8 rokov, používať ho môžu len pokiaľ im osoba zodpovedá za ich bezpečnosť, poskytuje dohľad alebo ich poučí o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopia nebezpečenstvá pri používaní výrobku. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali. Čistenie alebo údržbu výrobku môžu vykonať deti staršie ako 8 rokov len pod dohľadom.
3. Spotrebič a jeho sieťový pripojovací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov!
4. Skontrolujte, či sa prístroj nepoškodil počas prepravy!
5. Na zariadenie nepoložte nič!
6. V blízkosti zariadenia nepoužívajte spreje.
7. Kvôli dlhej prevádzkovej dobe umiestnite prístroj na miesto, kde naň deti nedosiahnu.
8. Prístroj ochladzuje svoju vykurovaciu jednotku pomocou ventilácie. Počas prevádzky sa uistite, že žiadny predmet nebráni voľnému prúdeniu vzduchu pod zariadením, inak môže dôjsť k poškodeniu zariadenia alebo k nehode.
9. Nikdy nezakrývajte hornú časť zariadenia ani neutesňujte otvory pre výstup vzduchu, inak môže dôjsť k poškodeniu zariadenia alebo k nehode.
10. Spotrebič umiestnite výlučne na pevnú, vodorovnú plochu!
11. Prístroj je zakázané používať spolu s takým programovým, časovým spínačom alebo samostatným systémom na diaľkové ovládanie, atď., ktorý môže samostatne zapnúť prístroj.
12. Len na vnútorné použitie! Chráňte pred vlhkým prostredím (napr. kúpeľňa, plaváreň)!
13. Je **ZAKÁZANÉ** používať prístroj v blízkosti vane, umývadla, sprchy, bazénu alebo sauny!
14. Pred premiestňovaním alebo čistením vytiahnite pripojovací kábel z elektrickej siete a nechajte spotrebič vychladnúť.
15. Pri odpojení zo sieťovej zásuvky neťahajte napájací kábel, vytiahnite pripojovaciu vidlicu.
16. Neumiestňujte prístroj na elektrický alebo plynový sporák, iný zdroj tepla ani do ich blízkosti.
17. Prevádzkujte len pod neustálym dozorom!
18. Neprevádzkujte v blízkosti detí bez dozoru!
19. Ak počas používania zistíte akúkoľvek poruchu (napr. zvýšený hluk alebo cítite zvláštny zápach), okamžite vypnite prístroj a odpojte ho od elektrickej siete!
20. Chráňte pred prachom, parou, priamym slnečným a tepelným žiarením!
21. Prístroja a pripojovacieho kábla sa nikdy nedotýkajte mokrou rukou!
22. Skontrolujte, či napájací kábel a pripojovacia vidlica nesiahajú do vody alebo inej tekutiny!

23. Je zakázané prístroj ponoriť do vody!
24. Pripojovací kábel rozmotajte po jeho celej dĺžke!
25. Pripojte len do uzemnenej zásuvky s napätím 230 V~ / 50 Hz!
26. Pri pripojení prístroja do elektrickej siete nepoužívajte predlžovací prívod alebo rozbočovač!
27. Sieťová šnúra sa nesmie dotýkať horúceho povrchu!
28. Prístroj umiestnite tak, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k zástrčke a aby bolo možné napájací kábel kedykoľvek jednoducho vytiahnuť!
29. Prívodný kábel umiestnite tak, aby sa ani náhodou nevytiahol zo zásuvky, a aby nevisela z okraja stola!
30. Vyhrievacie prvky / vyhrievané plochy prístroja sú ešte nejaký čas po vypnutí teplé!
31. Ak prístroj nebudete dlhší čas používať, vypnite ho a potom vytiahnite pripojovací kábel! Prístroj skladujte na suchom a chladnom mieste!
32. Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť technické parametre a dizajn výrobku kedykoľvek bez predchádzajúceho upozornenia.
33. Aktuálny návod na použitie si môžete stiahnuť z webovej stránky www.somogyi.sk.
34. Za prípadné chyby v tlači nezodpovedáme a ospravedľňujeme sa za ne.
35. Len na domáce účely, priemyselné použitie je zakázané!



Nebezpečenstvo úrazu prúdom! Rozoberať, prerábať prístroj alebo jeho súčasť je prísne zakázané! V prípade akéhokoľvek poškodenia prístroja alebo jeho súčasti okamžite ho odpojte od elektrickej siete a obráťte sa na odborný servis!



Ak sa poškodí pripojovací kábel, výmenu zverte výlučne výrobcovi, splnomocnenej osobe výrobcu, alebo inému odborníkovi!

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

1. Pred uvedením do prevádzky opatrne odstráňte baliaci materiál, aby sa nepoškodil prístroj alebo jeho prívodný kábel. V prípade akéhokoľvek poškodenia je zakázané prístroj uviesť do prevádzky
2. Skontrolujte neporušenosť sieťového kábla! Nikdy nepoužívajte s poškodeným napájacím káblom!
3. Dodržujte okolo zariadenia a nad ním voľný priestor podľa obrázku č. 3., čím zabezpečíte dostatočné vetranie zariadenia.
4. Prístroj postavte na pevný, vodorovný povrch!
5. Sušiacie podnosy a veko umyte kuchynským čistiacim prostriedkom alebo v umývačke riadu a osušte.
6. Vložte späť sušiacie podnosy a umiestnite späť veko.
7. Gombík výberu teploty by mal byť otočený úplne doľava.
8. Zapojte zariadenie do štandardnej uzemnenej nástennej zásuvky!
9. Pred prvým použitím zapnite prístroj pomocou hlavného spínača a prevádzkujte pri maximálnej teplote 30 minút v prázdnom stave. Po vypnutí nechajte prístroj a jeho príslušenstvo vychladnúť na izbovú teplotu.
10. Týmto je prístroj pripravený na prevádzku.

ČISTENIE, ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte od elektrickej siete vyťahnutím kábla zo zásuvky!
2. Nechajte prístroj vychladnúť (minimálne 20 minút).
3. Vonkajšiu časť prístroja očistite mierne vlhkou utierkou. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky! Dbajte na to, aby sa do vnútra prístroja a na elektrické súčiastky nedostala voda!
4. Je zakázané prístroj ponoriť do vody!
5. Podnosy a kryt umyte kuchynským prostriedkom alebo v umývačke riadu a osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Riešenie problému
Sušička nefunguje	Skontrolujte sieťové pripojenie
	Zariadenie zlyhalo, obráťte sa na odborný servis!
Suroviny neschnú rovnomerne	Suroviny na podnosoch je naukladaná príliš husto. Umiestnite ich voľnejšie
	Počas sušenia zmeňte poradie podnosov



ZNEHODNOCOVANIE


Výrobok nevyhadzujte do bežného domového odpadu, separujte oddelene, lebo môže obsahovať súčiastky nebezpečné na životné prostredie alebo aj na ľudské zdravie! Za účelom správnej likvidácie výrobku odovzdajte ho na mieste predaja, kde bude prijatý zdarma, respektíve u predajcu, ktorý predáva identický výrobok vzhľadom na jeho ráz a funkciu. Výrobok môžete odovzdať aj miestnej organizácii zaoberajúcej sa likvidáciou elektroodpadu. Tým chránite životné prostredie, ľudské a teda aj vlastné zdravie. Prípadné otázky Vám zodpovie Váš predajca alebo miestna organizácia zaoberajúca sa likvidáciou elektroodpadu.


INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA CITIȚI MANUALUL CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-L ÎNTR-UN LOC ACCESIBIL PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ!

ATENȚIONĂRI

1. Înainte de punerea în funcțiune vă rugăm citiți instrucțiunile de utilizare de mai jos și păstrați-le. Manualul original a fost scris în limba maghiară.
2. Vă rugăm să citiți și să păstrați următoarele instrucțiuni înainte de a utiliza produsul. Instrucțiunile originale sunt redactate în limba maghiară. Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe sau de copii cu vârsta de 8 ani și peste, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiilor nu trebuie să li se permită să curețe sau să efectueze întreținerea aparatului de către utilizator fără supraveghere.
3. Țineți copiii sub 8 ani departe de aparat și de cablul de alimentare al acestuia!
4. Asigurați-vă că dispozitivul nu este deteriorat în timpul transportului!
5. Nu puneți nimic deasupra aparatului!
6. Nu utilizați spray-uri în apropierea dispozitivului.
7. Datorită timpului său lung de funcționare, așezați dispozitivul într-un loc unde copiii nu pot ajunge la el.
8. Produsul își răcește unitatea de încălzire prin ventilație. În timpul funcționării, asigurați-vă că niciun obiect nu împiedică fluxul liber de aer sub dispozitiv, altfel dispozitivul poate fi deteriorat sau poate provoca un accident.
9. Nu acoperiți niciodată partea superioară a dispozitivului și nu sigilați orificiile de evacuare a aerului, altfel dispozitivul poate fi deteriorat sau poate provoca un accident.
10. Așezați dispozitivul doar pe o suprafață solidă, orizontală!
11. Dispozitivul nu trebuie conectat la un comutator de program, cronometru sau sisteme separate de control de la distanță, etc. utilizate împreună, care pot porni dispozitivul independent
12. Poate fi folosit numai în condiții interioare uscate! Protejați-l de mediile umede (de exemplu, baie, piscină)!
13. NU utilizați dispozitivul lângă o cadă, chiuvetă, duș, piscină sau saună!
14. Deconectați alimentarea trăgând ștecherul, apoi lăsați dispozitivul să se răcească înainte de a-l muta sau de a-l curăța.
15. Scoateți cablul de alimentare din priză prin ștecher, nu prin cablu.
16. Nu așezați dispozitivul pe sau lângă o plită electrică sau pe gaz sau altă sursă de căldură.
17. Poate fi operat numai sub supraveghere continuă!
18. Nu operați în apropierea copiilor fără supraveghere!
19. Dacă observați orice anomalie (de exemplu, auziți un zgomot neobișnuit de la dispozitiv sau simțiți un miros de ars), opriți-l imediat și deconectați-l!

20. Protejați-l de praf, umiditate, lumina soarelui și radiațiile directe de căldură!
21. Nu atingeți niciodată dispozitivul și cablul de conectare cu mâinile ude!
22. Verificați ca cablul de alimentare și ștecherul să nu intre în contact cu apa sau alte lichide!
23. Nu scufundați aparatul în apă!
24. Desfășurați complet cablul de conectare!
25. Poate fi conectat doar la o priză de perete de 230V~ / 50Hz!
26. Nu utilizați un prelungitor sau un distribuitor pentru a conecta dispozitivul!
27. Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu o suprafață fierbinte!
28. Așezați dispozitivul în așa fel încât ștecherul să fie ușor accesibil și să poată fi scos!
29. Poziționați cablul de conectare în așa fel încât să nu se poată scoate sau să atârne accidental de marginea mesei!
30. Elementele de încălzire/suprafețele încălzite ale dispozitivului sunt încă calde pentru ceva timp după oprire!
31. Dacă nu îl utilizați o perioadă lungă de timp, opriți dispozitivul și apoi trageți cablul de conectare! Depozitați dispozitivul într-un loc uscat și răcoros!
32. Datorită îmbunătățirilor continue, specificațiile și designul pot fi modificate fără notificare prealabilă.
33. Instrucțiunile actuale de utilizare pot fi descărcate de pe site-ul www.somogyi.ro.
34. Nu ne asumăm răspunderea pentru eventualele erori tipografice și ne cerem scuze.
35. Numai pentru uz privat, fără utilizare industrială!

 **Pericol de electrocutare!** Niciodată nu demontați, modificați aparatul sau componentele lui! În cazul deteriorării oricărei părți al aparatului întrerupeți imediat alimentarea aparatului și adresați-vă unui specialist!

 Dacă se constată deteriorarea cablului de alimentare schimbarea lui poate fi efectuată de către fabricant, un prestator de servicii al acestuia sau un specialist cu cunoștințe adecvate!

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

1. Înainte de utilizare, îndepărtați cu atenție materialul de ambalare pentru a evita deteriorarea aparatului sau a cablului de conectare. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat în orice fel!
2. Verificați integritatea cablului de alimentare! Nu utilizați niciodată cu un cablu de alimentare deteriorat!
3. Asigurați spațiul liber prezentat în Figura 3 în jurul și deasupra dispozitivului, asigurând astfel o ventilație adecvată a dispozitivului.
4. Așezați dispozitivul pe o suprafață solidă și plană.
5. Spălați tăvile pentru deshidratare și capacul cu detergent de spălat manual sau într-o mașină de spălat vase și uscați-le.
6. Puneți tăvile pentru deshidratare și capacul înapoi pe dispozitiv
7. Selectorul de selectare a temperaturii trebuie rotit complet spre stânga.
8. Conectați dispozitivul la o priză de perete standard cu împământare.

9. Înainte de prima utilizare, porniți dispozitivul folosind întrerupătorul principal și porniți-l la temperatura maximă timp de cel puțin 30 de minute în stare gol. După oprire, lăsați dispozitivul și accesoriile acestuia să se răcească la temperatura camerei.
10. Dispozitivul este acum gata de utilizare

CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE

1. Înainte de curățare, opriți aparatul și deconectați-l de la curent prin scoaterea fișei.
2. Lăsați aparatul să se răcească (min. 20 de minute).
3. Curățați exteriorul dispozitivului cu o cârpă ușor umedă. Nu folosiți agenți de curățare agresivi! Apa nu trebuie să pătrundă în interiorul aparatului sau pe componentele electrice!
4. Nu scufundați aparatul în apă!
5. Spălați tăvile pentru deshidratare și capacul cu detergent de spălat manual sau într-o mașină de spălat vase și uscați-le.

DEPANARE

Depanare	Soluție posibilă
Dispozitivul nu funcționează	Verificați conexiunea la rețea
	Aparatul este defect, contactați un service specializat!
Materialul nu se uscă uniform	Materia primă este stivuită prea dens pe tăvi. Aranjați-le mai aerisit
	Schimbați ordinea tăvilor în timpul deshidratării



ELIMINARE


Colectați în mod separat echipamentul devenit deșeu, nu-l aruncați în gunoiul menajer, pentru că echipamentul poate conține și componente periculoase pentru mediul înconjurător sau pentru sănătatea omului! Echipamentul uzat sau devenit deșeu poate fi predat nerambursabil la locul de vânzare al acestuia sau la toți distribuitorii care au pus în circulație produse cu caracteristici și funcționalități similare. Poate fi de asemenea predat la punctele de colectare specializate în recuperarea deșeurilor electronice. Prin aceasta protejați mediul înconjurător, sănătatea Dumneavoastră și a semenilor. În cazul în care aveți întrebări, vă rugăm să luați legătura cu organizațiile locale de tratare a deșeurilor. Ne asumăm obligațiile prevederilor legale privind producătorii și suportăm cheltuielile legate de aceste obligații.


WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN!

HINWEISE

1. Vor der Ingebrauchnahme des Gerätes, die nachfolgende Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren. Die Originalanleitung wurde in ungarischer Sprache erstellt.
2. Dieses Gerät darf nur von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen sowie von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen das Gerät ausschließlich ab 8 Jahren und nur unter Aufsicht reinigen oder daran Wartungsarbeiten durchführen.
3. Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät und dessen Netzanschluss fernhalten!
4. Sicherstellen, dass das Gerät keine Transportschäden erlitten hat.
5. Keinen Gegenstand auf das Gerät stellen!
6. In der Nähe des Gerätes keinen Spray benutzen.
7. Das Gerät wegen dessen langer Betriebszeit außer der Reichweite von Kindern abstellen.
8. Das Produkt kühlt die Heizeinheit auf Lüftungsweg. Beim Betrieb darauf achten, dass kein Gegenstand die freie Luftströmung unterhalb des Gerätes verhindert, ansonsten kann das Gerät beschädigt werden und Unfall verursachen.
9. Das Gerät nicht abdecken und die Luftaustrittsöffnungen nicht abdichten, sonst kann das Gerät beschädigt werden und Unfall verursachen.
10. Das Gerät ausschließlich auf feste, horizontale Fläche abstellen!
11. Es ist untersagt, das Gerät mit einem Programm-, Zeitschalter oder gesonderten Fernbedienungssystemen usw. zu verwenden, die das Gerät selbständig einschalten können.
12. Ausschließlich unter trockenen Umständen im Innenbereich einsetzen! Vor feuchten Umständen (z.B. Badezimmer, Schwimmbad) schützen!
13. Es ist **VERBOTEN**, das Gerät in der Nähe von Badewanne, Waschbecken, Dusche, Schwimmbekken oder Sauna zu verwenden!
14. Vor Bewegung oder Reinigung das Gerät durch das Ausziehen des Anschlusssteckers vom Netz abtrennen und abkühlen lassen.
15. Das Speisekabel nicht an dem Kabel, sondern am Stecker aus der Steckdose ziehen.
16. Das Gerät nicht auf elektrischen oder Gasherd, andere Wärmequelle oder in derer Nähe abstellen.
17. Betrieb nur unter ständiger Aufsicht zulässig!
18. Es ist untersagt, in der Nähe von Kindern ohne Aufsicht zu betreiben!
19. Bei jeder Regelwidrigkeit (z.B. ungewöhnliches Geräusch aus dem Gerät oder Brandgeruch) sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen!
20. Vor Staub, Feuchtigkeit, direkter Hitze oder Sonneneinstrahlung schützen!

21. Das Gerät oder das Anschlusskabel nie mit nassen Händen berühren!
22. Überprüfen, dass das Speisekabel und der Stecker kein Wasser oder andere Flüssigkeit berührt!
23. Es ist verboten, das Gerät ins Wasser zu tauchen!
24. Das Anschlusskabel vollständig abwickeln!
25. Nur an eine Steckdose mit 230V~ / 50Hz anschließen!
26. Kein Verlängerungskabel oder Steckdosenleiste zum Anschluss des Geräts verwenden!
27. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heiße Oberfläche berührt!
28. Das Gerät so aufstellen, dass der Stecker leicht zugänglich ist und herausgezogen werden kann!
29. Das Netzkabel so führen, dass es nicht versehentlich herausgezogen werden kann bzw. über die Tischkante abhängt!
30. Die Heizelemente/Heizflächen des Gerätes sind nach dem Ausschalten noch eine Weile warm!
31. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie es aus und ziehen Sie anschließend das Anschlusskabel ab! Das Gerät trocken, kühl lagern!
32. Infolge ständiger Weiterentwicklungen ist die Änderung der technischen Date und des Designs ohne Vorankündigung vorbehalten.
33. Die aktuelle Bedienungsanleitung ist von der Webseite www.somogyi.hu herunterzuladen.
34. Für evtl. Druckfehler übernehmen wir keine Verantwortung und bitten um Entschuldigung.
35. Dieses Produkt ist für den privaten und nicht für industriellen Gebrauch bestimmt.

 **Stromschlaggefahr!** Es ist verboten, das Gerät oder die Zubehörteile zu demontieren und umzubauen! Bei der Beschädigung jedes Teils sofort vom Stromnetz trennen und Fachmann konsultieren.

 Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf der Austausch nur vom Hersteller, seinem Reparaturdienst oder einer ähnlich qualifizierten Person vorgenommen werden!

INBETRIEBNAHME

1. Vor Inbetriebnahme das Verpackungsmaterial vorsichtig entfernen, um eine Beschädigung des Geräts oder des Anschlusskabels zu vermeiden. Die Inbetriebnahme ist bei jeder Beschädigung untersagt!
2. Die Netzleitung auf Beschädigung prüfen! Das Gerät nie mit beschädigter Netzleitung benutzen!
3. Den Freiraum wie in der Abb. 3 angegeben um das und oberhalb des Gerät/es sicherstellen, um für entsprechende Lüftung des Gerätes zu sorgen.
4. Das Gerät auf feste, horizontale Fläche abstellen!
5. Die Dörrplatten und das Deckel mit Spülmittel mit der Hand oder in der Spülmaschine abwaschen und trocknen lassen.
6. Die Dörrplatten und das Deckel auf das Gerät zurücksetzen.
7. Die Temperaturwahlscheibe muss in vollständiger Linksstellung sein.
8. Das Gerät an normale geerdete Wandsteckdose anschließen!

9. Vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten und bei Höchsttemperatur mindestens 30 Minuten lang in leerem Zustand laufen lassen. Nach dem Ausschalten das Gerät und die Zubehörteile auf Raumtemperatur kühlen lassen.
10. Somit ist das Gerät betriebsbereit

REINIGUNG, WARTUNG

1. Vor Reinigung das Gerät durch Ausziehen des Steckers vom Netz abtrennen!
2. Das Gerät abkühlen lassen! (ca. 20 Minuten)
3. Für die Reinigung des Äußeren des Gerätes nasses Tuch verwenden. Keine aggressiven Reinigungsmittel einsetzen! Das Innere und die elektrischen Teile des Gerätes können kein Wasser berühren!
4. Es ist verboten, das Gerät ins Wasser zu tauchen!
5. Die Dörrplatten und das Deckel mit Spülmittel mit der Hand oder in der Spülmaschine abwaschen und trocknen lassen.

FEHLERBESEITIGUNG

Fehlererscheinung	Mögliche Abhilfe
Die Darre funktioniert nicht	Den Netzanschluss überprüfen
	Das Gerät ist beschädigt, Fachservice aufsuchen!
Das Material trocknet sich nicht gleichmäßig	Das Material ist auf den Platten zu dicht abgelegt. Die Zutaten luftiger anordnen
	Die Reihenfolge der Platten während des Dörrrens wechseln



ENTSORGUNG

Sammeln Sie die Geräte, die zu Abfall geworden sind, getrennt und werfen Sie sie nicht in den Hausmüll, da sie umwelt- oder gesundheitsgefährdende Bestandteile enthalten können. Gebrauchte- oder Altgeräte können kostenlos an die Verkaufsstelle oder an jeden Händler zurückgegeben werden, der Geräte verkauft, die in Art und Funktion mit dem Gerät identisch sind. Sie können die Geräte auch bei einer speziellen Sammelstelle für Elektronikschrott abgeben. Damit schützen Sie die Umwelt, Ihre Mitmenschen und Ihre eigene Gesundheit. Wenden Sie sich bei Fragen an Ihre örtliche Abfallwirtschaftsorganisation. Wir übernehmen die Pflichten des Herstellers nach den einschlägigen Rechtsvorschriften und tragen die anfallenden Kosten. Information über Abfallbehandlung: www.somogyi.hu

BITNE BEZBEDNOSNE ODREDBE**PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA DALJU UPOTREBU!****NAPOMENE**

1. Pre prve upotrebe radi bezbednog i tačnog rada pažljivo pročitajte i proučite ovo uputstvo. Sačuvajte uputstvo! Prevod originalnog uputstva sa mađarskog jezika. Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu licima sa smanjenom mentalnom ili psihofizičkom mogućnošću, odnosno neiskusnim licima uključujući i decu, deca starija od 8 godina smeju da rukuju ovim uređajem samo u prisustvu odrasle osobe ili da su upućena u bezbedno rukovanje i svesna su svih opasnosti pri radu. Deca se ne smeju igrati sa ovim proizvodom. Korisničko održavanje i čišćenje ovog proizvoda deca smeju da vrše samo u prisustvu odrasle osobe. Nakon raspakivanja uverite se da se proizvod slučajno nije oštetio u toku transporta. Decu držite dalje od ambalaže ako ona sadrži opasne predmete za decu, kao što su folije itd.!
2. Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu licima sa smanjenom mentalnom ili psihofizičkom mogućnošću, odnosno neiskusnim licima uključujući i decu, deca starija od 8 godina smeju da rukuju ovim uređajem samo u prisustvu odrasle osobe ili da su upućena u bezbedno rukovanje i svesna su svih opasnosti pri radu. Deca se ne smeju igrati sa ovim proizvodom. Korisničko održavanje i čišćenje ovog proizvoda deca smeju da vrše samo u prisustvu odrasle osobe.
3. Decu mlađu od 8 godina držite dalje od uređaja i priključnog kabela!
4. Uverite se da uređaj nije oštećen prilikom transporta!
5. Ne stavljajte ništa na uređaj!
6. U blizini uređaja ne koristie sprejeve.
7. Zbog dugog vremena rada, postavite uređaj na mesto gde deca ne mogu da dođu do njega.
8. Proizvod hladi svoju grejnu jedinicu pomoću ventilacije. Tokom rada, uverite se da nijedan predmet ne ometa slobodan protok vazduha ispod uređaja, inače se uređaj može oštetiti ili izazvati nesreću.
9. Nikada ne pokrivajte vrh uređaja i ne zatvarajte otvore za izlaz vazduha, inače se uređaj može oštetiti ili izazvati nesreću.
10. Uređaj se sme koristiti samo na suvoj ravnoj i čvrstoj podlozi!
11. Uređaj je zabranjeno upotrebljavati sa vremenskim prekidačima, daljinskim upravljačima ili drugim uređajima koji bi mogli sami da uključe uređaj.
12. Upotrebljivo samo u suvim zatvorenim prostorijama! Štitite ga od pare (primer kupatilo, sauna)!
13. Uređaj je ZABRANJENO koristiti u blizini kada, umivaonika, tuša, bazena ili sauna!
14. Pre pomeranja ili čišćenja uređaja, izvucite priključni kabel iz zida i ostavite da se uređaj ohladi.
15. Priključni kabel se izvlači iz zida držanjem za utikač a ne za kabel.
16. Uređaj ne postavite ne vrele površine kao što su šporeti i slično, uređaj ne postavljajte u blizinu vrelih predmeta.

17. Upotrebljivo samo uz konstantan nadzor!
18. Zabranjena upotreba u prisustvu dece bez nadzora!
19. Ukoliko primetite neke nepravilnosti pri radu (primer: čudan zuk, neprijatan miris, dim), odmah ga isključite iz struje!
20. Uređaj štitite od prašine, pare, direktnog uticaja sunca i direktne toplote!
21. Uređaj i priključni kabel ne dodirujte mokrim, vlažnim rukama!
22. Budite pažljivi, da priključni kabel ne dodiruje vodu ili druge tečnosti!
23. Uređaj je zabranjeno potapati u vodu!
24. Priključni kabel odmotajte do kraja!
25. Uređaj se sme uključivati samo u uzemljenu zidnu utičnicu 230V~ / 50Hz!!
26. Ne koristite produžne kablove i razdelnike za priključenje uređaja!
27. Priključni kabel držite dalje od vrelih predmeta!
28. Uređaj tako postavite da priključni kabel uvek bude lako dostupan!
29. Priključni kabel tako postavite da se slučajno ne izvuče i da ne visi sa stola!
30. Vreli delovi uređaja i nakon isključenja ostaju vreli neko vreme!
31. Ako duže vreme ne koristite uređaj, isključite ga i izvucite iz struje! Uređaj skladištite na suvom tamnom mestu!
32. Zbog konstantnog unapređenja, tehnički podaci i izgled mogu biti promenjeni bez prethodne najave.
33. Aktualno uputstvo za upotrebu možete pronaći na adresi www.somogyi.hu.
34. Za eventualne štamparske greške ne odgovaramo i unapred se izvinjavamo.
35. Dozvoljeno za upotrebu samo u privatne svrhe, nije za profesionalnu upotrebu!



Opasnost od strujnog udara! Zabranjeno rastavljati uređaj i njegove delove prepravljati! U slučaju bilo kojeg kvara ili oštećenja, odmah isključite uređaj i obratite se stručnom licu!



Ukoliko se ošteti priključni kabel, zamenu može da izvrši samo ovlašćeno lice uvoznika ili slična kvalifikovana osoba!

PUŠTANJE U RAD

1. Pre upotrebe pažljivo odstranite ambalažu da se ne bi ošteti uređaj. U slučaju bilo kakvog oštećenja zabranjena je dalja upotreba!
2. Proverite da li je priključni kabel oštećen! Nikada ne koristite uređaj sa oštećenim priključnim kabelom!
3. Prema 3. skici obezbedite doboljnu ventilaciju oko i iznad uređaja.
4. Uređaj postavite na ravnu, čvrstu podlogu!
5. Tacne i poklopac operite deterđentom za posuđe, ručno ili u mašini za sudove, ostavite da se osuše.
6. Vratite tacne i poklopac na uređaj.
7. Odabir temperature treba da je okrenut skroz u levu stranu.
8. Uređaj uključite u standardnu uzemljenu zidnu utičnicu!

9. Pre prve upotrebe uključite uređaj glavnim prekidačem i temperaturu postavite na maksimum, ostavite da uređaj radi oko 30 minuta. Nakon isključenja ostavite da se uređaj i njegovi delovi ohlade na sobnu temperaturu.
10. Ovim je uređaj spreman za rad.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pre čišćenja isključite uređaj i izvucite ga iz struje!
2. Ostavite da se ohladi (min. 20 min.).
3. Vlažnom krpom prebrišite spoljni deo aparata. Ne koristite agresivna hemijska sredstva! Unutar uređaja ne sme prodrati voda!
4. Uređaj je zabranjeno potapati u vodu!
5. Tacne i poklopac operite ručno ili u mašini za pranje sudova, pre sklapanja ostavite da se osuše.

ODKLANJANJE GREŠKE

Greška	Moguće rešenje nastale greške
Dehidrator ne radi	Proverite mrežno napajanje.
	Kvar uređaja, kontaktirajte stručno lice!
Namirnice se ne suše ravnomerno	Sastojci na tacnama su neravnomerno postavljeni. Stavite manje satojaka lepše raspoređeno
	U toku sušenja menjajte raspored tacni



ODLAGANJE

Uređaje kojima je istekao radni veka sakupljajte posebno, ne mešajte ih sa komunalnim otpadom, to oštećuje životnu sredinu i može da naruši zdravlje ljudi i životinja! Ovakvi se uređaji mogu predati na reciklažu u prodavnicama gde ste ih kupili ili prodavnicama koje prodaju slične proizvode. Elektronski otpad se može predati i određenim reciklažnim centrima. Ovim štite okolinu, svoje zdravlje i zdravlje svojih sunarodnika. U slučaju nedoumice kontaktirajte vaše lokalne reciklažne centre. Prema važećim propisima prihvatamo i snosimo svu odgovornost.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POUŽITÍ!

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Před uvedením produktu do provozu si přečtěte návod k používání a pak si jej uschovejte. Původní popis byl vyhotoven v maďarském jazyce.
2. Tento spotřebič mohou osoby, které mají snížené fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti, nebo které nemají zkušenosti a potřebné vědomosti, dále děti od 8 let, používat pouze v případě, kdy je zajištěn odpovídající dohled nebo když byly takové osoby poučeny o používání spotřebiče a pochopily možná nebezpečí spojená s bezpečným používáním. Je zakázáno, aby si se spotřebičem hrály děti. Čištění spotřebiče nebo běžnou uživatelskou údržbu smí děti starší 8 let provádět výhradně pod dohledem.
3. Dětem mladším 8 let zamezte v přístupu ke spotřebiči a napájecímu kabelu!
4. Po vybalení se ujistěte o tom, zda spotřebič nebyl během přepravy poškozen.
5. Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
6. V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
7. Spotřebič z důvodu dlouhé provozní doby pokládejte na místo, ke kterému nemají přístup děti.
8. Spotřebič chladí topnou jednotku formou větrání. Při používání věnujte pozornost tomu, aby žádné předměty nezamezovaly volnému proudění vzduchu pod spotřebičem, jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče nebo k úrazu.
9. Horní část spotřebiče nikdy nezakrývejte, zamezte ucpání otvorů sloužících k výstupu vzduchu, jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče nebo k úrazu.
10. Spotřebič umístějte výhradně na pevnou, vodorovnou plochu.
11. Spotřebič je zakázáno používat s takovými programovými, časovanými spínači nebo samostatně ovládanými dálkovými systémy, které by mohly přístroj samostatně zapnout.
12. Spotřebič je určen výhradně k používání v suchých interiérech! Chraňte před působením vlhkého prostředí (např. koupelna, bazén)!
13. Spotřebič je **ZAKÁZÁNO** používat v blízkosti vany, umyvadla, sprchy, plaveckého bazénu nebo sauny!
14. Předtím, než budete se spotřebičem manipulovat nebo jej budete čistit, odpojte jej od zdroje napájení vytažením zástrčky napájecího kabelu ze zásuvky ve zdi a spotřebič nechte vychladnout.
15. Napájecí kabel odpojujte ze zásuvky ve zdi uchopením za zástrčku, nikoli za samotný kabel.
16. Spotřebič nepokládejte na elektrický nebo plynový sporák, jiný zdroj tepla, ani do blízkosti takových zařízení.
17. Spotřebič je dovoleno používat výhradně pod neustálým dohledem!
18. Spotřebič je zakázáno používat v přítomnosti dětí bez dozoru!
19. Zjistíte-li jakoukoli anomálii (např. uslyšíte nezvyklý zvuk vycházející ze spotřebiče nebo ucítíte pach spáleniny), spotřebič okamžitě vypněte a odpojte z elektrické sítě!

20. Chraňte před prachem, vlhkem, slunečním zářením a bezprostředním působením zdroji sálajícího tepla.
21. Spotřebiče, ani napájecího kabelu se nikdy nedotýkejte mokřými rukama!
22. Ujistěte se o tom, zda napájecí kabel a zástrčka kabelu nejsou v kontaktu s vodou nebo jinou tekutinou.
23. Spotřebič je zakázáno ponořovat do vody!
24. Napájecí kabel odmotejte v celé délce.
25. Spotřebič je dovoleno zapojovat výhradně do zásuvky elektrické sítě ve zdi s napětím 230V~ / 50Hz!
26. K zapojování spotřebiče nepoužívejte prodlužovací kabel ani rozbočku!
27. Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých ploch!
28. Spotřebič umístějte vždy tak, aby zástrčka byla vždy snadno přístupná a aby bylo možné ji snadno vytáhnout ze zásuvky elektrické sítě.
29. Napájecí kabel pokládejte vždy tak, aby nebylo možné jeho náhodné vytažení ze zásuvky, respektive aby nevisel z okraje stolu.
30. Topné prvky / vytápěné plochy spotřebiče zůstávají po vypnutí ještě určitou dobu teplé!
31. Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, vypněte jej a napájecí kabel odpojte ze zásuvky ve zdi. Spotřebič ukládejte na suché, chladné místo.
32. Technické údaje a design se mohou v důsledku průběžného vývoje měnit i bez předcházejícího oznámení.
33. Aktuální verze návodu k používání je dostupná na webových stránkách www.somogyi.hu.
34. Za případné chyby v tisku neneseme odpovědnost, a za tyto se předem omlouváme.
35. Určeno výhradně k používání v domácnosti, není určeno k používání v průmyslových podmínkách!



Nebezpečí úrazu proudem! Rozebírat, předělávat přístroj nebo jeho součást je přísně zakázáno! V případě jakéhokoli poškození přístroje nebo jeho součásti okamžitě jej odpojte od elektrické sítě a obraťte se na odborný servis!



Pokud se poškodí připojovací kabel, výměnu svěřte výhradně výrobci, zplnomocněné osobě, výrobce, nebo jinému odborníkovi!

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Před uvedením do provozu opatrně odstraňte obalový materiál tak, abyste nepoškodili spotřebič nebo napájecí kabel. V případě zjištění jakéhokoli poškození je zakázáno spotřebič uvádět do provozu!
2. Zkontrolujte, zda je napájecí kabel neporušený! Spotřebič nikdy nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem!
3. Kolem a nad spotřebičem zajistěte volný prostor podle vyobrazení na obrázku č. 3, abyste tak zajistili správné větrání spotřebiče.
4. Spotřebič umístěte na pevnou, vodorovnou plochu.
5. Plata určená k sušení potravin a víko umyjte saponátem nebo v myčce nádobí a nechte je oschnout.

6. Plata určená k sušení a víko vraťte do spotřebiče.
7. Kolečko určené k volbě teploty by mělo být otočeno zcela doleva.
8. Spotřebič zapojte do standardní uzemněné zásuvky ve zdi.
9. Před prvním použitím zapněte hlavním spínačem spotřebič a nechte jej běžet naprázdno na maximálním stupni po dobu alespoň 30 minut. Po vypnutí nechte spotřebič a příslušenství vychladnout na pokojovou teplotu.
10. Nyní je spotřebič připraven k používání.

ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA

1. Před čištěním spotřebič odpojte od zdroje napájení vytažením zástrčky napájecího kabelu ze zásuvky ve zdi.
2. Spotřebič nechte vychladnout (asi 20 minut).
3. Mírně navlhčenou utěrkou očistěte povrch spotřebiče. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky. Do vnitřních částí spotřebiče, ani na elektronické součástky se nesmí dostat voda!
4. Spotřebič je zakázáno ponořovat do vody!
5. Plata určená k sušení potravin a víko umyjte saponátem nebo v myčce nádobí a nechte uschnout.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Popis závady	Řešení k možnému odstranění závady
Sušička nefunguje.	Zkontrolujte síťové napájení.
	Spotřebič je poškozený, kontaktujte odborný servis.
Suroviny nejsou sušeny rovnoměrně.	Suroviny na platech jsou umístěny příliš hustě. Upravte umístění surovin.
	Během sušení vyměňte pořadí plat.



LIKVIDACE

Přístroje, které již nebudete používat, shromažďujte zvlášť a tyto nevhazujte do běžného komunálního odpadu, protože mohou obsahovat látky nebezpečné pro životní prostředí nebo škodlivé lidskému zdraví! Nepotřebné nebo nepoužitelné přístroje můžete zdarma odevzdat v místě distribuce, respektive u všech takových distributorů, kteří se zabývají prodejem zařízení, která mají stejné parametry a funkci. Odevzdat můžete i na sběrných místech určených ke shromažďování elektronického odpadu. Tak chráníte životní prostředí, své zdraví a zdraví ostatních. V případě jakéhokoli dotazu kontaktujte místní organizaci zabývající se zpracováváním odpadu. Úlohy předepsané příslušnými právními předpisy vztahujícími se na výrobce vykonáváme a neseme s tímto spojené případné náklady.


VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE


PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVA ZA UPORABU I SAČUVAJTE IH ZA DALJNJE!

UPOZORENJA

1. Prije prve uporabe proizvoda, pročitajte upute za uporabu i zadržite ih za kasniju uporabu. Izvorne upute napisane su na mađarskom jeziku.
2. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, kao i djeca starija od 8 godina, samo ako su pod nadzorom ili su dobili odgovarajuće upute u vezi sigurne uporabe uređaja i razumiju opasnosti koje proizlaze iz njihove uporabe. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca starija od 8 godina smiju čistiti ili održavati uređaj samo pod nadzorom.
3. Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja i njegovog kabela za napajanje!
4. Provjerite da se uređaj ne ošteti tijekom transporta!
5. Ne stavljajte ništa na uređaj!
6. Ne koristite sprejeve u blizini uređaja.
7. Zbog dugog vremena rada uređaj postavite na mjesto gdje ga djeca ne mogu dohvatiti.
8. Proizvod hladi svoju grijaču jedinicu pomoću ventilacije. Tijekom rada pazite da nijedan predmet ne ometa slobodan protok zraka ispod uređaja, inače se uređaj može oštetiti ili uzrokovati nezgodu.
9. Nikada ne prekrivajte vrh uređaja i ne zatvarajte otvore za izlaz zraka, inače se uređaj može oštetiti ili uzrokovati nezgodu.
10. Uređaj postavljajte samo na čvrstu, vodoravnu površinu!
11. Uređaj se ne smije spajati na programski prekidač, vremenski prekidač ili odvojene sustave daljinskog upravljanja itd., koji mogu samostalno uključiti uređaj
12. Može se koristiti samo u suhim zatvorenim uvjetima! Zaštitite od vlažnih okruženja (npr. kupaonica, bazen)!
13. NEMOJTE koristiti uređaj u blizini kade, umivaonika, tuša, bazena ili saune!
14. Isključite napajanje izvlačenjem utikača, zatim pustite uređaj da se ohladi prije nego što ga pomaknete ili čistite.
15. Izvucite kabel za napajanje iz utičnice držeći ga za utikač, a ne za kabel.
16. Ne postavljajte uređaj na ili blizu električnog ili plinskog štednjaka ili drugog izvora topline.
17. Može se koristiti samo pod stalnim nadzorom!
18. Ne koristite u blizini djece bez nadzora!
19. Ako primjetite bilo kakvu abnormalnost (npr. čujete neobičan zvuk iz uređaja ili osjetite miris paljevine), odmah ga isključite i izvucite utikač!
20. Zaštitite od prašine, vlage, sunčeve svjetlosti i izravnog toplinskog zračenja!
21. Nikada ne dirajte uređaj i priključni kabel mokrim rukama!
22. Provjerite da kabel za napajanje i utikač ne dolaze u kontakt s vodom ili drugim tekućinama!
23. Ne potapajte uređaj u vodu!
24. Potpuno odmotajte priključni kabel!
25. Smije se priključiti samo na 230V~ / 50Hz zidnu utičnicu!

26. Nemojte koristiti produžni kabel ili razdjelnik za spajanje uređaja!
27. Kabel za napajanje ne smije doći u dodir s vrućom površinom!
28. Postavite uređaj tako da utikač bude lako dostupan i da se može jednostavno izvući!
29. Priključni kabel provedite tako da se ne može ni slučajno izvući ili visjeti s ruba stola!
30. Grijaći elementi / grijane površine uređaja su još neko vrijeme topli nakon isključivanja!
31. Ako ga ne koristite dulje vrijeme, isključite uređaj i zatim izvucite priključni kabel! Čuvajte uređaj na suhom i hladnom mjestu!
32. Zbog stalnih poboljšanja, tehnički podaci i dizajn mogu se promijeniti bez prethodne najave.
33. Aktualni korisnički priručnik može se preuzeti s web stranice www.somogyi.hu
34. Ne snosimo odgovornost za bilo kakve tiskarske pogreške i ispričavamo se.
35. Dopuštena je samo privatna uporaba, industrijska nije!

 **Opasnost od strujnog udara!** Zabranjeno je rastaviti, modificirati uređaj ili njegov pribor! U slučaju oštećenja bilo kog dijela proizvoda, odmah ga isključite iz struje i obratite se stručnoj osobi!

 Ako se priključni kabel za struju ošteti, njegovu zamjenu može izvršiti isključivo proizvođač, njegov serviser ili stručna osoba koja je obučena na odgovarajući način!

PUŠTANJE U RAD

1. Prije instalacije pažljivo uklonite materijal za pakiranje kako ne biste oštetili uređaj ili spojni kabel. Ne puštajte u rad u slučaju oštećenja!
2. Provjerite ispravnost mrežnog kabela! Nikada nemojte koristiti s oštećenim kabelom za napajanje!
3. Osigurajte slobodan prostor prikazan na slici 3 oko i iznad uređaja, čime se osigurava odgovarajuća ventilacija uređaja.
4. Postavite uređaj na čvrstu, ravnu površinu!
5. Operite posude za sušenje i poklopac deterdžentom za ručno pranje ili u perilici posuda i osušite ih.
6. Vratite posude za sušenje i poklopac na uređaj
7. Kotačić za odabir temperature treba biti skroz okrenut ulijevo.
8. Uključite uređaj u standardnu uzemljenu zidnu uti nicu.
9. Prije prve uporabe uključite uređaj pomoću glavnog prekidača i ostavite ga na maksimalnoj temperaturi najmanje 30 minuta u praznom stanju. Nakon isključivanja ostavite uređaj i njegove dodatke da se ohlade na sobnoj temperaturi.
10. Uređaj je sada spreman za upotrebu

ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja isključite uređaj iz struje.
2. Ostavite uređaj da se ohladi! (cca. 20 minuta)
3. Vanjski dio uređaja očistite lagano vlažnom krpom. Nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje! Voda ne smije dospjeti u uređaj ili na električne komponente!

4. Ne potapajte uređaj u vodu!
5. Operite posude za sušenje i poklopac deterdžentom za ručno pranje ili u perilici posuđa i osušite ih.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Simptomi problema	Moguće rješenje problema
Sušilica ne radi	Provjerite mrežnu vezu
	Uređaj je neispravan, obratite se stručnom servisu!
Sirovina se ne suši ravnomjerno	Sirovina je pregusto složena na ladice. Rasporedite ih prozračnije.
	Tijekom sušenja promijenite redoslijed ladica



RASPOLAGANJE

Uređaji koji se odlažu u otpad se trebaju izdvojeno prikupljati, odvojeno od otpada iz kućanstva, jer mogu u sebi sadržati komponente koje su opasne po okoliš i ljudsko zdravlje! Korišteni ili uređaji koji se odlažu u otpad se besplatno mogu odnijeti na mjesto njihove distribucije, odnosno kod takvog distributera koji vrši prodaju uređaja istih karakteristika i funkcije. Mogu se odložiti i na deponijima koji su specijalizirani za odlaganje elektronskog otpada. Ovime Vi štite Vaš okoliš, Vaše i zdravlje drugih ljudi. Ukoliko imate pitanja, obratite se lokalnoj organizaciji za odlaganje otpada. Prihvaćamo na sebe zakonom određene obveze koje su propisane za proizvođače i sve troškove koji su u vezi s tim.

EN FRUIT DEHYDRATOR

FEATURES

ideal for drying fruits, vegetables, herbs, seeds, etc. • temperature adjustable between 35-70 °C • 5 stackable trays • max. load: 3.5 kg • excellent internal air circulation • operation indicator LED

USE

1. Prepare the ingredients to be dried (clean, slice, dip into flavoured liquids, etc.). Note that after starting the dehydration process, no further liquids may be added to the ingredients.
2. Place the ingredients to be dried on the trays, avoiding the pieces from touching and overlapping one another.
3. Place the trays in a stack. Trays can be stacked in a low-height arrangement (with the ribs in zig-zag), as shown on Figure 2.a), or with higher spacing between the trays, as shown on Figure 2.b) (with the ribs aligned). Be careful not to crush the ingredients with the trays. Finally, place the trays into the dehydrator and fit the top lid.
4. Set the desired temperature using the setting wheel, then turn on the appliance with the main power switch. During operation, the dehydrator circulates hot air between the trays and aerates the removed moisture content to the outside.
5. To promote even drying swap the trays periodically during the process. Do this by placing the bottom trays on top, as these are exposed to greater heat, making them dry faster.
6. When the desired degree of dehydration is achieved, turn the temperature setting wheel entirely to the left, and switch off the appliance by the power switch.
7. Around 6-10% moisture content can be left in the dried ingredient, this much will not cause rotting. During the dehydration process, the skin of the ingredients shrinks.
8. Only operate the appliance continuously for 72 hours at a time, otherwise it may get damaged.
9. If the dried food is not consumed right away, place into containers or plastic bags that can be sealed off, then store in a cool, dark place.

DRYING TIMES

Caution! The indicated temperatures and drying times are only for guidance. The process is influenced by numerous conditions, such as the given room temperature, humidity, the thickness of the slices, as well as the differences in the natural moisture content of the various food products.

For the best results, always adjust the drying time and temperature to your given needs.

Preparation: This optional procedure before the drying process, helps ingredients preserve their natural colours and flavours, while it also improves consistency, and increases shelf-life.

Fruit Juice:

- a. Dip fruits for approx. 2 minutes into a mixture of a ¼ glass of fruit juice and 2 glasses of water.

fruits	preparation	temperature (°C)	drying time (hours)
apple	Peel and core the apples. Slice or cut into rings. Soak for 2 minutes and pat dry with kitchen paper before placing on the trays.	50	4-15
banana	Peel and cut into 3mm slices.	50	8-38
cherry	Only remove the stem before pitting. Pit only, when the cherries are already half dried.	50	8-34
blueberry	Wash fruits, then chop or leave them in whole.	50	6-26
dates	Pit and slice the dates.	50	6-72
fig	Slice.	50	6-26
grapes	Wash clean. Remove grapes from the stem and leave them in whole.	60	8-72
orange peelings	Peel in long strips. Crush after drying.	70	8-16
peach	The skin can be peeled during the drying process. Remove the core, then cut into halves or quarters before drying.	60	10-34
pear	Peel, remove core and slice.	50	8-30

Preparation of vegetables:

- a. Steam above boiling water. Ideal for beans, cauliflowers, asparagus and potatoes.
- b. Immerse the prepared vegetables into boiling water for around 3-5 minutes. Place on the trays after straining.
- c. Dip vegetables into lemon juice for around 2 minutes.

vegetables	preparation	temperature (°C)	drying time (hours)
cabbage	Clean and remove outside leaves. Trim and cut leaves into 3mm, the core into 6mm strips.	60	6-14
carrot	Only dry fresh, small carrots. Steam or blanch until tender. Shred or slice.	60-70	6-12
cauliflower	Detach into buds. Dip in salty water, then blanch until tender.	40	6-16
celery	Dry the root and stems separately. Wash and slice roots into 6mm pieces.	60	6-14
leek	Cut into rings, then briefly dip into boiling water.	45-50	6-10
cucumber	Wash and peel. Slice into 3mm slices.	60	6-18
aubergine	Wash and cut into 6-12mm slices.	45	6-18
garlic	Clove, peel and slice.	50	6-16
pepper	Dry in whole.	30-40	8-14
mushroom	Only use fresh and young mushrooms. Remove dirt using a brush, without using water. Place on the trays sliced or in whole, depending on size.	45-50	6-14
onion	Remove outer peel. Slice into 12 mm slices. Turn during drying.	45-50	8-14
tomato	Wash and remove the stem. Peel or dip into boiling water. Cut in half or slices.	60	8-24
pumpkin	Remove the peel and seeds. Cut into 5mm slices or chop. Bake or steam until tender.	60	6-18

TECHNICAL SPECIFICATIONS

power supply: 230 V~ / 50 Hz
output: 250 W
max. capacity: 3.5 kg
dimensions: 310 x 210 x 250 mm
sound level: 68 dB(A)

H ASZALÓ

JELLEMZŐK

ideális gyümölcsök, zöldségek, zöldségzserék, magvak stb. aszalásához • 35-70°C között állítható hőmérséklet • 5 db egymásra helyezhető tálcá • max. töltőtömeg: 3,5 kg • kiváló belső légáramlás • működést jelző LED

HASZNÁLAT

1. Készítse elő a használni kívánt alapanyagokat (tisztítás, szeletelés, folyadékba mártás stb.). Ügyeljen rá, hogy az aszalási folyamat megkezdése után már tilos további folyadék hozzáadása az alapanyagokhoz.
2. Tegye a tálcákra az aszalni kívánt alapanyagot, ügyelve rá, hogy az egyes darabok nem érhetnek egymáshoz, és nem fedhetik egymást.
3. Helyezze egymásra a tálcákat. Ezt megteheti a 2.a) ábra szerinti alacsony (cikk-cakkban lévő bordák), vagy 2.b) ábra szerinti magas (egyvonalban lévő bordák) tálcamagassággal. Ügyeljen rá, hogy sose nyomja össze a tálcákkal az alapanyagokat. Végül helyezze a tálcákat az aszalógépre, és tegye rájuk a fedőt.
4. A hőmérsékletválasztó tárcsa segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet, majd kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval. Működés közben az aszalógép meleg levegőt áramoltat a tálcák között, majd az elpárolgott nedvességet a szabadba vezeti ki.
5. Az aszalás egyenletességének biztosításához az aszalás ideje alatt a tálcákat időközönként fel kell egymással cserélni. Ilyenkor ügyeljen rá, hogy az alul lévő tálcák kerüljenek felülre, mivel azokat lent nagyobb meleg éri, így gyorsabban aszalódnak az alapanyagok.
6. A kívánt aszalási szint elérése után terje teljesen balra a hőmérsékletválasztó tárcsát, majd kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval.
7. Az aszalt alapanyagban 6-10% nedvesség maradhat, ez már nem okoz romlást. Az aszalás során sok alapanyag bőrös lesz.
8. Egyszerre maximum 72 órán át üzemeltesse a készüléket, különben az károsodhat.
9. Amennyiben nem fogyasztja el azonnal az aszalt élelmiszert, helyezze azt zárható edénybe vagy műanyag zacskóba, és tárolja száraz, sötét helyen.

ASZALÁSI IDŐK

Figyelem! A feltüntetett hőmérséklet és aszalási idők csak tájékoztató jellegűek. A folyamatot több tényező is befolyásolhatja, például szobahőmérséklet, levegő páratartalma, a szeletek vastagsága, illetve az alapanyagok eltérő természetes nedvességtartalma.

Az aszalási időt és hőmérsékletet minden esetben igazítsa az Ön igényeihez, a legideálisabb végeredmény érdekében.

Előkészítés: Opcionális, az aszalás megkezdése előtti eljárás, ami segít az aszalás során megőrizni az aszalandó alapanyag színét és ízét, valamint javítja az állagot, és növeli az eltarthatóságot.

Gyümölcs előkészítése:

a. Azítassa a gyümölcsöt kb. 2 percig ¼ pohár gyümölcslé, és 2 pohár víz keverékébe

gyümölcs	előkészítés	hőmérséklet (°C)	aszalási idő (óra)
alma	Hámozza meg, majd távolítsa el a magházat. Szeletelje fel vagy vágja karikára. 2 percet áztassa be, majd papírral itassa fel a felesleges nedvességet mielőtt a tálcára rakja.	50	4-15
banán	Hámozza meg, majd vágja 3 mm vastag karikákra.	50	8-38
cseresznye	A szarát csak a kimagozás megkezdésekor távolítsa el. Félig aszalt állapotban magozza ki.	50	8-34
áfonya	Mossa meg, majd vágja fel, vagy hagyja egészben.	50	6-26
datolya	Magozza ki, majd szeletelje fel.	50	6-72
füge	Szeletelje fel.	50	6-26
szőlő	Mossa meg. A szemeket vegye le a fűtről, és hagyja őket egészben.	60	8-72
narancshéj	Vágja csíkokra. Szárítás után törje össze.	70	8-16
őszibarack	Szárítás közben a héjat le lehet húzni. Magozza ki, majd aszalás előtt vágja félbe, vagy negyedekre.	60	10-34
körte	Hámozza meg, magozza ki majd vágja szeletekre.	50	8-30

Zöldség előkészítése:

a. Gőzölés forrásban lévő víz fölött, ideális babhoz, karfiolhoz, spárgához és burgonyához

b. Az előkészített zöldségeket forrásban lévő vízbe tesszük körülbelül 3-5 percet. Leszűrés után helyezük a tálcára.

c. A zöldségeket citromlébe mártjuk körülbelül 2 percet.

zöldség	előkészítés	hőmérséklet (°C)	aszalási idő (óra)
káposzta	Tisztítsa meg, és távolítsa el a külső leveleket. Szeletelje 3mm-es, illetve a közepét 6 mm-es darabokra.	60	6-14
répa	Csak friss, és kisméretű répát aszaljon. Gőzölje vagy párolja puhára. Csíkozza, vagy szeletelje fel.	60-70	6-12
karfiol	Szedje rózsáira. Sós vízben forgassa meg, majd gőzölje puhára.	40	6-16
zeller	A gyökeret és a leveleket külön aszalja. Mossa meg őket, a gyökeret szeletelje 6 mm-es darabokra.	60	6-14
póréhagyma	Vágja karikára, majd mártsa rövid időre forrásban lévő vízbe.	45-50	6-10
uborka	Mossa és hámozza meg. Szeletelje 3 mm vastag karikákra.	60	6-18
padlizsán	Mossa meg, szeletelje 6-12 mm vastag karikákra.	45	6-18
fokhagyma	Szedje gerezdekre, hámozza meg, majd szeletelje fel.	50	6-16
bors	Egészben aszalja.	30-40	8-14
gomba	Csak friss és fiatal gombákat aszaljon. A szennyeződéseket szárazon távolítsa el egy kefével. Mérettől függően szeletelve, vagy egészben helyezze a tálcára.	45-50	6-14
hagyma	A külső héját távolítsa el. Szeletelje 12 mm vastag szeletekre. Szárítás közben többször forgassa át.	45-50	8-14
paradicsom	Mossa meg, és a szarát távolítsa el. Hámozza meg, vagy mártsa forró vízbe. Vágja félbe, vagy szeletelje karikákra.	60	8-24
tök	Távolítsa el a héját és a magokat. Szeletelje 5 mm vastag szeletekre, vagy darabolja fel. Gőzölje puhára.	60	6-18

MŰSZAKI ADATOK

tápellátás: 230 V~ / 50 Hz
teljesítmény: 250 W
max. kapacitás: 3,5 kg
készülék mérete: 310 x 210 x 250 mm
zajszint: 68 dB(A)

SK SUŠIČKA POTRAVÍN

CHARAKTERISTIKA

ideálne na sušenie ovocia, zeleniny, bylínok, semien, atď. • nastaviteľná teplota medzi 35-70°C • 5 stohovateľných podnosov • max. hmotnosť potravín: 3,5 kg • vynikajúce vnútorné prúdenie vzduchu • LED kontrolka prevádzky

POUŽÍVANIE

1. Pripravte si suroviny, ktoré chcete použiť (očistite, nakrájajte, namočte do tekutiny, atď.). Dbajte na to, že po začatí procesu sušenia sa k prísadám už nemôže pridávať žiadna tekutina.
2. Suroviny, ktoré chcete sušiť, položte na podnosy, pričom dbajte na to, aby sa jednotlivé kúsky navzájom nedotýkali alebo sa navzájom neprekrývali.
3. Stohujte podnosy. Môžete to urobiť s nízkou výškou podnosu (rebrá v cikcakovom vzore) podľa obrázku 2a) alebo vysokou (rebrá v priamke) podľa obrázku 2b). Dbajte na to, aby ste nikdy nerozdrvili suroviny pomocou podnosov. Nakoniec položte podnosy na sušičku a nasadte na ne kryt.
4. Pomocou ovládača teploty nastavte požadovanú teplotu a potom zapnite zariadenie hlavným spínačom. Počas prevádzky sušička cirkuluje teplej vzduch medzi podnosmi a následne vypúšťa odparenú vlhkosť von.
5. Aby sa zabezpečilo rovnomerné sušenie, musia sa podnosy počas sušenia v určitých intervaloch vymieňať. V takýchto prípadoch dbajte na to, aby boli podnosy v spodnej časti umiestnené navrchu, pretože sú nižšie vystavené väčšiemu teplu, takže suroviny rýchlejšie schnú.
6. Po dosiahnutí požadovanej úrovne sušenia otočte volič teploty úplne doľava a potom vypnite zariadenie hlavným spínačom.
7. V sušenej surovine môže zostať 6-10% vlhkosti, čo už nespôsobuje znehodnotenie. Počas sušenia sa mnohé suroviny stávajú kožovitými.
8. Zariadenie používajte nepretržite maximálne 72 hodín, inak môže dôjsť k jeho poškodeniu.
9. Ak sušené potraviny ihneď neskonzumujete, vložte ich do uzatvárateľnej nádoby alebo plastového vrečka a uskladnite na suchom a tmavom mieste.

ČASY SUŠENIA

Pozor! Uvedené teploty a časy sušenia sú len informatívne. Proces môže byť ovplyvnený viacerými faktormi, ako je teplota v miestnosti, vlhkosť vzduchu, hrúbka plátok a rozdielna prirodzená vlhkosť surovín.

Vždy upravte čas a teplotu sušenia podľa svojich potrieb, aby ste dosiahli čo najideálnejší konečný výsledok.

Priprava: Voliteľný, postup pred začiatkom sušenia, ktorý pomáha zachovať farbu a chuť sušenej suroviny počas sušenia, ako aj zlepšuje textúru a zvyšuje trvanlivosť.

Priprava ovocia:

- a. Ovocie namočíme na cca. 2 minúty v zmesi ¼ pohára ovocnej šťavy a 2 pohárov vody

ovocie	priprava	teplota (°C)	čas sušenia (h)
jabko	Ošúpte a odstráňte jadierka. Nakrájajte na kúsky alebo krúžky. Namočte na 2 minúty, nasajte prebytočnú vlhkosť papierom, potom položte na podnos.	50	4-15
banán	Ošúpte a nakrájajte na 3 mm hrubé krúžky.	50	8-38
čerešňa	Stonku odstráňte až vtedy, keď začnete čerešne vykôstkovat'. Kôstky vyberte v polovyschnutom stave.	50	8-34
čučoriedka	Umyte, nakrájajte alebo nechajte vcelku.	50	6-26
datľa	Vykôstkujte a nakrájajte.	50	6-72
figa	Nakrájajte.	50	6-26
hrozno	Umyte. Odstráňte bobule zo strapca a nechajte ich vcelku.	60	8-72
pomarančová kôra	Nakrájajte na pásiky. Po vysušení ich rozdrvte.	70	8-16
broskyňa	Šupku je možné počas sušenia stiahnuť. Odstráňte kôstku a pred sušením ju rozrežte na polovicu alebo na štvrtiny.	60	10-34
hruška	Ošúpte, odstráňte jadierka a nakrájajte.	50	8-30

Priprava zeleniny:

- a. Dusenie nad vriacou vodou, ideálne pre fazuľu, karfiol, špargľu a zemiaky.
b. Pripravenú zeleninu vložte cca. na 3-5 minút do vriacej vody. Po scedení položte na podnos.
c. Zeleninu ponorte do citrónovej šťavy asi na 2 minúty.

zelenina	priprava	teplota (°C)	čas sušenia (h)
kapusta	Očistite a odstráňte vonkajšie listy. Nakrájajte na 3 mm kúsky a stred na 6 mm kúsky.	60	6-14
mrkva	Sušte iba čerstvú a malú mrkvu. Duste alebo varte nad parou do mäkka. Nakrájajte na pásiky alebo kúsky.	60-70	6-12
karfiol	Rozoberte na ružičky. Namočte do osolenej vody a varte nad parou do mäkka.	40	6-16

zeler	Koreň a listy sušte oddelene. Umyte ich, koreň nakrájajte na 6 mm kúsky.	60	6-14
pór	Nakrájajte na krúžky a na krátky čas ponorte do vriacej vody.	45-50	6-10
uhorka	Umyte a ošúpte. Nakrájajte na 3 mm hrubé krúžky.	60	6-18
baklažán	Umyte a nakrájajte na 6-12 mm hrubé krúžky.	45	6-18
cesnak	Rozoberte na strúčiky, ošúpte a nakrájajte.	50	6-16
čierne korenie	Sušte vcelku.	30-40	8-14
huba	Sušte len čerstvé a mladé huby. Nečistoty odstráňte nasucho kefkou. V závislosti od veľkosti položte na podnos nakrájaný alebo celý.	45-50	6-14
cibuľa	Odstráňte vonkajšiu šupku. Nakrájajte na 12 mm hrubé plátky. Počas sušenia niekoľkokrát obráťte.	45-50	8-14
paradajky	Umyte a odstráňte stonku. Ošúpte alebo ponorte do horúcej vody. Rozrežte na polovicu alebo nakrájajte na krúžky.	60	8-24
tekvica	Odstráňte šupku a semienka. Nakrájajte na 5 mm hrubé plátky alebo kúsky. Pečte alebo duste do mäkka.	60	6-18

TECHNICKÉ ÚDAJE

napájanie:	230 V~ / 50 Hz
výkon:	250 W
max. kapacita:	3,5 kg
rozmery prístroja:	310 x 210 x 250 mm
hlučnosť:	68 dB(A)

RO DESHIDRATOR

CARACTERISTICI

deal pentru deshidratarea fructelor, legumelor, ierburilor, semințelor etc. • temperatură reglabilă între 35-70 °C • 5 tăvi stivuibile • greutate maximă de umplere: 3,5 kg • flux de aer intern excelent • indicator de funcționare cu LED

UTILIZARE

1. Pregătiți materiile prime care urmează să fie utilizate (curățare, feliere, înmuierea în lichid etc.). Asigurați-vă că, odată ce a început procesul de uscare, nu se mai adaugă niciun lichid la materiile prime.
2. Așezați materiile prime care urmează să fie deshidratate pe tăvi, având grijă ca bucățile să nu se atingă sau să se suprapună.
3. Așezați tăvile una peste alta. Puneți face acest lucru cu înălțimea redusă a tăvii (nervuri în zigzag), ca în figura 2(a) sau cu înălțimea ridicată a tăvii (nervuri în linie), ca în figura 2(b). Aveți grijă să nu apăsați niciodată tăvile pe ingrediente. În cele din urmă, așezați tăvile pe deshidrator și puneți capacul deasupra.
4. Folosiți selectorul de temperatură pentru a seta temperatura dorită și apoi porniți aparatul cu ajutorul întrerupătorului principal. În timpul funcționării, deshidratorul circulă aer cald între tăvi și apoi evacuează umiditatea evaporată în exterior.
5. Pentru a asigura o deshidratare uniformă, tăvile trebuie schimbate la intervale regulate în timpul perioadei de uscare. Atunci când faceți acest lucru, asigurați-vă că tăvile de jos sunt plasate deasupra, deoarece acestea sunt expuse la mai multă căldură în partea de jos, ceea ce înseamnă că ingredientele se vor usca mai repede.
6. Când se atinge nivelul de deshidratare dorit, rotiți selectorul de temperatură complet spre stânga și apoi opriți aparatul cu ajutorul întrerupătorului principal.
7. Este posibil să mai rămână 6-10% umiditate în materia primă uscată, acest lucru nu va cauza deteriorare. În timpul uscării, multe materii prime capătă aspect de coajă.
8. Nu folosiți aparatul mai mult de 72 de ore la rând, în caz contrar acesta se poate deteriora.
9. Dacă nu se consumă imediat, puneți alimentele uscate într-un recipient sigilabil sau într-o pungă de plastic și depozitați-le într-un loc uscat și întunecat.

TIMPI DE DESHIDRATARE

Atenție! Temperaturile și timpii pentru deshidratare indicați sunt doar cu titlu informativ și pot fi influențați de o serie de factori, cum ar fi temperatura camerei, umiditatea, grosimea felii și conținutul natural variabil de umiditate al materiilor prime.

În toate cazurile, adaptați timpul și temperatura de uscare la nevoile dvs. pentru cel mai bun rezultat posibil.

Pregătire:

Opțional, un proces de preuscare care ajută la păstrarea culorii și aromei materiei prime care urmează să fie uscată în timpul procesului de deshidratare, precum și la îmbunătățirea texturii și creșterea duratei de depozitare.

Prepararea fructelor:

- a. Se înmoaie fructele timp de aproximativ 2 minute într-un amestec de ¼ cană de suc de fructe și 2 căni de apă.

legumă	pregătire	temperatură (°C)	timp de deshidratare (ore)
măr	Se curăță și se îndepărtează partea cu semințele. Se feliază sau se taie în rondele. Se lasă la înmuiat timp de 2 minute, apoi cu hârtie pentru se elimina excesul de umiditate înainte de a le pune în tavă.	50	4-15
banană	Se decojesc și se taie în rondele grosime 3 mm.	50	8-38
cireașă	Îndepărtați codița numai când începeți să îndepărtați sămburii. Sămburii se îndepărtează când sunt pe jumătate uscate.	50	8-34
afine	Se spală și se taie sau se lasă întregi.	50	6-26
curmale	Se curăță de sămburi și se taie în felii.	50	6-72
smochine	Se taie în felii.	50	6-26
struguri	Se spală. Îndepărtați boabele de pe ciorchine și lăsați-le întregi.	60	8-72
coaja de portocală	Se taie în fâșii. Se zdrobesc după uscare.	70	8-16
piersici	Pielea poate fi curățată în timpul uscării. Se curăță de sămburi și se taie în jumătăți sau sferturi înainte de uscare.	60	10-34
pere	Se curăță, se curăță de sămburi și se taie în felii.	50	8-30

Pregătirea legumelor:

- Fierberea la abur peste apă clocotită, ideală pentru fasole, conopidă, sparanghel și cartofi.
- Puneți legumele pregătite în apă clocotită timp de aproximativ 3-5 minute. După ce se scurg, se așează în tavă.
- Se scufundă legumele în suc de lămâie timp de aproximativ 2 minute.

legumă	pregătire	temperatură (°C)	timp de deshidratare (ore)
varză	Se curăță și se îndepărtează frunzele exterioare. Se taie în bucăți de 3 mm și în bucăți de 6 mm la mijloc.	60	6-14
morcovi	Se deshidratează numai morcovii proaspeți și mici. Se fierb la aburi sau se înăbușă până se înmoaie. Se taie în fâșii sau în felii.	60-70	6-12
conopidă	Se taie. Se întorc în apă cu sare și se fierb la aburi până se înmoaie.	40	6-16
țelină	Uscați separat rădăcinile și frunzele. Spălați-le și tăiați rădăcina în bucăți de 6 mm.	60	6-14
praz	Se taie în rondele și se scufundă pentru scurt timp în apă clocotită.	45-50	6-10
castraveți	Se spală și se decojesc. Se taie în inele de 3 mm grosime.	60	6-18
vinete	Se spală și se taie în rondele de 6-12 mm grosime.	45	6-18
usturoi	Se separă în căței, se decojesc și se taie în felii.	50	6-16
piper	Se usucă întregi.	30-40	8-14
ciuperci	Uscați numai ciupercile proaspete și fragede. Îndepărtați impuritățile cu o perie uscată. În funcție de mărime, așezați ciupercile feliate sau întregi în tavă.	45-50	6-14
ceapă	Îndepărtați pielea exterioară. Se taie în felii de 12 mm grosime. Întoarceți de mai multe ori în timpul uscării.	45-50	8-14
roșii	Spălați și îndepărtați codița. Se decojesc sau se scufundă în apă fierbinte. Se taie în jumătate sau se taie în rondele.	60	8-24
dovleac	Îndepărtați pielea și semințele. Tăiați în felii de 5 mm grosime sau în bucăți. Prăjiți sau gătiți la aburi până când se înmoaie.	60	6-18

DATE TEHNICE

alimentare: 230 V~ / 50 Hz
putere: 250 W
capacitate maximă: 3,5 kg
dimensiuni unitate: 310 x 210 x 250 mm
nivel de zgomot: 68 dB(A)

EIGENSCHAFTEN

ideal zum Dörren von Obst, Gemüse, Kräutern, Samen usw. • einstellbare Temperatur zwischen 35-70 °C • 5 stapelbare Platten • max. Füllgewicht: 3,5 kg • hervorragende Innenluftströmung • Funktions-LED

BENUTZUNG

1. Die zu verwendenden Zutaten vorbereiten (reinigen, aufschneiden, in Flüssigkeit tauchen usw.). Darauf achten, dass es verboten ist, nach dem Beginn des Dörrovorgangs weitere Flüssigkeiten zu den Zutaten zu geben.
2. Das zu dörrende Material auf die Platten ablegen, dabei beachten, dass sich die einzelnen Stücke einander nicht berühren und nicht abdecken.
3. Die Platten aufeinander legen. Dies kann mit der in Abbildung 2.a) oder 2.b) gezeigten niedrigen (Zickzackrippen) oder hohen (Reihenrippen) Plattenhöhe geschehen. Darauf achten, dass die Zutaten mit den Platten nie zusammendrücken werden. Schließlich die Platten auf die Darre setzen und mit dem Deckel abdecken.
4. Mittels der Temperaturwahlscheibe die gewünschte Temperatur einstellen und das Gerät mit dem Hauptschalter einschalten. Während des Betriebs zirkuliert die Darre warme Luft zwischen den Platten und gibt die verdunstete Feuchtigkeit nach außen ab.
5. Um einen gleichmäßigen Dörrovorgang zu gewährleisten, müssen die Platten während des Dörrovorgangs in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die unteren Platten nach oben gestellt werden, da sie unten mehr Wärme ausgesetzt sind und sich die Zutaten somit schneller dörren.
6. Nach dem Erreichen des gewünschten Dörriiveaus die Temperaturwahlscheibe vollständig nach links drehen und das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten.
7. Das Dörrmaterial kann noch 6-10 % Feuchtigkeit enthalten, was nicht zum Verderb führt. Während des Dörrens werden viele Rohstoffe häutig.
8. Das Gerät nicht länger als 72 Stunden auf einmal betreiben, da es sonst beschädigt werden kann.
9. Falls die Dörrolebensmittel nicht sofort verbraucht werden, geben Sie diese in einen verschließbaren Behälter oder einen Plastikbeutel und lagern Sie diese an einem trockenen, dunklen Ort.

DÖRRZEITEN

Achtung! Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind nur informativ. Der Vorgang kann von mehreren Faktoren beeinflusst werden, z.B. Raumtemperatur, Luftfeuchte, Dicke der Scheiben bzw. der abweichende natürliche Flüssigkeitsgehalt der Zutaten.

Für das beste Ergebnis die Dörrzeiten und die Temperaturen jeweils zu Ihren Ansprüchen anpassen.

Vorbereitung: Optionales Verfahren vor dem Dörren, das dazu beiträgt, die Farbe und den Geschmack des Rohmaterials während des Dörrens zu erhalten sowie die Textur zu verbessern und die Haltbarkeit zu verlängern.

Vorbereitung des Obstes:

- a. Das Obst ca. 2 Minuten in der Mischung von ¼ Glas Fruchtsaft und 2 Gläser Wasser einweichen lassen

Frucht	Vorbereitung	Temperatur (°C)	Dörrzeit (Stunde)
Apfel	Schälen und das Kernhaus entfernen. Aufschneiden oder in Ringe schneiden. 2 Minuten einweichen, dann mit Papier die überschüssige Feuchtigkeit aufnehmen, bevor auf die Platte gelegt wird.	50	4-15
Banane	Schälen und in 3 mm Ringe schneiden.	50	8-38
Kirsche	Den Halm nur beim Beginn des Entkernens entfernen. Entkernen im halbdörrierten Zustand.	50	8-34
Heidelbeere	Waschen, aufschneiden oder im Ganzen belassen.	50	6-26
Datteln	Entkernen und aufschneiden.	50	6-72
Feige	Aufschneiden.	50	6-26
Traube	Waschen. Weinbeeren von der Traube entfernen und im Ganzen belassen.	60	8-72
Orangenschale	Auf Streifen schneiden. Nach dem Trocknen zerlegen.	70	8-16
Pfirsich	Beim Trocknen abschälen. Entkernen und vor dem Dörren halbieren oder in Viertel schneiden.	60	10-34
Birne	Schälen, entkernen und aufschneiden.	50	8-30

Vorbereitung von Gemüse:

- a. Über kochendem Wasser dämpfen, ideal für Bohnen, Blumenkohl, Spargel und Kartoffeln
- b. Das vorbereitete Gemüse etwa 3-5 Minuten in kochendes Wasser legen. Nach dem Abtropfen auf die Platte legen.
- c. Das Gemüse etwa 2 Minuten lang in Zitronensaft einlegen.

Gemüse	Vorbereitung	Temperatur (°C)	Dörrzeit (Stunde)
Kohl	Reinigen und die äußeren Blätter entfernen. In 3 mm bzw. die Mitte in 6 mm Stücke schneiden.	60	6-14
Rübe	Nur frische und kleine Rüben dörren. Dämpfen oder schmoren, bis sie weich sind. In Streifen oder Scheiben schneiden.	60-70	6-12

Blumenkohl	In Röschen zerlegen. In Salzwasser tauchen und schmoren.	40	6-16
Sellerie	Die Wurzeln und Blätter getrennt dörren. Waschen und die Wurzel in 6 mm Stücke schneiden.	60	6-14
Lauch	In Ringe schneiden und für kurze Zeit in kochendes Wasser tauchen.	45-50	6-10
Gurke	Waschen und schälen. In 3 mm Ringe schneiden.	60	6-18
Aubergine	Waschen und 6 - 12 mm Ringe schneiden.	45	6-18
Knoblauch	In Zehen zerlegen, schälen und aufschneiden.	50	6-16
Pfeffer	Im Ganzen dörren.	30-40	8-14
Pilz	Nur frische und junge Pilze dörren. Die Verunreinigung trocken mit einer Bürste entfernen. Je nach Größe aufgeschnitten oder im Ganzen auf die Platte legen.	45-50	6-14
Zwiebel	Die Außenschale entfernen. In 12 mm Ringe schneiden. Während des Dörrrens mehrmals wenden.	45-50	8-14
Tomate	Waschen und den Stiel entfernen. Schälen oder in heißes Wasser tauchen. Halbieren oder in Ringe schneiden.	60	8-24
Kürbis	Schälen und entkernen. In 5 mm Scheiben schneiden oder zerstückeln. Braten oder schmoren, bis weich wird.	60	6-18

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	230 V~ / 50 Hz
Leistung:	250 W
Max. Kapazität:	3,5 kg
Geräteabmessungen:	310 x 210 x 250 mm
Schallpegel:	68 dB(A)



DEHIDRATOR

OSOBI NE

idealno za dehidraciju voća, povrća, zelenih začina, raznih semenki • podesiva temperatura 35-70°C • 5 tacni koji je postavljaju jedan na drugi • maksimalni kapacitet: 3,5 kg • odlično unutrašnje strujanje vazduha • LED indikator rada

UPOTREBA

1. Pripremite sastojke koje želite da koristite (čišćenje, rezanje, potapanje u tečnost, itd.). Uverite se da se sastojcima više ne dodaje tečnost nakon što je proces sušenja započeo.
2. Stavite sastojke koje želite da osušite na tacne, pazeći da se pojedinačni komadi ne dodiruju ili preklapaju.
3. Složite tacne. To možete učiniti sa niskom visinom ležišta (rebra u cik-cak šablonu) kao što je prikazano na slici 2a) ili visokom (rebra u pravoj liniji) kao što je prikazano na slici 2b). Uverite se da nikada ne lomite sastojke sa tacnama. Na kraju, stavite tacne na sušač i stavite poklopac.
4. Koristite točkić za izbor temperature da podesite željenu temperaturu, a zatim uključite uređaj pomoću glavnog prekidača. Tokom rada, sušara cirkuliše topli vazduh između tacni, a zatim isparenu vlagu ispušta napolje.
5. Da bi se obezbedila ujednačenost sušenja, tacne se moraju menjati u intervalima tokom perioda sušenja. U takvim slučajevima, vodite računa da tacna na dnu budu na vrhu, jer su ispod izložene većoj toploti, pa se sastojci brže osuše.
6. Kada postignete željeni nivo sušenja, okrenite točkić za izbor temperature do kraja ulevo, a zatim isključite uređaj pomoću glavnog prekidača.
7. U sušenoj sirovini može ostati 6-10% vlage, što više ne uzrokuje propadanje. Tokom sušenja, mnoge sirovine postaju kožaste.
8. Koristite uređaj maksimalno 72 sata u isto vreme, inače se može oštetiti.
9. Ako osušenu hranu ne konzumirate odmah, stavite je u posudu koja se može zatvoriti ili plastičnu kesu i čuvajte je na suvom i tamnom mestu.

VREME SUŠENJE

Pažnja! Navedene temperature i vremena sušenja su samo u informativne svrhe. Na proces može uticati nekoliko faktora, kao što su sobna temperatura, vlažnost vazduha, debljina kriški i različit prirodni sadržaj vlage u sirovinama.

Uvek prilagodite vreme sušenja i temperaturu svojim potrebama za najidealniji krajnji rezultat.

Priprema: Opcioni postupak pre početka sušenja, koji pomaže u očuvanju boje i ukusa sirovine koja se suši tokom sušenja, kao i poboljšava teksturu i produžava rok trajanja.

Priprema voća:

- a. Voće potopite oko 2 minute u rastvor ¼ čaše soka od voća i 2 čaše vode

voće	priprema	temperatura (°C)	vreme sušenja (sati)
jabuka	Ogulite, a zatim uklonite omotač semena. Narežite ili isecite na kolutove. Potopite ga 2 minuta, a zatim upijajte višak vlage papirom pre nego što ga stavite na tacnu.	50	4-15
banana	Ogulite i isecite na kolutove debljine 3 mm.	50	8-38
trešnja	Uklonite stabljiku tek kada počnete da vadite koštice. Izrežite ga kada je poluosušeno.	50	8-34
borovnica	Operite, a zatim isecite ili ostavite cele.	50	6-26
urma	Izvadite koštice i isecite.	50	6-72
smokva	Isecite.	50	6-26
grožđe	Operite ga. Uklonite jezgra iz grožđa i ostavite ih cele.	60	8-72
kora narandže	Isecite na trake. Zdrobite je nakon sušenja.	70	8-16
breskva	Kora se može skinuti tokom sušenja. Izrežite joj jezgro, a zatim je isecite na pola ili na četvrtine pre sušenja.	60	10-34
kruška	Ogulite, izrežite jezgro i isecite na kriške.	50	8-30

Priprema povrća:

- Kuvanje na pari iznad kipuće vode, idealno za pasulj, karfiol, špagle i krompir
- Pripremljeno povrće stavite u vrelu vodu oko 3-5 minuta. Nakon filtriranja, stavite ga na tacnu.
- Potopite povrće u limunov sok oko 2 minuta.

povrće	priprema	temperatura (°C)	vreme sušenja (sati)
kupus	Očistite i uklonite spoljne listove. Narežite ga na komade od 3 mm, a sredinu na komade od 6 mm.	60	6-14
šargarepa	Sušite samo svežu šargarepu manjih dimenzija. Kuvati na pari ili dok ne omekša. Traka ili kriška.	60-70	6-12
karfiol	Rastavite na ruže. Operite u slanoj vodi, pa kuvajte na pari dok ne omekša.	40	6-16
celer	Osušite koren i lišće odvojeno. Operite ih, isecite koren na komade od 6 mm.	60	6-14
praziluk	Isecite ga na kolutiće, pa nakratko potopite u klučalu vodu.	45-50	6-10
krastavac	Operite i ogulite. Narežite na kolutove debljine 3 mm.	60	6-18
plavi patlidžan	Operite, isecite na kolutove debljine 6-12 mm.	45	6-18
beli luk	Isecite na kockice, ogulite i narežite.	50	6-16
biber	Sušite ucelo.	30-40	8-14
gljiva	Sušite samo suve sveže i mlade pečurke. Uklonite prijavštinu suvom četkom. U zavisnosti od veličine, stavite ih isečene ili cele na tacnu.	45-50	6-14
luk	Uklonite spoljašnju kožu. Narežite na kriške debljine 12 mm. Okrenite ga nekoliko puta dok se suši.	45-50	8-14
paradajz	Operite i uklonite stabljiku. Ogulite ili potopite u toplu vodu. Prerežite na pola ili na kolutove.	60	8-24
tikvica	Uklonite kožu i semenke. Isecite na kriške debljine 5 mm ili na komade. Pecite ili kuvajte na pari dok ne omekšaju.	60	6-18

TEHNIČKI PODACI

napajanje:..... 230 V~ / 50 Hz
 snaga:..... 250 W
 maks. kapacitet: 3,5 kg
 dimenzije:..... 310 x 210 x 250 mm
 buka:..... 68 dB(A)

SPECIFIKACE

ideální k sušení ovoce, zeleniny, bylinek, semenek apod. • nastavení teploty v rozsahu 35-70 °C • 5 plat umístěných nad sebou • max. hmotnost potravin určených k sušení: 3,5 kg • dokonalé proudění vnitřního vzduchu • LED dioda signalizující provoz

POPIS POUŽÍVÁNÍ

1. Připravte si suroviny určené k sušení (čištění, nakrájení, namočení do tekutiny apod.). Mějte na paměti, že po zahájení procesu sušení je již zakázáno k surovinám přidávat další tekutiny.
2. Na plata umístěte suroviny, které chcete sušit, a přitom dbejte na to, aby se jednotlivé kousky vzájemně nedotýkaly a nepřekrývaly.
3. Plata umístěte nad sebe. To můžete učinit podle vyobrazení na obrázku 2.a) s platy umístěnými blízko na sebou (mřížky umístěné klikatě) nebo podle vyobrazení na obrázku 2.b) s platy umístěnými výše nad sebou (mřížky umístěné v jedné linii). Dbejte na to, abyste platy surovin nerozmačkávali. Nakonec umístěte plata do sušičky a přikryjte víkem.
4. Pomocí kolečka určeného k regulaci teploty nastavte požadovanou teplotu, potom hlavním spínačem zapnete spotřebič. Během sušení může v sušičce mezi jednotlivými platy proudit teplý vzduch, odpařované teplo je poté odváděno ven.
5. Pro zajištění rovnoměrného sušení je zapotřebí občas během sušení plata vzájemně vyměnit. V takovém případě dbejte na to, aby se plata umístěná dole dostala nahoru, protože v horní části sušičky je vyšší teplota a suroviny se vysouší rychleji.
6. Po dosažení požadované úrovně sušení otočte kolečko regulace teploty zcela doleva, potom sušičku vypněte hlavním spínačem.
7. V usušených surovinách může zůstat 6-10% vlhkost, v tomto rozsahu již nezpůsobuje zkázu potravin. V průběhu sušení se na povrchu mnohých surovin vytváří vrstva podobná kůžičce.
8. Sušičku používejte nejednoduše po dobu 72 hodin, jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
9. Pokud nebudete usušené potraviny ihned konzumovat, vložte je do uzavíratelné nádoby nebo plastového sáčku a uchovávejte na suchém, tmavém místě.

DOBA SUŠENÍ

Upozornění! Uvedená teplota a doba sušení jsou jen informativní. Proces může být ovlivněn více faktory, například teplotou v místnosti, relativní vlhkostí vzduchu, tloušťkou nakrájených surovin, respektive odlišným obsahem vlhkosti v surovinách.

Dobu sušení a teplotu v každém případě přizpůsobte svým požadavkům, za účelem dosažení co nejlepších výsledků.

Příprava: Jako opcí můžete před zahájením sušení provést proces, který během sušení pomáhá zachovat barvu a chuť usušených potravin, zlepšuje konzistenci a prodlužuje dobu trvanlivosti.

Příprava ovoce:

- a. Ovoce namočte na dobu přibližně 2 minut do směsi tvořené ¼ sklenice ovocné šťávy a 2 skleniček vody.

ovoce	příprava	teplota (°C)	doba sušení (hodiny)
jablka	Jablka zbavte slupky a odstraňte jádřínek. Jablka nakrájejte na plátky nebo na kolečka. Plátky namočte na 2 minuty, potom papírovou utěrkou odstraňte přebytečnou vodu předtím, než plátky položíte na plato.	50	4-15
banány	Oloupejte, potom nakrájejte na kolečka silná 3 mm.	50	8-38
třešně	Stopky třešní odstraňte až při odstraňování pecek. Pecky odstraňujte v polosuchém stavu.	50	8-34
borůvky	Ovoce omyjte, potom nakrájejte nebo je nechte celé.	50	6-26
datle	Vypeckujte, potom nakrájejte na plátky.	50	6-72
fíky	Nakrájejte na plátky.	50	6-26
hroznové víno	Ovoce omyjte. Bobule sejměte z jednotlivých hroznů a ponechte je v celém stavu.	60	8-72
pomerančová kůra	Nakrájejte na proužky. Po usušení rozlámejte na kousky.	70	8-16
broskve	Během sušení můžete stáhnout slupku. Vypeckujte, před sušením rozkrojte na dvě poloviny nebo na čtvrtky.	60	10-34
hrušky	Oloupejte, vypeckujte a nakrájejte na plátky.	50	8-30

Příprava zeleniny:

- a. Napaření nad vroucí vodou, ideální pro fazole, květák, chřest a brambory.
- b. Připravenou zeleninu vložte na dobu 3-5 minut do vroucí vody. Po odkapání vody umístěte na plato.
- c. Zeleninu namočte na přibližně 2 minuty do citronové vody.

zelenina	příprava	teplota (°C)	doba sušení (hodiny)
hlávkové zelí	Zelí očistěte a odstraňte vnější listy. Nakrájejte na kousky silné 3 mm, prostředek pak na kousky silné 6 mm.	60	6-14

mrkev	Sušte jen čerstvé, menší kousky mrkve. Mrkev povarte v páře nebo poduste doměkka. Nakrájejte na proužky nebo plátky.	60-70	6-12
květák	Květák rozeberte na jednotlivé růžičky. Namočte do slané vody, potom poduste doměkka.	40	6-16
celer	Kořeny a listy sušte odděleně. Omyjte, kořeny nakrájejte na plátky silné 6 mm.	60	6-14
pórek	Nakrájejte na kolečka, potom na krátkou dobu namočte do vroucí vody.	45-50	6-10
okurky	Okurky omyjte a oloupejte. Nakrájejte na kolečka silná 3 mm.	60	6-18
lilek	Omyjte, potom nakrájejte na kolečka silná 6-12 mm.	45	6-18
česnek	Rozeberte na stroužky, oloupejte a nakrájejte na plátky.	50	6-16
hrách	Sušte vcelku.	30-40	8-14
houby	Sušte výhradně čerstvé a mladé houby. Nečistoty odstraňte zasucha, pomocí kartáčku. V závislosti na velikosti hub je pokládejte na plato nakrájené na plátky nebo vcelku.	45-50	6-14
cibule	Odstraňte vnější slupku. Cibuli nakrájejte na plátky silné 12 mm. Během sušení několikrát obraťte.	45-50	8-14
rajčata	Omyjte a odstraňte část stonku. Oloupejte nebo namočte do horké vody. Rozkrojte napůl nebo nakrájejte na kolečka.	60	8-24
dýně	Odstraňte slupku a semínka. Nakrájejte na plátky silné 5 mm nebo na kousky. Upečte nebo napařte doměkka.	60	6-18

TECHNICKÉ PARAMETRY

napájení:	230 V~ / 50 Hz
příkon	250 W
max. kapacita:	3,5 kg
rozměry spotřebiče:	310 x 210 x 250 mm
hlučnost:	68 dB(A)



KARAKTERISTIKE

idealno za sušenje voća, povrća, biljki, sjemenki itd. • podesiva temperatura između 35-70°C • 5 ladicica za slaganje • max. težina punjenja: 3,5 kg • odličan unutarnji protok zraka • LED indikacija rada

KORIŠTENJE

1. Pripremite sastojke koje želite koristiti (čišćenje, rezanje, umakanje u tekućinu itd.). Uvjerite se da se sastojcima ne dodaje više tekućine nakon što se proces sušenja započeo.
2. Stavite sastojke koje želite osušiti na ladicice, pazeci da se pojedinačni komadi ne dodiruju ili preklapaju.
3. Posložite ladicice. To možete učiniti na nisku visinu ladicica (rebra u cik-cak uzorku) kao što je prikazano na slici 2a) ili visoku (rebra u ravnoj liniji) kao što je prikazano na slici 2b). Pazite da sirovine nikada ne zgnječite ladicama. Na kraju ladicice stavite na sušilicu i prekrijte ih poklopcem.
4. Pomoću regulatora temperature postavite željenu temperaturu, zatim uključite uređaj pomoću glavnog prekidača. Tijekom rada, sušilica cirkulira topli zrak između ladicica, a zatim otpušta isparenu vlagu van.
5. Kako bi se osiguralo ravnomjerno sušenje, ladicice se moraju mijenjati u intervalima tijekom perioda sušenja. U takvim slučajevima pripremite da donje ladicice stavite gore jer su dolje izložene većoj toplini pa se sirovine brže suše.
6. Nakon postizanja željene razine sušenja, okrenite regulator temperature do kraja ulijevo, zatim isključite uređaj pomoću glavnog prekidača.
7. U osušenoj sirovini može ostati 6-10% vlage, to više ne uzrokuje kvarenje. Tijekom sušenja mnoge sirovine postaju kožaste.
8. Uređaj može raditi maksimalno 72 sata odjednom, inače se može oštetiti.
9. Ako sušenu hranu ne konzumirate odmah, stavite je u posudu koja se može zatvoriti ili plastičnu vrećicu i čuvajte na suhom, tamnom mjestu.

VRIJEMENA SUŠENJA

Pažnja! Navedene temperature i vremena sušenja služe samo u informativne svrhe. Na proces mogu utjecati nekoliko činjenica, poput sobne temperature, vlažnosti zraka, debljine kriški i različitih sadržaja prirodne vlage u sirovinama.

Vrijeme i temperaturu sušenja uvijek prilagodite svojim potrebama za najidealniji krajnji rezultat.

Priprema: Opcionalni postupak prije početka sušenja, koji pomaže u očuvanju boje i okusa sirovine koja se suši tijekom sušenja, te poboljšava teksturu i produljuje rok trajanja.

Priprema voća:

a. Namočite voće za otpr. 2 minute u mješavinu ¼ čaše voćnog soka i 2 čaše vode

voće	priprema	temperatura (°C)	vrijeme sušenja (sati)
jabuka	Ogulite i potom uklonite ovojnicu. Narežite ili secite je na kolutove. Namočite je za 2 minute, a zatim papirom upijte višak vlage prije nego što je stavite na ladicu.	50	4-15
banana	Ogulite i narežite je na kolutove debljine 3 mm.	50	8-38
trešnja	Peteljku uklonite tek kad počnete vaditi koštice. Izvadite košticu kad je napola osušena.	50	8-34
borovnica	Operite pa narežite ili ostavite cijele.	50	6-26
datumi	Izvadite košticu pa narežite.	50	6-72
smokva	Narežite.	50	6-26
grožđe	Operite. Izvadite koštice iz grozda i ostavite ih cijele.	60	8-72
kora od narandže	Narežite na trakice. Zdrobite nakon sušenja.	70	8-16
breskva	Tijekom sušenja kora se može skinuti. Izvadite košticu, zatim je prerežite na pola ili na četvrtine prije sušenja.	60	10-34
kruška	Ogulite, izvadite koštice i narežite na kriške.	50	8-30

Priprema povrća:

- a. Kuhanje na pari nad kipuće vode, idealno za grah, karfiol, šparoge i krumpir
 b. Pripremljeno povrće stavite u kipuću vodu oko 3-5 minuta. Nakon filtriranja stavite na ladicu.
 c. Povrće umočite u limunov sok za oko 2 minute.

povrće	priprema	temperatura (°C)	vrijeme sušenja (sati)
kupus	Očistite i uklonite vanjske listove. Narežite ga na komade od 3 mm, a sredinu na komade od 6 mm.	60	6-14
mrkva	Sušite samo svježe i male mrkve. Kuhajte na pari dok ne omekša. Ogulite ili narežite.	60-70	6-12
karfiol	Razdjelite ga na ruže. Uronite u slanu vodu i zatim kuhajte na pari dok ne omekša.	40	6-16
celer	Korijen i listove osušite odvojeno. Operite ih, korijen narežite na komade od 6 mm.	60	6-14
poriluk	Narežite ga na kolutiće, pa kratko uronite u kipuću vodu.	45-50	6-10
krastavac	Operite i ogulite. Narežite na kolutove debljine 3 mm.	60	6-18
patlidžan	Operite, narežite na kolutove debljine 6-12 mm.	45	6-18
češnjak	Razdjelite na kriške, ogulite i narežite.	50	6-16
biber	Sušite cijelog.	30-40	8-14
gljiva	Sušite samo svježe i mlade gljive. Uklonite prljavštinu suhom četkom. Ovisno o veličini, stavite ih isječenih ili cijelih na ladice	45-50	6-14
luk	Uklonite vanjsku kožu. Narežite na ploške debljine 12 mm. Okrenite ih nekoliko puta dok se suše.	45-50	8-14
paradajz	Operite i uklonite peteljku. Ogulite ili uronite u vruću vodu. Prepolovite ili narežite na kolutove.	60	8-24
bundeva	Uklonite kožu i sjemenke. Narežite na ploške debljine 5 mm ili narežite na komade. Pecite ili kuhajte na pari dok ne omekša.	60	6-18

TEHNIČKI PODACI

napajanje: 230 V~ / 50 Hz
 snaga: 250 W
 max. kapacitet: 3,5 kg
 veličina uređaja: 310 x 210 x 250 mm
 razina buke: 68 dB(A)

Producer / gyártó / výrobca / producător / proizvođač / výrobce / proizvođač / producent:
SOMOGYI ELEKTRONIC® • H – 9027 • Győr, Gesztenyefa út 3. • www.somogyi.hu

Distribútor: **SOMOGYI ELEKTRONIC SLOVENSKO s. r. o.**
Ul. gen. Klapku 77, 945 01 Komárno, SK • Tel.: +421/0/35 7902400 • www.somogyi.sk

Distributor: **S.C. SOMOGYI ELEKTRONIC S.R.L.**
J12/2014/13.06.2006 C.U.I.: RO 18761195
Cluj-Napoca, județul Cluj, România, Str. Prof. Dr. Gheorghe Marinescu, nr. 2, Cod poștal: 400337
Tel.: +40 264 406 488, Fax: +40 264 406 489 • www.somogyi.ro

Uvoznik za SRB: **ELEMENTA d.o.o.**
Jovana Mikića 56, 24000 Subotica, Srbija • Tel: +381(0)24 686 270 • www.elementa.rs
Zemlja uvoza: Mađarska • Zemlja porekla: Kina • Proizvođač: Somogyi Elektronik Kft.

Uvoznik za HR: **ZED d.o.o.**
Industrijska c. 5, 10360 Sesvete, Hrvatska • Tel: +385 1 2006 148 • www.zed.hr
Uvoznik za BiH: **DIGITALIS d.o.o.**
M.Spahе 2A/30, 72290 Novi Travnik, BiH • Tel: +387 61 095 095 • www.digitalis.ba
Proizvođač: Somogyi Elektronik Kft, Gesztenyefa ut 3, 9027 Győr, Mađarska

