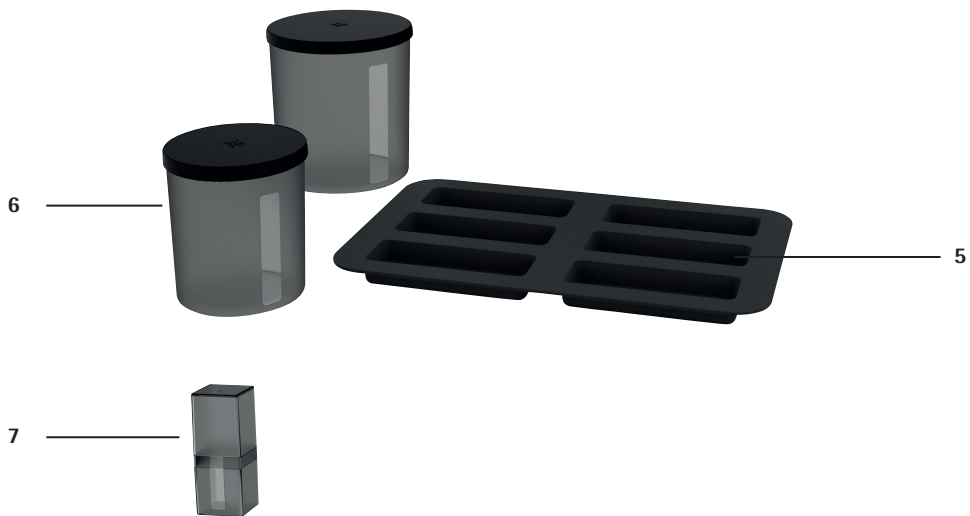




- |           |   |       |
|-----------|---|-------|
| <b>CZ</b> | Návod k obsluze<br>Sušička potravin Snack to go     | 4-11  |
| <b>SK</b> | Návod na pouzivanie<br>Sušička potravin Snack to go | 12-19 |
| <b>HU</b> | Használati utasítás<br>Aszalógép Snack to go        | 20-27 |





### Co je součástí dodávky a sestavení

1. Víko s větracími otvory
2. Sušící síta - 5 ks
3. Základní jednotka
4. Ovládací panel s LCD displejem
5. Silikonová forma na cereální tyčinky
6. Dózy na uskladnění
7. Krabice na cereální tyčinky

### Čo je súčasťou dodávky a zostavenia

1. Veko s vetracími otvormi
2. Síta na sušenie - 5 ks
3. Základná jednotka
4. Ovládací panel s LCD displejom
5. Silikónová forma na cereálne tyčinky
6. Dózy na uskladnenie
7. Skatúľa na cereálne tyčinky

### Tartalom és összeállítás

1. Fedél szellőzőnyílásokkal
2. Aszalótálcák - 5 darab
3. Alapkészülék
4. Vezérlőpanel LCD kijelzővel
5. Szilikon műzliszelet forma
6. Tárolódobozok
7. Műzliszeletes doboz





## Návod k obsluze

### Sušička potravin

## Důležité bezpečnostní pokyny

- Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tyto spotřebiče používat, pokud jsou pod dohledem nebo dostaly pokyny ohledně bezpečného použití spotřebiče a rozumí rizikům, která se s použitím pojí.
  - Děti si s přístrojem nesmí hrát.
  - Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti, které jsou mladší 8 let a které nejsou pod dohledem.
  - Přístroj a jeho kabel ponechejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
  - Nesprávné použití může způsobit zranění.
  - **Upozornění:** Spotřebič nepoužívejte pod hořlavými předměty (např. záclony, nástěnné skříňky) ani v jejich blízkosti a nikdy jej nepoužívejte bez dohledu.
  - **Upozornění** – Riziko popálení: Dostupné plochy mohou být velmi horké.
  - Pokud je připojovací kabel spotřebiče poškozený, musí být zaslán k výměně do oddělení péče o zákazníky u výrobce, popř. osobě s podobnými kvalifikacemi. Nesprávné opravy mohou představovat závažné nebezpečí pro uživatele.
  - Základní jednotku neponořujte do vody. Než začnete základní jednotku čistit, vytáhněte zástrčku ze sítě.
  - Po použití vyčistěte veškeré díly, které se dostaly do kontaktu s potravinami, jak je popsáno v části „Čištění a údržba“.
  - Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a v podobném prostředí, jako např.:
    - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a v jiném pracovním prostředí;
    - v budovách na statcích;
    - pro použití hosty v hotelech, motelech a jiných typech obytných prostor;
    - v ubytovacích zařízeních.
- Spotřebič není určen pro čistě komerční použití.



**WMF**

CZ

## Před použitím

Spotřebič může být používán pouze pro určený účel a v souladu s tímto návodem k obsluze. Proto doporučujeme, abyste si před zapnutím spotřebiče důkladně pročtli návod k obsluze. Obsahuje pokyny pro použití, čištění a údržbu spotřebiče. V případě nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu neneseme žádnou odpovědnost za případně vzniklé škody.

Ponechejte si tento návod k obsluze na bezpečném místě a předejte jej případnému dalšímu uživateli společně se zařízením. Vezměte také prosím na vědomí informace ohledně záruky, které jsou uvedeny na konci. Spotřebič není určen pro komerční použití, ale pouze pro přípravu jídla v množství běžném pro domácnost.

Při použití spotřebiče dodržujte bezpečnostní pokyny.

### Určené použití

Sušička potravin WMF KITCHENminis snack to go se používá k sušení ovoce, zeleniny, masa, bylin, hub a jiných potravin. Jedná se o přirozený způsob konzervace potravin proudem teplého vzduchu, který lze nastavit na teplotu od 30 do 70 °C. Jsou zachovány vitamíny, minerály a živiny a zesíleny chutě. Sušička může být používána pouze pro tento účel a v souladu s tímto návodem k obsluze.

### Přeprava

Ponechejte si originální obal. Aby byl spotřebič během přepravy řádně chráněn, zabalte jej do jeho originálního obalu.

### Technické údaje

Jmenovité napětí:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Spotřeba energie:	220 wattů
Horký vzduch:	30°C to 70°C
Funkce časovače a automatického vypnutí:	0–24 hodin
Rozměry základní jednotky:	290x190x216 mm
Třída ochrany:	II










## Doplňující bezpečnostní pokyny

- Spotřebič zapojte pouze do elektrických zásuvek, které jsou nainstalovány v souladu s příslušnými nařízeními. Napájecí kabel a zástrčka musejí být suché.
- Spotřebič nikdy nedávejte do lednice. ▪ Připojovací kabel nikdy nevedte ani neupínejte nad ostrými hranami, nenechávejte jej viset a udržujte jej mimo dosah horka a mastnoty.
- Nikdy nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky pomocí kabelu nebo mokřýma rukama.
- Nepokládejte spotřebič na horké plochy, jako jsou plotýnky apod., a nepoužívejte jej v blízkosti otevřeného plamene.
- Spotřebič je možné používat pouze ve vnitřních prostorách.
- Spotřebič postavte pouze na rovný, suchý a ohnivzdorný povrch, na kterém není prach.
- Nepokládejte spotřebič na papír / noviny ani na nepřipevněné podklady, protože by mohlo dojít k jejich vtážení do větracích otvorů a následně zablokování otvorů, nebo by mohlo dojít k jejich vtážení do spotřebiče, což by mohlo vést ke kontaminaci. Tím se zvýší riziko přehřátí a požáru!
- Větrací otvory nezakrývejte.
- Do větracích otvorů nevkládejte žádné (kovové) předměty, protože by to mohlo vést k úrazu elektrickým proudem a/nebo poškození spotřebiče.
- Neodlamujte ani neodtrhávejte pevné kryty na otvorech ventilátoru pohonné jednotky.
- Během provozu spotřebič nepřemisťujte a netahejte za síťový kabel.
- Spotřebič přestaňte okamžitě používat a/nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, pokud:
  - dojde k poškození spotřebiče nebo síťového kabelu;
  - dochází k únikům ze spotřebiče;
  - máte podezření, že je produkt vadný, např. v důsledku pádu.V takových případech nechejte spotřebič opravit.
- Vytáhněte síťovou zástrčku:
  - pokud spotřebič nefunguje správně,
  - před čištěním a údržbou,
  - po použití.
- Neneseme žádnou odpovědnost za škody v důsledku nesprávného použití, nesprávného provozu nebo nedodržení pokynů ohledně odvápnění spotřebiče.  
Rovněž nebudou v takových případech uznány záruční reklamace.

## Ovládací panel





Symbol/tlačítko	Funkce
	<p><b>Tlačítko on/off</b> Spuštění a vypnutí spotřebiče. Když spotřebič zapnete, zobrazí se naposledy nastavené parametry sušení (doba sušení, teplota sušení, zvukový signál zapnutý/vypnutý). Pokud na ovládacím panelu nestisknete během jedné minuty žádné tlačítko, spotřebič se znovu automaticky vypne. Pomocí tohoto tlačítka je zařízení možné kdykoliv vypnout, a to i během sušení.</p>
	<p><b>Tlačítko Start/Pause</b> Tímto tlačítkem se spouští proces sušení po zobrazenou / zvolenou dobu sušení a při zvolené teplotě. Na displeji se zobrazí symbol horkého vzduchu . Po uplynutí doby sušení (časovač ukazuje 00:00) se automaticky vypne ohřev a horkovzdušný ventilátor a jednotka pětikrát pípne (zvukový signál lze případně vypnout - viz část „Zvukový signál“).  Pokud během procesu sušení stisknete tlačítko Start/Pause, např. pro účely upravení sušících sít, dojde k přerušení procesu sušení, tj. vypne se ohřev a teplý vzduch, na displeji se zobrazí zbývající čas a bliká symbol horkého vzduchu . Chcete-li proces sušení obnovit, stiskněte znovu tlačítko Start/Pause.</p>
<b>Set</b>	<p><b>Tlačítko Set</b> Toto tlačítko použijte k nastavení doby sušení a požadované teploty. Když stisknete tlačítko Set jednou, začne blikat zobrazený čas, který lze nastavit pomocí otočného regulátoru (0 až 24 hodin v 30minutových přírůstcích). Znovu stiskněte tlačítko Set; začne blikat zobrazená teplota. Nyní použijte otočný regulátor k nastavení požadované teploty (30 °C až 70 °C v přírůstcích o 5 °C). Po uložení vašeho nastavení znovu stiskněte tlačítko Set. Během procesu sušení můžete parametry kdykoliv změnit.</p>
	<p><b>Vypnutí zvukového signálu</b> Stiskněte tlačítko Set a podržte jej stisknuté déle než 3 sekundy, abyste aktivovali režim vypnutí zvukového signálu. Spotřebič pak při dokončení procesu sušení nebude vydávat zvukový signál. Toto je praktické, pokud chcete sušit přes noc. Nastavení zůstane uloženo, dokud znovu nepodržíte tlačítko Set stisknuté po dobu déle než 3 sekundy a nezmizí symbol vypnutí zvukového signálu.</p>

## Před prvním použitím

Při prvním použití spotřebiče jej nechejte běžet zhruba půl hodiny při nejvyšší teplotě, abyste se zbavili případného oděru:

- Povrch základní jednotky otřete vlhkým hadříkem.
- Sušicí síta a víko umyjte teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Suchá sušicí síta a víko umístěte řádně na základní jednotku.
- Připojte spotřebič do elektrické sítě.
- Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka **On/Off**. Na displeji se zobrazí přednastavené parametry sušení. 08:00 hodin a 70 °C.
- Spusťte spotřebič stisknutím tlačítka **Start/Pause**.
- Po 30 minutách spotřebič vypněte pomocí tlačítka **On/Off** a nechejte jej vychladnout.





# Použití

## Příprava potravin k sušení

Používejte pouze čerstvé a umyté potraviny. Vyhněte se přezrálému ovoci a zelenině.

- Odstraňte stonky, jádérka a pecky.
- Pro zachování barvy můžete potraviny pokapat citronovou šťávou.
- Zelenina s pevnou strukturou: blanšírujte 2 minuty v horké vodě.
- Nakrájejte potraviny na rovnoměrné kroužky, kousky nebo plátky. Tenčí plátky se usuší rychleji. Čím jsou plátky tlustší, tím je doba sušení delší.
- Sušicí síto pokryjte potravinami, které chcete usušit.
- Mezi jednotlivými kousky na sušicím sítě ponechte prostor, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Jednotlivé kousky se nesmí překrývat.

## Začínáme

- Naložená sušicí síta naskládejte jedno po druhém na základní jednotku. Součástí balení je pět sušicích sít. Jako příslušenství lze dokoupit další tři sušicí síta, aby se zvětšila celková sušicí plocha.
- Poté dejte na horní síto víko. Ujistěte se, že všechna síta a víko správně pasují, aby neunikal horký vzduch.
- Připojte spotřebič do elektrické sítě.
- Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka **On/Off**.
- Nastavte dobu sušení a požadovanou teplotu pomocí tlačítka **Set** a otočného regulátoru. Spustíte proces sušení stisknutím tlačítka **Start/Pause**.
- Když uplyne polovina nastavené doby, prohodte síta (např. přesuňte spodní síto nahoru).
- Abyste tak mohli učinit, stiskněte tlačítko **Start/Pause**, abyste pozastavili proces sušení. Chcete-li proces sušení obnovit, stiskněte znovu tlačítko **Start/Pause**.
- Na konci nastavené doby sušení se spotřebič automaticky vypne a pětkrát pípne.
- Po uplynutí jedné minuty se vypne displej.

Potraviny, které chcete sušit	Doporučená příprava	Doporučená doba sušení	Výsledek	Doporučené množství na síto	Úbytek hmotnosti při sušení	Doporučená teplota ve °C
<b>Ovoce</b>						
Jablka, hrušky	Odstraňte pecky a nakrájejte ovoce na plátky o tloušťce 4-6 mm (se slupkou nebo bez, dle vašich preferencí).	7-9 hodin	ohebné	170 g	10 - 15 %	70 °C
Meruňky, švestky	Ovoce rozpujte, odpeckujte a položte na síto nařezanou stranou nahoru, nebo je nakrájejte na plátky	10-12 hodin	ohebné	330 g	20 %	60 °C
Kiwi	Oloupejte a nakrájejte na plátky o tloušťce 5 mm	10-12 hodin	ohebné	95 g	20 %	65 °
Banán	Oloupejte a nakrájejte na plátky o tloušťce 5 mm	10-12 hodin	křupavé	150 g	10 %	70 °C
Zralé mango	Týčinky: oloupejte a nakrájejte na plátky o tloušťce 8 mm.	6-7 hodin	ohebné	170 g	20 %	70 °C
	Hranolky: plátky o tloušťce 3 - 4 mm	8 - 9 hodin	křupavé	150 g	10 %	70 °C







Potraviny, které chcete sušit	Doporučená příprava	Doporučená doba sušení	Výsledek	Doporučené množství na síto	Úbytek hmotnosti při sušení	Doporučená teplota ve °C
Pomeranče, grep, limety	Oloupejte a nakrájejte na plátky o tloušťce 2-3 mm	8-9 hodin	křupavé	120 g	10 %	70 °C
Ananas	Oloupejte, odstraňte listovou růžici a nakrájejte ananas na plátky o tloušťce 5-6 mm	7-8 hodin	velmi ohebné	175 g	20 %	70 °C
Jahody	Odstraňte stonky a jahody nakrájejte na plátky o tloušťce 5 mm	10-12 hodin	ohebné	200 g	15 %	65 °
<b>Zelenina</b>						
Mrkev	Oloupejte a nakrájejte na plátky nebo kostky o tloušťce 3-5 mm	6-8 hodin	tvrdé	85 g	15 %	70 °C
Okurky	Neloupejte, nakrájejte na plátky o tloušťce 3-5 mm	4-5 hodin	křupavé	100 g	10 %	70 °C
Pórek	Rozpujte a nařežte na kousky o délce 6 cm, v případě potřeby spařte	7-8 hodin	křupavé	140 g	20 %	70 °C
Čili papričky, paprika	Nakrájejte na plátky o tloušťce 2 mm.	7-8 hodin	ohebné	100 g	20 %	70 °C
Celer	Oloupejte a nakrájejte na plátky nebo kostky o tloušťce 8 mm	7-8 hodin	tvrdé	250 g	15 %	70 °C
Rajčata	4 mm plátky	8-10 hodin	ohebné	190 g	15 %	70 °C
Polévková zelenina (mrkev, celer, pórek, kedluben, zeli)	Nakrájejte na plátky nebo kostky, v případě potřeby spařte	7-8 hodin	ohebné	Viz údaje pro jednotlivá síta	15 %	60 °C
Cuketa	Neloupejte, nakrájejte na plátky o tloušťce 2-3 mm	12 hodin	křupavé	60 g	15 %	40 °C
Hranolky z červené řepy/sladkých brambor	Oloupejte a nakrájejte na plátky o tloušťce 2-3 mm	7-9 hodin	křupavé	60 g	15 %	70 °C
Kapusta, hlávkové zeli,	Odstraňte stonky a listy nakrájejte na malé kousky	18 hodin	křupavé	90 g	15 %	40 °C
<b>Byliny</b>						
Veškeré byliny (bazalka, kopr, petržel, rozmarýn atd.)	Celé lístky, popř. listy nasekané na malé kousky	4-6 hodin	křehké	cca 40 g		40 °C
<b>Houby</b>						
Veškeré houby	Očistěte a nakrájejte na plátky o tloušťce 5 mm	4-7 hodin	ohebné	cca 70 g		50 °C

- V tabulce uvedené časy a teploty jsou pouze doporučené hodnoty. Obsah vody v sušených potravinách se může lišit v závislosti na příslušné odrůdě a zralosti a to má také vliv na požadovanou dobu a teplotu sušení. Veškeré údaje jsou pouze referenční a nejsou zaručené.
- Doba sušení se také liší podle úrovně vlhkosti v místnosti, podle tloušťky plátku a požadované úrovně usušení.
- Čím větší množství potravin na sušicí síta dáte, tím delší bude doba sušení pro dosažení požadované úrovně usušení.





**Pokud si přejete sušit podle zásad pro raw potraviny, nenastavujte teplotu na více než 40 °C.**

### **Použití silikonové formy na cereální tyčinky:**

- Naneste připravenou směs do formy na cereální tyčinky. Jednotlivé formičky by měly být vyplněny až po okraj. Ujistěte se, že horní strana formy zůstane čistá.
- Umístěte silikonovou formu na vrchní sušicí síto.
- Po uplynutí poloviny doby sušení vyloupněte cereální tyčinku ze silikonové formy a položte ji na vrchní sušicí síto bez formy.
- Silikonovou formu lze také používat v troubě až do 200 °C.

**Poznámka:** V knize receptů, která je součástí balení, najdete nápady na cereální tyčinky. Nebojte se ale přijít se svými vlastními nápady.

### **Permanentní pečicí papír:**

Na sušících sítích můžete také použít permanentní pečicí papír, pokud sušíte potraviny, které jsou vlhké nebo které se snadno přilepí (např. rajčata, cereální tyčinky). Ustříhnete pečicí papír o velikosti zhruba 25 x 16 cm, aby byl o něco menší než sušicí síto a teplý vzduch mohl správně cirkulovat. Nyní naneste cereální směs na pečicí papír. Také v tomto případě lze pečicí papír po uplynutí poloviny doby odstranit.

### **Skladování**

Tady přinášíme několik užitečných tipů pro správné uskladnění sušeného ovoce, abyste si na něm mohli dlouho pochutnávat:

- Použijte čisté a suché nádoby, které jsou pokud možno vzduchotěsné a neprůhledné. Ideální jsou dózy na uskladnění, které jsou součástí balení.
- Ujistěte se, že v ovoci nezůstala žádná zbytková vlhkost, protože by se pak ovoce zkazilo.
- Než sušené ovoce uskladníte do nádoby, počkejte, až vychladne.
- Neponechávejte na slunečním světle.

Pokud je sušené ovoce dokonale suché, vydrží až šest měsíců. Sušené ovoce se zbytkovou vlhkostí 15 - 20 % doporučujeme skladovat maximálně po dobu 3 týdnů.

### **Použití sušených potravin**

- Sušené ovoce ke svačině, jako doplněk ranních cereálií nebo jako přísada a dochucení omáček. Lze jej také použít při přípravě sladkých a slaných pokrmů a dezertů. Sušené ovoce je také výborné v rýži a v masových pokrmech.
- Sušenou zeleninu, byliny a houby lze uvařit v omáčkách a polévkách nebo je lze nejprve nechat změkchnout ve vodě.
- Abyste jídlu dodali zvláštní příchuť, lze sušené potraviny namlít pomocí mlýnku na koření nebo mixéru a přidat do různých jídel jako koření.

## **Čištění a údržba**

Vytáhněte zástrčku ze sítě a nechejte spotřebič vychladnout.

Vyjměte sušicí síta ze základní jednotky. Pokud jsou v přístroji drobký, přístroj otočte a drobký vytřepějte skrze větrací otvory. Základní jednotku čistěte pouze pomocí měkkého hadříku. Nečistěte základní jednotku pod tekoucí vodou.

Sušicí síta můžete namočit do teplé vody s čisticím prostředkem a vyčistit je kartáčkem. Poté je opláchněte vodou a osušte.

Všechny ostatní díly (dózy na uskladnění a forma na cereální tyčinky) lze mýt v myčce nádobí.



**WMF**

CZ

**CE**

Zařízení odpovídá evropským směrnicím 2014/35/ES, 2014/30/ES a 2009/125/ES.

Tento výrobek nesmí být na konci životnosti likvidován jako běžný domácí odpad, ale musí být umístěn do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Materiály jsou recyklovatelné podle jejich označení. Opětné použití, recyklace a další využití starých zařízení je důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí. O vhodném sběrném místě se, prosím, informujte u místních správních úřadů.

Dokument podléhá změnám.





## Návod na používanie

### Sušička potravín

## Dôležité bezpečnostné pokyny

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí môžu používať tento spotrebič len vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného použitia spotrebiča a rozumejú rizikám, ktoré sa spájajú s použitím.
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať.
- Čistenie a údržbu prístroja nesmú robiť deti mladšie ako 8 rokov a deti, ktoré nie sú pod dohľadom.
- Spotrebič a napájací kábel ponechajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Nesprávne použitie môže spôsobiť zranenie.
- **Upozornenie:** Spotrebič nepoužívajte pod horľavými predmetmi (napríklad záclony, nástenné skrinky) ani v ich blízkosti a nikdy ho nepoužívajte bez dohľadu.
- **Upozornenie:** Riziko popálenia: Dostupné plochy môžu byť veľmi horúce.
- Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí byť zaslaný na výmenu oddeleniu starostlivosti o zákazníkov u výrobcu, prípadne osobe s podobnými kvalifikáciami. Nesprávne opravy môžu predstavovať závažné nebezpečenstvo pre používateľa.
- Základnú jednotku neponárajte do vody. Skôr ako začnete základnú jednotku čistiť, vytiahnite zástrčku zo siete.
- Po použití vyčistite všetky diely, ktoré sa dostali do kontaktu s potravinami, ako je opísané v časti „Čistenie a údržba“.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitie, ako napríklad:
  - v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí;
  - v budovách na farmách;
  - pre hostí v hoteloch, motelloch a iných typoch obytných priestorov;
  - v ubytovacích zariadeniach.

Prístroj nie je určený na čisto komerčné použitie.



**WMF**

SK

## Pred použitím

Spotrebič sa môže používať iba na určený účel a v súlade s týmto návodom na obsluhu. Preto odporúčame, aby ste si pred zapnutím spotrebiča dôkladne prečítali návod na obsluhu. Obsahuje pokyny na použitie, čistenie a údržbu spotrebiča.

V prípade nedodržania pokynov uvedených v tomto návode nenesieme žiadnu zodpovednosť za prípadne vzniknuté škody.

Ponechajte si tento návod na obsluhu na bezpečnom mieste a odovzdajte ho prípadnému ďalšiemu používateľovi spolu so zariadením. Vezmite tiež, prosím, na vedomie informácie týkajúce sa záruky, ktoré sú uvedené na konci tohto návodu. Spotrebič nie je určený na komerčné použitie, ale iba na prípravu jedla v množstve bežnom pre domácnosť.

Pri použití spotrebiča dodržujte bezpečnostné pokyny.

### Určené použitie

Sušička potravín WMF KITCHENminis snack to go sa používa na sušenie ovocia, zeleniny, mäsa, bylín, húb a iných potravín. Ide o prirodzený spôsob konzervácie potravín prúdom teplého vzduchu, ktorý sa dá nastaviť na teplotu od 30 do 70 °C. Sú zachované vitamíny, minerály a živiny a zosilnené chute. Sušička sa môže používať iba na tento účel a v súlade s týmto návodom na obsluhu.

### Preprava

Ponechajte si originálny obal. Aby bol spotrebič počas prepravy riadne chránený, zabaľte ho do originálneho obalu.

### Technické údaje

Menovité napätie:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Spotreba energie:	220 wattov
Horúci vzduch:	30°C to 70°C
Funkcia časovača a automatického vypnutia:	0-24 hodín
Rozmery základnej jednotky:	290x190x216 mm
Trieda ochrany:	II



## Doplňujúce bezpečnostné pokyny

- Spotrebič zapájajte iba do riadne nainštalovaných a uzemnených zásuviek. Kábel a zástrčka musia byť suché.
- Spotrebič nikdy nedávajte do chladničky.
- Pripojovací kábel nevedzte ani nezapínajte nad ostrými hranami. Neponechávajte ho visieť dole a chráňte ho pred horúčavou a masťou.
- Nikdy nevyťahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky za kábel alebo mokrými rukami.
- Nekladte spotrebič na horúce plochy, ako sú platničky a pod., ani do blízkosti otvoreného plameňa. Spotrebič je možné používať iba vo vnútorných priestoroch.
- Spotrebič postavte iba na rovný, suchý a ohňovzdorný povrch, na ktorom nie je prach.
- Nekladte spotrebič na papier/noviny ani na nepripevnené podklady, pretože by mohlo dôjsť k ich vťahnutiu do vetracích otvorov a následne zablokovaniu otvorov alebo by mohlo dôjsť k ich vťahnutiu do spotrebiča, čo by mohlo viesť ku kontaminácii. Tým by sa zvýšilo riziko prehriatia a požiaru!
- Vetracie otvory nezakrývajte.
- Do vetracích otvorov nekladajte žiadne (kovové) predmety, pretože by to mohlo viesť k úrazu elektrickým prúdom a/alebo poškodeniu spotrebiča.
- Neodlamujte ani neodtrhávajte pevné kryty na otvoroch ventilátora pohonnej jednotky.
- Počas prevádzky spotrebič nepremiestňujte a nefahajte za sieťový kábel.
- Spotrebič prestaňte okamžite používať a/alebo vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, ak:
  - dôjde k poškodeniu spotrebiča alebo sieťového kábla,
  - dochádza k úniku zo spotrebiča;
  - sa domnievate, že prístroj môže byť chybný v dôsledku pádu alebo podobnej nehody.V takýchto prípadoch nechajte spotrebič opraviť.
- Sieťová zástrčka musí byť vyťahnutá:
  - ak spotrebič nefunguje správne,
  - pred čistením a údržbou,
  - po použití.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody z dôvodu nesprávneho použitia, nesprávnej obsluhy alebo opravy. Tiež nebudú v takých prípadoch uznané záručné reklamácie.

## Ovládací panel





Symbol/tlačidlo	Funkcia
	<b>Tlačidlo On/Off</b> Spustenie a vypnutie spotrebiča. Keď spotrebič zapnete, zobrazia sa naposledy nastavené parametre sušenia (čas sušenia, teplota sušenia, zvukový signál zapnutý/vypnutý). Ak na ovládacom paneli nestlačíte počas jednej minúty žiadne tlačidlo, spotrebič sa znovu automaticky vypne. Pomocou tohto tlačidla je zariadenie možné kedykoľvek vypnúť, a to i počas sušenia.
	<b>Tlačidlo Start/Pause</b> Týmto tlačidlom sa spúšťa proces sušenia po zobrazený/zvolený čas sušenia a pri zvolenej teplote. Na displeji sa zobrazí symbol horúceho vzduchu . Po uplynutí času sušenia (časovač ukazuje 00:00) sa automaticky vypne ohrev a teplovzdušný ventilátor a jednotka päťkrát pípne (zvukový signál je možné prípadne vypnúť – pozrite časť „Zvukový signál“).  Ak počas procesu sušenia stlačíte tlačidlo Start/Pause, napríklad na účely upravenia sít na sušenie, dôjde k prerušeniu procesu sušenia, t. j. vypne sa ohrev a teplý vzduch, na displeji sa zobrazí zvýšený čas a bliká symbol horúceho vzduchu . Ak chcete proces sušenia obnoviť, znovu stlačte tlačidlo Start/Pause.
<b>Set</b>	<b>Tlačidlo Set</b> Toto tlačidlo použite na nastavenie času sušenia a požadovanej teploty. Keď stlačíte tlačidlo Set raz, začne blikať zobrazený čas, ktorý je možné nastaviť pomocou otočného regulátora (0 až 24 hodín v 30-minútových prírastkoch). Znovu stlačte tlačidlo Set; začne blikať zobrazená teplota. Teraz použite otočný regulátor na nastavenie požadovanej teploty (30 až 70 °C v prírastkoch o 5 °C). Pre uloženie vášho nastavenia znovu stlačte tlačidlo Set. Počas procesu sušenia môžete parametre kedykoľvek zmeniť.
	<b>Vypnutie zvukového signálu</b> Stlačte tlačidlo Set a podržte ho stlačené dlhšie než 3 sekundy, aby ste aktivovali režim vypnutia zvukového signálu. Spotrebič potom pri dokončení procesu sušenia nebude vydávať zvukový signál. Je to praktické, ak chcete sušiť počas noci. Nastavenie zostane uložené, kým znovu nepodržíte tlačidlo Set stlačené dlhšie než 3 sekundy a nezmižne symbol vypnutia zvukového signálu.

## Pred prvým použitím

Pred prvým použitím nechajte spotrebič pracovať asi pol hodiny pri najvyššej teplote, aby ste sa zbavili prípadného zápachu.

- Povrch základnej jednotky utrite vlhkou handričkou.
- Sitá na sušenie a veko umyte teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Suché sitá na sušenie a veko umiestnite riadne na základnú jednotku.
- Prípojte spotrebič do elektrickej siete.
- Zapnite spotrebič stlačením tlačidla **On/Off**. Na displeji sa zobrazia prednastavené parametre sušenia. 08:00 hodín a 70 °C.
- Spusťte spotrebič stlačením tlačidla **Start/Pause**.
- Po 30 minútach spotrebič vypnite pomocou tlačidla **On/Off** a nechajte ho vychladnúť.





# Použitie

## Príprava potravín na sušenie

Používajte iba čerstvé a umyté potraviny. Vyhnite sa prezretému ovociu a zelenine.

- Odstráňte stonky, jadierka a kôstky.
- Pre zachovanie farby môžete potraviny pokvapkať citrónovou šťavou.
- Zelenina s pevnou štruktúrou: blanšírujte 2 minúty v horúcej vode.
- Nakrájajte potraviny na rovnomerné krúžky, kúsky alebo plátky. Tenšie plátky sa usušia rýchlejšie. Čím sú plátky hrubšie, tým je čas sušenia dlhší.
- Na sito na sušenie poukladajte potraviny, ktoré chcete usušiť.
- Medzi jednotlivými kúskami na site na sušenie ponechajte priestor, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu. Jednotlivé kúsky sa nesmú prekryvať.

## Začínáme

- Naložené sitá na sušenie naukladajte jedno po druhom na základnú jednotku. Súčasťou balenia je päť sit na sušenie. Ako príslušenstvo je možné dokúpiť ďalšie tri sitá na sušenie, aby sa zväčšila celková plocha na sušenie.
- Potom dajte na horné sito veko. Uistite sa, že všetky sitá a veko správne dosadli, aby neunikal horúci vzduch.
- Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
- Zapnite spotrebič stlačením tlačidla **On/Off**.
- Nastavte čas sušenia a požadovanú teplotu pomocou tlačidla **Set** a otočného regulátora. Spušte proces sušenia stlačením tlačidla **Start/Pause**. Keď uplynie polovica nastaveného času, prehodte sitá (napríklad presuňte spodné sito hore). Aby ste tak mohli urobiť, stlačte tlačidlo **Start/Pause**, aby ste pozastavili proces sušenia. Ak chcete proces sušenia obnoviť, znovu stlačte tlačidlo **Start/Pause**.
- Na konci nastaveného času sušenia sa spotrebič automaticky vypne a päťkrát pipne.
- Po uplynutí jednej minúty sa vypne displej.

Potraviny, ktoré chcete sušiť	Odporúčaná príprava	Odporúčaná čas sušenia	Výsledok	Odporúčané množstvo na sito	Úbytok hmotnosti pri sušení	Odporúčaná teplota v °C
<b>Ovocie</b>						
Jablká, hrušky	Odstráňte kôstky a nakrájajte ovocie na plátky s hrúbkou 4–6 mm (so šupkou alebo bez, podľa vašich preferencií)	7–9 hodín	ohybné	170 g	10 – 15 %	70 °C
Marhule, slivky	Ovocie rozpolte, odkóstkujte a položte na sito narezanou stranou hore alebo ho nakrájajte na plátky	10–12 hodín	ohybné	330 g	20 %	60 °C
Kivi	Ošúpte a nakrájajte na plátky s hrúbkou 5 mm	10–12 hodín	ohybné	95 g	20 %	65 °
Banán	Ošúpte a nakrájajte na plátky s hrúbkou 5 mm	10–12 hodín	chrumkavé	150 g	10 %	70 °C
Zrelé mango	Tyčinky: ošúpte a nakrájajte na plátky s hrúbkou 8 mm	6–7 hodín	ohybné	170 g	20 %	70 °C
	Hraničky: plátky s hrúbkou 3–4 mm	8–9 hodín	chrumkavé	150 g	10 %	70 °C





Potraviny, ktoré chcete sušiť	Odporúčaná príprava	Odporúčaná čas sušenia	Výsledok	Odporúčané množstvo na sito	Úbytok hmotnosti pri sušení	Odporúčaná teplota v °C
Pomaranče, grep, limetky	Ošúpte a nakrájajte na plátky s hrúbkou 2–3 mm	8–9 hodín	chrumkavé	120 g	10 %	70 °C
Ananás	Ošúpte, odstráňte listovú ružicu a nakrájajte na plátky s hrúbkou 5–6 mm	7–8 hodín	veľmi ohybné	175 g	20 %	70 °C
Jahody	Odstráňte stonky a jahody nakrájajte na plátky s hrúbkou 5 mm	10–12 hodín	ohybné	200 g	15 %	65 °
<b>Zelenina</b>						
Mrkva	Ošúpte a nakrájajte na plátky alebo kocky s hrúbkou 3–5 mm	6–8 hodín	tvrdé	85 g	15 %	70 °C
Uhorky	Nešúpte, nakrájajte na plátky s hrúbkou 3–5 mm	4–5 hodín	chrumkavé	100 g	10 %	70 °C
Pór	Rozpoľte a narežte na kúsky s dĺžkou 6 cm, v prípade potreby sparte	7–8 hodín	chrumkavé	140 g	20 %	70 °C
Čili papričky, paprika	Nakrájajte na plátky s hrúbkou 2 mm	7–8 hodín	ohybné	100 g	20 %	70 °C
Zeler	Ošúpte a nakrájajte na plátky alebo kocky s hrúbkou 8 mm	7–8 hodín	tvrdé	250 g	15 %	70 °C
Paradajky	Nakrájajte na plátky s hrúbkou 4 mm	8–10 hodín	ohybné	190 g	15 %	70 °C
Polievková zelenina (mrkva, zeler, pór, kaleráb, kapusta)	Nakrájajte na plátky alebo kocky, v prípade potreby sparte	7–8 hodín	ohybné	Pozrite údaje pre jednotlivé sitá	15 %	60 °C
Cuketa	Nešúpte, nakrájajte na plátky s hrúbkou 2–3 mm	12 hodín	chrumkavé	60 g	15 %	40 °C
Hranolčeky z červenej repy/sladkých zemiakov	Ošúpte a nakrájajte na plátky s hrúbkou 2–3 mm	7–9 hodín	chrumkavé	60 g	15 %	70 °C
Kapusta, hlávková kapusta,	Odstráňte stonku a listy nakrájajte na malé kúsky	18 hodín	chrumkavé	90 g	15 %	40 °C
<b>Byliny</b>						
Všetky byliny (bazalka, kôpor, petržlen, rozmarín atď.)	Celé lístky, prípadne listy nasekané na malé kúsky	4–6 hodín	krébké	cca 40 g		40 °C
<b>Huby</b>						
Všetky huby	Očistite a nakrájajte na plátky s hrúbkou 5 mm	4–7 hodín	ohybné	cca 70 g		50 °C

- Časy a teploty uvedené v tabuľke sú iba odporúčané hodnoty. Obsah vody v sušených potravinách sa môže líšiť v závislosti od príslušnej odrody a zrelosti, čo má tiež vplyv na požadovaný čas a teplotu sušenia. Všetky údaje sú len referenčné a nie sú zaručené.



- Čas sušenia sa líši aj podľa úrovne vlhkosti v miestnosti, hrúbky plátku a požadovanej úrovne usušenia.
- Čím dáte na sito na sušenie väčšie množstvo potravín, tým bude čas sušenia na dosiahnutie požadovanej úrovne usušenia dlhší.

**Ak si prajete sušiť podľa zásad pre raw potraviny, nenastavujte teplotu na viac než 40 °C.**

#### **Použitie silikónovej formy na cereálne tyčinky:**

- Vložte pripravenú zmes do formy na cereálne tyčinky. Jednotlivé formičky by mali byť naplnené až po okraj. Uistite sa, že horná strana formy zostane čistá.
- Umiestnite silikónovú formu na vrchné sito na sušenie.
- Po uplynutí polovice času sušenia vyklopte cereálnu tyčinku zo silikónovej formy a položte ju na vrchné sito na sušenie bez formy.
- Silikónovú formu je tiež možné používať v rúre až do 200 °C.

**Poznámka:** V knihe receptov, ktorá je súčasťou balenia, nájdete nápady na cereálne tyčinky. Nebojte sa však prísť s vlastnými nápadi.

#### **Permanentný papier na pečenie:**

Na sitách na sušenie môžete tiež použiť permanentný papier na pečenie, ak sušíte potraviny, ktoré sú vlhké alebo sa ľahko prílepia (napríklad paradajky, cereálne tyčinky). Vystrihnite papier na pečenie veľkosti asi 25 x 16 cm, aby bol o niečo menší než sito na sušenie a teplý vzduch mohol správne cirkulovať. Teraz naneste cereálnu zmes na papier na pečenie. V tomto prípade je možné papier na pečenie po uplynutí polovice času odstrániť.

#### **Skladovanie**

Tu uvádzame niekoľko užitočných tipov na správne uskladnenie sušeného ovocia, aby ste si mohli na ňom dlho pochutnávať:

- Použite čisté a suché nádoby, ktoré sú, ak je to možné, vzduchotesné a nepriehľadné. Ideálne sú dózy na uskladnenie, ktoré sú súčasťou balenia.
- Uistite sa, že v ovocí nezostala žiadna zvyšková vlhkosť, pretože by sa pokazilo.
- Pred uskladnením sušeného ovocia do nádoby počkajte, kým vychladne.
- Neponechávajte sušené ovocie na slnečnom mieste.

Ak je sušené ovocie dokonale suché, vydrží až šesť mesiacov. Sušené ovocie so zvyškovou vlhkosťou 15 – 20 % odporúčame skladovať maximálne 3 týždne.

#### **Použitie sušených potravín**

- Sušené ovocie na desiatu, ako doplnok ranných cereálií alebo ako prísada a dochutenie omáčok. Tiež sa dá použiť pri príprave sladkých a slaných pokrmov a dezertov. Sušené ovocie je tiež výborné v ryži a mäsových pokrmoch.
- Sušenú zeleninu, bylinky a huby je možné uvariť v omáčkach a polievkach alebo ich najprv nechať zmäknúť vo vode.
- Aby ste dodali jedlu zvláštnu príchuť, môžete sušené potraviny pomlieť pomocou mlynčeka na korenie alebo mixéra a pridať do rôznych jedál ako korenie.

## **Čistenie a údržba**

Vytiahnite zástrčku zo siete a nechajte spotrebič vychladnúť.

Vyberte sitá na sušenie zo základnej jednotky. Ak sú v prístroji zvyšky ovocia, prístroj otočte a zvyšky vysypte cez vetracie otvory. Základnú jednotku čistite iba pomocou mäkkej handričky. Nečistite základnú jednotku pod tečúcou vodou.

Sitá na sušenie môžete namočiť do teplej vody s čistiacim prostriedkom a vyčistiť ich kefkou. Potom ich opláchnite vodou a osušte.

Všetky ostatné diely (dózy na uskladnenie a formu na cereálne tyčinky) môžete umývať v umývačke riadu.



**WMF**

SK



Zariadenie zodpovedá európskym smerniciam 2014/35/ES, 2014/30/ES a 2009/125/ES.



Tento výrobok nesmie byť na konci životnosti likvidovaný ako bežný domáci odpad, ale musí byť umiestnený do zberného miesta na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Materiály sú recyklovateľné podľa ich označení. Opätovné použitie, recyklácia a ďalšie využitie starých zariadení je dôležitým príspevkom k ochrane životného prostredia. O vhodnom zbernom mieste sa informujte na miestnych úradoch.

Dokument podlieha zmenám.





## Használati utasítás

### Aszalógép Snack to go

## Fontos biztonsági útmutatások

- A készülékeket nyolc évesnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, valamint tapasztalattal és/vagy kellő tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha a készülékek biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kaptak, és tisztában vannak az esetleges kockázatokkal.
  - Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
  - A tisztítást és karbantartást 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve gyermekek felügyelet nélkül ne végezzék.
  - A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.
  - A nem megfelelő használat sérülést okozhat.
  - **Figyelem:** Ne használja a készüléket gyúlékony tárgyak (pl. függöny, fali szekrény) közelében vagy alatt, és minden esetben felügyelje.
  - **Vigyázat – Égésveszély:** A hozzáférhető részek rendkívül felforrósodhatnak.
  - Amennyiben a készülék tápkábele sérült, azt a gyártó központi ügyfélszolgálatának vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell cserélnie. A nem megfelelő javítások súlyos veszélyt jelenthetnek a felhasználó számára.
  - Tisztításkor ne merítse vízbe a készüléket. A készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót.
  - Használat után tisztítson meg minden olyan részt, amely étellel érintkezett, a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben foglaltak szerint.
  - A készüléket háztartásban és hasonló helyeken történő használatra tervezték, mint például:
    - személyzeti konyhák üzletekben, irodákban és más kereskedelmi egységekben;
    - vidéki házak/gazdaságok;
    - szállodák, motelek és más szálláshely típusú környezetek lakói általi használat;
    - panziók, fogadók.
- A készülék pusztán kereskedelmi használatra nem alkalmas.



**WMF**

HU

## Használat előtt

A készülék kizárólag rendeltetészerűen használható, jelen kezelési útmutatóval összhangban. Ezért ajánljuk, hogy a készülék működtetése előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Ezek között a készülék használatára, valamint a tisztításra és ápolásra vonatkozó utasításokat talál. A jelen kézikönyvben szereplő utasítások nem követéséből eredő károkért nem vállalunk felelősséget.

A használati útmutatót tartsa biztonságos helyen, majd a készülékkel együtt adja tovább a következő felhasználónak. Vegye figyelembe a füzet végén található garanciára vonatkozó információkat is. A készülék kereskedelmi használatra nem, csupán háztartási mennyiségű élelmiszer készítésére alkalmas. A készülék használata során vegye figyelembe a biztonsági információkat.

### Rendeltetészerű használat

A WMF KITCHENminis snack to go aszalógép gyümölcs, zöldség, húsok, fűszernövények, gyógynövények, gombák és más élelmiszer szárítására szolgál. A 30 és 70°C között állítható meleg levegőáramban történő szárítás természetes tartósítási módszer, amely megőrzi a vitaminokat és a tápanyagokat, miközben intenzívebbé varázsolja az ízeket. Az aszalógép kizárólag erre a célra használható, jelen kezelési útmutatóval összhangban.

### Szállítás

Tartsa meg az eredeti csomagolást. A szállítás közbeni megfelelő védelem érdekében csomagolja vissza a készüléket az eredeti csomagolásba.

### Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Áramfogyasztás:	220 watt
Meleg levegő:	30°C to 70°C
Időzítő funkció és automatikus kikapcsolás:	0–24 óra
Az alapkészülék/talp méretei:	290x190x216 mm
Védelmi osztály:	II



### Kiegészítő biztonsági információ

- A készüléket csak az előírásokkal összhangban telepített földelt fali konnektorba csatlakoztassa. A tápkábel és a dugó legyen száraz.
- Soha ne helyezze a készüléket hűtőszekrénybe. A csatlakozókábelt ne vezesse át éles széleken, ne hajlítsa meg, ne hagyja lógni, illetve zsiradéktól és hőtől tartsa távol.
- A csatlakozódugót soha ne a kábelnél fogva vagy vizes kézzel húzza ki a konnektorból.
- A készüléket ne tegye forró felületekre, például forró főzőlapra, és ne használja nyílt láng közelében.
- A készülék csak beltéri használatra alkalmas.
- Csak sima, száraz, hőálló és pormentes felületeken helyezze el.
- Ne tegye a készüléket papírra/újságpapírra vagy puha/laza felületre, ezeket ugyanis a ventilátor beszívhatja, és eltömíthetik a szellőzőnyílásokat, vagy a készülék belsejébe kerülhetnek, ahol szennyeződést okoznak. Ez növeli a túlmelegedés és a tűz veszélyét!
- A szellőzőnyílásokat tilos eltakarni.
- Ne toljon (fém) tárgyakat a szellőzőrésekbe, ez ugyanis áramütést és/vagy sérülést okozhat.
- A hajtómű ventilátor nyílásain található rögzített fedeleket ne törje vagy tépje le.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket és ne húzza ki a tápkábelt.
- Azonnal szakítsa meg a készülék használatát és/vagy húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, ha:
  - a készülék vagy a tápkábel sérült;
  - a készülék szivárog;
  - arra gyanakszik, hogy a készülék pl. leesést követően meghibásodott. Ilyen esetekben javíttassa meg a készüléket.
- Húzza ki a csatlakozódugót:
  - ha a készülék használat közben nem megfelelően működik;
  - tisztítás és ápolás előtt,
  - használat után.
- A nem megfelelő használatból, helytelen kezelésből, szakszerűtlen javításból vagy a vízkömentesítésre vonatkozó utasítások nem követéséből eredő károkért nem vállalunk felelősséget. Ezekben az esetekben a garancia ideje alatt benyújtott kéréseket/követeléseket sem áll módunkban figyelembe venni.

## Kezelőpanel





Szimbólum/gomb	Funkció
	<p><b>Be/Kikapcsoló gomb</b></p> <p>A készülék be- és kikapcsolására. Amikor a készüléket bekapcsolja, a legutóbb beállított aszalási paraméterek (szárítási idő, szárítási hőmérséklet, sípolás be/ki) jelennek meg. Amennyiben 1 percig egyetlen gombot sem nyom meg a kezelőpanelen, a készülék ismét automatikusan kikapcsol. A készülék ezzel a gombbal bármikor kikapcsolható, akár aszalás közben is.</p>
	<p><b>Start/Pause gomb</b></p> <p>A szárítási/aszalási folyamat ezzel a gombbal indítható a megjelenített/kiválasztott aszalási idővel és hőmérsékleten. A kijelzőn megjelenik  a forró levegő szimbólum. Miután a beállított aszalási idő lejárt (az időzítő 0:00-t mutat), a fűtés és a forró levegő befűvés automatikusan kikapcsol, és a gép 5 alkalommal sípol (le is némítható - lásd a „csipogó” részt).</p> <p>Ha az aszalási folyamat során megnyomja a Start/Pause gombot, pl. az aszalótálcák beállításához, megszakítja az aszalási folyamatot, tehát a fűtés és a meleg levegő áramlás kikapcsol, a kijelzőn a fennmaradó idő látható, a forró levegő szimbólum pedig  villog. Az aszalás folytatásához nyomja meg ismét a Start/Pause gombot.</p>
<b>Set</b>	<p><b>Beállító gomb</b></p> <p>Használja ezt a gombot a kívánt aszalási idő és hőmérséklet beállításához. A Beállító gomb egyszeri megnyomásával villogni kezd a megjelenített idő, ami a forgatható gomb segítségével állítható (0-24 óra között, 30 perces intervallumokban). Nyomja meg ismét a Beállító gombot, és a hőmérséklet kijelző villog. A forgatható gomb segítségével állítsa be a kívánt hőmérsékletet (30°C-tól 70°C-ig 5°C fokos intervallumokban). Nyomja meg ismét a Beállító gombot, a kiválasztott érték mentéséhez. A paramétereket az aszalási folyamat során bármikor módosíthatja.</p>
	<p><b>A csipogó némítása</b></p> <p>Nyomja meg, és több mint 3 másodpercen át tartsa nyomva a Beállító gombot, a néma mód bekapcsolásához. A készülék az aszalás befejeztével nem fog csipogni. Ez praktikus megoldás, ha éjjel szeretne aszalni. A beállítások mindaddig mentve lesznek, amíg ismét 3 másodpercnél hosszabb ideig nyomva nem tartja a Beállító gombot. Ezt követően a némítást jelölő szimbólum eltűnik.</p>

## Az első használat előtt

Amikor első alkalommal használja a készüléket, működtesse nagyjából fél órán át maximum hőmérsékleten, az esetleges szagok semlegesítése érdekében:

- Nedves ruhával törölje át az alapgép felületét.
- Mosogatószeres meleg vízben mossa el az aszalótálcákat és a fedelet.
- Helyezze az aszalótálcákat és a fedelet az alapgépre, hogy megfelelően illeszkedjenek.
- Csatlakoztassa a készüléket a tápforráshoz.
- Kapcsolja be a készüléket a **Be/Kikapcsoló** gomb megnyomásával. A kijelzőn megjelennek az előre beállított aszalási paraméterek. 08:00 óra és 70°C.
- Kapcsolja be a készüléket a **Start/Pause** gomb megnyomásával.
- 30 perc elteltével kapcsolja ki a készüléket a **Be/Kikapcsoló** gombbal, majd várja meg, amíg kihűl.



# Használat

## Az aszalni kívánt élelmiszer előkészítése

Csak friss és mosott élelmiszert használjon. Kerülje a túlérett gyümölcsöket és zöldségeket.

- Távolítsa el a szárat, a magházat és a magokat.
- A szín megőrzése érdekében megspriccelheti citromlével is.
- Szilárd szerkezetű zöldségek: blansírozza 2 percen át forró vízben.
- Vágja az ennivalót egyforma, egyenletes karikákra, darabokra vagy szeletekre. A vékony szeletek gyorsabban száradnak. Minél vastagabb az alapanyag, annál hosszabb az aszalási idő.
- Töltse meg a tálcát az élelmiszerrel.
- A darabok között hagyjon helyet, hogy a levegő megfelelően áramolhasson. Ne helyezze egymásra a darabokat.

## A kezdetek

- Helyezze egymás tetejére a megtöltött tálcákat az alappépen/készüléken. A készülékhez 5 aszalótálca tartozik. A teljes aszalófelület megnöveléséhez kiegészítőként további három aszalótálca vásárolható.
- Helyezze a fedelet a felső tálca tetejére. Ügyeljen, hogy valamennyi tálca és a fedél is megfelelően illeszkedjen, hogy a meleg levegő ne illanjon el.
- Csatlakoztassa a készüléket a tápforráshoz.
- Kapcsolja be a készüléket a **Be/Kikapcsoló** gomb megnyomásával.
- A **Beállító** gomb és a forgatható gomb segítségével állítsa be a kívánt aszalási időt és hőmérsékletet. A **Start/Pause** gomb megnyomásával kezdje meg az aszalást. Félidő elteltével cserélje meg a tálcákat (pl. az alsót tegye legfelülre). Ennek érdekében nyomja meg a **Start/Pause** gombot az aszalás „szüneteltetéséhez”. Az aszalás folytatásához nyomja meg ismét a **Start/Pause** gombot.
- A beállított aszalási idő lejártával a készülék automatikusan kikapcsol, és 5 alkalommal csipog.
- Egy perc után a kijelző kikapcsol.

Aszalandó élelmiszer	Ajánlott elkészítés	Ajánlott aszalási idő	Eredmény	Ajánlott mennyiség tálcánként	Az aszalt élelmiszer friss élelmiszer tömegéhez viszonyított tömege	Ajánlott hőmérséklet °C fokban
<b>Gyümölcs</b>						
Alma, körte	Távolítsa el a magházat, majd vágja 4-6 mm szeletekre (héjjal vagy anélkül, ízlés szerint)	7-9 óra	rugalmas	170 g	10-15%	70°C
Sárgabarack, szilva	Vágja félbe, magozza ki, a vágott felével felfelé helyezze el vagy szeletelje	10-12 óra	rugalmas	330 g	20%	60°C
Kivi	Hámozza meg és vágja 5 mm vastag szeletekre	10-12 óra	rugalmas	95 g	20%	65°
Banán	Hámozza meg és vágja 5 mm vastag szeletekre	10-12 óra	ropogós	150 g	10%	70°C
Érett mangó	Hámozza meg és vágja 8 mm vastag szeletekre	6-7 óra	rugalmas	170 g	20%	70°C
Narancs, grépfrút, lime	Chips 3-4 mm szeletek	8-9 óra	ropogós	150 g	10%	70°C
	Hámozza meg és vágja 2-3 mm vastag szeletekre	8-9 óra	ropogós	120 g	10%	70°C





Aszalandó élelmiszer	Ajánlott elkészítés	Ajánlott aszalási idő	Eredmény	Ajánlott mennyiség tálcánként	Az aszalt élelmiszer friss élelmiszer tömegéhez viszonyított tömege	Ajánlott hőmérséklet °C fokban
Ananász	Hámozza meg, távolítsa el a törzset, és vágja 5-6 mm vastag szeletekre	7-8 óra	nagyon rugalmas	175 g	20%	70°C
Eper	Vágja ki a csomóját, és vágja 5 mm vastag szeletekre	10-12 óra	rugalmas	200 g	15%	65°
<b>Zöldségek</b>						
Répa	Hámozza meg és vágja 3-5 mm vastag szeletekre vagy kockázza fel	6-8 óra	kemény	85 g	15%	70°C
Uborka	Hámozatlanul vágja 3-5 mm vastag szeletekre	4-5 óra	ropogós	100 g	10%	70°C
Póréhagyma	Vágja félbe, vágja 6 cm-es darabokra, blansírozza, ha szükséges	7-8 óra	ropogós	140 g	20%	70°C
Chili, paprika	Vágja 2 mm vastag szeletekre	7-8 óra	rugalmas	100 g	20%	70°C
Zeller	Hámozza meg és vágja 8 mm vastag szeletekre vagy kockázza fel	7-8 óra	kemény	250 g	15%	70°C
Paradicsom	4 mm vastag szeletek	8-10 óra	rugalmas	190 g	15%	70°C
Leveszöldségek (répa, zeller, póréhagyma, karalábé, káposzta)	Vágja vékony szeletekre vagy kockázza, szükség szerint blansírozza	7-8 óra	rugalmas	Lásd az egyes tálcákra vonatkozó információkat	15%	60°C
Cukkini	Hámozatlanul vágja 2-3 mm vastag szeletekre	12 óra	ropogós	60 g	15%	40°C
Cékla / batáta chips	Hámozza meg és vágja 2-3 mm vastag szeletekre	7-9 óra	ropogós	60 g	15%	70°C
Fodros kel, kelkáposzta,	Vágja ki a csomját, és vágja apró darabokra a leveleket	18 óra	ropogós	90 g	15%	40°C
<b>Fűszernövények</b>						
Minden fűszer (bazsalikom, kapor, petrezselyem, rozsmaring, stb.)	Egész levelek vagy felaprítva	4-6 óra	törékeny	kb. 40 g		40°C
<b>Gomba</b>						
Mindenféle gomba	Tisztítsa meg és vágja 5 mm vastag szeletekre	4-7 óra	rugalmas	kb. 70 g		50°C

- A táblázatban csak ajánlott idők és hőmérsékletek szerepelnek. Az aszalni kívánt élelmiszerek víztartalma a fajtától és az érettségtől függően változhat, ami szintén befolyással van a szükséges aszalási időre és hőmérsékletre. Valamennyi adat csupán irányadó, és nem garantált.





- Az aszalási idő a helyiség páratartalma, a szeletek vastagsága és a kívánt aszalási fokozat szerint is változik.
- Minél több ételt helyez a tálcára, annál hosszabb aszalási idő szükséges a kívánt aszalási fokozat eléréséhez.

**Ha a nyers élelmiszerek alapelveit követve szeretne aszalni, ne állítson be 40°C foknál magasabb hőmérsékletet.**

#### **A müzliszeletes szilikon forma használata:**

- Terítse el az elkészített keveréket a müzliszeletes formában. A sarkokat is töltse ki. Ügyeljen, hogy a forma teteje tiszta maradjon.
- Helyezze a szilikon formát a felső tálcára.
- Az aszalási idő felénél fordítsa ki a müzliszeletet a formából, majd helyezze a müzliszeletet a felső tálcára a forma nélkül.
- A szilikon forma sütőben is használható, 200°C fokig.

**Megjegyzés:** A mellékelt receptkönyvben talál ötleteket a müzliszeletek készítéséhez. Ugyanakkor, nyugodtan használja saját kreativitását.

#### **Tartós sütőpapír:**

Az aszalótálcákon tartós sütőpapírt is használhat, ha nedves vagy ragadós élelmiszereket szárít/aszal (pl. paradicsom, müzliszelet). Vágjon le egy nagyjából 25 x 16 cm-es sütőpapírt, ami így kicsivel kisebb az aszalótálcánál, hogy a meleg levegő szabadon keringhessen. Terítse el a müzlikeveréket a sütőpapíron. A sütőpapírt ebben az esetben kiveheti az aszalási idő felénél.

#### **Tárolás**

Az alábbiakban néhány praktikus ötletet mutatunk be az aszalt gyümölcsök megfelelő tárolását illetően, hogy hosszú időn át falatozhatson belőlük:

- Használjon tiszta, száraz tárolóedényeket, amelyek, lehetőség szerint légmentesen zárnak és átlátszatlanok. A mellékelt tárolóedények tökéletesek.
- Ügyeljen, hogy a gyümölcsben ne maradjon nedvesség, ettől ugyanis megromlik.
- Mielőtt elrakná, várja meg, hogy aszalt gyümölcs kihűljön.
- Óvja a napfénytől.

Az aszalványok akár hat hónapig is eltarthatók, ha kellően kiszáradtak. A 15-20% nedvességet tartalmazó aszalványok esetében maximum 3 hét tárolást ajánlunk.

#### **Az aszalványok felhasználása**

- Csemegéhez, reggeli müzlibe keveréshez, szószok, mártások finomítására és ízesítésére. Édes, savanyú ételek és desszertek elkészítéséhez is felhasználhatók. Az aszalt gyümölcs rizsbe és húsételekbe keverve is kitűnő.
- A szárított zöldségek, fűszerek és gombák szószokba és levesekbe főzhetőek, vagy előzetesen vízben megpuhíthatók.
- Az aszalványokat fűszermalomban vagy aprítógépben megőrölve különleges ízt kölcsönözhet ételének, illetve fűszerként is felhasználhatja őket.

## **Tisztítás és ápolás**

Húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, amíg a készülék lehül.

Távolítsa el az aszalótálcákat a készülékről. Amennyiben morzsákat talál a készülékben, fordítsa feje tetejére, és rázza ki a morzsákat a ventilátor nyílásain keresztül. Az alapgépet/készüléket csak puha ruhával tisztítsa. Ne mossa el folyóvízben.

Az aszalótálcákat mosogatószeres meleg vízbe áztatva, kefével tisztíthatja. Ezt követően öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg.

A többi kiegészítő (tárolóedények és a müzliszeletes forma) mosogatógépben mosható.



**WMF**

HU



A készülék megfelel a 2014/35/EU, 2014/30/EU és a 2009/125/ EU európai irányelveknek.



A terméket élettartama lejártával tilos mindennapi háztartási hulladékként kezelni, ehelyett elektromos, illetve elektronikai berendezések újrahasznosítását célzó gyűjtőhelyre kell vinni.

Az anyagok a jelöléseik szerint újrahasznosíthatók. Az előregedett készülékek újbóli felhasználása, újrahasznosítása és további használata fontos hozzájárulást jelent környezetünk védelméhez. Az alkalmas gyűjtőhelyekről tájékozódjon a helyi önkormányzatnál.

A dokumentum módosításának jogát fenntartjuk.





#### **ČESKÁ REPUBLIKA**

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.

Futurama Business Park (budova A)

Sokolovská 651/136a

186 00 Praha 8

#### **SLOVENSKO**

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

#### **HUNGARY**

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE

Kft.2040 Budaörs,

Puskás Tivadar út 14

04\_1525\_0011\_IFU\_01-1902

