

# optimum

## *SUSZARKA SPOŻYWCZA RK-0133*



<b>PL</b>	Instrukcja obsługi .....	4
<b>UK</b>	Operating Instructions .....	9

# KARTA GWARANCYJNA

NR .....

Ważna wraz z dowodem zakupu  
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

**Nazwa sprzętu:** SUSZARKA SPOŻYWCZA

**Typ, model:** RK-0133

**Nr fabryczny:** .....

**Data sprzedaży:** .....

**Rachunek nr:** .....

.....  
*pieczętka i podpis sprzedawcy*

**SERWIS ARCONET**  
ul. Grobelnego 4  
05-300 MIŃSK MAZOWIECKI  
tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22  
LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: [www.arconet.pl](http://www.arconet.pl)



**Expo-service Sp. z o.o.**  
00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/22, Polska  
tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885  
[AGD@expo-service.com.pl](mailto:AGD@expo-service.com.pl)  
[www.optimum.hoho.pl](http://www.optimum.hoho.pl)

*Adres do korespondencji:*  
Expo-service Sp. z o.o.  
05-300 Mińsk Mazowiecki  
ul. Grobelnego 4

## WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
  - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
  - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie "naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
  - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
  - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
    - samodzielnych napraw
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
  - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
  - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
  - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Szanowny Kliencie,

Prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed podłączeniem urządzenia do zasilania, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia w wyniku nieprawidłowego użycia. Prosimy zwrócić szczególną uwagę na zalecenia dotyczące bezpieczeństwa. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

- Urządzenie należy ustawić na powierzchni odpornej na ciepło, bądź użyć podkładki (płytki ceramicznej itp.). Podczas pracy urządzenia jego powierzchnie dostępne dla użytkownika mogą osiągać WYSOKĄ temperaturę.
- Używać urządzenia na płaskiej, twardej i równej powierzchni, z której urządzenie nie może spaść.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- **UWAGA!** Urządzenie nie może być włączone przez dłużej niż 40 godzin. Po upływie 40 godzin wyłącz urządzenie. Następnie należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i przed ponownym włączeniem urządzenia odczekać co najmniej 2 godziny, aby mogło ono ostygnąć.
- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować uszkodzenie ciała i obrażenia użytkownika.
- Korzystaj z urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem i zawsze postępuj zgodnie z instrukcją obsługi.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia, przed montażem, demontażem i przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Trzymaj podstawę zasilania z dala od wody. Nie włączaj urządzenia, jeśli jego powierzchnie są mokre. Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie stawiaj sit z ociekającymi wodą produktami na podstawie wentylacyjno-grzejnej.
- W przypadku zalania wodą wewnętrznych elementów elektrycznych, podstawy wentylacyjno-grzejnej, przed ponownym włączeniem suszarki do sieci dokładnie je wysusz.
- Do mycia obudowy podstawy wentylacyjno-grzejnej nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: podziały, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem elektrycznym, wtyczką, po upuszczeniu urządzenia lub z innymi uszkodzeniami. Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Urządzenie powinni naprawiać wyłącznie wykwalifikowani specjaliści.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej i psychicznej, lub nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, ale wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym zrozumiałym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia.
- Należy zapewnić aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie urządzenia oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i zapewni się nad nimi odpowiedni nadzór.
- Urządzenie wraz z przewodem przyłączeniowym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.



- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- Urządzenia nie wolno wyłączać z gniazdka sieciowego przez pociąganie za przewód zasilający – grozi to uszkodzeniem przewodu / gniazdka zasilającego.. Przewód z gniazdka odłącz ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Przewodu zasilającego nie prowadź w pobliżu gorących powierzchni albo przez ostre przedmioty. Nie kładź na przewodzie zasilającym ciężkich przedmiotów, umieść go tak, aby nie można było po nim chodzić ani potykać się o kabel. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych. Nie korzystaj z niego w środowisku przemysłowym ani na zewnątrz!
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Urządzenia nie stawiaj na kuchence elektrycznej lub gazowej lub w jej pobliżu, nie umieszczaj go w bliskości otwartego ognia oraz innych urządzeń i aparatów, które są źródłem ciepła.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub nie są przeznaczone do tego urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy użyciu zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- **Uwaga:** Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem, nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie, należy chronić je przed kontaktem z deszczem, wilgocią lub innymi cieczami.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w pobliżu wanien, umywalk ani innych przedmiotów zawierających wodę lub inne ciecze. Nie wolno umieszczać urządzenia na wilgotnych lub mokrych powierzchniach.



#### PRZED UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem przetrzeć wszystkie części urządzenia. Oczyszczyć każdą z tacek lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można użyć środka czyszczącego. Nie wolno myć KORPUSU urządzenia w zmywarce ani zanurzać go w wodzie lub innych cieczach!!!
- Upewnij się, że urządzenie jest suche przed próbą suszenia żywności.
- Upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zamontowane i są w dobrym stanie!

#### PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI DO OBRÓBKII TERMICZNEJ

W przeciwieństwie do owoców w puszkach, podczas procesu suszenia nie dodaje się dodatkowo cukru (chyba że użytkownik doda cukier jako dodatek opcjonalny, może to czasami dać gorzki smak). Ważne jest, aby postępować zgodnie z tymi

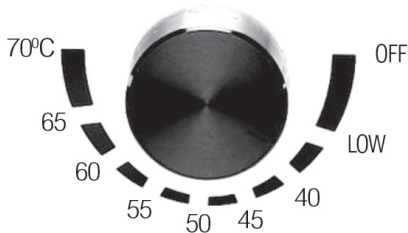
podstawowymi wytycznymi, aby uzyskać jak najlepszy efekt wysokiej jakości produktów:

- Zawsze upewnij się, że produkty przeznaczone do suszenia są świeże i dobrej jakości.
- Nie używaj nadmiernie dojrzałych lub gnijących owoców i warzyw.
- Niektóre owoce, takie jak jabłka, gruszki i morele są poddawane wstępnej obróbce w celu spowolnienia utraty witamin, a także zapobiegania przebarwieniom. Zawsze dokładnie myj żywność, aby upewnić się, że nie zawiera brudu, bakterii i innych szkodliwych substancji.
- Wszelkiego rodzaju produkty żywnościowe należy tak pokroić, aby swobodnie mieściły się między równo ułożonymi sitami.
- Opcjonalne jest obieranie owoców i warzyw przed suszeniem – zależy to od osobistych preferencji

- Warzywa o długim czasie gotowania wymagają sparzenia parą lub zblanszowania przed suszeniem.

## UŻYCIE SUSZARKI

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej powierzchni. Upewnij się, że przewód zasilający jest tylko w niewielkiej odległości od źródła zasilania.
2. Przygotuj i pokrój składniki zgodnie z instrukcją. Umieścić oczyszczoną żywność na tackach. Nie wolno nadmiernie obciążać tacek – żywność nie może wystawać poza nie.
3. Napelnione produktami sita ustaw w pozycji rozłożonej na podstawie wentylacyjno-grzejnej i przykryj pokrywą. Aby rozłożyć sita należy obrócić je względem siebie tak aby powstała między nimi szczelina. **Regulowana wysokość sit 2,5-4,5 cm** – pozwala na dopasowanie wysokości sita do suszonych produktów np. całych kapeluszy grzybów.  
**Tace powinny być podczas suszenia zmieniane, w celu zapewnienia równomiernego wysuszenia zawartości. Tace najbliższej dna poddane są najsilniejszemu działaniu ciepła – tu suszenie odbywa się najszybciej.**
4. Włącz główny włącznik zasilania elektrycznego.
5. Ustawić temperaturę suszenia. Wysokość zalecanej temperatury suszenia jest zależna od grubości produktów – dla produktów cienkich zalecana jest niska temperatura, zaś dla produktów grubszych wyższa. Temperatura suszenia może być zmieniana w trakcie procesu suszenia.
6. Po zakończeniu pracy wyłącz suszarkę przelącznikiem ustawiając go w pozycję OFF.



## TEST SUCHOŚCI

Suszenie jest najstarszą metodą utrwalaania żywności, Świeże owoce zawierają 80-95% wody. Suszenie polega na ich odwodnieniu. Dzięki odparowaniu 60-70% wody suszone produkty uzyskują trwałość.

- Owoce ususzone powinny być elastyczne, kiedy się łamią, oznacza to, że były suszone zbyt długo, a jeśli zlepiają się przy nacisku to znaczy, że czas suszenia był zbyt krótki. Smak i zapach powinny zostać charakterystyczny dla poszczególnych rodzajów owoców. Częstym problemem jest zbyt długi czas suszenia, może to prowadzić do złego smaku, a owoce mają mniejszą wartość odżywczą.
- Warzywa powinny być kruche, niezależnie od tego, jaka mają teksturę. Trzeba uważać, by nie ustawić na początku zbyt wysokiej temperatury, ponieważ wtedy suszone warzywa stracą nagle zbyt wiele wody.

- Dobrze wysuszone grzyby poznasz po tym, że lekko naciśnięte będą się ugiąć, natomiast dopiero naciśnięte mocno łamać.

## PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

- Przed schowaniem suszonej żywności poczekać, aż ostygnie.
- Przechowywanie żywności w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu wydłuża jej okres przydatności.
- Po umieszczeniu żywności w odpowiednim pojemniku usunąć z niego jak najwięcej powietrza i szczelnie zamknąć.
- Optymalna temperatura przechowywania wynosi maksymalnie 15°C.
- Nie wolno przechowywać żywności w metalowych pojemnikach.
- Unikać pojemników, które przepuszczają powietrze lub są nieszczelnie zamknięte.
- Każdego tygodnia po suszeniu sprawdzać zawartość wilgoci w suszonej żywności. Jeśli wilgoć jest widoczna, poddać żywność ponownemu, dłuższemu suszeniu, aby zapobiec jej zepsuciu.
- Aby zapewnić najwyższą jakość suszonych owoców, warzyw, ziół, orzechów i pieczywa, przechowywać te produkty w lodówce lub zamrażarce przez okres nie dłuższy niż rok.
- Maksymalny czas przechowywania suszonego mięsa, drobiu i ryb wynosi 3 miesiące w przypadku lodówki i rok w przypadku zamrażarki.
- Nie spożywaj owoców i warzyw, które wykazują oznaki zepsucia.

## PONOWNE NAWADNIANIE WYSUSZONYCH PRODKTÓW:

Żywność, która została wysuszona, może być ponownie nawodniona, może to być wykonywane na 3 sposoby:

- Warzywa i owoce można umieścić w pojemniku na żywność, zalać zimną wodą i pozostawić w lodówce na 2-6 godzin.
- Warzywa i owoce można również nawadniać poprzez umieszczenie na 5-10 min. we wrzącej wodzie.
- Można również nawadniać owoce i warzywa, gotując je. Nie dodawaj przypraw ani cukru podczas tego procesu.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA!** Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie z sieci elektrycznej i odczekaj aż ostygnie, po czym zdemontuj wszystkie sita.

**Nie zanurzaj w wodzie ani innych płynach podstawy suszarki.**

1. Sita oraz pokrywę umyj w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem detergentu. Po umyciu dokładnie osusz je. Sita można myć w zmywarce do naczyń.
2. Podstawę suszarki przetrzyj wilgotną ściereczką, po czym wytrzyj do sucha.
3. Trudne do usunięcia zabrudzenia możesz likwidować, pocierając je delikatnie miękką szczoteczką.
4. Nie używaj rozpuszczalników, silnych detergentów oraz

ostrzych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obudowę urządzenia.

5. Jeżeli nie będziesz korzystać z urządzenia przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Do przechowywania urządzenia możesz (po jego wcześniejszym rozebraniu) wykorzystać jego karton transportowy.

#### DANE TECHNICZNE:

- Moc 520 W
- Przeznaczona do szybkiego suszenia grzybów, warzyw, owoców, mięsa i ziół.
- Płynna regulacja temperatury suszenia w zakresie 40-70 °C
- 4 przezroczyste sita o średnicy 31 cm
- Napięcie: 220–240 V ~, 50/60 Hz

#### EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci” umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.



**Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne** powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 2,56 kg

### TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA

OWOC	PRZYGOTOWANIE	STOPIEŃ WYSUSZENIA	ORIENTACYJNY CZAS SUSZENIA
Jabłka	Obrać, wydrążyć i pokroić w plasterki. Na 2 minuty zanurzyć w marynacie. Odsączyć i ułożyć na sitach.	Giętkie	4-15 godzin
Morele	Pokroić na połówki lub ćwiartki i suszyć. Aby zachować ładny kolor zanurzyć na krótko w marynacie.	Giętkie	8-36 godzin
Ananas (świeży)	Obrać, pokroić w plasterki lub kostkę.	Twarde	6-36 godzin
Ananas (z puszkii)	Odcedzić i osuszyć a następnie ułożyć na sitach.	Giętkie	6-36 godzin
Śliwki	Umyć, pozostawić w całości lub przepołowić i usunąć pestki.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godzin
Rabarbar	Suszyć tylko miękkie łodygi.	Chrupiące	4-16 godzin
Banany	Obrać i pokroić na 3mm kawałki.	Zawilgocenie niewidoczne	5-25 godzin
Truskawki	Umyć i pokroić na 9mm kawałki.	Twarde	5-25 godzin
Wiśnie	Wiśnie należy wypestkować przed suszeniem.	Twarde	6-36 godzin
Szczypiorek	Posiekać i rozłożyć na sitach.	Kruche	4-10 godzin
Żurawiny	Dokładnie umyć i pozostawić w całości.	Zawilgocenie niewidoczne	4-20 godzin
Winogrono (rodzynki)	Umyć, usunąć ogonki i pozostawić w całości.	Giętkie i twarde	6-36 godzin
Nektarynki	Usunąć pestki i skórkę. Pokroić na połówki lub w ćwiartki.	Giętkie	6-24 godzin
Skórka pomarańczowa	Obraną skórkę z pomarańczy pociąć na paski i rozłożyć na sitach. Zetrzeć na tarce dopiero po wysuszeniu.	Kruche	6-15 godzin
Brzoskwinie	Postępować jak z nektarynami.	Giętkie i twarde	5-24 godzin
Gruszki	Obrać i wydrążyć gniazdo nasienne. Pokroić w plasterki, połówki lub ćwiartki.	Giętkie i twarde	5-24 godzin

WARZYWO	PRZYGOTOWANIE	STOPIEŃ WYSUSZENIA	ORIENTACYJNY CZAS SUSZENIA
Serca karczochów	Pokroić serca na kawałki o grubości 3mm. Gotować 5-8 minut w wodzie z dodatkiem soku z cytryny, odsączyć.	Krucze	4-12 godzin
Szparagi	Umyć i pokroić na 2,5 cm kawałki. Najlepiej do suszenia nadają się końcówki szparagów. Pozostałe części wysuszone i pokruszone są znakomitą przyprawą.	Krucze	4-10 godzin
Pieczarki	Wybrać pieczarki o zawiniętych pod spód kapeluszach, oczyścić z pachu lub obrać. Suszyć pokrojone lub w całości.	Twarde i kruche	3-10 godzin
Grzyby	Oczyścić z pachu, posiekać lub suszyć w całości.	Twarde i kruche	3-15 godzin
Pietruszka	Ułożyć listki na sitach.	Krucze	2-10 godzin
Fasolka (zielona lub żółta)	Pokroić na kawałki 2,5 cm. Blanszować, aż stanie się szklista. Mieszać podczas suszenia przekładając warzywa ze środka tacy na jej skraj i odwrotnie.	Krucze	4-14 godzin
Burak	Przyciąć, umyć, usunąć wierzchołki, przyciąć korzonki, obrać, pokroić, a następnie zblanszować.	Krucze	4-12 godzin
Brukselka	Odciać brukselki z łodyg i przeciąć na pół.	Krucze	5-15 godzin
Marchew	Do suszenia wybrać tylko młode kruche korzenie. Gotować na parze, aż będą miękkie, pokroić w plasterki lub kostkę, a następnie odsączyć.	Twarde	4-12 godzin
Seler naciowy	Odciać łodygi liści i dokładnie umyć. Łodygi pokroić na 6mm kawałki. Ponieważ liście schną szybciej należy je usunąć, kiedy będą już wysuszone. Pokruszone można stosować do zup.	Krucze	4-12 godzin
Cebula i por	Obrać i pokroić na plasterki, kawałki lub posiekać. Kilkakrotnie mieszać w trakcie suszenia.	Krucze	2-10 godzin
Pasternak	Do suszenia przygotowujemy tak samo jak marchew.	Twarde	4-12 godzin
Groszek	Używać tylko słodkich, kruchych odmian. Wyłuskać i delikatnie blanszować przez 3-5 minut, a następnie odsączyć.	Twarde	4-12 godzin



To prevent damage please read this manual carefully before you use the appliance and keep for future reference.

## SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTING MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USE OR PUT THE APPLIANCE ON TO THE HEAT-RESISTANT SURFACE TO AVOID POSSIBLE DAMAGE.



- Do not work the appliance longer than 40 hours running. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance unplug the appliance and let it cool down.
- Improper use of the appliance can cause damage and injury to the user.
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when it is not in use.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if its surfaces are wet.
- Do not use appliance with damaged electric cord, plug, after appliance is dropped or with other damages. If it has happened contact service center.
- Do not allow children to play near the appliance when in use.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never yank cord to disconnect from outlet, instead grasp plug and pull to disconnect.
- This appliance is for domestic use only.
- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Put the appliance only on to the flat surface.
- This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING!** Never let children play with plastic film or bags. Choking/ asphyxiation hazard! Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- Keep your children safe: do not leave any parts of the pack aging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
- Do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter or become a hazard.

### BEFORE FIRST TIME USE

- Clean all parts of the appliance with a damp cloth.
- Ensure that the appliance is dry before attempting to dehydrate food.
- Make sure that all parts are fitted correctly and are in working condition.

### PREPARING THE FOOD

Unlike tinned fruit there is no extra sugar added during the dehydrating process (unless the user adds sugar as an optional extra, this can sometimes produce a bitter taste) it is important to follow these basic guide lines to produce the best quality food:

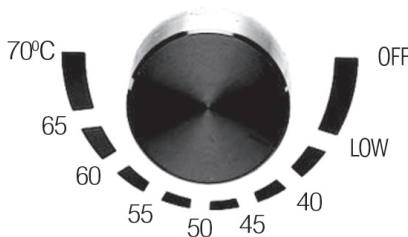
- Always ensure that the food is in date and of good quality.
- It is best to use tree-ripened fruits as they contain the highest natural sugar content.
- Do not use over-ripe or rotting fruits and vegetables, if the food has bruised or discoloured parts, please remove the discoloured section before dehydrating.
- Some fruits such as apples, pears and apricots are pre-treated to slow the loss of vitamins and also to prevent discolouring. Always thoroughly wash food to ensure it does not contain dirt, bacteria and other harmful substances.
- It's optional to peel fruit and vegetables before drying them. The peel can become tough during the drying process; however it is down to your personal preference.
- It may be necessary to steam/ blanch vegetables before drying them, this is due to the different textures of the vegetables.

### ASSEMBLING THE DEHYDRATOR

1. Place the appliance on a smooth, level table. Ensure that the power cord is only a short distance away from the electrical supply.
2. Prepare and cut ingredients as instructed. Place on the dehydrating trays or onto the dehydrator sheets as required.
3. Stack the dehydrating trays onto the main body of the appliance. Ensure that all of the trays are fitted correctly to the main body of the appliance and the trays are evenly stacked.
4. Turn the main switch of the electrical power supply on.

**Important!** It is recommended to change the tray during use.

### SETTING THE TEMPERATURE AND TIME



### DRYNESS TEST

- Fruits, if dried properly, should have a pliable and leathery texture with little moisture (less than 20%). It is a frequent problem that people over dry fruit, this can lead to a poor taste and the fruit having less nutritional value. Therefore to achieve the best possible taste from dehydrated food ensure the correct drying time is followed.
- Vegetables should be chewy and brittle however different vegetables can vary in texture.

### STORAGE OF FOODS

It is vital to store dehydrated food correctly in order to maintain the quality and taste of the product. Ensure that all dried foods are stored in a cool dark place; the cooler the food is kept the longer the optimal quality will be maintained.

- If it is possible please store the food in a refrigerator or freezer, alternatively you can store dried foods in a cool place in your home.
- Be aware that light causes the quality and nutritional value of the food to deteriorate.
- When storing the food it is recommended to store it in a sealed bag or a darkened container.

### STORING FOODS

The naturally high sugar and acid content contained in many fruits allows them to be stored for longer periods of time. When packaged and stored correctly most fruit can last for about a year whilst vegetables can be stored for up to about 6 months.

Do not consume fruits and vegetables that show any signs of deterioration.

### RE-HYDRATING FOODS

Foods that have been dehydrated can be re-hydrated in water, this can be performed in 3 ways:

- Fruits and vegetables can be soaked in water for 2-6 hours, ensure that they are refrigerated during this process.
- They can be soaked in boiling water for 5-10 minutes until they have reached the desired consistency.
- You can also re-hydrate fruits and vegetables by cooking them. Do not add seasoning or sugar during this process. A good general rule is to use 2 cups of water to the fruit and allow it to stew.

### CLEANING AND MAINTENANCE

- The dehydrator trays are dishwasher safe.
- Do not for any reason immerse the main unit in water or any other liquid. Clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly before storage.
- Store the appliance in a clean, damp free environment preferably in its original packaging.

**TECHNICAL DATA:**

- 520 W power
- Designed for quick drying of mushrooms, vegetables, fruits, meat and herbs
- Smooth regulation of the drying temperature in the range of 40-70 °C
- 4 transparent trays with a diameter of 31 cm
- Voltage: 220–240 V ~, 50/60 Hz

**ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION**

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device



cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.

**Obsolete or broken-down electrical device** should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 2,56 kg e

TABLE OF RECOMMENDED DEHYDRATION TIMES

Fruit	Preparation	Dryness Test	Approx. (Hours)
Apples	Pare, core and cut slices or rings	pliable	4-15 hours
Apricots	Clean, cut in halves or in slices	pliable	8-36 hours
Berries	Cut strawberries into 3/8-inch slices, other berries whole	no moisture	8-26 hours
Bananas	Peel and cut into 1/8-inch slices	crisp	5-25 hours
Cranberries	Chop or leave whole	pliable	6-26 hours
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	leathery	6-36 hours
Dates	Pit and slice	leathery	4-10 hours
Figs	Slice	leathery	6-26 hours
Grapes	Leave whole	pliable	6-36 hours
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	pliable	6-24 hours
Orange Rind	Peel in long strips	brittle	6-15 hours
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	pliable	5-24 hours
Pears	Peel and slice	pliable	5-24 hours
VEGETABLE	PREPARATION	DRYNESS TEST	Approx. (Hours)
Artichokes hearts	Cut into 1/3-inch strips. Boil about 10 minutes	brittle	4-12 hours
Asparagus	Cut into 1-inch pieces. Tips yield better product	brittle	4-10 hours
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole	leathery	3-15 hours
Broccoli	Trim and cut. Steam tender, About 3 to 5 min.	brittle	6-20 hours
Beans	Cut and steam blanch until translucent	brittle	4-14 hours
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots. Slice	brittle	4-12 hours
Brussels	Cut sprouts from stalk Cut in half lengthwise	crispy	5-15 hours
Carrots	Steam until tender. Shred or cut into slices	leathery	4-12 hours

<b>VEGETABLE</b>	<b>PREPARATION</b>	<b>DRYNESS TEST</b>	<b>Approx. (Hours)</b>
Celery	Cut stalks into ¼-inch slices	brittle	4-12 hours
Onions	Slice thinly or chop	brittle	2-10 hours
Rhubarb	Remove outer skin and cut into 1/8-inch lengths	no moisture	8-38 hours
Peas	Shell and blanch for 3 to 5 minutes	brittle	4-12 hours
Garlic	Remove skin from clove and slice	brittle	4-16 hours
Hot Peppers	Dry whole	leathery	8-14 hours
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices	leathery	8-24 hours
Zucchini	Slice into 1/4-inch pieces	brittle	6-18 hours