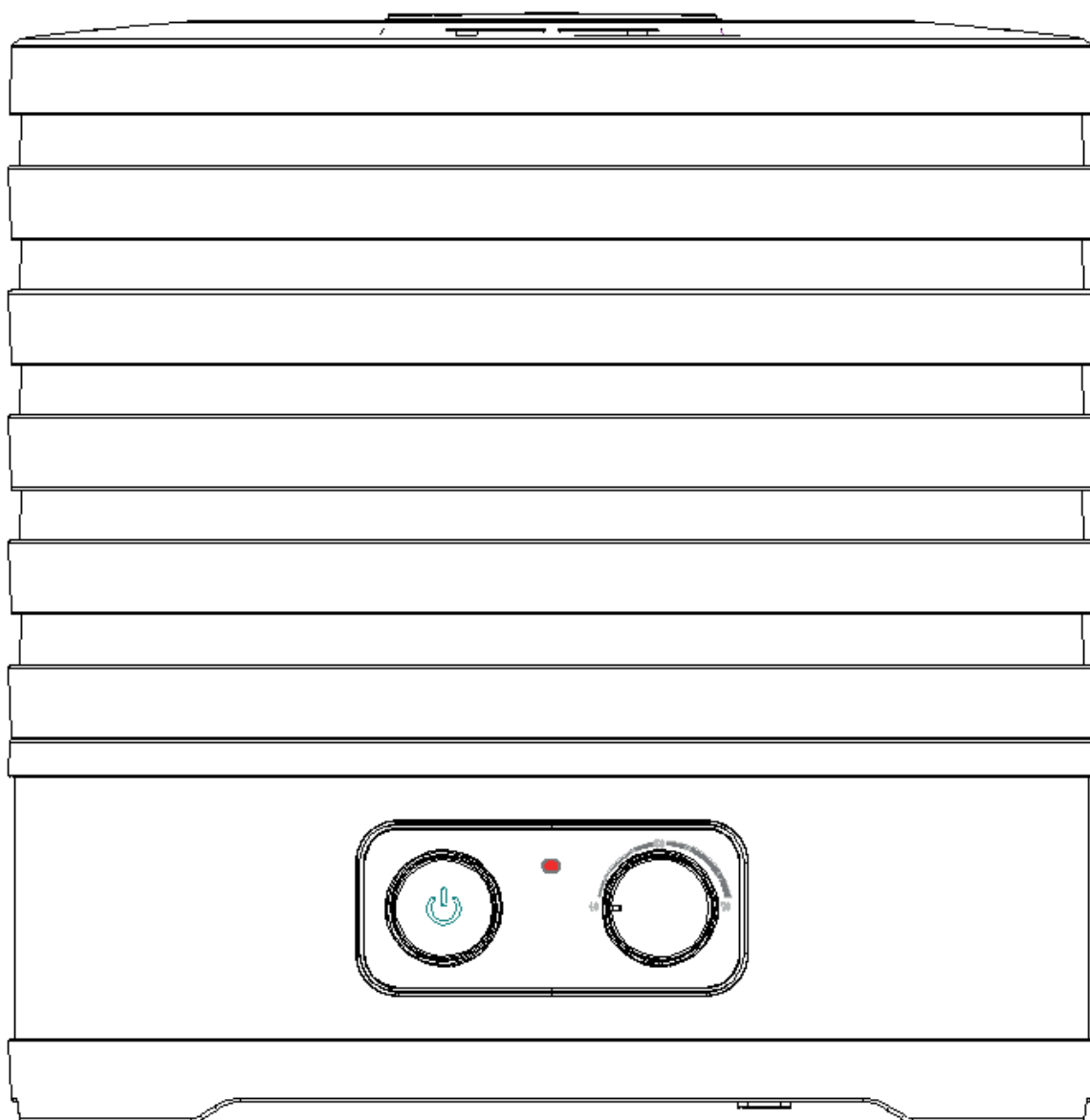


HIPPER.

SUSZARKA DO ŻYWNOSCI
FUNGO

Instrukcja obsługi



Oszczędność energii, niskie zużycie prądu!

Suszone owoce przygotowane samodzielnie nie zawierają żadnych dodatków, barwników ani przypraw. Suszarka do żywności pozwala przechowywać żywność przez dłuższy czas i zachować jej wartości odżywcze.

To doskonały pomocnik w zdrowej diecie.

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i podobnych instalacji.

Spis treści

Wstęp

1. Bezpieczne użytkowanie

..... 3

2. Dane techniczne

..... 4

3. Części i nazwy

..... 4

4. Obsługa i uwagi

..... 5

5. Przygotowanie żywności

..... 6

6. Czyszczenie i konserwacja

..... 9

7. Specyfikacja opakowania

..... 9

1. BEZPIECZNE UŻYTKOWANIE

1. Sprawdź, czy napięcie zasilania urządzenia odpowiada napięciu zasilania w sieci.
2. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie zastosowania komercyjne, nieprawidłowe użytkowanie lub uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji nie są objęte gwarancją i producent nie ponosi za nieodpowiedzialności.
3. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem. Wtyczka powinna być dobrze osadzona, aby uniknąć ryzyka zwarcia lub pożaru. Nie używaj rozgałęziaczy ani współdzielonych gniazdek.
4. Podczas odłączania wtyczki należy trzymać ją za obudowę – nie ciągnij za przewód.
5. Nie należy pozostawiać urządzenia w zasięgu dzieci – działa ono przez długi czas i nagrzewa się.
6. Nie stawiaj urządzenia na nierównych, wilgotnych lub gorących powierzchniach, aby uniknąć jego uszkodzenia lub awarii.
7. Jest to urządzenie działające na zasadzie obiegu powietrza – otwory w dolnej części muszą pozostać niezakryte. Zabrania się wkładania ciał obcych do otworów wentylacyjnych – grozi to uszkodzeniem urządzenia lub niebezpieczeństwem.
8. Nie należy przenosić urządzenia podczas jego pracy.
9. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia ani innych źródeł ciepła – grozi to uszkodzeniem, awarią, pożarem lub niebezpieczeństwem.
10. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Czyść je wilgotną ściereczką po całkowitym ostygnięciu.
11. Gdy urządzenie nie jest używane, nie należy pozostawiać go podłączonego do gniazda.
12. Wtyczkę należy odłączyć po zakończeniu użytkowania, przed każdym czyszczeniem i konserwacją.
13. W przypadku pożaru nie gasimy wodą – należy użyć wilgotnej ściereczki lub gaśnicy.
14. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi lub autoryzowanemu serwisowi.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZENIA W NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKACH:

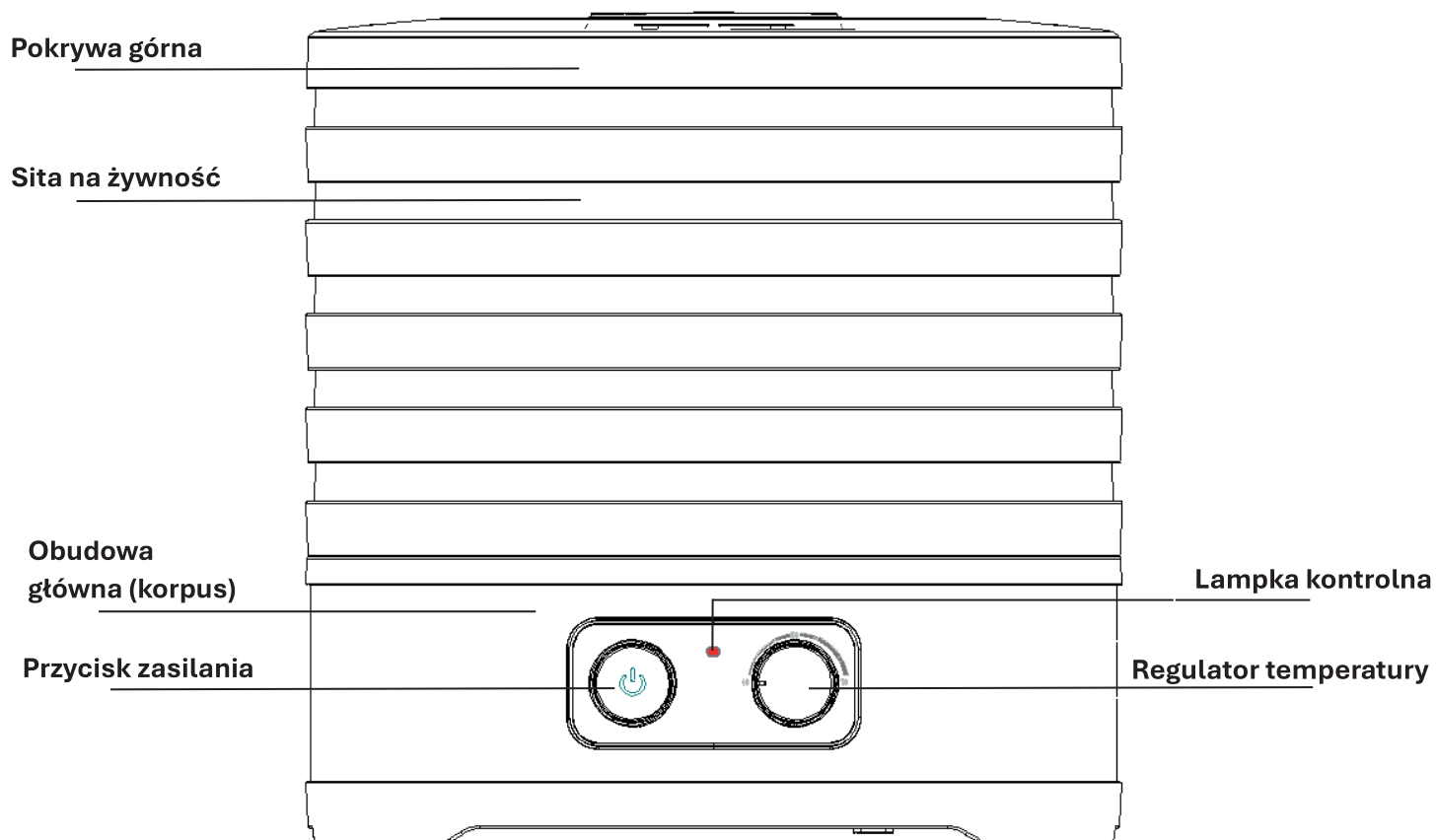
- Jeśli urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone,
- Jeśli urządzenie upadło i uległo uszkodzeniu lub nie działa prawidłowo.

W przypadku powyższych sytuacji skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

2. DANE TECHNICZNE

- **Napięcie zasilania:** 220–240 V
- **Częstotliwość sieciowa:** 50/60 Hz
- **Moc znamionowa:** 210–260 W
- **Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym:** II
- **Tryb pracy:** praca ciągła
- **Zakres temperatury powietrza w każdej tacce:** $\pm 10^{\circ}\text{C}$
- **Efektywność suszenia:** $\geq 80\%$
- **Waga produktu (opakowanie):** $\leq 3,5$ kg

3. CZĘŚCI I NAZWY



(Wygląd produktu może się nieznacznie różnić w zależności od wersji produkcyjnej.)

Elementy urządzenia:

1. **Pokrywa górna** – przykrywa suszone produkty i zapewnia prawidłową cyrkulację powietrza.
2. **Sita na żywność** – umieszcza się na nich produkty do suszenia; umożliwiają przepływ powietrza między warstwami.
3. **Obudowa główna (korpus)** – zawiera wentylator, element grzewczy oraz sterowanie.
4. **Przycisk zasilania** – służy do włączania i wyłączania urządzenia.
5. **Regulator temperatury** – umożliwia ustawienie odpowiedniej temperatury suszenia.
6. **Lampka kontrolna** – sygnalizuje działanie urządzenia.

4. OBSŁUGA I UWAGI

1. Obsługa

1. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić sita suszące przy pomocy czystej, suchej ściereczki.
2. Rozłóż równomiernie przygotowaną żywność na sitach. Następnie umieść sita w bazie urządzenia i załóż pokrywę.
3. Podłącz wtyczkę do gniazda z uziemieniem, naciśnij przycisk zasilania i ustaw odpowiednią temperaturę za pomocą pokrętła.
4. Dostosuj temperaturę i czas suszenia do rodzaju żywności oraz własnych preferencji smakowych.
5. Po zakończeniu suszenia ustaw pokrętło temperatury w najniższej pozycji, wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę.
6. Po zakończonej pracy wyczyść sita oraz inne elementy.

2. Uwagi

1. Nie należy suszyć żywności dłużej niż 72 godziny jednorazowo, aby nie skrócić żywotności urządzenia.
2. Po każdym użyciu należy ustawić temperaturę w najniższej pozycji, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od prądu.
3. Podczas pracy urządzenia lampka kontrolna i wentylator powinny działać – przez otwór w pokrywie będzie widoczna para.
4. Nie należy wlewać wody ani innych cieczy do wnętrza urządzenia. Skroplona para z żywności jest dopuszczalna.
5. Nie przetadowuj sit – żywność nie powinna się nakładać. Różne produkty wymagają różnego czasu suszenia.
(Uwaga: jeżeli jednego dnia nie uda się zakończyć suszenia, można kontynuować kolejnego dnia, ale żywność należy przechowywać w suchym i czystym pojemniku – nie zamykać w plastikowych workach.)
6. W celu równomiernego suszenia zaleca się okresowo zmieniać położenie sit.
7. Po wysuszeniu żywności, jeśli nie jest ona spożywana od razu, należy ją przechowywać w szczelnych pojemnikach lub woreczkach – najlepiej w lodówce.

8. Po użyciu, niezależnie od tego, czy sita zawierają jeszcze jedzenie, najlepiej pozostawić je w urządzeniu.
9. Żywność powinna być zawsze układana od górnego sita w dół. Po ułożeniu należy natychmiast założyć pokrywę – w przeciwnym razie smak i czas suszenia mogą ulec pogorszeniu.
10. Odpowiednie przygotowanie żywności (np. mycie, krojenie, blanszowanie) pomaga zachować smak i kolor po suszeniu.

5. PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI DO SUSZENIA

(Poniższe informacje mają charakter orientacyjny)

A. Owoce – przygotowanie wstępne:

1. Zanurz owoce na 2 minuty w roztworze: 1/4 szklanki soku owocowego + 2 szklanki wody.
2. Możesz również przygotować powierzchnię owoców przez delikatne nacięcie lub zanurzenie we wrzątku, aby przyspieszyć suszenie.

TABELA PRZYGOTOWANIA OWOCÓW DO SUSZENIA

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godz.)
Jabłko	Usunąć gniazda nasienne, obrać, pokroić w plastry	miękkie	5–6
Karczoch	Pokroić na paski 3 mm	kruche	5–13
Migdał	Przekroić na pół lub w plastry, usunąć pestkę	miękkie	12–38
Banan	Obrać, pokroić na plasterki 3–4 mm	chrupkie	8–38
Wiśnia	Pestka opcjonalna (można wyjąć w połowie suszenia)	twarde	8–34
Jagoda	W całości lub przekrojone	twarde	6–26
Jujuba	Wydrylować, pokroić w plastry lub suszyć w całości	twarde	6–72
Figa	Pokroić w plastry	twarde	6–26
Winogrono	Całe owoce	miękkie	8–72
Nektarynka	Przeciąć na pół, suszyć ze skórką	miękkie	8–26
Skórka pomarańczy	Pokroić w paski	kruche	8–16
Brzoskwinia	Usunąć pestkę, przeciąć na pół lub ćwiartki	miękkie	10–34
Gruszka	Obrać, pokroić w plastry	miękkie	8–30

B. Warzywa – przygotowanie wstępne:

1. Przed suszeniem należy je obgotować na parze, we wrzątku lub w oleju. Szczególnie zalecane dla: fasolki, kalafiora, brokułów, szparagów, ziemniaków.
2. Gotować warzywa we wrzątku przez 3–5 minut, a następnie przełożyć do suszarki.
3. Można też namoczyć w soku z cytryny przez 2 minuty.

TABELA PRZYGOTOWANIA WARZYW DO SUSZENIA

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godz.)
Karczoch	Pokroić na paski 8 mm, gotować ok. 10 min	kruche	6–14
Szparagi	Pokroić na odcinki 25 mm	kruche	6–14
Rośliny strączkowe	Pokroić i gotować na parze do przejrzystości	kruche	8–26
Burak	Gotować, schłodzić, usunąć liście i korzenie	kruche	8–26
Liście brukselki	Oderwać liście od łodyg	kruche	8–30
Brokuł	Gotować do miękkości (ok. 3–5 minut)	kruche	6–20
Kapusta	Obrać, pokroić na paski 3 mm	twarda	6–14
Marchew	Gotować na parze, pokroić w cienkie plasterki	natychmiastowe	6–12
Kalafior	Gotować do miękkości, rozdzielić na części	twardy	6–16
Seler	Pokroić w plastry 6 mm	kruche	6–14
Czosnek kwiatowy	Rozdzielić	kruche	6–10
Ogórek	Obrać i pokroić na plastry 12 mm	twardy	6–18
Bakłażan	Pokroić w plastry 6–8 mm	kruche	6–18
Czosnek	Obrać i pokroić	kruche	6–16
Papryka	W całości	kruche	8–14
Grzyby	Pokroić lub suszyć w całości	twarde	6–14
Cebula	Pokroić w plastry	kruche	8–14
Groszek	Gotować przez 3–5 minut	kruche	8–14
Pieprz (papryka)	Usunąć nasiona, pokroić w paski lub krążki 6 mm	kruche	4–14
Ziemniaki	Pokroić, ugotować na parze przez 8–10 minut	kruche	6–18

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godz.)
Rabarbar	Obrać ze skórki, pokroić na kawałki 3 mm	suchy	8–38
Szpinak	Poddusić, aż zwiędnie	kruche	6–16
Pomidor	Obrać, przeciąć na pół lub w plastry	twardy	8–24
Dynia	Pokroić w plastry 6 mm	kruche	6–18

WSTĘPNE PRZYGOTOWANIE MIĘSA, RYB, DROBIU I DZICZYZNY

C. Obróbka wstępna mięsa, ryb i innych produktów:

1. Chude mięso (bez tłuszczu):

Zaleca się marynowanie mięsa przed suszeniem, aby zachować jego naturalny smak i kruchość. Produkty solone wykorzystują sól do odciągania wilgoci i konserwowania mięsa.

Przykładowa marynata:

- 1/2 szklanki sosu sojowego
- 1 ząbek czosnku (rozgnieciony)
- 2 łyżki cukru brązowego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1/2 szklanki sosu Worcestershire
- 1 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki suszonej cebuli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Sposób przygotowania:

Wymieszaj wszystkie powyższe składniki, aby przygotować marynatę.

Pokrój mięso w drobną kostkę, umieść w suszarce. Susz przez 2–8 godzin, aż cała wilgoć odparuje.

2. Mięso drobiowe:

Wszystkie rodzaje drobiu muszą być ugotowane przed suszeniem.

Najlepiej ugotować na parze lub upiec.

Suszyć przez 2–8 godzin, aż całkowicie odparuje wilgoć.

3. Ryby:

Zaleca się gotowanie na parze lub pieczenie przed suszeniem.

(np. piec w piekarniku w 200°C przez 20 minut).

Suszyć przez 2–8 godzin, aż ryba będzie całkowicie sucha.

D. Zioła i przyprawy:

Optukać, otrząsnąć z nadmiaru wody, usunąć zepsute liście.

Rozłożyć luźno na sitach.

Czas suszenia: **około 2–6 godzin**, w zależności od wielkości i rodzaju.

E. Pieczywo (np. chleb):

Pokroić na małe kawałki (bez skórki).

Rozłożyć luźno na sitach.

Czas suszenia: **30 minut do 2 godzin.**

F. Orzechy:

Obrać ze skorupy i przepłukać gorącą wodą.

Rozłożyć na sitach.

Po wysuszeniu przechowywać w lodówce (ze względu na zawartość tłuszczu mogą zjełczeć).

Przed spożyciem wyjąć do temperatury pokojowej.

Czas suszenia: **18–26 godzin.**

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest:
 - odłączone od zasilania,
 - całkowicie wystudzone.
2. Korpus urządzenia należy czyścić za pomocą wilgotnej gąbki lub miękkiej ściereczki, a następnie wytrzeć do sucha.
3. **Nie używaj:**
 - szczotek metalowych,
 - środków ściernych,
 - ostrych detergentów.

Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

4. Czyste i suche elementy przechowuj w suchym, chłodnym i przewiewnym miejscu.

7. SPECYFIKACJA OPAKOWANIA

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

- Obudowa główna – 1 szt.
- Sita suszące – 5 szt.
- Pokrywa – 1 szt.
- Instrukcja obsługi – 1 szt.
- Karta gwarancyjna – 1 szt.



**WARTO
TO MIEĆ!**



www.HIPPER.pl