

SIGURO

Food Dehydrator

Food Dehydrator
Dörrautomat
Sušička potravin
Sušička potravin

Ételszáritó
Déshydrateur alimentaire
Disidratatore di alimenti
Deshidratator de alimente



- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.
FR Traduction du mode d'emploi à partir de la langue d'origine.
IT Traduzione delle istruzioni per l'uso dalla lingua originale.
RO Traducerea instrucțiunilor de utilizare din limba originală.

SGR-FD-K450B

SIGURO

ENGLISH

Safety information	
Use	
Tips and recommendations for drying food	
Cleaning and maintenance	
Related products	

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	
Verwendung	
Ratschläge und tipps beim trocknen von lebensmitteln	
Reinigung und wartung	
Zusammenhängende produkte	

ČESKY

Bezpečnostní informace	
Použití	
Rady a doporučení při sušení potravin	
Čištění a údržba	
Související produkty	

SLOVENSKY

Bezpečnostné informácie	33
Použitie	36
Rady a odporúčania pri sušení potravín	37
Čistenie a údržba	41
Súvisiace produkty	42

MAGYAR

Biztonsági információk	43
Használat	46
Ajánlások és tippek az alapanyagok szárításához	47
Tisztítás és karbantartás	51
Kapcsolódó termékek	52

4 FRANÇAIS

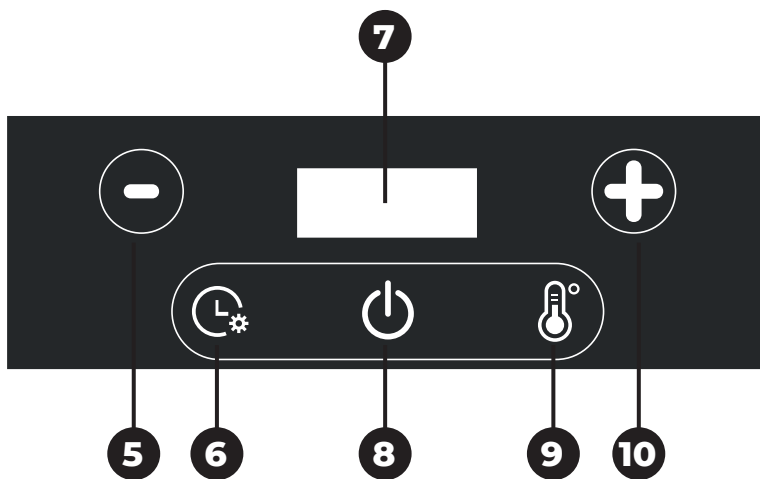
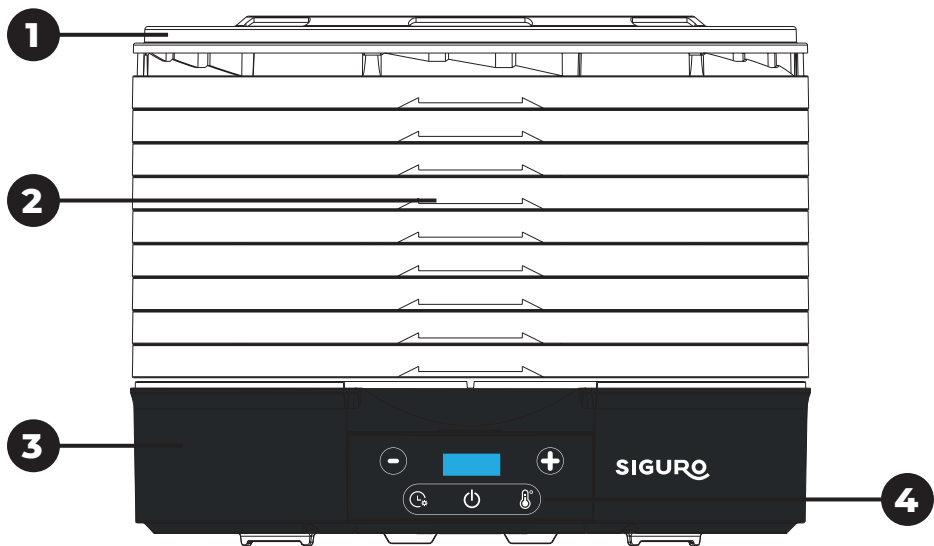
4 Informations relatives à la sécurité	53
7 Utilisation	56
8 Astuces et conseils pour déshydrater les aliments	57
12 Nettoyage et entretien	62
13 Produits associés	62

14 ITALIANO

14 Informazioni di sicurezza	63
17 Uso	66
18 Consigli e raccomandazioni per l'essiccazione degli alimenti	67
23 Pulizia e manutenzione	72
23 Prodotti correlati	72

24 ROMÂNĂ

24 Informații privind siguranța	73
26 Utilizare	76
27 Sfaturi și recomandări pentru uscarea alimentelor	77
31 Curățare și întreținere	81
32 Produse asemănătoare	82



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased to introduce the device to you on the following pages and introduce you to all its functions and uses.

We believe in a fair and responsible company and therefore we only work with suppliers who meet our strict criteria for protecting the interests of employees, preventing their abuse and provide fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product, which requires intervention in its internal parts, our authorized service is available at the email address siguro@alza.cz, or the operators at the seller's info line. We have unified these contact points for your convenience in solving any problems with the products and the above contacts can be used in the event of any complaints or post-warranty service.

SAFETY INFORMATION






Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

1. This appliance is intended for use by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are 8 years old and under supervision.
4. Children under the age of 8 must be kept out of the reach of the appliance and its power supply.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
6. To reduce the risk of electric shock, do not immerse the appliance, its power supply, or the power plug in water or any other liquid.

7. This appliance is intended for domestic and indoor use. Do not use it outdoors.
8. This appliance is not intended for operation via an external timer or remote control.
9. Clean surfaces that come into contact with food according to the instructions in this manual.
10. Before connecting the plug to the electrical outlet, make sure that the voltage indicated on the type plate of the appliance corresponds to the voltage in your power outlet.
11. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet. We recommend connecting the appliance to a separate electrical circuit. Do not use extension cables.
12. Place the appliance on a flat, dry, firm and heat-resistant surface. Do not place the appliance near fire or other heat sources. Place the appliance away from heat - sensitive surfaces or objects.
13. Do not let the power cord hang over the edge of the counter or table. Do not let the power cord touch the electric or gas plate or any hot surface.
14. Use the appliance only with the supplied accessories. The use of accessories that are not intended for this appliance or are not specified by the manufacturer as suitable may cause a dangerous situation.
15. Always make sure that the appliance is properly assembled before connecting it to the power supply.
16. Do not touch the appliance or the power supply with wet or damp hands.
17. Clean the appliance after each use. Always allow the appliance to cool completely before cleaning it.
18. Always switch off the appliance and unplug the power cord from the mains when you are not using the appliance, if you leave it unattended, before cleaning, moving, folding or unfolding it.
19. Do not cover the appliance while it is in operation.
20. Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
21. Do not use the appliance continuously in operation for more than 48 hours. Allow the appliance to cool down properly after each use.
22. Improper use of the appliance can lead to injury or damage to the appliance.
23. This appliance is only intended for drying fruit and vegetables. Do not use it for purposes other than those for which it is intended. Follow the instructions in this manual.
24. Always disconnect the power cord by grasping the plug, not by pulling on the power cord.
25. Do not use the appliance if it shows any signs of damage, if the power cord or the plug is damaged. Contact an authorized service center if the appliance needs to be repaired, adjusted or serviced that cannot be performed by the user.



- 1 Lid
- 2 Drying trays - a total of 9 pcs
- 3 Base
- 4 Control panel
- 5 - Button
- 6  button to set the drying time.
- 7 Display
- 8  on/off button
- 9  to set the temperature.
- 10 + button



Power	230–240 V~, 50 Hz
Power consumption	500 W
Noise	46 dB(A)
Dimensions	33 × 33 × 28 cm
Weight	3.362 kg

USE

Before first use



1. Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check the appliance and accessories for damage.
2. Wash the drying trays in warm water with a little kitchen detergent. Rinse with clean water and wipe dry.
3. Wipe the base with a clean, dry sponge.

Use

1. Prepare and slice the food you want to process in the dryer.
2. Spread the food on drying trays. Leave enough space around each piece for hot air to flow freely.
3. Assemble the trays on the base and put on the lid.
4. Plug the power cord into a power outlet.
5. Press the  button and dryer starts. The display shows a default drying temperature of 50 °C and a default drying time of 10:00.
6. **Setting the drying time:** press briefly the  button and then use the +/- buttons to set the drying time from XX to XX.

**Note:**

The drying time depends on the thickness of the sliced food, the amount of water, the ambient temperature and the humidity in the room - see the food table and drying times.

7. **Temperature setting:** press briefly the  button and then use the +/- buttons to set the temperature:
 - Flowers:** temperature 35–40 °C;
 - Herbs:** temperature about 40 °C;
 - Bakery products:** 40–50 °C
 - Vegetables:** 50–55 °C
 - Fruit:** 55–60 °C
 - Meat, fish:** 65–70 °C
8. Once the drying time finishes, press the  button to turn off the dryer.
9. Unplug the power cord and allow the dryer to cool before using it again or before cleaning.
10. Put the dried foods to an airtight container and keep it dry.

**Note:**

We recommend that you always use all the trays, even if they are empty. This will ensure proper operation and efficient performance of the dryer.

**Warning:**

Never switch on the dryer without the lid inserted properly.

TIPS AND RECOMMENDATIONS FOR DRYING FOOD

Drying is one of the methods of food preservation, in which they are heated and subsequently water evaporates. By gently drying, the food retains a high proportion of vitamins, minerals and trace elements. Proper storage guarantees the use of dried food throughout the year.

Always use high quality ingredients. Choose ripe fruits and vegetables, not overripe, with no signs of rot, mold or damage. The meat should be lean and fresh.

Preparation of food

Some vegetables or fruits you buy in the store may have a protective wax layer or be chemically treated. It is therefore necessary to remove such a layer from fruit or vegetables before processing. To do this, you can use a biodegradable cleaner or vinegar water and then rinse the food with clean water. It is also possible to scrape the food before drying.

**Note:**

Always prepare only the amount that corresponds to the capacity of the dryer.

Fruit

Wash, dry the fruit thoroughly and remove the pits and cores. Cut into slices or pieces of equal thickness. Pieces of different sizes can prolong the drying time and also cause uneven drying of the food.

Leave small fruits, such as berries, whole. However, halve or slice larger fruits.

Dry the sliced fruit with a clean cloth or napkin.

Some fruits (e.g. apples, pears or apricots) oxidize in the air and cause the flesh to brown. To prevent this, soak the sliced fruit in water with lemon or pineapple juice before drying, and then dry with a clean cloth or napkin.

You will achieve interesting flavors if you drizzle the fruit with honey, sprinkle it with sugar, cinnamon or coconut.

You can dip fruits with naturally hard skin (grapes, plums, or even figs) in boiling water for 1-2 minutes to speed up the drying process. Then immediately immerse them in cold water, cool, dry and cut into slices.

Place unpeeled fruit with the skin facing down and the cut surface facing up. Always place uneven shapes on the edge of the skin, not on a flat surface.

Vegetables

Thoroughly clean and wash the vegetables. Cut into slices or pieces of equal thickness. It is good to peel tomatoes before drying. Cut them and pour hot water on them. Let it work on them for a while, the skin will loosen and it will be possible to peel it easily.

You can soak the chopped vegetables in salt water.

Some vegetables, such as root or cruciferous vegetables, berries, potatoes, should be slightly cooked or steamed before drying.

Meat

You can dry beef, venison, poultry or fish. We recommend using lean meat that contains as little fat as possible for drying. Lean meat requires a shorter drying time, while meat with a higher fat content requires a longer drying time and in addition, the fat shortens its shelf life.

Thoroughly clean the meat and cut off the fat parts. Cut it into thin slices about 2 to 5 mm thick.

You can season the finished slices with salt or marinate them. To give the meat a delicious taste, we recommend leaving it marinated in the refrigerator overnight.

Chicken and fish must be cooked or fried before drying.

Check the meat drying process regularly. You can recognize properly dried meat by breaking it in half.

Spices, herbs, flowers

Spices, herbs and flowers must be dried very gently. Their structure is very fragile and can easily crumble after drying.

Use only petals or whole flowers for drying. The stems are not suitable for drying.

During drying, turn the petals and flowers regularly to prevent them from sticking to the tray.

Table with food and drying times

Food	Drying time (hours)	Preparation
Apricot	13–23	Halve it and remove the pit.
Orange peel	8–16	Cut into long strips.
Pineapple (fresh)	4–8	Peel and slice.
Pineapple (canned)	4–8	Drain the juice and cut into slices.

Food	Drying time (hours)	Preparation
Banana	4-8	Peel and cut into 3-4 mm thick circles.
Grapes	4-8	
Cherries	4-8	Remove the pit halfway through drying.
Pear	4-8	Peel, remove the core and cut into slices.
Fig	4-8	Slice.
Cranberry	4-8	
Peach	4-8	Halve it and remove the pit.
Date	4-8	Halve it and remove the pit.
Apple	4-8	Peel, remove the core and cut into slices.
Artichoke	4-8	Cut into 3-4 mm thick slices.
Eggplant	4-8	Peel and cut into 6-12 mm thick slices.
Broccoli	4-6	Cut into rosettes and steam for 3-5 minutes before drying.
Mushrooms	4-6	Cut into slices.
Green beans	4-6	Cook until transparent.
Pumpkin	4-6	Cut into slices about 6 mm thick.
Cabbage	4-6	Slice into strips about 3 mm thick.
Brussels sprouts	4-20	Halve
Cauliflower	4-12	Cook until soft.
Potatoes	4-12	Slice and cook for about 8-10 minutes.
Onion	4-10	Slice into thin circles.
Carrot	4-10	Cook until soft. Slice into circles.
Cucumber	4-14	Peel and cut into 12 mm thick circles. Remove seeds.
Sweet pepper	4-12	Cut into strips or circles 6 mm thick and remove the seeds.
Chilli pepper	4-10	
Parsley	2-6	Dry only leaves
Tomatoes	4-20	Peel and cut into pieces or slices.
Rhubarb	4-14	Peel and cut into slices about 3 mm thick.
Beetroot	4-12	Cook until soft. Peel and thinly slice.
Celery root	4-10	Cut into slices 6 mm thick.
Spring onion	4-6	Cut into smaller pieces.
Asparagus	4-10	Cut into smaller pieces.
Garlic	4-12	Peel and slice.
Spinach	4-12	Cook until it changes color.

Food	Drying time (hours)	Preparation
Mushrooms	2-6	Choose mushrooms where the cap curls inward. Cut as needed.
Chicken meat, fish	2-8	Chicken and fish must be cooked or fried before drying.
Beef or venison	2-8	Clean the meat well and cut off the excess fat. The meat can be salted or marinated and left to rest overnight in the refrigerator.
Pet treats	2-6	Use fresh ingredients suitable for pets. The size and age of the dog must be taken into consideration.

**Note:**

The above drying times are for guidance only and may vary according to current conditions.

Dried food storage

The dried food must be allowed to cool before packaging or storage.

Check food about a week after storing it. If water condenses in the container, the food must be dried again.

We recommend using airtight containers, paper food bags, jars or packaging that is resistant to moisture absorption for storage. Plastic or aluminum containers are not suitable.

Pack the dried food in small quantities and place them as close to each other as possible, but do not squeeze them together.

Put herbs and spices in a glass jar with a cap. Paper bags are not suitable for storage.

Place dried flowers in a wide-necked glass jar. You can drizzle them with 3-4 drops of fragrant oil to revive the scent. Shake the contents gently and store in a cool place.

Store dried food containers in a dry, dark place at room temperature or below. Low temperature can extend the storage time 2 to 3 times. The shelf life of dried foods can be several years with proper storage.

Once opened, consume dried food as soon as possible.

Check the condition of the dried food regularly.

Rehydration

Rehydration is a process in which dried food is restored to its original state in terms of size, shape and appearance. When handled properly, they retain most of their aroma and taste, as well as minerals and a significant amount of vitamins. Dried foods can be restored by soaking, cooking, or a combination of both.

However, not all dried foods are suitable for rehydration.

Wash the vegetables for cooking in clean water and then put them in cold, unsalted water and cover. Let them soak for 2-8 hours. Then cook them in the water you used to soak them. Add more water if necessary. Bring to a boil, then reduce the heat and cook slowly until done. You can also add salt at the end of cooking.

**Note:**

Drying does not rid the food of bacteria, yeasts and molds. Therefore, if you soak dried fruits or vegetables for more than an hour, place the container in the refrigerator.

One cup of dried fruit has a volume of about 1 1/2 cup after rehydration. Pour enough water into the container with the dried fruit so that the fruit is immersed. Let them soak for 1-8 hours. Do not soak the fruit for too long, it may lose its aroma. If you continue to cook the fruit, cover the container and cook slowly in the water in which you soaked the fruit.

Use of dried foods

Dried fruit is suitable for preparing snacks at home, on the road. You can add pieces of fruit to pastries or confections.

Rehydrated fruit can be served as compotes or used to prepare fruit glazes.

You can use dried vegetables in soups, stews, prepare them as a vegetable tray or as a dry snack.

You can add restored fruits and vegetables to various recipes for preparing breads, jelly salads, omelettes, coffee cakes, stuffings, milk, ice cream and cooked cereals.

Crushed dried vegetables are an excellent ingredient for meat broths, soups and sauces.

We recommend for optimal preservation of nutritional values:

- to keep the correct pre-cooking time;
- to package dried foods properly and store them in containers in a cool, dry and dark place;
- to carry out regular inspections of stored food;
- to consume dried food after opening the container as soon as possible;
- when cooking rehydrated foods, use the water in which they were soaked.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or any maintenance, always switch off the appliance, disconnect the plug from the power outlet and allow it to cool down completely.

**Warning:**

Never immerse the appliance, the power cable and plug in water or any other liquid.

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, gasoline, solvents or other similar substances to clean parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.

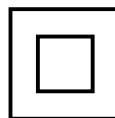
Wash the drying trays in warm water with a little kitchen detergent. Rinse with clean water and wipe dry.

Wipe the base with a clean, dry sponge.

Storage

Before storing, make sure that the appliance and its accessories are cool and clean. Store the appliance and its accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets.

Do not place any objects on the appliance.

Level of protection against electric shock: II

Protection against electric shock is provided by double or reinforced insulation.

RELATED PRODUCTS

SGR-FD-X003

Spare trays for fruit dryer

SGR-FD-X006

Accessories for drying herbs and fruit puree

SGR-FD-X007

Accessories for fruit dryers for drying sticks

Wir bedanken uns für den Kauf des Gerätes der Marke SIGURO. Wir sind dankbar für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit all seinen Funktionen und Verwendungszwecken vertraut zu machen.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Anwendung dieses Benutzerhandbuch durch und bewahren Sie es für den künftigen Gebrauch auf.




1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Verbrauchers auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die gewöhnlich durch den Anwender vorgenommen werden, dürfen nur Kinder durchführen, die alter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
4. Kinder unter 8 Jahre sind außer Reichweite des Geräts und des Netzkabels zu halten.
5. Wenn die Stromversorgungsleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Servicetechniker

- oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
6. Um ein Stromschlagrisiko zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 7. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und innerhalb von Gebäuden vorgesehen. Verwenden Sie es nicht im Freien.
 8. Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
 9. Reinigen Sie die Oberflächen, die mit der Speise in Berührung kommen, gemäß den in diesem Benutzehandbuch angeführten Anweisungen.
 10. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
 11. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Wir empfehlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
 12. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer oder anderen Wärmequellen auf. Stellen Sie das Gerät weit entfernt von hitzeempfindlichen Oberflächen oder Gegenständen auf.
 13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen. Vermeiden Sie, dass das Netzkabel nicht mit einem Elektro- oder Gaskochfeld oder einer heißen Oberfläche in Berührung kommt.
 14. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Zubehör. Die Verwendung von Zubehör, das nicht für dieses Gerät bestimmt ist oder vom Hersteller nicht als geeignet angegeben wurde, kann zu einer gefährlichen Situation führen.
 15. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich immer, dass es richtig zusammengesetzt ist.
 16. Berühren Sie das Gerät oder das Netzteil nicht mit nassen oder feuchten Händen.
 17. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
 18. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, bevor Sie es reinigen, umstellen, zusammen- oder auseinanderlegen.
 19. Decken Sie das Gerät nicht ab, während es in Betrieb ist.
 20. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
 21. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 48 Stunden im Dauerbetrieb.

Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gut abkühlen.

22. Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
23. Dieses Gerät ist nur zum Trocknen von Obst und Gemüse vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist. Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung.
24. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel.
25. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle, wenn das Gerät aufrepariert, eingestellt oder gewartet werden muss, was der Benutzer nicht selbst durchführen kann.



- 1 **Deckel**
- 2 **Dörrfächer – insgesamt 9 Stück**
- 3 **Basis**
- 4 **Bedienfeld**
- 5 **Taste -**
- 6 **Taste  zum Einstellen der Trocknungszeit**
- 7 **Display**
- 8 **Taste  zum Einschalten / Ausschalten**
- 9 **Taste  zum Einstellen der Temperatur**
- 10 **Taste +**



Stromversorgung	230–240 V~, 50 Hz
Stromverbrauch	500 W
Geräuschpegel	46 dB (A)
Abmessungen	33 × 33 × 28 cm
Gewicht	3,362 kg

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung



1. Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind.
2. Waschen Sie die Dörrfächer in warmem Wasser und ein wenig Geschirrspülmittel. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.
3. Wischen Sie die Basis mit einem sauberen, trockenen Schwamm ab.

Verwendung

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor, die Sie im Dörrgerät verarbeiten wollen, und schneiden Sie sie in Stücke.
2. Verteilen Sie die Lebensmittel auf den Dörrfächern. Lassen Sie um jedes Stück herum genügend Freiraum, damit die heiße Luft ungehindert strömen kann.
3. Stapeln Sie die Fächer auf die Basis und setzen Sie den Deckel auf.
4. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Taste , um den Dörrautomaten einzuschalten. Das Display zeigt die Standard-Trocknungstemperatur von 50 °C und die Standard-Trocknungszeit von 10:00 an.
6. **Einstellen der Trocknungszeit:** drücken Sie kurz die Taste  und stellen Sie dann mit den Tasten +/- die Trocknungszeit von XX bis XX ein.

**Bemerkung:**

Die Trocknungszeit hängt von der Dicke der Lebensmittelscheiben, der Wassermenge, der Umgebungstemperatur und der Luftfeuchtigkeit im Raum ab – siehe die Tabelle der Lebensmittel und Trocknungszeiten.

7. **Temperatureinstellung:** drücken Sie kurz die Taste  und stellen Sie dann mit den Tasten +/- die Temperatur ein:
Blüten: Temperatur 35–40 °C;
Kräuter: Temperatur etwa 40 °C;
Bäckereiprodukte: 40–50 °C
Gemüse: 50–55 °C
Obst: 55–60 °C
Fleisch, Fisch: 65–70 °C
8. Wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste , um den Dörrautomaten auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Dörrautomat abkühlen, bevor Sie ihn wieder benutzen oder reinigen.
10. Geben Sie die getrockneten Lebensmittel in einen luftdichten Behälter und bewahren Sie die auf einem trockenen Ort auf.

**Bemerkung:**

Wir empfehlen Ihnen, immer alle Dörrfächer zu verwenden, auch wenn sie leer sind. Dadurch wird der ordnungsgemäße Betrieb und die effizienteste Leistung des Dörrautomaten sichergestellt.

**Warnung:**

Schalten Sie den Dörrautomat niemals ohne aufgesetzten Deckel ein.

RATSchLÄGE UND TIPPS BEIM TROCKNEN VON LEBENSMITTELN

Das Trocknen ist eine der Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln, bei dem die Lebensmittel erhitzt werden und das Wasser anschließend verdampft. Durch die schonende Trocknung bleibt ein hoher Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen im Lebensmittel erhalten. Die richtige Lagerung sorgt dafür, dass getrocknete Lebensmittel das ganze Jahr über konsumiert werden können. Verwenden Sie stets hochwertige Lebensmittel. Wählen Sie reifes, nicht überreifes Obst und Gemüse, das keine Anzeichen von Fäulnis, Schimmel oder Beschädigungen aufweist. Das Fleisch sollte mager und frisch sein.

Zubereitung von Zutaten

Einige Gemüse- und Obstsorten, die Sie im Laden kaufen, können eine schützende Wachsbeschichtung haben oder chemisch behandelt sein. Es ist daher notwendig, diese Schicht vor der Verarbeitung von der Frucht oder dem Gemüse zu entfernen. Sie können einen biologisch abbaubaren Reiniger oder Essigwasser verwenden und die Lebensmittel anschließend mit klarem Wasser abspülen. Es ist auch möglich, die Lebensmittel vor dem Trocknen abzuschaben.



Bemerkung:

Bereiten Sie immer nur die Menge zu, die der Kapazität des Dörrautomaten entspricht.

Obst

Waschen Sie das Obst gründlich, trocknen Sie es und entkernen Sie es. Schneiden Sie es in gleich dicke Scheiben oder Stücke. Unterschiedlich große Stücke können die Trocknungszeit verlängern und auch zu einer ungleichmäßigen Trocknung der Lebensmittel führen.

Kleine Früchte, wie z.B. Beeren, sollten ganz gelassen werden. Größere Früchte sollten jedoch halbiert oder in Scheiben oder Würfel geschnitten werden.

Trocknen Sie die geschnittenen Früchte mit einem sauberen Tuch oder einer Serviette ab.

Einige Früchte (z. B. Äpfel, Birnen oder Aprikosen) oxidieren an der Luft, wodurch sich das Fruchtfleisch braun färben kann. Um dies zu vermeiden, geben Sie die geschnittenen Früchte vor dem Trocknen in Wasser mit Zitronen- oder Ananassaft und trocknen Sie sie dann mit einem sauberen Tuch oder einer Serviette ab.

Für einen interessanten Geschmack können Sie die Früchte mit Honig betropfen und mit Zucker, Zimt oder Kokosnuss bestreuen.

Obst mit harter Schale (Weintrauben, Pflaumen oder Feigen) kann 1-2 Minuten in kochendem Wasser eingeweicht werden, wodurch das Trocknen beschleunigt wird. Dann sollte es sofort in kaltes Wasser getaucht, abgekühlt, getrocknet und in Scheiben geschnitten werden.

Legen Sie ungeschältes Obst mit der Schale nach unten und der Schnittfläche nach oben. Legen Sie unebene Formen immer auf die Kante mit der Schale, nicht auf die ebene Fläche.

Gemüse

Gemüse sollte gründlich gereinigt und gewaschen werden. Schneiden Sie es in gleich dicke Scheiben oder Stücke.

Tomaten sollten vor dem Trocknen geschält werden. Schneiden Sie sie auf und übergießen Sie sie mit heißem Wasser. Lassen Sie das Wasser eine Weile wirken. Danach löst sich die Schale und die Tomaten können gut geschält werden.

Geschnittenes Gemüse kann in salziges Wasser eingeweicht werden.

Einige Gemüsesorten, z.B. Wurzel- oder Kreuzblütlergemüse, Beeren, Kartoffeln, sollten vor dem Trocknen leicht gekocht oder gedämpft werden.

Fleisch

Sie können Rindfleisch, Wildfleisch, Geflügel oder Fisch trocknen. Wir empfehlen, zum Trocknen mageres Fleisch zu verwenden, das möglichst wenig Fett enthält. Mageres Fleisch benötigt eine kürzere Trocknungszeit, während Fleisch mit einem höheren Fettgehalt eine längere Trocknungszeit benötigt. Darüber hinaus verkürzt das Fett die Haltbarkeit.

Reinigen Sie das Fleisch gründlich und schneiden Sie die fettigen Teile ab. Schneiden Sie das Fleisch in 2 bis 5 mm dicke Scheiben.

Sie können die fertigen Scheiben mit Salz oder Marinade würzen. Um dem Fleisch einen köstlichen Geschmack zu verleihen, empfehlen wir, es über Nacht im Kühlschrank zu marinieren.

Hähnchen und Fisch müssen vor dem Trocknen gekocht oder gebraten werden.

Kontrollieren Sie regelmäßig den Trocknungsprozess des Fleisches. Ob das Fleisch richtig getrocknet ist, erkennen Sie daran, dass Sie es in zwei Hälften bricht.

Gewürze, Kräuter, Blumen

Gewürze, Kräuter und Blumen müssen besonders schonend getrocknet werden. Sie haben eine sehr zerbrechliche Struktur und könnten nach dem Trocknen leicht zerbröckeln.

Verwenden Sie zum Trocknen nur Blätter oder ganze Blüten. Die Stängel sollten nicht getrocknet werden.

Drehen Sie die Blätter und Blüten während des Trocknens regelmäßig um, damit sie nicht am Blech kleben bleiben.

Tabelle mit Lebensmitteln und Trocknungszeiten

Lebensmittel	Trocknungszeit (Stunden)	Vorbereitung
Aprikose	13–23	Halbieren und entkernen
Orangenschale	8–16	In lange Streifen schneiden.
Ananas (frisch)	4–8	Schälen und in Scheiben schneiden.
Ananas (konserviert)	4–8	Den Saft abgießen und in Scheiben schneiden.
Banane	4–8	Schälen und in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden.
Trauben	4–8	
Kirschen	4–8	Nach der Hälfte der Trocknungszeit den Stein entfernen.
Birne	4–8	Schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
Feigen	4–8	Schneiden.
Preiselbeere	4–8	
Pfirsich	4–8	Halbieren und entkernen
Datteln	4–8	Halbieren und entkernen
Apfel	4–8	Schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
Artischocke	4–8	In 3–4 mm dicke Scheiben schneiden.
Aubergine	4–8	Schälen und in 6–12 mm dicke Scheiben schneiden.
Brokkoli	4–6	In Röschen schneiden und vor dem Trocknen 3–5 Minuten dämpfen.
Pilze	4–6	In Scheiben schneiden.
Grüne Bohnen	4–6	Kochen, bis sie klar sind.
Kürbis	4–6	In 6 mm dicke Scheiben schneiden.
Kraut	4–6	In etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
Rosenkohl	4–20	Halbieren.
Blumenkohl	4–12	Weich kochen.
Kartoffeln	4–12	Schneiden und etwa 8–10 Minuten kochen.

Lebensmittel	Trocknungszeit (Stunden)	Vorbereitung
Zwiebel	4–10	In dünne Scheiben schneiden.
Karotte	4–10	Weich kochen. In Scheiben schneiden.
Gurke	4–14	Schälen und in 12 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kerne entfernen.
Süßer Paprika	4–12	In Streifen oder 6 mm dicke Scheiben schneiden und Kerne entfernen.
Chilischote	4–10	
Blatt Petersilie	2–6	Nur Blätter trocknen.
Tomaten	4–20	Schälen und in Stücke oder Scheiben schneiden.
Rhabarber	4–14	Schälen und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
Rote Bete	4–12	Weich kochen. Schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Sellerie	4–10	In 6 mm dicke Scheiben schneiden.
Frühlingszwiebel	4–6	In kleinere Stücke schneiden.
Spargel	4–10	In kleinere Stücke schneiden.
Knoblauch	4–12	Schälen und in Scheiben schneiden.
Spinat	4–12	Solange kochen, bis es die Farbe ändert.
Champignons	2–6	Wählen Sie Champignons aus, bei denen sich der Rand des Hutes nach innen wölbt. Nach Bedarf schneiden.
Huhn, Fisch	2–8	Hähnchen und Fisch müssen vor dem Trocknen gekocht oder gebraten werden.
Rind- oder Wildfleisch	2–8	Reinigen Sie das Fleisch gründlich und schneiden Sie das überschüssige Fett ab. Das Fleisch kann gesalzen oder mariniert werden und über Nacht im Kühlschrank ruhen.
Leckerbissen für Haustiere	2–6	Verwenden Sie frische, für Haustiere geeignete Zutaten. Bitte beachten Sie die Größe und das Alter des Hundes.



Bemerkung:

Die oben genannten Trocknungszeiten sind Richtwerte und können sich je nach den tatsächlichen Bedingungen ändern.

Lagerung von gedörrten Lebensmitteln

Getrocknete Lebensmittel müssen vor dem Verpacken oder Lagern abkühlen. Überprüfen Sie die Lebensmittel etwa nach einer Woche nach der Lagerung. Wenn sich Wasser im Behälter niederschlägt, müssen die Lebensmittel erneut getrocknet

werden.

Für die Lagerung empfehlen wir luftdichte Behälter, Papiertüten für Lebensmittel, Einmachgläser oder Verpackungen, die keine Feuchtigkeit aufnehmen können. Kunststoff- oder Aluminiumbehälter sind nicht geeignet.

Verpacken Sie getrocknete Lebensmittel in kleineren Mengen und legen Sie sie so dicht wie möglich beieinander, aber quetschen Sie sie nicht.

Geben Sie Kräuter und Gewürze in gläserne Gefäße mit einem Deckel. Papierbeutel sind nicht zur Lagerung geeignet.

Legen Sie die getrockneten Blüten in ein weithalsiges Glasgefäß. Sie können sie mit 3–4 Tropfen Duftöl betropfen, um den Duft zu verstärken. Schütteln Sie den Inhalt ein wenig und bewahren Sie ihn an einem kühlen Ort auf.

Bewahren Sie Behälter mit getrockneten Lebensmitteln an einem trockenen, dunklen Ort bei Zimmertemperatur oder einer niedrigeren Temperatur auf. Niedrige Temperaturen können die Lagerzeit um das 2 bis 3fache verlängern. Die Haltbarkeit von getrockneten Lebensmitteln kann bei richtiger Lagerung mehrere Jahre betragen. Verzehren Sie die getrockneten Lebensmittel nach dem Öffnen so schnell wie möglich.

Kontrollieren Sie den Zustand der getrockneten Lebensmittel regelmäßig.

Rehydratation

Die Rehydratation ist der Prozess, bei dem getrocknete Lebensmittel wieder ihre ursprüngliche Größe, Form und ihr ursprüngliches Aussehen erhalten. Bei richtigem Umgang behalten sie den größten Teil ihres Aromas und Geschmacks sowie Mineralien und eine große Menge an Vitaminen. Getrocknete Lebensmittel können durch Einweichen, Kochen oder eine Kombination von beidem wieder in ihren ursprünglichen Zustand versetzt werden.

Aber nicht alle getrocknete Lebensmittel sind für die Rehydratation geeignet.

Waschen Sie das zu kochende Gemüse in klarem Wasser und legen Sie es dann in kaltes, ungesalzenes Wasser und decken Sie es ab. Für bis zu 2–8 Stunden einweichen lassen. Kochen Sie sie dann in dem Wasser, in dem Sie sie eingeweicht haben. Bei Bedarf können Sie mehr Wasser hinzugeben. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und langsam kochen, bis es fertig ist. Sie können am Ende des Kochvorgangs Salz hinzufügen.



Bemerkung:

Durch Trocknen werden Lebensmittel nicht von Bakterien, Hefe und Schimmel befreit. Wenn Sie also Trockenobst oder -gemüse länger als eine Stunde einweichen, stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank.

Eine Tasse getrocknetes Obst hat im rekonstituierten Zustand ein Volumen von etwa 1 1/2 Tassen. Gießen Sie so viel Wasser in den Behälter mit den getrockneten Obst, dass die Früchte unter Wasser stehen. Für bis zu 1–8 Stunden einweichen lassen. Weichen Sie das Obst nicht zu lange ein, da es sonst sein Aroma verliert. Wenn Sie das Obst weiter kochen wollen, decken Sie den Topf ab und kochen Sie es langsam in dem Wasser, in dem Sie das Obst eingeweicht haben.

Verwendung von getrockneten Lebensmitteln

Getrocknetes Obst eignet sich für die Zubereitung von Snacks zu Hause und unterwegs. Obststücke können zu Gebäck oder Süßigkeiten hinzugefügt werden.

Rehydriertes Obst kann als Kompott serviert oder zur Herstellung von Fruchtbelägen verwendet werden.

Sie können getrocknetes Gemüse in Suppen, Eintöpfen, als Gemüsegericht oder als trockenen Snack verwenden.

Sie können rehydriertes Obst und Gemüse zu einer Vielzahl von Rezepten für Brot,

Krautsalat, Omeletts, Kuchen, Füllungen, Milch, Eis und gekochtes Getreide hinzuzufügen.

Zerkleinertes getrocknetes Gemüse ist eine hervorragende Zutat für Fleischbrühen, Suppen und Soßen.

Zur optimalen Erhaltung der Nährwerte empfehlen wir:

- die richtige Vorgarzeit zu beachten;
- Getrocknete Lebensmittel richtig verpacken und in Behältern an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren;
- Gelagerte Lebensmittel regelmäßig zu kontrollieren;
- getrocknete Lebensmittel so schnell wie möglich nach dem Öffnen des Behälters zu verzehren;
- beim Kochen von rehydrierten Lebensmitteln sollte Wasser verwendet werden, in dem die Lebensmittel eingeweicht wurden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.



Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.

Waschen Sie die Dörrfächer in warmem Wasser und ein wenig Geschirrspülmittel.

Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.

Wischen Sie die Basis mit einem sauberen, trockenen Schwamm ab.

Lagerung

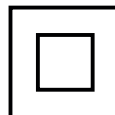
Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät und sein Zubehör abgekühlt und sauber sind.

Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen und gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Schutzklasse vor Stromschlag: II

Der Schutz gegen Stromschlag wird durch eine doppelte oder verstärkte Isolierung gewährleistet.



ZUSAMMENHÄNGENDE PRODUKTE

SGR-FD-X003

Zusätzliche Dörrfächer

SGR-FD-X006

Zubehör zum Trocknen von Kräutern und Fruchtpüree

SGR-FD-X007

Zubehör für Dörrautomaten zum Trocknen von Riegeln

Děkujeme za koupi spotřebiče značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám radostí vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria pro ochrany zájmu zaměstnanců, prevence jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou, nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na emailové adrese siguro@alza.cz, nebo operátoři na infolinie prodejce. Pro vaše pohodlí, při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem, jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i případě veškerých reklamací, nebo pozáručního servisu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE






Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
4. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
6. Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, nepoňujte spotřebič, jeho přívod ani vidlici napájecího přívodu do vody nebo jiné tekutiny.
7. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a

uvnitř budovy. Nepoužívejte jej venku.

8. Tento spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
9. Povrchy, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, čistěte podle pokynů uvedených v tomto návodu.
10. Před zapojením vidlice napájecího přívodu do sítové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče se shoduje s napětím ve vaší sítové zásuvce.
11. Zapojte vidlici napájecího přívodu do řádně uzemněné sítové zásuvky. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívejte prodlužovací kabely.
12. Spotřebič umístěte na rovný, suchý, pevný a teplovzdorný povrch. Nepokládejte spotřebič do blízkosti ohně nebo jiných zdrojů tepla. Umístěte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od povrchů nebo předmětů citlivých na teplo.
13. Napájecí přívod nenechávejte viset přes okraj desky nebo stolu. Zabraňte, aby se napájecí přívod dotýkal elektrické nebo plynové desky či se dotýkal horkého povrchu.
14. Používejte spotřebič pouze s dodávaným příslušenstvím. Použití příslušenství, které není určeno pro tento spotřebič nebo není specifikováno výrobcem jako vhodné, může vést ke vzniku nebezpečné situace.
15. Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení se vždy ujistěte, že je správně sestaven.
16. Nedotýkejte se spotřebiče nebo napájecího přívodu mokřýma nebo vlhkýma rukama.
17. Spotřebič čistěte po každém použití. Vždy nechte spotřebič zcela vychladnout, než jej budete čistit.
18. Spotřebič vždy vypněte a napájecí přívod odpojte od sítové zásuvky, když nebudete spotřebič používat, pokud ho necháváte bez dozoru, před čištěním, přemístěním, složením nebo rozložením.
19. Spotřebič nezakrývejte, zatímco je v provozu.
20. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v provozu.
21. Nepoužívejte spotřebič v nepřetržitém provozu déle než 48 hodin. Po každém použití nechte spotřebič řádně vychladnout.
22. Nesprávné použití spotřebiče může vést ke zranění nebo poškození spotřebiče.
23. Tento spotřebič je určen pouze pro sušení ovoce a zeleniny. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen. Dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.
24. Napájecí přívod odpojujte vždy uchopením za vidlici, nikoli tahem za napájecí přívod.
25. Nepoužívejte spotřebič, jeví-li jakékoli známky poškození, je poškozený napájecí přívod nebo vidlice. Obratě se na autorizované servisní středisko, pokud je třeba spotřebič opravit, seřadit nebo provést údržbu, kterou nemůže uživatel provádět sám.



- 1 Víko
- 2 Sušící podnosy – celkem 9 ks
- 3 Základna
- 4 Ovládací panel
- 5 Tlačítko -
- 6 Tlačítko  pro nastavení doby sušení
- 7 Displej
- 8 Tlačítko  pro zapnutí / vypnutí
- 9 Tlačítko  pro nastavení teploty
- 10 Tlačítko +



Napájení	230–240 V~, 50 Hz
Příkon	500 W
Hlučnost	46 dB (A)
Rozměry	33 × 33 × 28 cm
Hmotnost	3,362 kg

POUŽITÍ

Před prvním použitím



1. Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zda-li nejsou spotřebič ani příslušenství poškozeny.
2. Omyjte sušící podnosy v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
3. Základnu otřete čistou a suchou houbičkou.

Použití

1. Připravte a nakrájejte si potraviny, které chcete zpracovat v sušičce.
2. Rozložte potraviny na sušící podnosy. Okolo každého kusu ponechte dostatek volného prostoru, aby mohl horký vzduch volně proudit.
3. Seskládejte podnosy na základnu a nasadte víko.
4. Zapojte vidlici napájecího přívodu do síťové zásuvky.
5. Stiskněte tlačítko  a sušička se zapne. Na displeji se zobrazí výchozí teplota sušení 50 °C a výchozí doba sušení 10:00.
6. **Nastavení doby sušení:** stiskněte krátce tlačítko  a poté tlačítka +/- nastavte dobu sušení v rozmezí od XX do XX.

**Poznámka:**

Doba sušení závisí na síle nakrájených plátků potravin, množství vody, okolní teplotě a vlhkosti v místnosti – viz tabulka potravin a dob sušení.

7. **Nastavení teploty:** stiskněte krátce tlačítko  a poté tlačítky +/- nastavte teplotu:
Květy: teplota 35–40 °C;
Bylinky: teplota asi 40 °C;
Pekařské výrobky: 40–50 °C
Zelenina: 50–55 °C
Ovoce: 55–60 °C
Maso, ryby: 65–70 °C
8. Jakmile je proces sušení dokončen, stiskněte tlačítko , abyste sušičku vypnuli.
9. Odpojte vidlici od napájení a nechte sušičku vychladnout před dalším použitím nebo čištěním.
10. Sušené potraviny přendejte do vzduchotěsné nádoby a uchovávejte je v suchu.

**Poznámka:**

Doporučujeme vždy používat všechny podnosy, a to i když budou prázdné. Tím zajistíte správný chod a efektivní výkon sušičky.

**Varování:**

Nikdy nezapínejte sušičku bez řádně nasazeného víka.

RADY A DOPORUČENÍ PŘI SUŠENÍ POTRAVIN

Sušení je jeden ze způsobů konzervace potravin, při kterém dochází k jejich zahřátí a následnému odpaření vody. Šetrným sušením si potraviny zachovávají vysoký podíl vitamínů, minerálních a stopových látek. Správné skladování zaručuje využívat sušené potraviny po celý rok.

Vždy používejte kvalitní suroviny. Vybírejte zralé ovoce a zeleninu, nikoli přezrálé, bez známek hniloby, plísně nebo poškození. Maso by mělo být libové a čerstvé.

Příprava surovin

Některé druhy zeleniny nebo ovoce, které zakoupíte v obchodě, mohou být opatřeny ochrannou voskovou vrstvou nebo jsou chemicky ošetřeny. Je proto nutné takovou vrstvu z ovoce nebo zeleniny odstranit před jejich zpracováním. K tomu můžete použít biologicky rozložitelné čisticí prostředky nebo octovou vodu a následně potraviny opláchnout čistou vodou. Rovněž je možné potraviny před sušením oškrábat.

**Poznámka:**

Připravujte vždy jen takové množství, které odpovídá kapacitě sušičky.

Ovoce

Ovoce důkladně umyjte, osušte a odpeckujte nebo zbavte jádřinců. Nakrájejte na stejně silné plátky nebo kousky. Různě veliké kousky mohou prodloužit dobu sušení a rovněž způsobit nerovnoměrné usušení potravin.

Drobné ovoce, např. bobulové ovoce, ponechte v celku. Větší plody však rozpulte nebo nakrájejte na plátky či kostičky.

Nakrájené ovoce osušte čistou utěrkou nebo ubrouskem.

Některé druhy ovoce (např. jablka, hrušky nebo meruňky) na vzduchu oxidují a způsobují zhnědnutí dužiny. Pokud tomuto chcete předejít, namočte nakrájené ovoce do vody s citrónovou nebo ananasovou šťávou před sušením, a následně osušte čistou utěrkou nebo ubrouskem.

Zajímavé chuti dosáhnete, pokud pokapete ovoce medem, posypete jej cukrem, skořicí nebo kokosem.

Ovoce s přirozenou tuhou slupkou (hrozny, švestky, nebo i fíky) můžete pro urychlení sušení namočit do vařící vody na 1–2 minuty. Poté je ihned ponořte do studené vody, ochlaďte, osušte a nakrájejte na plátky.

Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Nerovné tvary pokládejte vždy na hranu se slupkou, ne na rovnou plochu.

Zelenina

Zeleninu důkladně očistěte a umyjte. Nakrájejte na stejně silné plátky nebo kousky.

Rajčata je dobré před sušením oloupat. Nakrojte je a zalijte horkou vodou. Nechte chvíli působit, slupka se uvolní a bude je možné dobře oloupat.

Nakrájenou zeleninu můžete namočit do slané vody.

Některé druhy zeleniny, např. kořenovou nebo brukvovitou zeleninu, bobule, brambory, je vhodné před sušením mírně povařit nebo napařit.

Maso

Sušit můžete hovězí, zvěřinové, drůbeží nebo rybí maso. Doporučujeme k sušení používat libové maso, které obsahuje co nejméně tuku. Libové maso vyžaduje kratší dobu sušení, zatímco maso s vyšším obsahem tuku, vyžaduje delší dobu sušení, a navíc tuk zkracuje jeho trvanlivost.

Maso důkladně očistěte a okrájejte tučné části. Nakrájejte jej na tenké plátky o síle asi 2 až 5 mm.

Hotové plátky můžete dochutit solí nebo naložit do marinády. Aby maso získalo lahodnou chuť, doporučujeme jej nechat marinovat v chladničce přes noc.

Kuřecí maso a rybu je nutné před sušením povařit nebo osmažit.

Proces sušení masa pravidelně kontrolujte. Správně usušené maso poznáte tak, že se v půli rozlomí.

Koření, bylinky, květy

Koření, bylinky a květy je nutné sušit velmi šetrně. Jejich struktura je velmi křehká a po vysušení se může snadno drolit.

K sušení používejte jen lístky nebo celé květy. Stonky není vhodné sušit.

Během sušení lístky a květy pravidelně obračejte, abyste zabránili jejich přilepení k podnosu.

Tabulka potravin a doby sušení

Potravina	Doba sušení (hodiny)	Příprava
Meruňka	13–23	Rozpulte a vyjměte pecku.
Pomerančová kůra	8–16	Nakrájejte na dlouhé proužky.
Ananas (čerstvý)	4–8	Oloupejte a nakrájejte na plátky.
Ananas (v konzervě)	4–8	Slijte šťávu a nakrájejte na plátky.

Potravina	Doba sušení (hodiny)	Příprava
Banán	4–8	Oloupejte a nakrájejte na kolečka o síle 3–4 mm.
Hrozny	4–8	
Třešně	4–8	V půlce sušení vyjměte pecku.
Hruška	4–8	Oloupejte, vyjměte jádřinec a nakrájejte na plátky.
Fík	4–8	Nakrájejte.
Brusinka	4–8	
Broskev	4–8	Rozpulte a vyjměte pecku.
Datle	4–8	Rozpulte a vyjměte pecku.
Jablko	4–8	Oloupejte, vyjměte jádřinec a nakrájejte na plátky.
Artyčok	4–8	Nakrájejte na plátky o síle 3–4 mm.
Lilek	4–8	Oloupejte a nakrájejte na plátky o síle 6–12 mm.
Brokolice	4–6	Nakrájejte na růžičky a vařte v páře 3–5 minut před sušením.
Houby	4–6	Nakrájejte na plátky.
Zelené fazolky	4–6	Vařte, dokud nebudou průhledné.
Dýně	4–6	Nakrájejte na plátky o síle asi 6 mm.
Zelí	4–6	Nakrájejte na proužky o síle asi 3 mm.
Růžičková kapusta	4–20	Rozpulte.
Květák	4–12	Vařte doměkka.
Brambory	4–12	Nakrájejte a vařte asi 8–10 minut.
Cibule	4–10	Nakrájejte na tenká kolečka.
Mrkev	4–10	Vařte doměkka. Nakrájejte na kolečka.
Okurka	4–14	Oloupejte a nakrájejte na kolečka o síle 12 mm. Vyjměte semínka.
Sladká paprika	4–12	Nakrájejte na proužky nebo kolečka o síle 6 mm a vyjměte semínka.
Chilli paprička	4–10	
Listová petržel	2–6	Sušte jen lístky.
Rajčata	4–20	Oloupejte a nakrájejte na kousky nebo plátky.
Rebarbora	4–14	Oloupejte a nakrájejte na plátky o síle asi 3 mm.
Červená řepa	4–12	Uvařte doměkka. Oloupejte a nakrájejte na tenké plátky.
Celer	4–10	Nakrájejte na plátky o síle 6 mm.
Jarní cibulka	4–6	Nakrájejte na menší kousky.

Potravina	Doba sušení (hodiny)	Příprava
Chřest	4–10	Nakrájejte na menší kousky.
Česnek	4–12	Oloupejte a nakrájejte na plátky.
Špenát	4–12	Vařte, až změní barvu.
Žampiony	2–6	Vyberte takové žampiony, kde se okraj kloboučku stáčí dovnitř. Nakrájejte podle potřeby.
Kuřecí maso, ryby	2–8	Kuřecí maso a rybu je nutné před sušením povařit nebo osmažit.
Hovězí maso nebo zvěřina	2–8	Maso dobře očistěte a okrájejte přebytečný tuk. Maso je možné nasolit nebo naložit do marinády a nechte uležet přes noc v chladničce.
Pamlsky pro domácí mazlíčky	2–6	Používejte čerstvé suroviny vhodné pro domácí mazlíčky. Je třeba vzít v úvahu velikost i stáří psa.



Poznámka:

Výše uvedené doby sušení jsou jen orientační a mohou se změnit podle aktuálních podmínek.

Uskladnění sušených potravin

Před zabalením nebo uložením je nutné nechat sušené potraviny vychladnout. Zkontrolujte potraviny cca týden po uskladnění. Pokud v nádobě kondenzuje voda, je nutné potraviny znovu vysušit.

Ke skladování doporučujeme používat vzduchotěsné nádoby, papírové sáčky na potraviny, zavařovací sklenice nebo obaly, které jsou odolné proti vstřebávání vlhkosti. Plastové nebo hliníkové nádoby nejsou vhodné.

Sušené potraviny balte po menším množství a pokládejte je co neblíže k sobě, ale nemačkejte je.

Bylinky a koření vložte do skleněné nádoby s uzávěrem. Papírové sáčky nejsou vhodné ke skladování.

Sušené květy vložte do skleněné nádoby s širokým hrdlem. Můžete je pokapat 3–4 kapkami vonného oleje pro oživení vůně. Obsah opatrně protřepejte a uložte na chladném místě.

Nádoby se sušenými potravinami uložte na suché, temné místo při pokojové nebo nižší teplotě. Nízká teplota může prodloužit dobu skladování 2 až 3krát. Trvanlivost sušených potravin můžete být i několik let při správném skladování.

Po otevření spotřebujte sušené potraviny co nejdříve.

Pravidelně kontrolujte stav sušených potravin.

Rehydratace

Rehydratace je proces, při kterém dochází k obnovení sušených potravin do původního stavu, co do velikosti, tvaru i vzhledu. Pokud se s nimi správně zachází, zachovají si větší vůni a chuť, stejně tak i minerály a značné množství vitamínů. Sušené potraviny mohou být uvedeny do původního stavu namáčením, vařením nebo kombinací obou těchto způsobů.

Všechny sušené potraviny ale nejsou vhodné k rehydrataci.

Zeleniny pro vaření omyjte v čisté vodě a potom vložte do studené, neslané vody a přikryjte. Nechte máčet 2–8 hodin. Vařte pak ve vodě, kterou jste použili k jejímu máčení. V případě potřeby přidejte více vody. Přiveďte k varu, poté snižte teplotu a zvolna vařte, dokud není hotová. Ke konci vaření můžete také přidat sůl.



Poznámka:

Sušení nezbavuje potraviny bakterií, kvasinek a plísní. A proto máčíte-li sušené ovoce nebo zeleninu déle než hodinu, vložte nádobu do chladničky.

Jeden šálek vysušeného ovoce má po obnovení objem asi 1 1/2 šálku. Do nádoby se sušeným ovocem nalijte tolik vody, aby bylo ovoce ponořené. Nechte máčet 1–8 hodin. Nenamáčejte ovoce příliš dlouho, může ztratit aroma. Pokud budete ovoce dále vařit, zakryjte nádobu a zvolna vařte ve vodě, ve které jste ovoce máčeli.

Využití sušených potravin

Sušené ovoce je vhodné pro přípravu občerstvení v domácnosti, na cestách. Kousky ovoce lze přidat do pečiva nebo cukrovinek.

Obnovené ovoce lze servírovat jako kompoty nebo použít k přípravě ovocných polév. Sušenou zeleninu můžete použít do polévek, dušeného masa, upravit ji jako zeleninovou mísu nebo jako suché občerstvení.

Obnovené ovoce a zeleninu můžete přidat do různých receptů pro přípravu chlebů, hrušpeninových salátů, omelet, bábovek, nádivek, mléka, zmrzlin a vařených obilnin. Drcená sušená zelenina je výbornou ingrediencí pro masové vývary, polévky a omáčky.

Pro optimální udržení nutričních hodnot doporučujeme:

- dodržovat správnou dobu předvaření;
- balit sušené potraviny správným způsobem a uložit je do nádob na chladném, suchém a tmavém místě;
- provádět pravidelně kontrolu uložených potravin;
- zkonsumovat sušené potraviny po otevření nádoby co nejdříve;
- při vaření obnovených potravin používat vodu, ve které se máčely.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čišťením nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.



Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí přívod ani vidlici do vody ani jiné tekutiny.

K čišťení částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.

Omyjte sušicí podnosy v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádob. Opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.

Základnu otřete čistou a suchou houbičkou.

Uložení

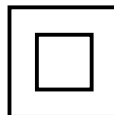
Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté.

Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků.

Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

Stupeň ochrany před úrazem elektrickým proudem: II

Ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna dvojitou nebo zesílenou izolací.



SOUVISEJÍCÍ PRODUKTY

SGR-FD-X003

Náhradní plata k sušičce ovoce

SGR-FD-X006

Příslušenství pro sušení bylinek a ovocného pyré

SGR-FD-X007

Příslušenství k sušičkám ovoce pro sušení tyčinek

Ďakujeme za kúpu spotrebiča značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám radosťou predstaviť vám prístroj na ďalších stránkach a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na emailovej adrese siguro@alza.cz, alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie, pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom, sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE






Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
4. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
6. Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívod ani vidlicu napájacieho prívodu do vody alebo inej tekutiny.

7. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a vnútri budovy. Nepoužívajte ho vonku.
8. Tento spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
9. Povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, čistite podľa pokynov uvedených v tomto návode.
10. Pred zapojením vidlice napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča sa zhoduje s napätím vo vašej sieťovej zásuvke.
11. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble.
12. Spotrebič umiestnite na rovný, suchý, pevný a teplovzdorný povrch. Nekladte spotrebič do blízkosti ohňa alebo iných zdrojov tepla. Umiestnite spotrebič v dostatočnej vzdialenosti od povrchov alebo predmetov citlivých na teplo.
13. Napájací prívod nenechávajte visieť cez okraj dosky alebo stola. Zabráňte tomu, aby sa napájací prívod dotýkal elektrickej alebo plynovej dosky alebo sa dotýkal horúceho povrchu.
14. Používajte spotrebič iba s dodávaným príslušenstvom. Použitie príslušenstva, ktoré nie je určené pre tento spotrebič alebo nie je špecifikované výrobcom ako vhodné, môže viesť k vzniku nebezpečnej situácie.
15. Pred pripojením spotrebiča k zdroju napájania sa vždy uistite, že je správne zostavený.
16. Nedotýkajte sa spotrebiča alebo napájacieho prívodu mokrými alebo vlhkými rukami.
17. Spotrebič čistite po každom použití. Vždy nechajte spotrebič celkom vychladnúť, než ho budete čistiť.
18. Spotrebič vždy vypnite a napájací prívod odpojte od sieťovej zásuvky, keď nebudete spotrebič používať, ak ho nechávate bez dozoru, pred čistením, premiestnením, zložením alebo rozložením.
19. Spotrebič nezakrývajte, zatiaľ čo je v prevádzke.
20. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v prevádzke.
21. Nepoužívajte spotrebič v nepretržitej prevádzke dlhšie než 48 hodín. Po každom použití nechajte spotrebič riadne vychladnúť.
22. Nesprávne použitie spotrebiča môže viesť k zraneniu alebo poškodeniu spotrebiča.
23. Tento spotrebič je určený iba na sušenie ovocia a zeleniny. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený. Dodržujte pokyny uvedené v tomto návode.
24. Napájací prívod odpájajte vždy uchopením za vidlicu, nie ťahom za napájací prívod.
25. Nepoužívajte spotrebič, ak javí akékoľvek známky poškodenia, je poškodený napájací prívod alebo vidlica. Obráťte sa na autorizované

servisné stredisko, ak je potrebné spotrebič opraviť, nastaviť alebo vykonať údržbu, ktorú nemôže používateľ vykonávať sám.



- 1 Veko
- 2 Sušiacie podnosy – celkovo 9 ks
- 3 Základňa
- 4 Ovládací panel
- 5 Tlačidlo -
- 6 Tlačidlo  na nastavenie času sušenia
- 7 Displej
- 8 Tlačidlo  na zapnutie/vypnutie
- 9 Tlačidlo  na nastavenie teploty
- 10 Tlačidlo +



Napájanie	230 – 240 V~, 50 Hz
Príkion	500 W
Hlučnosť	46 dB (A)
Rozmery	33 × 33 × 28 cm
Hmotnosť	3,362 kg

POUŽITIE

Pred prvým použitím



1. Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené.
2. Umyte sušiacie podnosy v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
3. Základňu utrite čistou a suchou hubkou.

Použitie

1. Pripravte a nakrájajte si potraviny, ktoré chcete spracovať v sušičke.
2. Rozložte potraviny na sušiacie podnosy. Okolo každého kusa ponechajte dostatok voľného priestoru, aby mohol horúci vzduch voľne prúdiť.
3. Rozložte podnosy na základňu a nasadte veko.
4. Zapojte vidlicu napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky.
5. Stlačte tlačidlo  a sušička sa zapne. Na displeji sa zobrazí východisková teplota sušenia 50 °C a východiskový čas sušenia 10:00.
6. **Nastavenie času sušenia:** stlačte krátko tlačidlo  a potom tlačidlami +/- nastavte čas sušenia v rozmedzí od XX do XX.

**Poznámka:**

Čas sušenia závisí od hrúbky nakrájaných plátkov potravín, množstva vody, okolitej teploty a vlhkosti v miestnosti – pozrite tabuľku potravín a časov sušenia.

7. **Nastavenie teploty:** stlačte krátko tlačidlo  a potom tlačidlami +/- nastavte teplotu:
 - Kvety:** teplota 35 – 40 °C;
 - Bylinky:** teplota asi 40 °C;
 - Pekárske výrobky:** 40 – 50 °C
 - Zelenina:** 50 – 55 °C
 - Ovocie:** 55 – 60 °C
 - Mäso, ryby:** 65 – 70 °C
8. Hneď ako je proces sušenia dokončený, stlačte tlačidlo , aby ste sušičku vypli.
9. Odpojte vidlicu od napájania a nechajte sušičku vychladnúť pred ďalším použitím alebo čistením.
10. Sušené potraviny preložte do vzduchotesnej nádoby a uchovávajte ich v suchu.

**Poznámka:**

Odporúčame vždy používať všetky podnosy, a to aj keď budú prázdne. Tým zaistíte správny chod a efektívny výkon sušičky.

**Varovanie:**

Nikdy nezapínajte sušičku bez riadne nasadeného veka.

RADY A ODPORÚČANIA PRI SUŠENÍ POTRAVÍN

Sušenie je jeden zo spôsobov konzervácie potravín, pri ktorom dochádza k ich zahriatiu a následnému odpareniu vody. Šetrným sušením si potraviny zachovávajú vysoký podiel vitamínov, minerálnych a stopových látok. Správne skladovanie zaručuje využívať sušené potraviny po celý rok.

Vždy používajte kvalitné suroviny. Vyberajte zrelé ovocie a zeleninu, nie prezreté, bez známok hniloby, plesne alebo poškodenia. Mäso by malo byť chudé a čerstvé.

Príprava surovín

Niektoré druhy zeleniny alebo ovocia, ktoré kúpite v obchode, môžu byť opatrené ochrannou voskovou vrstvou alebo sú chemicky ošetrené. Je preto nutné takúto vrstvu z ovocia alebo zeleniny odstrániť pred ich spracovaním. Na to môžete použiť biologicky rozložiteľné čistiadlo alebo octovú vodu a následne potraviny opláchnuť čistou vodou. Takisto je možné potraviny pred sušením oškrabať.

**Poznámka:**

Pripravujte vždy len v takom množstve, ktoré zodpovedá kapacite sušičky.

Ovocie

Ovocie dôkladne umyte, osušte a odkôstkujte alebo zbavte jadrovníkov. Nakrájajte na rovnako hrubé plátky alebo kúsky. Rôzne veľké kúsky môžu predĺžiť čas sušenia a takisto spôsobiť nerovnomerné usušenie potravín.

Drobné ovocie, napr. bobulovité ovocie, ponechajte v celku. Väčšie plody však rozpoľte alebo nakrájajte na plátky či kocky.

Nakrájané ovocie osušte čistou utierkou alebo obrúskom.

Niektoré druhy ovocia (napr. jablká, hrušky alebo marhule) na vzduchu oxidujú a spôsobujú zhnednutie dužiny. Ak tomuto chcete predísť, namočte nakrájané ovocie do vody s citrónovou alebo ananášovou šťavou pred sušením, a následne osušte čistou utierkou alebo obrúskom.

Zaujímavú chuť dosiahnete, ak pokvapkáte ovocie medom, posypete ho cukrom, škoricou alebo kokosom.

Ovocie s prirodzenou tuhou šupkou (hrozno, slivky, alebo aj figy) môžete na urýchlenie sušenia namočiť do vriacej vody na 1 – 2 minúty. Potom ich ihneď ponorte do studenej vody, ochladte, osušte a nakrájajte na plátky.

Nelúpané ovocie ukladajte šupkou dole a reznou plochou nahor. Nerovné tvary ukladajte vždy na hranu so šupkou, nie na rovnú plochu.

Zelenina

Zeleninu dôkladne očistite a umyte. Nakrájajte na rovnako hrubé plátky alebo kúsky. Paradajky je dobré pred sušením olúpať. Nakrojte ich a zalejte horúcou vodou. Nechajte chvíľku pôsobiť, šupka sa uvoľní a bude ich možné dobre olúpať.

Nakrájanú zeleninu môžete namočiť do slanej vody.

Niektoré druhy zeleniny, napr. koreňové alebo kapustové zeleninu, bobule, zemiaky, je vhodné pred sušením mierne povariť alebo napaariť.

Mäso

Sušiť môžete hovädzie, zverinu, hydinové alebo rybie mäso. Odporúčame na sušenie používať chudé mäso, ktoré obsahuje čo najmenej tuku. Chudé mäso vyžaduje kratší čas sušenia, zatiaľ čo mäso s vyšším obsahom tuku, vyžaduje dlhší čas sušenia, a navyše tuk skracuje jeho trvanlivosť.

Mäso dôkladne očistite a orežte tučné časti. Nakrájajte ho na tenké plátky s hrúbkou asi 2 až 5 mm.

Hotové plátky môžete dochutiť solou alebo naložiť do marinády. Aby mäso získalo lahodnú chuť, odporúčame ho nechať marinovať v chladničke cez noc.

Kuracie mäso a rybu je nutné pred sušením povariť alebo osmažiť.

Proces sušenia mäsa pravidelne kontrolujte. Správne usušené mäso spoznáte tak, že sa v polovici rozlomí.

Korenie, bylinky, kvety

Korenie, bylinky a kvety je nutné sušiť veľmi šetrne. Ich štruktúra je veľmi krehká a po vysušení sa môže ľahko drobiť.

Na sušenie používajte len lístky alebo celé kvety. Stonky nie je vhodné sušiť.

Počas sušenia lístky a kvety pravidelne obracajte, aby ste zabránili ich prilepeniu k podnosu.

Tabuľka potravín a časy sušenia

Potravina	Čas sušenia (hodiny)	Príprava
Marhuľa	13 – 23	Rozpoľte a vyberte kôstku.
Pomarančová kôra	8 – 16	Nakrájajte na dlhé prúžky.

Potravina	Čas sušenia (hodiny)	Príprava
Ananás (čerstvý)	4 – 8	Olúpte a nakrájajte na plátky.
Ananás (v konzerve)	4 – 8	Zlejte šťavu a nakrájajte na plátky.
Banán	4 – 8	Olúpte a nakrájajte na kolieska s hrúbkou 3 – 4 mm.
Hrozno	4 – 8	
Čerešne	4 – 8	V polovici sušenia vyberte kôstku.
Hruška	4 – 8	Olúpte, vyberte jadrovník a nakrájajte na plátky.
Figa	4 – 8	Nakrájajte.
Brusnica	4 – 8	
Broskyňa	4 – 8	Rozpoľte a vyberte kôstku.
Datle	4 – 8	Rozpoľte a vyberte kôstku.
Jablko	4 – 8	Olúpte, vyberte jadrovník a nakrájajte na plátky.
Artičoka	4 – 8	Nakrájajte na plátky s hrúbkou 3 – 4 mm.
Baklažán	4 – 8	Olúpte a nakrájajte na plátky s hrúbkou 6 – 12 mm.
Brokolica	4 – 6	Nakrájajte na ružičky a varte v pare 3 – 5 minút pred sušením.
Huby	4 – 6	Nakrájajte na plátky.
Zelené fazuľky	4 – 6	Varte, kým nebudú priehľadné.
Tekvica	4 – 6	Nakrájajte na plátky s hrúbkou asi 6 mm.
Kapusta	4 – 6	Nakrájajte na prúžky s hrúbkou asi 3 mm.
Ružičkový kel	4 – 20	Rozpoľte.
Karfiol	4 – 12	Varte domäkka.
Zemiaky	4 – 12	Nakrájajte a varte asi 8 – 10 minút.
Cibuľa	4 – 10	Nakrájajte na tenké kolieska.
Mrkva	4 – 10	Varte domäkka. Nakrájajte na kolieska.
Uhorka	4 – 14	Olúpte a nakrájajte na kolieska s hrúbkou 12 mm. Vyberte semenka.
Sladká paprika	4 – 12	Nakrájajte na prúžky alebo kolieska s hrúbkou 6 mm a vyberte semenka.
Čili paprička	4 – 10	
Petržlenová vňať	2 – 6	Sušte len lístky.
Paradajky	4 – 20	Olúpte a nakrájajte na kúsky alebo plátky.
Rebarbora	4 – 14	Olúpte a nakrájajte na plátky s hrúbkou asi 3 mm.

Potravina	Čas sušenia (hodiny)	Príprava
Cvikla	4 – 12	Uvarite domäkka. Olúpte a nakrájajte na tenké plátky.
Zeler	4 – 10	Nakrájajte na plátky s hrúbkou 6 mm.
Jarná cibuľka	4 – 6	Nakrájajte na menšie kúsky.
Špargľa	4 – 10	Nakrájajte na menšie kúsky.
Cesnak	4 – 12	Olúpte a nakrájajte na plátky.
Špenát	4 – 12	Varte, až zmení farbu.
Šampiňóny	2 – 6	Vyberte také šampiňóny, kde sa okraj klobúčička stáča dovnútra. Nakrájajte podľa potreby.
Kuracie mäso, ryby	2 – 8	Kuracie mäso a rybu je nutné pred sušením povariť alebo osmažiť.
Hovädzie mäso alebo zverina	2 – 8	Mäso dobre očistite a orežte prebytočný tuk. Mäso je možné nasoliť alebo naložiť do marinády a nechajte uležať cez noc v chladničke.
Pochútky pre domácich maznáčikov	2 – 6	Používajte čerstvé suroviny vhodné pre domácich maznáčikov. Je potrebné vziať do úvahy veľkosť aj vek psa.



Poznámka:

Vyššie uvedené časy sušenia sú len orientačné a môžu sa zmeniť podľa aktuálnych podmienok.

Uskladnenie sušených potravín

Pred zabalením alebo uložením je nutné nechať sušené potraviny vychladnúť. Skontrolujte potraviny cca týždeň po uskladnení. Ak v nádobe kondenzuje voda, je nutné potraviny znovu vysušiť.

Na skladovanie odporúčame používať vzduchotesné nádoby, papierové vrecúška na potraviny, zaváracie fľaše alebo obaly, ktoré sú odolné proti vstrebávaniu vlhkosti. Plastové alebo hliníkové nádoby nie sú vhodné.

Sušené potraviny balte po menšom množstve a ukladajte ich čo najbližšie k sebe, ale nestláčajte ich.

Bylinky a korenie vložte do sklenenej nádoby s uzáverom. Papierové vrecúška nie sú vhodné na skladovanie.

Sušené kvety vložte do sklenenej nádoby so širokým hrdlom. Môžete ich pokvapkať 3 – 4 kvapkami vonného oleja na oživenie vône. Obsah opatrne pretrepte a uložte na chladnom mieste.

Nádoby so sušenými potravinami uložte na suché, temné miesto pri izbovej alebo nižšej teplote. Nízka teplota môže predĺžiť čas skladovania 2- až 3-krát. Trvanlivosť sušených potravín môže byť aj niekoľko rokov pri správnom skladovaní.

Po otvorení spotrebujte sušené potraviny čo najskôr.

Pravidelne kontrolujte stav sušených potravín.

Rehydratácia

Rehydratácia je proces, pri ktorom dochádza k obnoveniu sušených potravín do

pôvodného stavu, čo do veľkosti, tvaru aj vzhľadu. Ak sa s nimi správne zaobchádza, zachovávajú si väčšinu vône a chuti, rovnako tak aj minerály a značné množstvo vitamínov. Sušené potraviny sa môžu uviesť do pôvodného stavu namáčaním, varením alebo kombináciou oboch týchto spôsobov.

Všetky sušené potraviny však nie sú vhodné na rehydratáciu.

Zeleninu na varenie umyte v čistej vode a potom vložte do studenej, neslanej vody a prikryte. Nechajte máčať 2 – 8 hodín. Varte potom vo vode, ktorú ste použili na jej máčanie. V prípade potreby pridajte viac vody. Privedte do varu, potom znížte teplotu a zvolna varte, kým nie je hotová. Ku koncu varenia môžete tiež pridať soľ.



Poznámka:

Sušenie nezbavuje potraviny baktérií, kvasiniek a plesne. A preto ak máte sušené ovocie alebo zeleninu dlhšie než hodinu, vložte nádobu do chladničky.

Jedna šálka vysušeného ovocia má po obnovení objem asi 1 1/2 šálky. Do nádoby so sušeným ovocím nalejte toľko vody, aby bolo ovocie ponorené. Nechajte máčať 1 – 8 hodín. Nenamáčajte ovocie príliš dlho, môže stratiť arómu. Ak budete ovocie ďalej variť, zakryte nádobu a zvolna varte vo vode, v ktorej ste ovocie máčali.

Využitie sušených potravín

Sušené ovocie je vhodné na prípravu občerstvenia v domácnosti, na cestách. Kúsky ovocia je možné pridať do pečiva alebo cukroviniek.

Obnovené ovocie je možné servírovať ako kompóty alebo použiť na prípravu ovocných poliev.

Sušenú zeleninu môžete použiť do polievok, duseného mäsa, upraviť ju ako zeleninovú misu alebo ako suché občerstvenie.

Obnovené ovocie a zeleninu môžete pridať do rôznych receptov na prípravu chlebov, huspeninových šalátov, omeliet, báboviek, plniek, mlieka, zmrzlín a varených obilnín.

Drvená sušená zelenina je výbornou ingredienciou pre mäsové vývary, polievky a omáčky.

Na optimálne udržanie nutričných hodnôt odporúčame:

- dodržiavať správny čas predvarenia;
- baliť sušené potraviny správnym spôsobom a uložiť ich do nádob na chladnom, suchom a tmavom mieste;
- vykonávať pravidelne kontrolu uložených potravín;
- skonzumovať sušené potraviny po otvorení nádoby čo najskôr;
- pri varení obnovených potravín používať vodu, v ktorej sa máčali.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť.



Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, napájací prívod ani vidlicu do vody ani inej tekutiny.

Na čistenie častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

Umyte sušiacu podnosy v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie

riadu. Opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
Základňu utrite čistou a suchou hubkou.

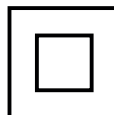
Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj jeho príslušenstvo vychladnuté a čisté.
Spotrebič a jeho príslušenstvo uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu
detí alebo domácich maznáčikov.

Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

Stupeň ochrany pred úrazom elektrickým prúdom: II

Ochrana pred úrazom elektrickým prúdom je zaistená dvojitou alebo zosil-
nenou izoláciou.



SÚVISIACE PRODUKTY

SGR-FD-X003

Náhradné podnosy k sušičke ovocia

SGR-FD-X006

Príslušenstvo na sušenie bylínok a ovocného pyré

SGR-FD-X007

Príslušenstvo k sušičkám ovocia na sušenie tyčiniek

**Köszönjük, hogy megvásárolta a SIGURO márka termékét.
Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.**

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez siguro@alza.cz, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében egybevontuk a kapcsolati helyeinket, így a fenti kapcsolatokat nem csak a javítások és karbantartások megrendeléséhez, hanem a reklamációk benyújtásához vagy a garancia utáni szervizeléshez is fel lehet használni.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.




1. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy villanszerelő szakember cserélheti ki.
6. A készüléket, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót

vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.

7. A készülék csak háztartásokban és fedett helyen használható. A készüléket ne használja kültéren.
8. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távirányított) fali aljzathoz csatlakoztatni.
9. Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket csak a jelen útmutató előírásai szerint tisztítsa.
10. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.
11. A hálózati vezetéket csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali aljzathoz. Ha a lehetséges, akkor a készüléket önálló áramköri ághoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
12. A készüléket csak tiszta, száraz, stabil, vízszintes és hőálló felületre helyezze le. A készüléket ne tegye forró helyre, nyílt láng vagy más hőforrások közelébe. A készüléket ne tegye hőre érzékeny felületekre és azok közvetlen közelébe.
13. A készülék hálózati vezetéke nem lóghat le az asztalról vagy a munkalapról. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz (pl. elektromos vagy gáztűzhely főzőlapjához).
14. A készülékekhez csak a mellékelt tartozékokat használja. Ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott, illetve amit a gyártó nem ajánl a készülékhez. Ezek veszélyes helyzeteket teremthetnek.
15. A készülék hálózathoz csatlakoztatása és bekapcsolása előtt győződjön meg a készülék helyes összeszereléséről.
16. A készüléket és a hálózati vezetékét nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
17. A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.
18. A készülék tisztítása és áthelyezése, valamint szét- és összeszerelése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzataból.
19. Az üzemelő készüléket bármivel letakarni tilos.
20. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
21. A készüléket 48 óránál hosszabb ideig (szünet nélkül) ne üzemeltesse. Minden használat után várja meg a készülék teljes lehűlését.
22. A készülék helytelen használata személyi sérülést vagy készülék meghibásodást okozhat.
23. A készüléket háztartásokban lehet zöldségek és gyümölcsök szárításához használni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. Tartsa be a jelen útmutatóban leírt utasításokat.
24. A hálózati vezetéket nem szabad a vezetéknél megfogva a fali aljzataból kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg.
25. Ha a készülék, a hálózati vezetéke vagy a csatlakozódugója megsérült,

továbbá ha a készülék nem működik megfelelően, akkor azt ne használja. A készülék javítását és beállítását, vagy a felhasználó által el nem végezhető karbantartásokat a márkaszervizben rendelje meg.



- 1 Fedél
- 2 Szárító tálca - összesen 9 db
- 3 Készülék
- 4 Működtető panel
- 5 - gomb
- 6  szárítási idő beállító gomb
- 7 Kijelző
- 8  készülék be- és kikapcsoló gomb
- 9  szárítási hőmérséklet beállító gomb
- 10 + gomb



Tápellátás	230-240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel	500 W
Zajsztint	46 dB(A)
Méretek	33 × 33 × 28 cm
Tömeg	3,362 kg

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt



1. Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a készüléket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.
2. A szárító tálcákat mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.
3. A készüléket tiszta és száraz ruhával törölje meg.

Használat

1. Készítse elő a szárítandó alanyagokat.
2. Az alanyagot egyenletesen terítse szét a tálcán. A darabok között mindig hagyjon hézagot a levegő szabad áramlásához.
3. A tálcákat tegye a készüléket és tegye fel a fedelet.
4. A csatlakozódugót dugja a fali aljzatba.
5. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. A kijelzőn az alapértelmezett szárítási hőmérséklet 50°C és az alapértelmezett szárítási idő 10:00 jelenik meg.
6. **A szárítási idő beállítása:** röviden nyomja meg a  gombot, majd a +/- gombokkal állítsa be a szárítási időt XX és XX között.

**Megjegyzés**

A szárítási idő függ az alapanyag típusától, a szeletek vastagságától, az alapanyag nedvességtartalmától, a környezeti hőmérséklettől, a helyiség levegőjének a páratartalmától. Az ajánlott szárítási időket lásd a táblázatban.

- A szárítási hőmérséklet beállítása:** röviden nyomja meg a  gombot, majd a +/- gombokkal állítsa be a szárítási hőmérsékletet.
Virágok: 35–40 °C;
Zöld fűszer- és gyógynövények: kb. 40 °C;
Péksütemények: 40–50 °C
Zöldségfélék: 50–55 °C
Cyümölcsök: 55–60 °C
Hús, hal: 65–70 °C
- Amikor a készülék befejezte a szárítást, akkor a  gombot nyomja meg a készülék kikapcsolásához.
- A hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból és várja meg a készülék lehülését (tisztítás vagy ismételt használatba vétel előtt).
- A megszáritott alapanyagot légmentesen lezárható edényben, száraz helyen tárolja.

**Megjegyzés**

Mindig az összes tálcát használja, akkor is ha azok egy része üres. Csak így biztosítható a készülék megfelelő és hatékony működése.

**Figyelmeztetés!**

A készüléket megfelelő módon felhelyezett fedél nélkül ne kapcsolja be.

AJÁNLÁSOK ÉS TIPPEK AZ ALAPANYAGOK SZÁRÍTÁSÁHOZ

A szárítás (dehidráálás) az egyik legrégebbi élelmiszer tartósítási eljárás. Az alapanyag felmelegítése közben az alapanyag víztartalma elpárolog. A szárítás kíméletes technológia, amely a vitaminok, ásványi anyagok és nyomelemek nagy részét megőrzi. A tárolási előírásokat betartva a szárított alapanyag egész évben felhasználható.

A szárításhoz csak minőségi, érett és friss alapanyagokat használjon. Az alapanyag legyen érett (de nem túlérett), sérülés és rothadás mentes, az alapanyagot nem lehet penész. Csak friss és sovány húst szárítson.

Az alapanyagok előkészítése

Az áruházakban vásárolt gyümölcsökön és zöldségeken vékony viaszréteg vagy védő vegyi anyagok lehetnek. A feldolgozás előtt ezt a védőréteget el kell távolítani a gyümölcsökről vagy zöldségekről. Ehhez biológiai úton lebomló tisztítószereket vagy ecetes vizet használjon, majd az alapanyagokat alaposan öblítse le tiszta vízzel. Néhány elegendő az alapanyag lehámozása is.



Megjegyzés

Csak olyan mennyiséget dolgozzon fel, amely egyszerre berakható a készülékbe.

Gyümölcsök

A gyümölcsöt alaposan mossa meg, a magokat, magházakat, héjat stb. távolítsa el (a gyümölcs típusától függően). A zöldséget azonos méretű szeletekre vagy darabokra aprítsa fel. A különböző méretű darabok szárítási ideje is különböző lesz, aminek egyetlenetlen szárítás lesz a végeredménye.

A kisebb (pl. bogyós) gyümölcsöket hagyja egészben. A nagyobb méretű gyümölcsöket azonban szeletelje karikákra, vágja ketté vagy készítsen egyforma kockákat.

A felszeletelt gyümölcsöt tiszta konyharuhán kissé szárítsa meg.

Bizonyos gyümölcsök (pl. alma, sárgabarack, őszibarack, nektarin, körte, szilva stb.) a szárítás közben megbarnulnak. Amennyiben szeretné megelőzni a szeletek barnulását, akkor a szeleteket a szárítás előtt mártsa citromos vagy ananászos oldatba, majd szedje ki konyharuhára (vagy papír törülközőre).

A különleges ízek kedvelőinek ajánljuk, hogy a gyümölcsre csepegtessen mézet, szórja be cukorral vagy őrölt fahéjjal, illetve szárított kókusszal.

A vastagabb héjú gyümölcsöket (szőlő, szilva, füge stb.) rövid időre (1-2 percre) dobja forró vízbe. Majd vegye ki és gyorsan mártsa hideg vízbe, hűtse le, szárítsa meg és szeletelje fel.

A hámozatlan gyümölcsöket héjával lefelé (vágott résszel felfelé) helyezze le a tálcára. A szabálytalan alakú darabokat se tegye vágott felületükkel lefelé, azokat inkább tegye az élükre.

Zöldségfélék

A zöldségeket alaposan tisztítsa meg és mossa meg. A zöldséget azonos méretű szeletekre vagy darabokra aprítsa fel.

A paradicsomot javasoljuk meghámozni. A paradicsomra öntsön forró vizet. Egy kis ideig hagyja hatni, a héjat ezt követően könnyebben le lehet húzni.

A felszeletelt zöldségeket sós vízbe márthatja.

Bizonyos zöldségeket (pl. gyökérezöldséget, torzsás zöldségeket, burgonyát, stb.) a szárítás előtt rövid ideig főzze vagy gőzölje.

Hús

Aszalni lehet marhahúst, sertéshúst, vadhúst, szárnyas húst vagy akár halat is. Lehetőleg minél soványabb (kevés zsírt tartalmazó) húst vásároljon a szárításhoz. A sovány hús gyorsabban megszáradhat, a zsíros húst hosszabb ideig kell szárítani és a zsírtartalom csökkenti a felhasználhatóság idejét is.

A húst alaposan tisztítsa meg, a zsíros részeket vágja le. Vékony szeletekre (2 - 5 mm) szeletelje fel.

A szeleteket be lehet sózni, vagy páclébe is be lehet áztatni. A húst legalább egy éjszákára (hűtőszekrényben tárolva) hagyja a páclében.

A baromfihúst és halakat a szárítás előtt főzze meg vagy olajban süsse meg.

A szárítás közben rendszeresen ellenőrizze le a húst. A hús akkor van megfelelő módon megszáradva, ha ketté lehet törni.

Fűszerek, zöldfűszerek és virágok

A fűszereket, zöldfűszereket és virágokat óvatosan és kímélő módon kell szárítani.

Ezeknek a struktúrája rendkívül finom, könnyem túlszáradnak vagy összetörnek.

Csak leveleket vagy egész virágokat szárítson. A szárazak nem alkalmasak szárításra.

A szárítás közben a leveleket és a virágokat gyakran fordítsa át, nehogy a tálcához

ragadjanak.

Alapanyagok szárítási táblázata

Étel	Szárítási idő (óra)	Előkészítés a használathoz
Kajsziarack	13 - 23	Vágja ketté és a magot vegye ki.
Narancshéj	8 - 16	Vágja hosszú csíkokra.
Friss ananász	4 - 8	Hámozza meg és szeletelje fel.
Ananász (konzerv)	4 - 8	Öntse le a levét és szeletelje fel.
Banán	4 - 8	Hámozza meg és darabolja 3-4 mm vastag karikákra.
Szőlő	4 - 8	
Cseresznye	4 - 8	Vágja ketté és a magot vegye ki.
Körte	4 - 8	Hámozza meg, vágja ki a magházat és szeletelje fel.
Füge	4 - 8	Szeletelje fel.
Vörös áfonya	4 - 8	
Őszibarack	4 - 8	Vágja ketté és a magot vegye ki.
Datolya	4 - 8	Vágja ketté és a magot vegye ki.
Alma	4 - 8	Hámozza meg, vágja ki a magházat és szeletelje fel.
Articsóka	4 - 8	3-4 mm-es szeleteket vágjon.
Padlizsán	4 - 8	Hámozza meg és darabolja 6-12 mm vastag karikákra.
Brokkoli	4 - 6	Szedje szét rózsákra és a szárítás előtt 3-5 percig gőzben főzze.
Gombák	4 - 6	Szeletelje fel.
Babhüvely	4 - 6	Kissé főzze meg.
Tök	4 - 6	6 mm-es szeleteket vágjon.
Káposzta	4 - 6	3 mm vastagra szeletelje fel.
Kelbimbó	4 - 20	Vágja ketté.
Karfiol	4 - 12	Főzze puhára.
Burgonya	4 - 12	Szeletelje fel és főzze körülbelül 10 percig.
Hagyma	4 - 10	Vékony szeletekre vágja fel.
Sárgarépa	4 - 10	Főzze puhára. Szeletelje karikákra.
Uborka	4 - 14	Hámozza meg és vágjon 3-12 mm vastag karikákat. Vágja ki a nagy magokat.
Paprika	4 - 12	Szeletelje hosszú, 6 mm vastag csíkokra vagy karikákra, a magokat szedje ki.
Erős paprika	4 - 10	
Petrezselyem levél	2 - 6	Csak a leveleket szárítsa.

Étel	Szárítási idő (óra)	Előkészítés a használathoz
Paradicsom	4 - 20	Hámozza meg és szeletelje fel kockákra vagy karikákra.
Rebarbara	4 - 14	Hámozza meg és szeletelje 3 mm vastag darabokra.
Cékla	4 - 12	Főzze puhára. Hámozza meg és vágjon vékony szeleteket.
Zeller	4 - 10	6 mm vastag karikákra szeletelje.
Újhagyma	4 - 6	Kisebb darabokra aprítsa fel.
Spárga	4 - 10	Kisebb darabokra aprítsa fel.
Fokhagyma	4 - 12	Hámozza meg és szeletelje fel.
Spenót	4 - 12	Főzze meg.
Csiperke gomba	2 - 6	Egész és még zárt fejeket szárítson. Szeletelje fel.
Csirkehús, hal	2 - 8	A baromfihús és halakat a szárítás előtt főzze meg vagy olajban süsse meg.
Marhahús, vadhús	2 - 8	Alaposan tisztítsa meg, a zsíros részeket vágja le. Sózza be vagy tegye páclébe, egy éjszakára hagyja a hűtőszekrényben.
Szárított csemegék háziállatoknak	2 - 6	A háziállat kedvenc ételének az alapanyagából, frissen készítse el. Vegye figyelembe a háziállat étkezési szokásait és az adag méretét.



Megjegyzés

A fenti szárítási idők csak tájékoztató jellegűek, szükség szerint azokat változtassa meg.

Az aszalt élelmiszerek tárolása

A szárított alapanyagokat az eltárolás és becsomagolás előtt hűtse le.

Az első hét elteltével ellenőrizze le az eltárolt alapanyagokat. Ha az edényben pára csapódott le, akkor az alapanyagokat még tovább kell szárítani.

A tároláshoz használjon megfelelő edényeket és csomagolóanyagot: például befőttes üveget, légmentesen lezárható üvegedényt, élelmiszerek tárolásához használható műanyag zacskókat, fontos az, hogy az edénybe (csomagolóanyagba) nem kerülhet nedvesség. Ne használjon műanyag vagy alumínium edényeket.

A szárított alapanyagokat kisebb csomagokban tárolja, de ne nyomja erősen össze a csomagokat.

A szárított fűszernövényeket fedeles üvegben tárolja. A tároláshoz ne használjon papír-zacskókat.

A szárított virágok, levelek, bimbók stb. nagy átmérőjű és térfogatú befőttes üvegben tárolhatók a legjobban. 3-4 csepp illatosító olajat is cseppenthet rá. Finoman rázza össze az üveg tartalmát és hideg helyen tárolja.

Az edényeket száraz és sötét, szobahőmérsékletű (vagy ennél alacsonyabb hőmérsékletű) helyen tárolja. Alacsonyabb hőmérsékleten a tárolási idő akár 2-3-szor is hosszabb lehet. Megfelelő feltételek esetén akár több évig is lehet az alapanyagokat tárolni.

A kinyitás után minél előbb használja fel a szárított alapanyagokat. Rendszeresen ellenőrizze le a szárított alapanyagokat az edényben.

Vízbe áztatás

A szárított élelmiszerek eredeti állagának, alakjának és állapotának a helyreállításához, a szárított alapanyagot vízbe kell áztatni. Ha helyesen voltak szárítva és tárolva, akkor a vitaminok és az ásványi anyagok is nagy mértékben megőrződtek. A szárított alapanyagokat vízbe áztatva vagy főzve is helyre lehet állítani (illetve ezeket kombinálni is lehet).

Nem minden alapanyagot lehet vízbe áztatással helyre állítani.

A szárított zöldséget mossa meg tiszta vízben, majd lefedve áztassa be hideg és sötét vízbe. Hagyja 2-8 órán keresztül a vízben ázni. A vizet ne öntse ki, a beáztatott zöldséget ebben a vízben főzze meg. Szükség esetén töltsön még hozzá vizet. Forralja fel, majd vegye vissza a lángot és főzze addig, amíg a zöldség meg nem puhul. A sót a főzés végén adagolja.



Megjegyzés

A szárítással a baktériumok, penész és élesztő gombák nem pusztulnak el. Ha az alapanyagot 1-2 óránál hosszabb ideig kívánja áztatni, akkor az edényt inkább tegye hűtőszekrénybe.

Egy csésze szárított gyümölcs az állag helyreállítása után körülbelül 1,5 csésze mennyiségű lesz. A szárított gyümölcsre öntsön annyi vizet, hogy a gyümölcs a víz alatt legyen. Hagyja 1-8 órán keresztül a vízben ázni. Ne áztassa túl hosszú ideig a gyümölcsöt, mert elveszti az aromáját. Ha a gyümölcsöt főzni szeretné, akkor az áztató vízben főzze meg (fedő alatt).

Az aszalt élelmiszerek felhasználása

Az aszalt alapanyagokat háztartásokban főzéshez, vagy utazáshoz csemegeként stb. lehet felhasználni. Kisebb darabokat péksüteményekbe vagy kalácsokba lehet adagolni.

A beáztatott szárított gyümölcsből kompótot, vagy gyümölcs öntetet lehet főzni.

A szárított zöldségeket levesekbe vagy főzelékekbe lehet felhasználni, díszítésként és köretként is fel lehet használni, vagy azt csak úgy szárason is lehet fogyasztani.

A beáztatott gyümölcsöket és zöldségeket szinte a friss gyümölcsöknek és zöldségeknek megfelelően lehet felhasználni, főzéshez, sütéshez, salátákba, felfújtakba, kásákba, fagylaltokba stb.

A zúzott szárított zöldséget húslevesekbe, levesekbe, főzelékekbe és szószokba lehet felhasználni.

A beltartalmi értékek megőrzése érdekében a következőket javasoljuk:

- tartsa be az előfőzés előírt időtartamát,
- a szárított alapanyagokat előírt módon és csomagolóanyagban, száraz, hideg és sötét helyen tárolja,
- rendszeresen ellenőrizze le a szárított alapanyagokat és állapotukat,
- a tároló edény kinyitása után a szárított alapanyagokat ne tárolja hosszú ideig, azokat minél előbb használja fel,
- a helyreállításhoz használt áztató vízben főzze meg az alapanyagokat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.



Figyelmeztetés!

A készüléket és a hálózati vezetéket vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószerket, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak. A szárító tálcákat mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.

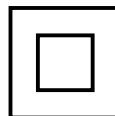
A készüléket tiszta és száraz ruhával törölje meg.

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e. A terméket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja. A készülékre ne helyezzen tárgyakat.

Áramütés elleni védelem: II

A felhasználó áramütés elleni védelméről kettős szigetelés gondoskodik.



KAPCSOLÓDÓ TERMÉKEK

SGR-FD-X003

Pót tálca az aszalógéphez

SGR-FD-X006

Fűszernövény és gyümölcspüré szárító tartozékok.

SGR-FD-X007

Tartozékok gyümölcsrudacskák szárításához.

Nous vous remercions de l'achat d'un appareil SIGURO. Nous vous remercions de votre confiance et nous sommes contents de vous présenter ici cet appareil dans les pages suivantes, ainsi que l'ensemble de ses fonctionnalités et modes d'usage.

Nous misons sur la clarté et la responsabilité, par conséquent, nous coopérons exclusivement avec des fournisseurs qui respectent nos critères stricts en matière de protection des intérêts des employés, évitant les excès et offrant des conditions de travail décentes.

Si vous avez besoin d'aide en vue d'un entretien plus poussé ou une réparation du produit, avec une intervention sur les composants internes, notre service après-vente est disponible à l'adresse email siguro@alza.cz, vous pouvez également contacter par téléphone un opérateur de notre ligne d'informations. Nous avons réuni ces points de contacts afin de vous satisfaire en cas de problèmes avec les produits, les contacts susmentionnés peuvent également servir en cas de réclamation ou de service post-garantie.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ



Veillez lire attentivement le présent manuel et le conserver pour une consultation future.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou bien manquant d'expérience et de connaissances, uniquement sous surveillance ou ayant reçu les instructions adéquates sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprenant les dangers potentiels.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
4. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et de son alimentation.
5. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, un employé habilité ou une autre personne qualifiée




de manière à éviter une situation dangereuse.

6. Afin de réduire les risques d'électrocution, ne plongez pas l'équipement, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.
7. Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique et intérieur. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
9. Nettoyez les surfaces qui seront en contact avec les aliments selon les instructions de ce manuel.
10. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de la prise électrique.
11. Branchez le câble d'alimentation à une prise électrique correctement mise à la terre. Nous recommandons de brancher l'appareil à un circuit électrique indépendant. N'utilisez pas de rallonges.
12. Placez l'appareil sur une surface sèche, propre et résistant à la chaleur. Ne placez pas l'appareil près de sources de flammes ou d'autres sources de chaleur. Placez l'appareil à l'écart des surfaces et objets sensibles à la chaleur.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou du plan de travail. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher une plaque de cuisinière à gaz ou électrique, ou toute autre surface chaude.
14. Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires fournis. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas prévus pour l'appareil ou ne sont pas recommandés par le constructeur peut provoquer une situation dangereuse.
15. Veillez toujours à ce que l'appareil soit correctement assemblé avant de le brancher au secteur.
16. Ne touchez pas l'appareil ou l'alimentation avec les mains mouillées ou humides.
17. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Laissez toujours l'appareil complètement refroidir avant le nettoyage.
18. Arrêtez et débranchez toujours le cordon d'alimentation de l'équipement lorsqu'il ne sera pas utilisé, s'il sera laissé sans surveillance, avant le nettoyage, le démontage, le montage ou l'entretien de routine.
19. Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
20. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
21. N'utilisez pas l'appareil en continu pendant plus de 48 heures. Laissez l'appareil refroidir complètement après chaque utilisation.
22. Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures ou un endommagement de l'appareil.
23. Cet appareil est uniquement destiné à la déshydratation des fruits et légumes. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.

Suivez les instructions du présent manuel.

24. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
25. N'utilisez pas l'appareil en cas de signes d'endommagement, si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Contactez un centre de maintenance agréé si l'appareil doit être réparé, réglé ou entretenu et que l'utilisateur ne peut pas le faire.



- 1 Couvercle
- 2 Plateaux de séchage - 9 pcs au total
- 3 Base
- 4 Panneau de commande
- 5 Touche -
- 6  touche de réglage du temps de séchage.
- 7 Écran
- 8  touche marche/arrêt
- 9  réglage de la température.
- 10 Touche +/-:



Puissance	230–240 V~, 50 Hz
Consommation	500 W
Niveau sonore	46 dB(A)
Dimensions	33 × 33 × 28 cm
Poids	3,362 kg

UTILISATION

Avant la première utilisation



1. Retirez de l'emballage l'appareil et ses accessoires. Retirez tous les éléments avant de jeter l'emballage. Vérifiez l'absence d'endommagement de l'appareil et de ses accessoires.
2. Lavez les plateaux de séchage à l'eau chaude avec une faible quantité de produit vaisselle. Rincez à l'eau propre et essuyez bien.
3. Essuyez la base avec un chiffon propre et sec.

Utilisation

1. Préparez et découpez les aliments à traiter dans le déshydrateur.
2. Répartissez les aliments sur les plateaux de séchage. Laissez un espace suffisant autour de chaque morceau d'aliment pour la circulation de l'air chaud.
3. Assemblez les plateaux sur la base et mettez en place le couvercle.
4. Branchez le cordon d'alimentation au secteur.
5. Appuyez sur la touche  pour démarrer le déshydrateur. L'écran affiche une température de séchage par défaut de 50 °C et un temps de séchage par défaut de 10:00.
6. **Réglage du temps de séchage** : appuyez brièvement sur la touche , puis utilisez les touches +/- pour régler le temps de séchage entre XX et XX.

**Note :**

Le temps de séchage dépend de l'épaisseur des tranches de nourriture, de la quantité d'eau, de la température et de l'humidité ambiante - voir le tableau des aliments et des temps de séchage.

7. **Réglage de la température :** appuyez brièvement sur la touche  et utilisez les touches +/- pour régler la température :
Fleurs : température de 35–40 °C ;
Herbes : température d'environ 40 °C ;
Produits de boulangerie-pâtisserie : 40–50 °C
Légumes : 50–55 °C
Fruits : 55–60 °C
Viande, poisson : 65–70 °C
8. Une fois le temps de séchage écoulé, appuyez sur la touche  pour arrêter le déshydrateur.
9. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez le déshydrateur refroidir avant de le réutiliser ou de le nettoyer.
10. Placez les aliments secs dans un conteneur hermétique et gardez au sec.

**Note :**

Nous vous recommandons d'utiliser toujours l'ensemble des plateaux, même si certains restent vides. Cela permettra un fonctionnement correct et une performance suffisante du déshydrateur.

**Avertissement :**

N'allumez jamais le déshydrateur lorsque le couvercle n'est pas correctement en place.

ASTUCES ET CONSEILS POUR DÉSHYDRATER LES ALIMENTS

La déshydratation est l'un des moyens de conservation des aliments, qui sont chauffés pour faire évaporer l'eau. Par un séchage lent, les aliments conservent un taux important de vitamines, minéraux et oligoéléments. Un stockage correct permet de conserver la nourriture toute l'année/

Utilisez toujours des ingrédients de qualité. Choisissez des fruits et légumes mûrs, mais pas trop, sans signe de décomposition, choc ou autre dommage. La chair doit être mince et fraîche.

Préparation des aliments

Certains légumes ou fruits vendus dans les magasins ont reçu une couche de protection en cire ou un traitement chimique. Cette couche doit être éliminée avant le traitement. Pour cela, utilisez un nettoyant biodégradable ou de l'eau vinaigrée et rincez à l'eau pure. Il est également possible d'éplucher les aliments avant le séchage.

**Note :**

Préparez toujours seulement la quantité répondant à la capacité du déshydrateur.

Fruits

Lavez et essuyez soigneusement les fruits et retirez les pédoncules et les noyaux. Découpez en morceaux d'épaisseur égale. Des morceaux d'épaisseur variable peuvent prolonger le temps de séchage et causer un séchage inégal des aliments. Gardez entiers les petits fruits comme les baies. Mais coupez en deux les fruits de plus grande taille.

Essuyez le fruit découpé avec un tissu propre ou du papier essuie-tout.

Certains fruits (comme les pommes, les poires ou les abricots) s'oxydent à l'air libre et la chair peut brunir. Pour éviter cela, plongez le fruit coupé dans du jus de citron ou d'ananas avant le séchage, puis rincez avec un tissu propre ou du papier essuie-tout. Vous pouvez améliorer le goût en enduisant le fruit de miel, en le saupoudrant de sucre, de cannelle ou de noix de coco.

Vous pouvez tremper les fruits à peau dure (agrumes, prunes ou figues) dans de l'eau bouillante pendant 1-2 minutes pour accélérer le processus de séchage. Plongez-les ensuite immédiatement dans de l'eau froide, refroidissez, séchez et découpez en tranches.

Placez les fruits non épluchés côté peau vers le bas, puis coupez la surface supérieure. Placez toujours les morceaux inégaux sur le bord de la peau, pas sur une surface dure.

Légumes

Nettoyez et lavez soigneusement les légumes. Découpez en morceaux d'épaisseur égale.

Il est préférable de peler les tomates avant le séchage. Découpez-les et versez de l'eau chaude dessus. Laissez agir quelques temps, la peau se relâche et pourra être facilement retirée.

Vous pouvez tremper les aliments découpés dans de l'eau salée.

Certains légumes, comme les légumes-racine ou les légumes crucifères, les baies, les pommes de terre, devraient être légèrement cuites ou cuites à la vapeur avant le séchage.

Viande

Vous pouvez déshydrater de la viande de bœuf, de gibier, de volaille ou du poisson.

Nous recommandons d'utiliser de la viande maigre contenant un minimum de matière grasse'. La viande maigre nécessite un temps de cuisson plus court, au contraire de la viande grasse, qui nécessite plus de temps et se conserve plus longtemps.

Lavez soigneusement la viande et découpez les parties grasses. Découpez en tranches de 2 à 5 mm d'épaisseur.

Vous pouvez assaisonner les tranches découpées avec du sel ou de la marinade. Pour offrir un goût délicieux à la viande, nous recommandons de la laisser mariner au réfrigérateur pendant une nuit.

Le poulet et le poisson doivent être cuits ou frits avant le séchage.

Vérifiez régulièrement la viande pendant le processus de séchage. Vous pouvez voir si la viande est bien sèche en la découpant en deux.

Épices, herbes, fleurs

Les épices, les herbes et les fleurs doivent être séchées avec beaucoup de prudence.

Leur structure est très fragile et peut facilement se disloquer après le séchage.

Séchez uniquement des pétales ou des fleurs entières. Les tiges ne sont pas adaptées au séchage.

Lors du nettoyage, retournez régulièrement les fleurs et les pétales afin d'éviter qu'elles n'adhèrent au plateau.

Tableau des aliments et des temps de séchage

Aliments	Temps de séchage (heures)	Préparation
Abricot	13-23	Coupez en deux et retirez le noyau.
Peau d'orange	8-16	Découpez en longues bandes.
Ananas	4-8	Pelez et découpez en tranches.
Ananas (en conserve)	4-8	Videz le jus et découpez en tranches.
Banane	4-8	Pelez et découpez en cercles de 3-4 mm d'épaisseur.
Agrumes	4-8	
Cerises	4-8	Retirez la queue en milieu de séchage.
Poire	4-8	Pelez, retirez la queue et découpez en tranches.
Figue	4-8	Découpez
Canneberge	4-8	
Pêche	4-8	Coupez en deux et retirez le noyau.
Datte	4-8	Coupez en deux et retirez le noyau.
Pomme	4-8	Pelez, retirez la queue et découpez en tranches.
Artichaut	4-8	Découpez en tranches de 3-4 mm.
Aubergine	4-8	Pelez et découpez en tranches de 6-12 mm d'épaisseur.
Brocoli	4-6	Découpez en rosaces et passez à la vapeur 3-5 minutes avant le séchage
Champignons	4-6	Découpez en tranches
Haricots verts	4-6	Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient transparents.
Citrouille	4-6	Découpez en tranches d'environ 6 mm d'épaisseur.
Chou pommé	4-6	Découpez en bandes d'environ 3 mm d'épaisseur.
Chou de Bruxelles	4-20	Demi
chou-fleur	4-12	Faites cuire jusqu'à rendre tendre.
Pommes de terre	4-12	Découpez et faites cuire les aliments environ 8-10 minutes.
Oignon	4-10	Découpez en cercles fins.
Carotte	4-10	Faites cuire jusqu'à rendre tendre. Découpez en cercles.
Concombre	4-14	Pelez et découpez en cercles de 12 mm d'épaisseur. Retirez les pépins.

Aliments	Temps de séchage (heures)	Préparation
Piment doux	4-12	Découpez en bandes ou en cercles de 6 mm d'épaisseur et retirez les pépins.
Piment	4-10	
Persil	2-6	Séchez uniquement les feuilles.
Tomates	4-20	Pelez et découpez en morceaux ou en tranches.
Rhubarbe	4-14	Pelez et découpez en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.
Betterave potagère	4-12	Faites cuire jusqu'à rendre tendre. Pelez et découpez en tranches fines.
Céleri-rave	4-10	Découpez en tranches de 6 mm d'épaisseur.
Cébelles	4-6	Découpez en petits morceaux.
Asperge	4-10	Découpez en petits morceaux.
Ail	4-12	Pelez et découpez en tranches.
Épinards	4-12	Faites cuire jusqu'à obtenir un changement de couleur.
Champignons	2-6	Choisissez des champignons dont le chapeau est concave. Découpez si nécessaire.
Poulet, poisson	2-8	Le poulet et le poisson doivent être cuits ou frits avant le séchage.
Bœuf ou gibier	2-8	Nettoyez bien la viande et découpez les parties grasses. La viande peut être salée ou marinée et laissée pendant une nuit au réfrigérateur.
Biscuits pour animal de compagnie	2-6	Utilisez des ingrédients frais adaptés aux animaux. La taille et l'âge du chien doivent être pris en compte.

**Note :**

Les temps de séchage ci-dessus sont uniquement indicatifs et peuvent varier selon plusieurs facteurs.

Conservation des aliments séchés

Les aliments séchés doivent refroidir avant leur emballage ou leur stockage. Vérifiez les aliments stockés environ une fois par semaine. Si de l'eau se condense dans le récipient, les aliments doivent être déshydratés à nouveau.

Nous recommandons d'utiliser des récipients hermétiques, des sacs à aliments en papier, des bocaux résistant à l'humidité. Les récipients en plastique ou en aluminium ne sont pas adaptés.

Emballer les aliments séchés par petites quantités et placez-les les plus proches possible les uns des autres, sans les presser.

Placez les herbes et les épices dans un bocal en verre avec couvercle. Les sacs en papier ne sont pas adaptés à la conservation.

Placez les fleurs séchées dans un bocal en verre à large ouverture. Vous pouvez ajouter 3-4 gouttes d'huile parfumée pour raviver le parfum. Secouez prudemment le contenu et gardez dans un endroit frais.

Gardez les récipients d'aliments séchés dans un lieu sec, sombre et à température ambiante ou inférieure. Une basse température peut doubler voire tripler le temps de conservation. Les aliments peuvent rester sains pendant plusieurs années dans de bonnes conditions de conservation.

Consommez les aliments aussi rapidement que possible après l'ouverture.

Vérifiez régulièrement l'état des aliments.

Réhydratation

La réhydratation est un processus permettant de rendre aux aliments leur état initial en terme de taille, de forme et d'aspect. Si la manipulation a été correcte, ils récupèrent alors la plupart de leur arôme et de leur goût, ainsi que les minéraux et une grande quantité de vitamines. Les aliments séchés peuvent être restaurés par trempage, par cuisson, ou les deux.

Cependant, tous les aliments séchés ne conviennent pas pour la réhydratation.

Lavez les légumes à cuire dans de l'eau propre, puis mettez-les dans de l'eau froide non salée et recouvrez. Laissez ensuite imbiber pendant 2-8 heures. Ensuite, faites-les cuire dans l'eau utilisée pour le trempage. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Portez à ébullition, puis réduisez la puissance et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les aliments soient prêts. Vous pouvez également ajouter du sel en fin de cuisson.



Note :

La déshydratation n'empêche pas le développement de bactéries, levures et moisissures. Placez le récipient au réfrigérateur si les fruits et légumes sont trempés pendant plus d'une heure.

Le volume des fruits augmente environ de moitié après la réhydratation. Mettez suffisamment d'eau dans le récipient pour que les fruits soient sous l'eau. Laissez ensuite imbiber pendant 1-8 heures. Ne faites pas tremper les fruits trop longtemps, ils pourraient perdre leur saveur. Si vous poursuivez la cuisson, recouvrez le récipient et faites cuire lentement dans l'eau ayant servi au trempage.

Utilisation des aliments déshydratés

Les fruits secs sont idéaux pour préparer des en-cas maison ou sur la route. Vous pouvez ajouter des morceaux de fruits aux pâtisseries ou aux desserts.

Les fruits déshydratés peuvent servir pour des compotes ou des glaçages aux fruits.

Vous pouvez utiliser les légumes déshydratés pour des soupes, des ragoûts, pour préparer un plateau de légumes ou comme dessert sec.

Vous pouvez adapter les fruits et légumes déshydratés à diverses recettes, pour la préparation de pains, de salades en gelée, d'omelettes, de biscuits au café, de farces, de lait, de glace et de céréales cuites.

Les légumes séchés broyés sont un excellent ingrédient pour les pains de viande, les potages et les sauces.

Pour assurer une conservation optimale des valeurs nutritives, nous recommandons :

- de respecter le temps de pré-cuisson indiqué ;
- d'emballer correctement les aliments secs et de les stocker dans des emballages dans un lieu frais, sec et sombre ;
- de vérifier régulièrement les aliments conservés ;
- de consommer les aliments secs dès que possible après l'ouverture du récipient ;

- d'utiliser l'eau ayant servi à la réhydratation pour la cuisson des aliments déshydratés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage ou l'entretien, arrêtez toujours l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement.



Avertissement :

Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.

N'utilisez pas de décapants pour plastique ou métal, de détergents agressifs, de substances chimiques, essence, diluants ou autres produits similaires pour nettoyer une quelconque partie de l'appareil. Le traitement de surface pourrait en effet être gravement endommagé.

Lavez les plateaux de séchage à l'eau chaude avec une faible quantité de produit vaisselle. Rincez à l'eau propre et essuyez bien.

Essuyez la base avec un chiffon propre et sec.

Stockage

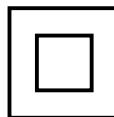
Avant le rangement, veillez à ce que l'appareil et ses accessoires soient refroidis et propres.

Conservez l'appareil et ses accessoires dans un lieu sec et bien aéré, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

Ne placez aucun objet sur l'appareil.

Niveau de protection contre l'électrocution : II

La protection contre l'électrocution est assurée par une isolation doublée ou renforcée.



PRODUITS ASSOCIÉS

SGR-FD-X003

Plateaux de rechange pour déshydrateur de fruits

SGR-FD-X006

Accessoires pour le séchage des herbes et des purées de fruits

SGR-FD-X007

Accessoires pour broches de déshydratation

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico SIGURO. Vi siamo grati per la fiducia accordataci e siamo lieti di presentarvi il dispositivo, nelle pagine seguenti, oltre a farvi conoscere tutte le sue funzioni e gli utilizzi.

Crediamo in un'azienda equa e responsabile e quindi lavoriamo solo con fornitori che soddisfano i nostri rigorosi criteri di protezione degli interessi dei dipendenti, prevenzione degli abusi e garanzia di condizioni di lavoro eque.

Se si necessita di aiuto per una manutenzione o riparazione ampia del prodotto, che richieda l'intervento nelle sue parti interne, il nostro servizio assistenza autorizzato è disponibile all'indirizzo e-mail siguro@alza.cz oppure tramite gli operatori all'infoline del fornitore. Abbiamo unificato questi punti di contatto per comodità degli utenti nella risoluzione di eventuali problemi con i prodotti. I contatti indicati sopra possono essere utilizzati in caso di reclami o assistenza post-garanzia.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA






Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimento futuro.

1. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da parte di bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che vengano supervisionate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne abbiano compreso i potenziali pericoli.
2. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
3. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sotto supervisione.
4. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti fuori dalla portata dell'elettrodomestico e della sua alimentazione elettrica.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo tecnico dell'assistenza o da persone similmente qualificate per evitare una situazione pericolosa.

6. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio, il suo alimentatore o la spina in acqua o in altri liquidi.
7. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in interni. Non utilizzarlo all'aperto.
8. Questo apparecchio non è progettato per funzionare mediante un timer esterno o un telecomando.
9. Pulire le superfici a contatto con gli alimenti nel rispetto delle istruzioni contenute in questo manuale.
10. Prima di collegare la spina alla presa elettrica, assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda alla tensione della presa elettrica.
11. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con adeguata messa a terra. Si consiglia di collegare l'apparecchio a un circuito elettrico separato. Non usare cavi di prolunga.
12. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta solida e resistente al calore. Non posizionare l'apparecchio vicino a fuoco o altre fonti di calore. Posizionare l'apparecchio lontano da superfici o oggetti sensibili al calore.
13. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del piano di lavoro o del tavolo. Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi la piastra elettrica o a gas o qualsiasi superficie calda.
14. Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori in dotazione. L'uso di accessori non destinati a questo apparecchio o non indicati dal produttore come idonei può causare una situazione di pericolo.
15. Verificare sempre che l'apparecchio sia montato correttamente prima di collegarlo alla rete elettrica.
16. Non toccare l'apparecchio o l'alimentatore con le mani bagnate o umide.
17. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Lasciar sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
18. Spegner sempre l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa quando non lo si utilizza, se lo si lascia incustodito, prima di pulirlo, spostarlo, piegarlo o dispiegarlo.
19. Non coprire l'elettrodomestico mentre è in funzione.
20. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito mentre è in funzione.
21. Non utilizzare l'apparecchio in funzionamento continuo per più di 48 ore. Attendere che l'apparecchio si raffreddi adeguatamente dopo ogni utilizzo.
22. L'uso improprio dell'apparecchio può causare infortuni o danni all'apparecchio.
23. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'essiccazione di frutta e verdura. Non utilizzarlo per scopi diversi da quelli previsti. Seguire le istruzioni in questo manuale.
24. Scollegare sempre il cavo di alimentazione afferrando la spina, non tirando il cavo.

25. Non utilizzare l'apparecchio se presenta segni di danneggiamento, se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Contattare un centro assistenza autorizzato se l'apparecchio deve essere riparato, regolato o sottoposto a manutenzione che non può essere eseguita dall'utente.

- 1 Coperchio
- 2 Vassoi di essiccazione - 9 pezzi in totale
- 3 Base
- 4 Pannello di controllo
- 5 Pulsante -
- 6  pulsante per impostare il tempo di essiccazione.
- 7 Display
- 8  pulsante di accensione/spegnimento
- 9  per impostare la temperatura.
- 10 Pulsante +





Potenza	230–240 V~, 50 Hz
Consumo energetico	500 W
Rumore	46 dB(A)
Dimensioni	33 × 33 × 28 cm
Peso	3,362 kg

USO

Prima del primo utilizzo



1. Estrarre l'elettrodomestico e i suoi accessori dall'imballaggio. Prima di smaltire l'imballaggio, assicurarsi di rimuovere tutti i componenti. Controllare se l'apparecchio e e gli accessori presentano danni.
2. Lavare i vassoi in acqua calda con poco detergente per stoviglie. Sciacquare con acqua pulita e asciugare.
3. Pulire la base con una spugna pulita e asciutta.

Uso

1. Preparare e affettare gli alimenti che si desidera elaborare nell'essiccatore.
2. Distribuire gli alimenti sui vassoi di essiccazione. Lasciare spazio a sufficienza intorno a ciascun pezzo per consentire all'aria calda di fluire liberamente.
3. Montare i vassoi sulla base e mettere il coperchio.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
5. Premere il pulsante  per avviare l'essiccatore. Sul display vengono visualizzati una temperatura di essiccazione predefinita di 50° C e un tempo di essiccazione predefinito di 10:00.
6. **Impostazione del tempo di essiccazione:** premere brevemente il tasto  e poi utilizzare i tasti +/- per impostare il tempo di essiccazione da XX a XX.

**Nota:**

Il tempo di essiccazione dipende dallo spessore dell'alimento affettato, dalla quantità di acqua, dalla temperatura ambiente e dall'umidità della stanza - vedere la tabella degli alimenti e i tempi di essiccazione.

7. **Impostazione della temperatura:** premere brevemente il tasto  e poi utilizzare i tasti +/- per impostare la temperatura:
Fiori: temperatura 35–40° C;
Erbe: temperatura circa 40° C;
Prodotti da forno: 40–50° C
Ortaggi: 50–55° C
Frutta: 55–60° C
Carne, pesce: 65–70° C
8. Una volta terminato il tempo di essiccazione, premere il tasto  per spegnere l'essiccatore.
9. Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'essiccatore prima di riutilizzarlo o prima di pulirlo.
10. Mettere gli alimenti essiccati in un contenitore ermetico e tenerli all'asciutto.

**Nota:**

Consigliamo di utilizzare sempre tutti i vassoi, anche se vuoti. Ciò garantirà un funzionamento corretto e prestazioni efficaci dell'essiccatore.

**Attenzione:**

Non accendere mai l'essiccatore senza il coperchio inserito correttamente.

CONSIGLI E RACCOMANDAZIONI PER L'ESSICCAZIONE DEGLI ALIMENTI

L'essiccazione è uno dei metodi di conservazione degli alimenti, in cui vengono riscaldati e successivamente l'acqua evapora. Essiccando delicatamente, il cibo conserva un'elevata percentuale di vitamine, minerali e oligoelementi. Una corretta conservazione garantisce l'utilizzo degli alimenti essiccati durante tutto l'anno.

Usare sempre ingredienti di alta qualità. Scegliere frutta e verdura matura, non eccessivamente matura, senza segni di marciume, muffe o danni. La carne deve essere magra e fresca.

Preparazione degli alimenti

Alcune verdure o frutta che si acquistano in negozio potrebbero avere uno strato protettivo di cera o essere trattate chimicamente. È quindi necessario rimuovere tale strato da frutta o verdura prima della lavorazione. Per farlo, è possibile usare un detergente biodegradabile o acqua e aceto e poi sciacquare gli alimenti con acqua pulita. È anche possibile raschiare gli alimenti prima di asciugarli.

**Nota:**

Preparare sempre solo la quantità che corrisponde alla capacità dell'essiccatore.

Frutta

Lavare, asciugare bene la frutta ed eliminare il nocciolo e il torsolo. Tagliare a fette o a pezzi di uguale spessore. Pezzi di dimensioni diverse possono prolungare il tempo di essiccazione e anche causare un'essiccazione irregolare degli alimenti.

Lasciare interi i piccoli frutti, come le bacche. Tuttavia, dimezzare o affettare i frutti più grandi.

Asciugare la frutta a fette con un panno pulito o un tovagliolo.

Alcuni frutti (ad esempio mele, pere o albicocche) si ossidano all'aria e fanno scurire la polpa. Per evitare ciò, immergere la frutta a fette in acqua con succo di limone o di ananas prima di essicarla, quindi asciugarla con un panno pulito o un tovagliolo.

Cospargendo la frutta con miele, zucchero, cannella o cocco si otterranno sapori interessanti.

È possibile immergere i frutti con la buccia naturalmente dura (uva, prugne o anche fichi) in acqua bollente per 1-2 minuti per accelerare il processo di essiccazione. Quindi immergeteli subito in acqua fredda, raffreddarli, asciugarli e tagliarli a fette.

Disporre la frutta non sbucciata con la buccia rivolta verso il basso e la superficie tagliata rivolta verso l'alto. Posizionare sempre le forme irregolari sul bordo della pelle, non su una superficie piana.

Ortaggi

Pulite e lavate accuratamente gli ortaggi. Tagliare a fette o a pezzi di uguale spessore.

È meglio pelare i pomodori prima di essicarli. Tagliarli e versarli sopra dell'acqua calda. Lasciarla agire per un po', la pelle si ammorbidirà e sarà possibile toglierla facilmente.

È possibile mettere a bagno le verdure tritate in acqua salata.

Alcuni ortaggi, come verdure a radice o crocifere, bacche, patate, devono essere leggermente cotte o cotte al vapore prima dell'essiccazione.

Carne

È possibile essiccare carne di manzo, cervo, pollame o pesce. Per l'essiccazione si consiglia di utilizzare carne magra che contenga meno grasso possibile. La carne magra richiede un tempo di essiccazione più breve, mentre la carne con un contenuto di grassi più elevato richiede un tempo di essiccazione più lungo e, inoltre, il grasso ne riduce il tempo di conservazione.

Pulire bene la carne ed eliminate le parti grasse. Tagliarla a fette sottili di circa 2-5 mm di spessore.

Le fette finite possono essere condite con sale o marinate. Per dare alla carne un gusto delizioso, consigliamo di lasciarla marinare in frigorifero per una notte.

Pollo e pesce devono essere cotti o fritti prima dell'essiccazione.

Controllare regolarmente il processo di essiccazione della carne. La carne correttamente essiccata si riconosce rompendola a metà.

Spezie, erbe, fiori

Spezie, erbe aromatiche e fiori devono essere essiccati molto delicatamente. La loro struttura è molto fragile e può sgretolarsi facilmente dopo l'essiccazione.

Utilizzare solo petali o fiori interi per l'essiccazione. Gli steli non sono adatti per l'essiccazione.

Durante l'essiccazione, girare regolarmente i petali e i fiori per evitare che si attacchino al vassoio.

Tabella con alimenti e tempi di essiccazione

Alimento	Tempo di essiccazione (ore)	Preparazione
Albicocche	13-23	Dividere a metà e togliere il nocciolo.
Buccia d'arancia	8-16	Tagliare in strisce lunghe.
Ananas (fresco)	4-8	Pelare e tagliare a fette.
Ananas (in scatola)	4-8	Scolare il succo e tagliare a fette.
Banane	4-8	Sbucciare e tagliare a rondelle spesse 3-4 mm.
Uva	4-8	
Ciliegie	4-8	Togliere il nocciolo a metà dell'essiccazione.
Pere	4-8	Sbucciare, eliminare il torsolo e tagliare a fette.
Fichi	4-8	Affettare.
Mirtilli	4-8	
Pesche	4-8	Dividere a metà e togliere il nocciolo.
Datteri	4-8	Dividere a metà e togliere il nocciolo.
Mele	4-8	Sbucciare, eliminare il torsolo e tagliare a fette.
Carciofi	4-8	Tagliare a fette spesse 3-4 mm.
Melanzane	4-8	Sbucciare e tagliare a fette spesse 6-12 mm.
Broccoli	4-6	Tagliare a rosette e cuocere a vapore per 3-5 minuti prima di essicarli.
Funghi	4-6	Tagliare a fette.
Piselli verdi	4-6	Cuocere fino a quando sono trasparenti.
Zucca	4-6	Tagliare a fette spesse circa 6 mm.
Cavolo	4-6	Affettare a strisce spesse circa 3 mm.
Cavoletti di Bruxelles	4-20	Tagliare a metà
Cavolfiori	4-12	Cuocere fino a quando sono morbide.
Patate	4-12	Affettare e cuocere per circa 8-10 minuti.
Cipolle	4-10	Affettare ad anelli sottili.
Carote	4-10	Cuocere fino a quando sono morbide. Affettare a rondelle.
Cetrioli	4-14	Sbucciare e tagliare a rondelle spesse 12 mm. Eliminare i semi.
Peperoni dolci	4-12	Tagliare a listarelle o anelli da 6 mm di spessore ed eliminare i semi.
Peperoncini	4-10	

Alimento	Tempo di essiccazione (ore)	Preparazione
Prezzemolo	2-6	Essiccare solo le foglie
Pomodori	4-20	Pelare e tagliare a pezzi o a fette.
Rabarbaro	4-14	Pelare e tagliare a fette spesse circa 3 mm.
Barbabietole	4-12	Cuocere fino a quando sono morbide. Pelare e tagliare a fette sottili.
Sedano	4-10	Tagliare a fette spesse 6 mm.
Cipollotti	4-6	Tagliare a piccoli pezzi
Asparagi	4-10	Tagliare a piccoli pezzi
Aglione	4-12	Pelare e tagliare a fette.
Spinaci	4-12	Cuocere fino a quando cambiano colore.
Funghi	2-6	Scegliere funghi con la cappella che si arriccia verso l'interno. Tagliare secondo necessità.
Carne di pollo, pesce	2-8	Pollo e pesce devono essere cotti o fritti prima dell'essiccazione.
Manzo o cervo	2-8	Pulire bene la carne ed eliminare il grasso in eccesso. La carne può essere salata o marinata e lasciata riposare una notte in frigorifero.
Premietti per animali domestici	2-6	Usare ingredienti freschi adatti agli animali domestici. È necessario tenere in considerazione la taglia e l'età del cane.

**Nota:**

I tempi di essiccazione sopra indicati sono solo indicativi e possono variare in base alle condizioni effettive.

Conservazione degli alimenti essiccati

Gli alimenti essiccati devono essere lasciati raffreddare prima del confezionamento o della conservazione.

Controllare gli alimenti circa una settimana dopo averli riposti. Se si condensa acqua nel contenitore, l'alimento deve essere nuovamente essiccato.

Per la conservazione si consiglia di utilizzare contenitori ermetici, sacchetti di carta per alimenti, barattoli o imballaggi resistenti all'assorbimento di umidità. Non sono adatti contenitori di plastica o alluminio.

Imballare gli alimenti secchi in piccole quantità e posizionarli il più vicino possibile l'uno all'altro, ma non schiacciarli insieme.

Mettere erbe e spezie in un barattolo di vetro con un tappo. I sacchetti di carta non sono adatti per la conservazione.

Mettere i fiori essiccati in un barattolo di vetro a collo largo. È possibile spruzzarli con 3-4 gocce di olio profumato per ravvivare il profumo. Agitare delicatamente il contenuto e conservare in un luogo fresco.

Conservare i contenitori per alimenti secchi in un luogo asciutto e buio a temperatura

ambiente o inferiore. La bassa temperatura può prolungare il tempo di conservazione da 2 a 3 volte. Il tempo di conservazione degli alimenti secchi può essere di diversi anni con una corretta conservazione.

Una volta aperto, consumare l'alimento essiccato il prima possibile.

Controllare regolarmente lo stato degli alimenti essiccati.

Reidratazione

La reidratazione è un processo in cui gli alimenti essiccati vengono riportati allo stato originale in termini di dimensioni, forma e aspetto. Se maneggiati correttamente, conservano la maggior parte del loro aroma e gusto, oltre a minerali e una quantità significativa di vitamine. Gli alimenti secchi possono essere ripristinati mediante ammollo, cottura o una combinazione di entrambi.

Tuttavia, non tutti gli alimenti essiccati sono adatti alla reidratazione.

Lavare gli ortaggi per la cottura in acqua pulita e poi metterli in acqua fredda non salata e coprire. Lasciarla in ammollo per 2-8 ore. Poi cuocerli nell'acqua usata per ammorliarli. Aggiungere altra acqua, se necessario. Portare a bollore, quindi abbassare la fiamma e cuocere lentamente fino a cottura. A fine cottura è possibile anche aggiungere sale.



Nota:

L'essiccazione non libera il cibo da batteri, lieviti e muffe. Pertanto, se si immerge frutta o verdura secca per più di un'ora, riporre il contenitore in frigorifero.

Una tazza di frutta secca ha un volume di circa 1 1/2 tazza dopo la reidratazione. Versare acqua a sufficienza nel contenitore con la frutta secca in modo che la frutta sia immersa. Lasciarla in ammollo per 1-8 ore. Non immergere la frutta troppo a lungo, potrebbe perdere il suo aroma. Se si continua a cuocere la frutta, coprite il recipiente e far cuocere lentamente nell'acqua in cui è stata messa a bagno la frutta.

Uso di cibi essiccati

La frutta essiccata è adatta per preparare spuntini a casa o in viaggio. È possibile aggiungere pezzi di frutta a pasticcini o dolci.

La frutta reidratata può essere servita come composta o utilizzata per preparare glasse di frutta.

Le verdure essiccate possono essere utilizzate in zuppe, stufati, preparate come vassoio di verdure o come spuntino secco.

Frutta e verdura reidratate possono essere aggiunte a varie ricette per la preparazione di pane, insalate in gelatina, frittate, dolci da caffè, ripieni, latte, gelato e cereali cotti.

Le verdure essiccate schiacciate sono un ottimo ingrediente per brodi di carne, zuppe e salse.

Consigli per una conservazione ottimale dei valori nutritivi:

- mantenere il corretto tempo di precottura;
- confezionare adeguatamente gli alimenti secchi e conservarli in contenitori in un luogo fresco, asciutto e buio;
- effettuare ispezioni periodiche degli alimenti conservati;
- dopo aver aperto il contenitore, consumare gli alimenti essiccati il prima possibile;
- quando si cucinano alimenti reidratati, utilizzare l'acqua in cui sono stati messi a bagno.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere sempre l'elettrodomestico, scollegare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente.

**Attenzione:**

Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare raschietti in plastica o metallo, detersivi aggressivi, prodotti chimici, benzina, solventi o altre sostanze simili per pulire parti dell'elettrodomestico. La finitura superficiale potrebbe essere seriamente danneggiata.

Lavare i vassoi in acqua calda con poco detersivo per stoviglie. Sciacquare con acqua pulita e asciugare.

Pulire la base con una spugna pulita e asciutta.

Conservazione

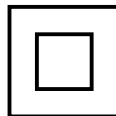
Prima di riporlo, assicurarsi che l'apparecchio e i suoi accessori siano freddi e puliti.

Conservare l'elettrodomestico e i suoi accessori in un luogo asciutto e ben ventilato, fuori dalla portata di bambini o animali domestici.

Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.

Livello di protezione da scosse elettriche: II

La protezione contro le scosse elettriche è fornita da isolamento doppio o rinforzato.



PRODOTTI CORRELATI

SGR-FD-X003

Vassoi di ricambio per essiccatore di frutta

SGR-FD-X006

Accessori per essiccare erbe e puree di frutta

SGR-FD-X007

Accessori per essiccatori di frutta per essiccare bastoncini

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat SIGURO. Suntem recunoscători pentru încrederea dumneavoastră și suntem încântați să vă prezentăm aparatul în paginile următoare și să vă prezentăm toate funcțiile și utilizările sale.

Credem într-o companie corectă și responsabilă și, prin urmare, lucrăm doar cu furnizori care îndeplinesc criteriile noastre stricte pentru protejarea intereselor angajaților, prevenirea abuzării acestora și oferirea unor condiții de muncă corecte.

Dacă aveți nevoie de ajutor pentru întreținerea sau repararea extensivă a produsului, care necesită intervenție la părțile sale interne, service-ul nostru autorizat este disponibil la adresa de e-mail siguro@alza.cz, sau apelați operatorii la linia de informații a vânzătorului. Am unificat aceste puncte de contact pentru confortul dumneavoastră pentru soluționarea oricăror probleme cu produsele, iar contactele de mai sus pot fi utilizate în cazul oricăror reclamații sau oricăror solicitări de service post-garanție.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA






Înainte de utilizare, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual și să-l păstrați pentru referințe viitoare.

1. Acest aparat este destinat utilizării de către copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie sub supraveghere sau să fi beneficiat de instruire privitor la utilizarea în siguranță a aparatului și să fi înțelese potențialele pericole.
2. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
3. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
4. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuti departe de aparat și de sursa de alimentare a acestuia.
5. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană calificată în mod similar pentru a evita o situație periculoasă.

6. Pentru a preveni riscul de electrocutare, nu scufundați aparatul, cablul său de alimentare sau fișa cablului său de alimentare în apă sau orice în alte lichide.
7. Acest aparat este proiectat pentru uz casnic și utilizare în interior. Nu utilizați aparatul în aer liber.
8. Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru extern sau al altor sisteme de control de la distanță.
9. Curățați suprafețele care vin în contact cu produsele alimentare conform instrucțiunilor din acest manual.
10. Înainte de conectarea fișei la priza electrică, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța tehnică a aparatului corespunde cu tensiunea de la priza dumneavoastră electrică.
11. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică împământată corespunzător. Vă recomandăm să conectați aparatul la un circuit electric separat. Nu utilizați cabluri prelungitoare.
12. Amplasați aparatul pe o suprafață plană, uscată, fermă și rezistentă la căldură. Nu amplasați aparatul lângă un foc sau lângă alte surse de căldură. Amplasați aparatul departe de suprafețe sau obiecte sensibile la căldură.
13. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea blatului sau a mesei. Nu lăsați cablul de alimentare să atingă plita electrică sau de gaz sau orice suprafață fierbinte.
14. Utilizați aparatul numai împreună cu accesoriile furnizate. Utilizarea accesoriilor care nu sunt concepute pentru acest aparat sau care nu sunt specificate de producător ca fiind adecvate poate provoca o situație periculoasă.
15. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este asamblat corespunzător înainte de a-l conecta la sursa de alimentare.
16. Nu atingeți aparatul sau cablul de alimentare cu mâinile ude sau umede.
17. Curățați aparatul după fiecare utilizare. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească complet înainte de curățarea acestuia.
18. Opriti întotdeauna aparatul și deconectați cablul de alimentare de la rețea atunci când nu utilizați aparatul, dacă îl lăsați nesupravegheat, înainte de curățarea, mutarea, plierea sau desfacerea acestuia.
19. Nu acoperiți aparatul în timp ce funcționează.
20. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce funcționează.
21. Nu utilizați aparatul în mod continuu în funcțiune mai mult de 48 de ore. Lăsați aparatul să se răcească în mod corespunzător după fiecare utilizare.
22. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate duce la rănirea utilizatorului sau la deteriorarea aparatului.
23. Acest aparat este destinat utilizării numai pentru uscarea fructelor și legumelor. Nu îl utilizați în niciun scop altul decât cel pentru care este conceput. Urmați instrucțiunile din acest manual.

24. Deconectați întotdeauna cablul de alimentare trăgând de fișă, nu trăgând de cablul de alimentare.
25. Nu utilizați aparatul dacă prezintă semne de deteriorare, dacă cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate. Contactați un centru de service autorizat dacă aparatul trebuie reparat, ajustat sau întreținut, operațiuni care nu pot fi efectuate de utilizator.



- 1 Capac
- 2 Tăvi pentru uscare - în total 9 buc.
- 3 Bază
- 4 Panou de control
- 5 Buton -
- 6  Buton pentru setarea timpului de uscare.
- 7 Afișaj
- 8  Buton On/Off (Pornit/Oprit)
- 9 Buton  pentru setarea temperaturii.
- 10 Buton +



Alimentare cu energie electrică	230–240 V~, 50 Hz
Consum de energie	500 W
Zgomot	46 dB (A)
Dimensiuni	33 × 33 × 28 cm
Greutate	3,362 kg

UTILIZARE

Înainte de prima utilizare



1. Scoateți aparatul și accesoriile acestuia din ambalaj. Înainte de a arunca ambalajul, asigurați-vă că scoateți toate componentele. Verificați aparatul și accesoriile pentru a vedea dacă nu sunt deteriorate.
2. Spălați tăvile pentru uscare în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți sub jet de apă și uscați prin ștergere.
3. Ștergeți baza cu un burete curat și uscat.

Utilizare

1. Pregătiți și tăiați în felii alimentele pe care doriți să le procesați în uscător.
2. Împrăstiați alimentele pe tăvile pentru uscare. Lăsați suficient spațiu în jurul fiecărei bucăți pentru ca aerul fierbinte să circule liber.
3. Asamblați tăvile pe bază și puneți capacul.
4. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
5. Apăsăți butonul  și uscătorul pornește. Afișajul afișează o temperatură de uscare implicită de 50 °C și un timp de uscare implicit de 10:00.
6. **Setarea timpului de uscare:** apăsați butonul  și apoi utilizați butoanele +/- pentru a seta timpul de uscare de la XX la XX.

**Notă:**

Timpul de uscare depinde de grosimea alimentelor tăiate în felii, de cantitatea de apă, de temperatura ambiantă și de umiditatea din cameră - consultați tabelul cu alimente și timpi de uscare.

7. **Setarea temperaturii:** apăsați scurt butonul  și apoi utilizați butoanele +/- pentru a seta temperatura:
Flori: temperatură de 35–40 °C;
Plante aromatice: temperatură de aproximativ 40 °C;
Produse de patiserie: 40-50 °C
Legume: 50-55 °C
Fructe: 55-60 °C
Carne, pește: 65-70 °C
8. După atingerea timpului de uscare, apăsați butonul  pentru a opri uscătorul.
9. Deconectați cablul de alimentare și lăsați uscătorul să se răcească înainte de a-l utiliza din nou sau înainte de curățare.
10. Puneți alimentele uscate într-un recipient etanș și păstrați-le uscate.

**Notă:**

Vă recomandăm să utilizați întotdeauna toate tăvile, chiar dacă sunt goale. Acest lucru va asigura funcționarea corespunzătoare și performanța eficientă a uscătorului.

**Avertizare:**

Nu porniți niciodată uscătorul fără capacul introdus corespunzător.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU USCAREA ALIMENTELOR

Uscarea este una dintre metodele de conservare a alimentelor, metodă prin care acestea sunt încălzite și ulterior apa se evaporă. Prin uscare delicată, alimentele rețin o proporție ridicată de vitamine, minerale și oligoelemente. Depozitarea corespunzătoare garantează utilizarea alimentelor uscate pe tot parcursul anului.

Utilizați întotdeauna ingrediente de înaltă calitate. Alegeți fructe și legume coapte, nu excesiv de coapte, fără semne de putregai, mucegai sau deteriorare. Carnea trebuie să fie slabă și proaspătă.

Pregătirea alimentelor

Unele legume sau fructe pe care le cumpărați din magazin pot avea un strat protector de ceară sau pot fi tratate chimic. Prin urmare, este necesar să îndepărtați un astfel de strat de pe fructe sau legume înainte de procesare. Pentru a face acest lucru, puteți să utilizați un detergent biodegradabil sau apă cu oțet și apoi să clătiți alimentele cu apă curată. De asemenea, este posibil să răzuiriți alimentele înainte de uscare.

**Notă:**

Pregătiți întotdeauna numai cantitatea care corespunde capacității uscătorului.

Fructe

Spălați și uscați bine fructele și îndepărtați sămburii și miezul. Tăiați în felii sau în bucăți de grosime egală. Bucățile de dimensiuni diferite pot prelungi timpul de uscare și pot cauza, de asemenea, uscarea neuniformă a alimentelor.

Lăsați fructele mici, cum ar fi fructele de pădure, întregi. Cu toate acestea, înjumătățiți sau tăiați în felii fructele mai mari.

Uscați fructele tăiate cu o lavetă curată sau cu un șervețel curat.

Unele fructe (de exemplu, mere, pere sau caise) se oxidează în aer și cauzează colorarea în maro a pulpei. Pentru a preveni acest lucru, înainte de uscare, înmuiați fructele tăiate în felii în apă cu suc de lămâie sau ananas, apoi uscați-le cu o lavetă curată sau cu un șervețel curat.

Veți obține arome interesante dacă stropiți fructele cu miere, dacă le presărați cu zahăr, scortșoară sau nucă de cocos.

Puteți scufunda fructele cu coaja lor naturală (struguri, prune sau chiar smochine) în apă clocotită timp de 1-2 minute pentru a accelera procesul de uscare. Apoi imediat scufundați-le în apă rece, răciți-le, uscați-le și tăiați-le în felii.

Puneți fructele nedecojite cu coaja orientată în jos și cu suprafața tăiată orientată în sus. Așezați întotdeauna formele inegale pe marginea cojii, nu pe o suprafață plană.

Legume

Curățați și spălați bine legumele. Tăiați în felii sau în bucăți de grosime egală.

Este bine să decojiți roșiile înainte de uscare. Tăiați-le și turnați apă fierbinte peste ele. Lăsați puțin să acționeze apa asupra lor, coaja se va desprinde și roșia se va putea decoji ușor.

Puteți înmuia legumele tocate în apă cu sare.

Unele legume, cum ar fi legumele rădăcinoase sau cruciferele, fructele de pădure, cartofii, trebuie să fie gătite ușor sau gătite la aburi înainte de uscare.

Carne

Puteți să uscați carne de vită, de vânat, de pasăre sau de pește. Vă recomandăm ca, pentru uscare, să utilizați carne slabă care conține cât mai puțină grăsime. Carne slabă necesită un timp de uscare mai scurt, în timp ce carnea cu un conținut mai mare de grăsime necesită un timp de uscare mai lung și în plus, grăsimea îi scurtează termenul de valabilitate.

Curățați bine carnea și tăiați părțile cu grăsime. Tăiați-o în felii subțiri de aproximativ 2 până la 5 mm grosime.

Puteți asezona feliile finite cu sare sau le puteți marina. Pentru a oferi cărnii un gust delicios, vă recomandăm să o lăsați marinată la frigider în timpul nopții.

Puiul și peștele trebuie gătite sau prăjite înainte de uscare.

Verificați regulat procesul de uscare a cărnii. Puteți recunoaște carnea uscată cores-punzător rupând-o în jumătate.

Condimente, ierburi aromatice, flori

Condimentele, ierburile aromatice și florile trebuie uscate foarte delicat. Structura lor este foarte fragilă și se pot sfărâma cu ușurință după uscare.

Utilizați numai petale sau flori întregi pentru uscare. Tulpinile nu sunt potrivite pentru uscare.

În timpul uscării, întoarceți în mod regulat petalele și florile pentru a preveni lipirea lor de tavă.

Tabel cu alimente și timpi de uscare

Aliment	Țimp de uscare (ore)	Pregătire
Caise	13-23	Tăiați în jumătăți și îndepărtați sâmburii.
Coji de portocale	8-16	Tăiați în fâșii lungi.
Ananas (proaspăt)	4-8	Decojiți și tăiați în felii.
Ananas (în conservă)	4-8	Scurgeți sucul și tăiați în felii.
Banane	4-8	Decojiți și tăiați în cercuri groase de 3-4 mm.
Struguri	4-8	
Cireșe	4-8	Scoateți sâmburii la jumătatea timpului de uscare.
Pere	4-8	Decojiți, scoateți miezul și tăiați în felii.
Smochine	4-8	Tăiați în felii.
Merișoare	4-8	
Piersici	4-8	Tăiați în jumătăți și îndepărtați sâmburii.
Curmale	4-8	Tăiați în jumătăți și îndepărtați sâmburii.
Mere	4-8	Decojiți, scoateți miezul și tăiați în felii.
Anghinare	4-8	Tăiați în felii groase de 3-4 mm.
Vinete	4-8	Decojiți și tăiați în felii groase de 6-12 mm.
Broccoli	4-6	Tăiați în rozete și gătiți la aburi timp de 3-5 minute înainte de uscare.
Ciuperci	4-6	Tăiați în felii.
Fasole verde	4-6	Gătiți până devine transparentă.
Dovleac	4-6	Tăiați în felii de aproximativ 6 mm grosime.
Varză	4-6	Tăiați în fâșii de aproximativ 3 mm grosime.
Varză de Bruxelles	4-20	Tăiați în jumătate
Conopidă	4-12	Gătiți până se înmoaie.
Cartofi	4-12	Tăiați și gătiți aproximativ 8-10 minute.
Ceapă	4-10	Tăiați în cercuri subțiri.
Morcovi	4-10	Gătiți până se înmoaie. Tăiați în cercuri.
Castraveți	4-14	Decojiți și tăiați în cercuri de 12 mm grosime. Îndepărtați semințele.
Ardei dulce	4-12	Tăiați în fâșii sau în cercuri de 6 mm grosime și îndepărtați semințele.
Ardei iute	4-10	
Pătrunjel	2-6	Uscați numai frunzele
Roșii	4-20	Decojiți și tăiați în bucăți sau în felii.

Aliment	TimP de uscare (ore)	Pregătire
Rubarbă	4-14	Decojiți și tăiați în felii de aproximativ 3 mm grosime.
Sfeclă	4-12	Gătiți până se înmoaie. Decojiți și tăiați în felii subțiri.
Rădăcină de țelină	4-10	Tăiați în felii de 6 mm grosime.
Ceapă verde	4-6	Tăiați în bucăți mai mici.
Sparanghel	4-10	Tăiați în bucăți mai mici.
Usturoi	4-12	Decojiți și tăiați în felii.
Spanac	4-12	Gătiți până la schimbarea culorii.
Ciuperci	2-6	Alegeți ciuperci a căror pălărie se răsucește spre interior. Tăiați după cum este necesar.
Carne de pui, pește	2-8	Puiul și peștele trebuie gătite sau prăjite înainte de uscare.
Carne de vită sau de vânat	2-8	Curățați bine carnea și tăiați excesul de grăsime. Carnea poate fi sărată sau marinată și lăsată să se odihnească în timpul nopții în frigider.
Delicatese pentru animale de companie	2-6	Utilizați ingrediente proaspete potrivite pentru animalele de companie. Trebuie luate în considerare mărimea și vârsta câinelui.

**Notă:**

Timpii de uscare de mai sus au caracter orientativ și pot varia în funcție de condițiile curente.

Depozitarea alimentelor uscate

Alimentele uscate trebuie lăsate să se răcească înainte de ambalare sau depozitare. Verificați alimentele la aproximativ o săptămână după depozitare. Dacă apa se condensează în recipient, alimentele trebuie să fie uscate din nou.

Vă recomandăm să utilizați pentru depozitare recipiente etanșe, pungi de hârtie pentru alimente, borcane sau ambalaje rezistente la absorbția umidității. Recipientele din plastic sau din aluminiu nu sunt potrivite.

Ambalați alimentele uscate în cantități mici și amplasați-le cât mai aproape una de alta, dar nu le strângeți împreună.

Puneți ierburile aromatice și condimentele într-un borcan de sticlă cu capac. Pungile de hârtie nu sunt potrivite pentru depozitare.

Puneți florile uscate într-un borcan de sticlă cu gât larg. Le puteți pulveriza cu 3-4 picături de ulei aromat pentru a le reînvia parfumul. Agitați ușor conținutul și depozitați într-un loc răcoros.

Depozitați recipientele pentru alimente uscate într-un loc uscat și întunecat, la temperatura camerei sau la temperatură mai scăzută. Temperatura scăzută poate prelungi timpul de depozitare de la 2 până la 3 ori. Termenul de valabilitate a alimentelor uscate poate fi de câțiva ani cu o depozitare corespunzătoare.

După deschidere, consumați alimente uscate cât mai repede posibil.

Verificați periodic starea alimentelor uscate.

Rehidratarea

Rehidratarea este un proces prin care alimentele uscate sunt readuse la starea inițială în ceea ce privește dimensiunea, forma și aspectul. Atunci când sunt manipulate corespunzător, acestea își păstrează cea mai mare parte a aromei și gustului, precum și mineralele și o cantitate semnificativă de vitamine. Alimentele uscate se pot reface prin înmuiere, gătire sau o combinație a ambelor.

Cu toate acestea, nu toate alimentele uscate sunt potrivite pentru rehidratare.

Spălați legumele pentru gătit în apă curată și apoi puneți-le în apă rece, nesărată și acoperiți-le. Lăsați-le la înmuiat 2-8 ore. Apoi gătiți-le în apa în care le-ați înmuiat. Adăugați mai multă apă dacă este necesar. Aduceți-le la fierbere, apoi reduceți focul și fierbeți-le la foc mic până când sunt gata. De asemenea, puteți adăuga sare la sfârșitul gătitului.



Notă:

Uscarea nu scapă alimentele de bacterii, drozii și mucegaiuri. Prin urmare, dacă înmuiați fructele sau legumele uscate mai mult de o oră, puneți recipientul la frigider.

O cană de fructe uscate are un volum de aproximativ 1 cană și jumătate după rehidratare. Turnați suficientă apă în recipientul cu fructele uscate, astfel încât fructele să fie scufundate. Lăsați-le la înmuiat 1-8 ore. Nu lăsați fructele la înmuiat prea mult timp, acestea își pot pierde aroma. Dacă continuați să gătiți fructele, acoperiți recipientul și gătiți încet în apa în care ați înmuiat fructele.

Utilizarea alimentelor uscate

Fructele uscate sunt potrivite pentru prepararea gustărilor la domiciliu sau în călătorie. Puteți adăuga bucăți de fructe în produse de patiserie sau dulciuri.

Fructele rehidratate pot fi servite sub formă de compoturi sau pot fi utilizate la prepararea glazurilor de fructe.

Puteți utiliza legume uscate în supe, tocănițe, le puteți prepara ca legume la tavă sau ca gustare uscată.

Puteți adăuga fructe și legume refăcute la diverse rețete de preparare a pâinii, a salateilor cu jeleu, a omeletelor, a prăjiturilor cu cafea, a umpluturilor, a laptelui, a înghețatei și a cerealelor fierte.

Legumele uscate zdrobite sunt un ingredient excelent pentru bulionuri cu carne, supe și sosuri.

Pentru păstrarea optimă a valorilor nutriționale vă recomandăm:

- să mențineți timpul corect de pregătire;
- să împachetați în mod corespunzător alimentele uscate și să le depozitați în recipiente într-un loc răcoros, uscat și întunecat;
- să efectuați periodic inspecții ale alimentelor depozitate;
- după deschiderea recipientului să consumați alimentele uscate cât mai curând posibil;
- atunci când gătiți alimente rehidratate, să utilizați apa în care au fost înmuiate.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare sau înainte de orice activitate de întreținere, opriți întotdeauna aparatul, deconectați fișa de la priza electrică și lăsați aparatul să se răcească complet.

**Avertizare:**

Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.

Nu utilizați răzuitoare din plastic sau metal, produse de curățare dure, substanțe chimice, benzină, solvenți sau alte substanțe similare pentru a curăța părți ale aparatului. Finisajul suprafeței ar putea fi grav deteriorat.

Spălați tăvile pentru uscare în apă caldă cu puțin detergent de vase. Clătiți sub jet de apă și uscați prin ștergere.

Ștergeți baza cu un burete curat și uscat.

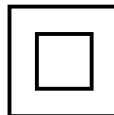
Depozitare

Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul și accesoriile acestuia sunt reci și curate. Depozitați aparatul și accesoriile acestuia într-un loc uscat și bine ventilat și nu le lăsați la îndemâna copiilor sau a animalelor de companie.

Nu puneți niciun obiect pe aparat.

Nivelul de protecție împotriva electrocutării: II

Protecția împotriva electrocutării este asigurată de izolația dublă sau rânforsată.

**PRODUSE ASEMĂNĂTOARE****SGR-FD-X003**

Tăvi de rezervă pentru uscător de fructe

SGR-FD-X006

Accesorii pentru uscarea plantelor aromatice și a piureului de fructe

SGR-FD-X007

Accesorii pentru uscătoare de fructe pentru uscarea alimentelor tăiate în formă de betișoare

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu

nebo obchodu, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztonságával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

FRANÇAIS

Ce produit est conforme à l'ensemble des

exigences des normes européennes correspondantes. La déclaration de conformité européenne est disponible sur le site www.alzashop.com/DoC.

Ce produit, vendu en Union européenne, est conforme aux exigences de la Directive 2011/65/EU relative aux restrictions sur certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS).

Le symbole WEEE indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Vous assurerez la protection de l'environnement en éliminant correctement ce produit. Pour davantage d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre prestataire de services de traitement des déchets ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

ITALIANO

Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti della normativa UE di base correlata. La dichiarazione di conformità UE è disponibile all'indirizzo www.alzashop.com/DoC.

Questo prodotto venduto nell'Unione Europea soddisfa i requisiti della Direttiva 2011/65/UE sulla limitazione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS).

L'utilizzo del simbolo RAEE indica che questo prodotto non dev'essere trattato come un normale rifiuto domestico. Assicurandosi che questo prodotto venga smaltito correttamente, si contribuisce a proteggere l'ambiente. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare le autorità locali, il fornitore del servizio di smaltimento per i rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato l'articolo.

ROMÂNĂ

Acest produs îndeplinește toate cerințele de reglementare de bază ale UE. Declarația UE de conformitate este disponibilă pe site-ul www.alzashop.com/DoC. Acest produs vândut în Uniunea Europeană îndeplinește cerințele Directivei 2011/65 UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice (RoHS).

Utilizarea simbolului DEEE indică faptul că acest produs nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți contribui la protejarea mediului. Pentru informații mai detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul local de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.



R20220227

SIGURO

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2022 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.

www.siguro.net