

- SI** SUŠILNIK SADJA, ZELENJAVE IN ZELIŠČ, 14 L
- EN** FRUIT, VEGETABLE AND HERB DEHYDRATOR, 14 L
- HR** SUŠILICA VOĆA, POVRĆA I BILJA, 14 L
- DE** OBST-, GEMÜSE- UND KRÄUTERTROCKNER, 14 L

NAVODILA ZA UPORABO
USER MANUAL
UPUTSTVA ZA UPOTREBU
BEDIENUNGSANLEITUNG



STATUS
innovations

SI SUŠILNIK SADJA, ZELENJAVE IN ZELIŠČ, 14 L

NAVODILA ZA UPORABO



STATUS

izvirni pripomočki

1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

1.1. OBRATOVALNI POGOJI

Maksimalna temperatura okolice pri normalni uporabi je +40 °C, povprečje temperatur v času 24 ur pa ne sme presegati +35 °C. Najnižja dovoljena temperatura okolice je -5 °C.

Okoliški zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne sme presegati 50 % pri maksimalni temperaturi +40 °C. Višje relativne vlage so dovoljene pri nižji temperaturi okolice (npr. 90 % pri +20 °C).

1.2. VARNOSTNA NAVODILA

- a.) Prostor, kjer bo sušilnik postavljen, naj bo izbran skrbno. Delovna površina mora biti suha in normalno temperirana (ne vroča), ne sme biti v bližini toplotnega oddajnika (npr. grelne plošče) ali vodnega vira. Nikoli ne vključujte sušilnika v električno omrežje zunaj na prostem.
- b.) Aparata ne potaplajte v vodo niti ga ne čistite pod tekočo vodo.
- c.) Za čiščenje ne uporabljajte grobih gobic in agresivnih čistilnih sredstev, saj se koščki gobic lahko odlomijo in povzročijo kratek stik.
- d.) Med delovanjem sušilnika naj bo na vseh straneh vsaj 10 cm prostora za kroženje zraka. Preprečite stik z zavesami, krpami in podobnimi vnetljivimi predmeti.
- e.) Ne dotikajte se vročih delov aparata. Uporabljajte varnostne rokavice.
- f.) V sušilniku uporabljajte samo pripomočke, ki jih priporoča proizvajalec.
- g.) Vrata sušilnika so iz temperiranega stekla, ki je veliko bolj odporno kot navadno steklo, vendar vseeno lahko počí ob robovih, zato bodite pazljivi pri čiščenju, da ne odkrušite robov.
- h.) Preverite mrežni kabel in vtičnico, še preden priključite aparat v električni tok. Prepričajte se, da ni nobenih okvar. Če najdete kakršnokoli okvaro, aparat odnesite prodajalcu ali kontaktirajte našo servisno službo na 080 18 38.
- i.) Sušilnik se vključi in izključi z obračanjem gumba za nastavitev časa.
- j.) Aparat uporabljajte izključno za namene, opisane v navodilih.
- k.) Če je priključna vrstica poškodovana, jo mora zamenjati pooblaščení serviser.
- l.) Aparat lahko uporabljajo otroci stari 8 let ali starejši in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi sposobnostmi

ali s pomanjkanjem izkušenj oz. znanjem, če so pod nadzorom ali poučeni glede uporabe aparata na varen način in da razumejo možne nevarnosti.

m.) Otroci morajo biti pod nadzorom, da bi preprečili igranje z napravo.

n.) Garancija izgubi veljavnost, če:

- aparat poskuša popravljati nepooblaščen in nestrokovna oseba,

- uporabljate aparat za druge namene, kot je predvideno,
- ne upoštevate varnostnih predpisov in navodil za uporabo.

Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za poškodbe, ki izhajajo iz nepravilne uporabe ali so posledica neupoštevanja navodil.

1.3. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

a.) Pred čiščenjem in med nedelovanjem izključite vtikač aparata iz omrežja. Pred čiščenjem notranjosti sušilnika počakajte, da se aparat ohladi.

b.) Pladnji sušilnika so enostavni za čiščenje. Pred čiščenjem jih za par minut potopite v toplo vodo, v kateri je nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode. Morebitni ostanki posušenih živil se bodo omehčali, odstranite jih s

krtačko. Za čiščenje uporabite suho ali navlaženo krpo. Ne uporabljajte kovinskih gobic in agresivnih sredstev za pomivanje.

c.) Aparata ali kabla nikoli ne potopite v vodo, pod tekočo vodo ali v kakšno drugo tekočino. Nikoli ne brizgajte čistilnih sredstev direktno po notranji ali zunanji strani aparata.

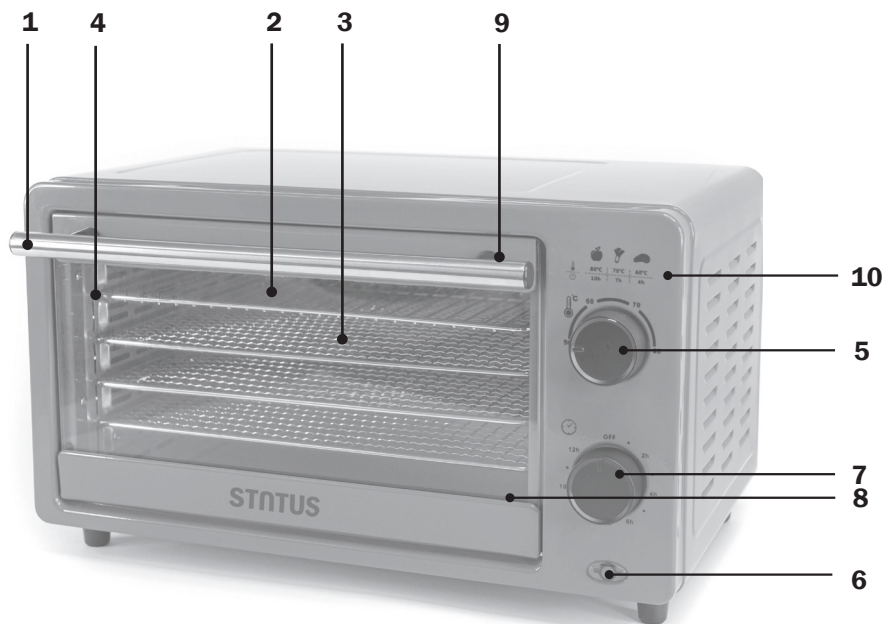
d.) Pred uporabo mora biti aparat vedno popolnoma suh.

1.4. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 390 mm širina: 290 mm višina: 228 mm
Teža	približno 4,29 kg
Nastavitev temperature	od 50 °C do 80 °C
Nastavitev časa delovanja	do 12 ur
Število pladnjev	2 pladnja z rešetko 3 pladnji z mrežico podloga za drobtine
Velikost enega pladnja	270 mm x 200 mm
Skupna uporabna površina za sušenje	0,27 m ²
Nazivna moč in napetost aparata	220-240 V~, 50-60 Hz, 350 W

1.5. SESTAVNI DELI SUŠILNIKA

Na sliki 1 je predstavljen sušilnik sadja, zelenjave in zelišč, z volumnom 14 l. V nadaljevanju so pri razlagi postopkov delovanja navedene številke na enak način, kot so na sliki.



Slika 1: Sušilnik sadja, zelenjave in zelišč, 14 l

1.	Ročaj za odpiranje vrat sušilnika
2.	Pladenj z rešetko
3.	Pladenj z mrežico
4.	Vodilo za namestitev pladnjev
5.	Gumb za nastavitev temperature
6.	Indikacijska lučka
7.	Gumb za časovno nastavitev sušenja
8.	Podloga za drobtine Na sliki 1 ni vidna, najdete jo na dnu notranjega dela sušilnika.
9.	Vrata sušilnika
10.	Ohišje sušilnika

2. UPORABA

2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

- a.) Pri jemanju aparata iz embalaže preverite ali ima sušilnik vse sestavne dele in če je stanje aparata ter pripadajočih delov neoporečno.
- b.) **Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**
- c.) Notranjost aparata očistite z vlažno krpo.
- d.) Aparat vključite v električno in praznega zaženite za eno uro na 80 °C. V tem primeru sta morebiten dim in vonj popolnoma normalna in nenevarna.
- d.) Izbrana živila pripravite za sušenje, upoštevajte priporočila v nadaljevanju dokumenta.
- e.) Nastavite ustrezno temperaturo sušenja.
- f.) Aparat aktivirate z nastavitvijo časa sušenja.
- g.) **Navodila za uporabo so dostopna tudi na www.status.si.**



Slika 2: Sušilnik sadja, zelenjave in zelišč, 14 l, s pladnji posušenih živil

2.1.1. OSNOVNE ZAKONITOSTI SUŠENJA ŽIVIL

- a.) Kadar pripravljate živila za sušenje, poskrbite, da delo poteka čim hitreje. Vedno uporabite samo zdrave sadeže primerne zrelosti. Pred sušenjem jih po potrebi operite in nepotrebne dele odstranite. Vse poškodovane ali obtočene dele živil izrežite.
 - b.) Prepričajte se, da so sadeži enakomerno razporejeni po pladnju. Kosi sadežev se med seboj ne smejo prekrivati, saj bi to lahko podvojilo čas, potreben za sušenje. Pri manjših količinah sadežev lahko uporabite tudi manj pladnjev, kot jih je v kompletu.
 - c.) Svežih sadežev ne dodajajte tistim, ki so že delno posušeni, saj bi to podaljšalo čas sušenja za obe vrsti živil.
 - d.) Dokler ne pridobite lastnih izkušenj, se držite priporočenih temperatur sušenja, ki jih najdete v nadaljevanju dokumenta.
 - e.) Proces sušenja živil ne prekinjajte, če je le mogoče.
 - f.) Preizkušajte različne nastavitve temperature, debelino rezanja živil, način predpriprave in vrste živil. Tako boste našli način, ki najbolje ustreza vašim specifičnim željam. Priporočamo, da beležite način priprave in potreben čas sušenja posameznih vrst živil in si tako olajšate delo v prihodnje.
 - g.) Za shranjevanje posušenih živil vedno uporabite neprepustno embalažo. Več o shranjevanju preberite v poglavju 2.1.5. Več informacij o Statusovem vakuumskem programu najdete na www.status.si.
- PRIPOROČILO:** Sušenje je aktiven proces, zato ga je potrebno spremljati in po potrebi prilagajati čas in temperaturo.

2.1.2. ČAS SUŠENJA

Prednost kovinskega sušilnika sadja in zelenjave je v tem, da bolje zadržuje toploto, zato se živila posušijo hitreje. S tem se prihrani tudi električna energija. Zaradi oblike sušilnika in načina pihanja zraka horizontalno se živila posušijo veliko bolj enakomerno kot pri okroglih plastičnih sušilnikih.

Navodila v nadaljevanju naj vam služijo za izhodišče.

2.1.3. TEMPERATURA SUŠENJA

Na začetku procesa sušenja vsa živila pospešeno oddajajo vlago, zato lahko začetno temperaturo sušenja nastavite nekoliko višje. V prvih urah sušenja bo namreč dejanska temperatura živil od 6 do 8 °C nižja od nastavljenе temperature sušenja.

- **Sadje, zelenjavo in sadne priboljške** sušite na temperaturi med 50 in 70 °C.
- **Začimbe in zelišča** za kuhanje in za čaje sušite na najnižji temperaturi, da ohranite eterična olja.

2.1.4. KAKO VEMO KDAJ JE ŽIVILO DOVOLJ SUHO?

Proti koncu procesa sušenja večkrat preverite vlažnost živil, da jih ne bi presušili. Preveč suha živila namreč izgubijo teksturo, hranilno vrednost in okus.

Za test vlažnosti vzemite iz sušilnika kos živila in počakajte, da se ohladi. Živilo potipajte, da bi določili primerno vlažnost:

- Sadje za dolgotrajno shranjevanje mora biti čvrsto in elastično, da ga lahko upognete kakor usnje ter ne sme imeti žepkov vlage. Kos posušenega sadja razlomite in ob robu poiščite kapljice tekočine. Če kapljic ne najdete, je sadje dovolj suho.

2.1.5. SHRANJEVANJE

Za dolgotrajno obstojnost posušenih živil je bistveno, da jih po končanem procesu sušenja kratek čas pustite, da se ohladijo in takoj zatem spravite v neprepustno embalažo. Tako preprečite, da bi se živila ponovno navlažila, da bi prišla v stik z insekti in da bi se posamezni kosi začeli lepiti med seboj.

Lahko se zgodi, da so nekateri kosi živil suhi v krajšem času kot preostanek. Takšne kose predhodno odstranite iz sušilnika in jih shranite v neprepustno embalažo. Preostala živila pustite v sušilniku, dokler niso zadosti suha.

- Za shranjevanje suhih živil ne uporabljajte embalaže, ki je prepustna za zrak in vlago. Posušena živila hranite na temnem in suhem mestu. Za shranjevanje

Na čas sušenja in kvaliteto končnega izdelka vpliva več dejavnikov:

- sorta živila (npr. različne sorte paradižnika) in vsebnost vlage (ki se razlikuje glede na sezono, količino padavin, dozorelost),
- debelina rezanja svežih sadežev (npr. krljli ali rezine),
- stopnja vlažnosti okoliškega zraka.

- **Semena in oreščke** sušite na najnižji temperaturi, da preprečite žaltavost.

- **Liste in cvetove rastlin** za dekoracije sušite na najnižji temperaturi. Na ta način ohranite aromo in barvo.

Navedene temperature uporabite za izhodišče, z izkušnjami jih lahko prilagodite glede na lastne potrebe.

- Sadje, namenjeno kratkotrajnemu shranjevanju, lahko sušite nekoliko manj časa.

- Sadne priboljški morajo biti brez lepljivih točk, obenem pa mora biti masa upogljiva, da jo lahko zvijete v rolo, ne da bi se med tem prelomila.

- Zelenjava mora biti čvrsta ali hrustljava.

močno priporočamo uporabo aparatov za vakuumiranje, ki so na voljo tudi v Statusovem prodajnem asortimanu na www.status.si.

- Sadne priboljške odstranite iz podloge dokler je vsebina še topla. Zavijte v rolo, narežite na primerne rezine in shranite v neprepustno embalažo.
- Gobe, čebula, paradižnik in nekatera druga živila se zelo hitro navzamejo vlage iz okolja, zato bodite pri shranjevanju še posebej previdni. V neprepustno embalažo jih shranite takoj po končanem sušenju.

OPOZORILO: Premalo posušena živila ali živila, ki se navzamejo vlage zaradi neustrezne prepustne embalaže, pri shranjevanju izgubijo kvaliteto in hranilno vrednost, lahko tudi splesnijo.

Prostor za shranjevanje posušenih živil mora biti hladen, suh in temen. Idealna temperatura za shranjevanje posušenih živil je nekje med 0 in 15 °C. Če za shranjevanje uporabljate vakuumske vrečke ali vakuumske posode, zadošča že hladnejši prostor v hiši ali klet. V nasprotnem primeru priporočamo shranjevanje v hladilniku ali zamrzovalniku.

PRIPOROČILO: Preden sadje, ki ste ga sušili skupaj z lupino, shranite za daljše obdobje, ga za 48 ur shranite v zamrzovalno skrinjo. Tako preprečite kakršnokoli možnost razvoja insektov.

2.2. SUŠENJE SADJA

Za sušenje vedno uporabite sveže, zrele in nepoškodovane plodove. Sadje je idealno za sušenje, saj vsebuje velik delež sladkorja. Poleg tega ima veliko kisline, zato

je bolj odporno na škodljive mikroorganizme, obenem pa odličnega okusa!

2.2.1. PRIPRAVA SADJA PRED SUŠENJEM

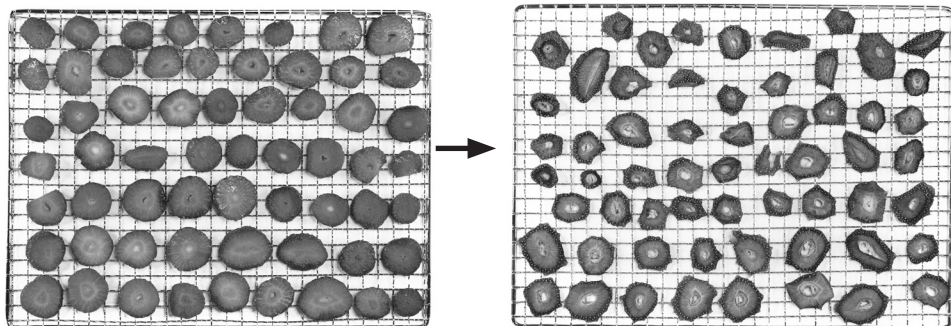
- Sadje operite, odstranite nečistoče in odvečne dele.
- Po potrebi odstranite lupino.
- Pred sušenjem popivnjajte odvečno vodo, ki je ostala na površini zaradi izpiranja pod vodo.
- Sadje narežite na približno 4 mm debele rezine. Priporočamo uporabo Statusovega rezalnika rezinarja, s katerim boste živila narezali na enakomerne rezine.

Figе, slive, grozdje, borovnice, brusnice in nekatere druge vrste sadja so naravno zaščitene s prevleko iz voska. Če želite takšne sadeže sušiti cele, priporočamo, da jih za 1 ali 2 minuti potopite v vrelo vodo. Na tak način pospešite sušenje, saj z odstranitvijo povščenega premaza lupina postane bolj porozna.

Manjše sadeže pred sušenjem samo razpolovite in po potrebi odstranite koščice. Polovice postavite z lupino navzdol, da ne bi med sušenjem tekočina kapljala po pladnjih in navzdol po sušilniku. Proti koncu

predvidenega časa sušenja večkrat preverite vlažnost posameznih polovičk, saj bodo nekatere najbrž suhe prej. Odstranite jih iz sušilnika, preostale pa pustite, da se posušijo do konca. Kadar je odstranjevanje koščic iz svežih plodov preveč zahtevno (npr. pri sušenju sliv), lahko sadeže sušite s koščico polovico predvidenega časa, odstranite koščico in posušite do konca.

Jabolka, hruške, breskve, marelice in nekatere druge vrste sadja so še posebej občutljive na oksidacijo, ki povzroči, da sadje porjavi, izgubi okus ter delež vitaminov A in C. Pred sušenjem priporočamo dodatno obdelavo. Najbolj naraven način je uporaba soka sadežev, ki vsebujejo askorbinsko kislino, npr. ananasa, pomaranče ali limone. Sadje narežite neposredno v posodo, v kateri je sok enega izmed zgoraj navedenih sadežev in pustite 5 minut. Uporabite lahko tudi med ali mešanico medu in sadnega soka.



Slika 3: Sušenje jagod

2.2.2. TABELA SUŠENJA RAZLIČNIH VRST SADJA

Tabela sušenja naj služi zgolj kot vodič in izhodišče, saj je čas sušenja odvisen od količine sadja na posameznem pladnju, debeline kosov, vlažnosti živila, ali živilo sušite z lupino ali brez ipd.

Priporočamo, da pri sušenju različnih vrst sadja

vedno zapišete lastne izkušnje. Pri nekaterih vrstah sadja priporočamo predhodno obdelavo. Obdelava s sokom citrusov je opisana v poglavju 2.2.1., o bolj profesionalnih načinih obdelave pa se pozanimajte pri ponudnikih tovrstnih produktov.

Vrsta sadja	Priprava	Povprečen čas sušenja
Hruške in jabolka	Po želji olupite in odstranite koščice, narežite na rezine debeline 4 mm, predhodno obdelajte.	Od 4 do 12 ur
Marelice in slive	Razpolovite, odstranite koščico (takoj ali na sredini predvidenega časa sušenja).	Od 8 do 16 ur
Borovnice	Operite in odstranite pecelj.	Od 10 do 18 ur
Brusnice in grozdje	Odstranite peclje.	Od 8 do 12 ur, blanširano grozdje od 6 do 10 ur
Jagode, ananas, banane	Razpolovite ali narežite na debelino 4 mm.	Od 6 do 12 ur
Citrusi	Olupite, narežite na debelino 4 mm.	Od 6 do 12 ur
Fige	Odstranite pecelj, razpolovite.	Od 6 do 12 ur
Kokos	Odstranite temno zunanjo lupino, narežite na debelino 4 mm, sušite na 50 °C.	Od 3 do 8 ur

2.3. SUŠENJE ZELENJAVE

Za sušenje vedno uporabite zdrave plode na vrhuncu zrelosti. Od nabiranja plodov do začetka sušenja naj mine čim manj časa.

2.3.1. PRIPRAVA ZELENJAVE PRED SUŠENJEM

- Zelenjavo operite in odstranite nepotrebne dele.
- Po potrebi plodove olupite, odstranite semena in narežite. Večino zelenjave je potrebno pred sušenjem blanširati. S tem ustavite razvoj bakterij, ki bi se sicer nadaljeval med sušenjem in shranjevanjem zelenjave. Najboljše je blanširanje nad soparo, z blanširanjem v vreli vodi bi namreč

izgubili vitamine in minerale, topne v vodi. Blanširanje omehča celično strukturo, zato vlaga lažje izpari iz živila, obenem pa blanširani zelenjavi po končanem sušenju hitreje povrnete vlažnost z namakanjem.

- Blanširanje ni potrebno pri sušenju čebule, česna, paprike in gob.

2.3.2. SUŠENJE

- Blanširano zelenjavo naložite na pladnje tako, da lahko zrak med sušenjem še vedno kroži med posameznimi kosi, ki se ne smejo prekrivati.

- Zelenjavo sušite dokler ne postane hrustljava, čvrsta ali lomljiva.
- Po končanem sušenju zelenjavo takoj pospravite v primerno embalažo.

2.3.3. TABELA SUŠENJA RAZLIČNIH VRST ZELENJAVE

Čas sušenja zelenjave je naveden v tabeli in je okviren ter odvisen od že omenjenih spremenljivk. Za bolj natančne podatke o času sušenja priporočamo, da ob sušenju posameznih vrst zelenjave delate

natančne zapiske in se nadalje prilagajate lastnim izkušnjam. Blanširanje skrajša čas sušenja. Običajna temperatura sušenja zelenjave naj bo med 55 in 65 °C.

Vrsta zelenjave	Priprava	Povprečen čas sušenja
Feferoni	Operite, razrežite na polovice, (odstranite semena, če želite manj pekoče feferone).	Od 3 do 10 ur
Čebula	Olupite, narežite na rezine debeline 4 mm.	Od 6 do 12 ur
Korenje	Olupite, narežite na debelino 4 mm, blanširajte.	Od 6 do 12 ur
Grah	Operite in blanširajte.	Od 5 do 14 ur
Gobe	Očistite s krtačko, ne umivajte v vodi.	Od 4 do 12 ur

2.4. SUŠENJE ZAČIMB IN ZELIŠČ

Za sušenje lahko uporabite cvetove, liste, semena in stebila, odvisno od vrste zelišč in namena uporabe. Za manjše začimbe in zelišča priporočamo uporabo peki

papirja ali podloge za sušenje, ki ju lahko postavite na pladenj.

2.4.1. PRIPRAVA ZAČIMB IN ZELIŠČ PRED SUŠENJEM

Liste in stebila splaknite pod hladno tekočo vodo, da odstranite umazanijo in nezaželene insekte. Prav tako

odstranite poškodovane in razbarvane predele. Če sušite cvetove za čaj, uporabite cele cvetove.

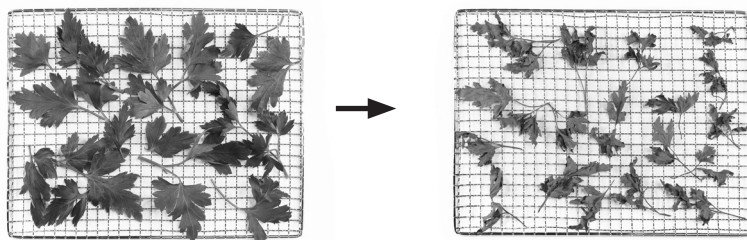
2.4.2. SUŠENJE

Začimbe in zelišča so suha takrat, ko jih z lahkoto zdrobite med prsti.

2.4.3. SHRANJEVANJE

Uporabite posode, ki omogočajo neprepustno shranjevanje na nižjih temperaturah (manj kot 15 °C). Shranjujte na temnem mestu ali pa uporabite temne posode. Svetloba in zrak namreč oslabita aromo začimb in zelišč. Sušene začimbe zmeljite

še le neposredno pred uporabo. S primernim načinom shranjevanja lahko suhe začimbe in zelišča uporabljate od 6 do 12 mesecev.



Slika 4: Sušenje zelišč

2.4.4. TABELA SUŠENJA RAZLIČNIH VRST ZAČIMB IN ZELIŠČ

Začimbe in zelišča sušite na najnižji temperaturi. Ne sušite jih skupaj s sadjem ali zelenjavo.

Vrsta začimb in zelišč	Priprava	Povprečen čas sušenja
Janež	Liste operite pod hladno vodo, semena pa pod vročo vodo.	Od 1 do 3 ure
Bazilika, origano, peteršilj, timijan, koper, majaron, meta, rožmarin, žajbelj, pehtran	Splaknite pod hladno vodo, osmukajte oz. po potrebi narežite.	Od 1 do 3 ure
Koromač	Liste in semena splaknite pod hladno vodo.	Od 1 do 5 ur

2.5. PRIPRAVA SADNIH PRIBOLJŠKOV

Sadni priboljški so enostavni za pripravo in okusen ter zdrav posladek, ki bo še posebej všeč otrokom, v slast pa bo šel tudi malo starejšim.

Za pripravo nujno uporabite podlogo za sušenje, ki jo postavite na pladenj.

2.5.1. IZBIRA SADJA

Uporabite lahko katerokoli vrsto sadja, eksperimentirajte tudi s sadnimi mešanici. Odlično se obnesejo jabolka, ki vsebujejo veliko pektina in vlaknin, zato ima sadni priboljšek iz jabolk odlično teksturo. Jabolka vedno dodajte tudi pomarančam ali limonam, ki imajo veliko soka in malo sadne kaše, in niso primerne za samostojno sušenje.

Izkoristite sveže sadje, na tak način lahko uporabite tudi tiste sadeže, ki so nepravilnih oblik ali delno poškodovani. Izven sezone lahko uporabite tudi vloženo ali zamrznjeno sadje. Poskrbite le, da sesekljana mešanica ne bo preveč tekoča. Zamrznjeno sadje najprej odmrznete in odvečno tekočino odlijete, prav tako odlijete tekočino pri vložnem sadju.

2.5.2. PRIPRAVA

Sadje operite in odstranite vse nepotrebne in poškodovane dele. S kuhinjskim mešalnikom ga sesekljajte, tako da dobite enakomerno mešanico. Pri nekaterih vrstah sadja in nekaterih tipih mešalnika boste morda morali na začetku dodati nekaj dodatne tekočine.

Sadna mešanica v večini primerov ne potrebuje dodatnega sladkorja. Če ste uporabili sadje, ki še ni dovolj zrelo ali je že v osnovi bolj kislo, lahko namesto sladkorja dodate med. Odsvetujemo uporabo sladkorja,

saj bi priboljški med shranjevanjem postali lomljivi.

NASVET: Pri pripravi priboljškov se lahko poigrate tudi z dodatkom različnih semen in tako ustvarite še posebno zanimive kombinacije. Poskusite s kokosovo moko, narezanimi datlji, orehi, rozinami, makom, sezamovimi ali sončničnimi semeni. Kadar uporabljate navedene dodatke, po končanem sušenju priboljške shranite v hladilniku ali zamrzovalni skrinji.

2.5.3. SUŠENJE

Na pladenj sušilnika položite podlogo za pripravo sadnih priboljškov. Na njo izlijte sadno mešanico, tako da dobite približno 6 mm debelo plast. Bodite pazljivi, da bo masa enakomerno razporejena po podlogi. Sušite na 55 do 60 °C, od 4 do 8 ur oz. toliko, da se sadna mešanica ob dotiku ne prijema, vseeno pa je dovolj upogljiva, da jo

lahko odstranite iz podloge. Za lažje ločevanje mase od podlage po potrebi uporabite lopatko brez ostrih robov. Celotna površina sadne mešanice mora biti brez lepljivih točk. Sadno rolo vzemite iz podloge dokler je še topla, jo zvijete in po želji narežite na manjše kose. Shranite v neprepustni embalaži.

2.6. SUŠENJE ZA DEKORACIJO

Sušilnik uporabite tudi za sušenje različnih cvetov, listov, nekaterih sadežev (npr. limon, pomaranč) in drugih predmetov za dekoracije. Za sušenje cvetnih listov, divje in vzgojene trave, travniškega cvetja in listov rastlin uporabite temperaturo sušenja od 50 do 60 °C. Posebna

predhodna obdelava ni potrebna. Če želite, da so posušene cvetlice videti sveže, jih predhodno obdelajte s posebnimi snovmi, ki vpijajo vlago, cvetica pa ohrani barvo in obliko.

3. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Sušilnik ne reagira na obračanje gumbov.	<ul style="list-style-type: none">• Preverite, če je električni kabel nepoškodovan in če je vtikač v vtičnici.• Preverite, če se zahtevana napetost (navedena je na tehnični nalepki spodaj) ujema z dejansko napetostjo vašega omrežja.• Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat.
Pri prvi uporabi sušilnik oddaja neprijeten vonj in dim.	Priporočamo, da sušilnik pred prvo uporabo zaženete na najvišji temperaturi za eno uro.
Termostat sušilnika se vklopi, vendar ventilator ne dela.	Ne posegajte v aparat, ampak ga pošljite na servis. Za dodatne informacije pokličite 080 18 38.
Živila po priporočenem času še vedno niso zadosti suha.	Podaljšajte čas sušenja in vsako uro preverjajte stanje posušenosti. Čas sušenja je odvisen od debeline rezanja in zrelosti živil ter tudi od vlažnosti okoliškega zraka.
Živila se niso posušila enakomerno.	Priporočamo, da živila za sušenje narezete na enakomerne rezine. V kolikor še vedno niso posušena enakomerno, sredi procesa sušenja obrnite pladnje tako, da bodo sprednja živila zadaj.
Manjši kosi živil padajo skozi odprtine na pladnjih.	Uporabite papir za peko ali dokupite silikonske podloge za sušenje. Več informacij najdete na www.status.si .
Nastale motnje se ne dajo odpraviti.	Obvezno kontaktirajte navedeni naslov servisa (080 18 38). Popravila se izvajajo le v servisnem centru podjetja Status. V nasprotnem primeru nimate pravice uveljavljati garancije in proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

4. IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat je usklajen z vsemi evropskimi direktivami:

- a.) Pravilnik o električni opremi, ki je namenjena za uporabo znotraj določenih napetostnih mej (Uradni list RS, št. 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti (Uradni list RS, št. 84/2001, 32/2002, 132/2006) EMC Directive 2014/30, 2004/108/EC

CE izjava skladnosti zagotavlja, da je naprava varna, da je bila pregledana in preizkušena ter ustreza vsem zahtevam, ki so navedene v veljavnih standardih, direktivah in predpisih.

EC izjava o skladnosti z oznako CE se nahaja pri prodajalcu in se lahko zagotovi na zahtevo stranke.

5. PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKA V SKLADU Z WEEE 2002/96/EC

Po poteku življenjske dobe je potrebno opremo ali dele naprave odstraniti iz uporabe. Odslužene dele se odvzre na deponijo za industrijske odpadke v skladu z veljavnimi predpisi:

- Uredba o ravnanju z odpadno električno in elektronsko opremo (WEEE) (Uradni list RS, št. 107/2006), EU direktiva 2012/19/EU
- Pravilnik o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS) (Uradni list RS, št. 102/2012)
- Pravilnik o spremembi pravilnika o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni ali elektronski opremi (Uradni list RS, št. 20/2014), EU direktiva 2011/65/EU



Oznaka na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da po koncu njegove življenjske dobe z njim ni dovoljeno ravnati kot z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Odsluženo napravo ste dolžni predati v odstranjevanje na zbirna mesta za ločeno zbiranje odpadkov v okviru vaše lokalne

skupnosti oziroma zastopniku, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme. Ločeno

odstranjevanje posameznih delov EE opreme preprečuje negativne posledice onesnaževanja okolja in nastajanja nevarnosti za zdravje, do katerih lahko pride zaradi neustreznega odstranjevanja izdelka, poleg tega pa omogoča ponovno predelavo materiala, iz katerega je slednji izdelan in s tem prihranek energije in surovin.

Podrobnejše informacije o zbiranju, razvrščanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka dobite pri izvajalcu, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme ali v trgovini, kjer ste opremo kupili.

Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO) je zaradi svoje sestave in vsebnosti nevarnih sestavin posebna vrsta odpadkov, zato jo je potrebno ločevati od ostalih odpadkov ter ustrezno obdelati in predelati. V ta namen vas obveščamo, da lahko vašo odsluženo električno in elektronsko opremo brezplačno oddate v zbiralnico družbe ZEOS d. o. o., ki v našem imenu zagotavlja ustrezno ravnanje z OEEO. Vam najbližjo in najustreznejšo lokacijo oddaje OEEO ter ostale informacije lahko najdete na povezavi www.zeos.si.

Datum izdelave sušilnika sadja, zelenjave in začimb, 14 l, je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

6. GARANCIJA

Za Statusov sušilnik sadja, zelenjave in zelišč, 14 l, zagotavljamo garancijo za dve leti.

Obveza velja od dneva nakupa in ne pokriva pravice do uveljavljanja garancije, če pride do okvar zaradi neupoštevanja navodil uporabe, nege in čiščenja oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene kot je predvideno. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun. Zato račun prosimo shranite.

Če se pojavijo kakršna koli vprašanja glede delovanja aparata, servisa, uveljavljanja garancije ali komentarij nas prosimo kontaktirajte na:

STATUS d.o.o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika
Servisni telefon: 07/36 91 228 in 080 18 38
e-mail: info@status.si

Več informacij najdete tudi na spletni strani www.status.si.

7. SESTAVA KOMPLETA

Komplet vključuje:

- 1 STATUS sušilnik sadja, zelenjave in začimb, 14 l, z vključenimi padnji (3 z mrežico, 2 z rešetko in 1 podloga za drobtine),
- 1 navodila za uporabo.

EN **FRUIT, VEGETABLE AND HERB
DEHYDRATOR, 14 L**

USER MANUAL



STATUS
innovations

1. SAFETY INSTRUCTIONS AND INTRODUCTION

1.1. OPERATING CONDITIONS

The appliance has been designed for use in a domestic environment at normal room temperature. Do not use or store the machine in damp or humid conditions.

Maximum ambient temperature in normal use is +40 °C; the average of temperatures over a 24-hour period

should not exceed +35 °C. Minimum ambient temperature allowed is -5 °C. Surrounding air should be clean; relative humidity should not exceed 50 % at the maximum temperature of +40°C. Higher relative humidity is allowed at lower ambient temperature (e.g. 90 % at +20 °C).

1.2. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- a.) The dehydrator storing area should be chosen carefully. The working surface should be dry and not heated. Do not place the appliance near heat sources (e.g. kitchen hob) or water sources. Do not operate the appliance outdoors.
- b.) Never submerge the machine in water or place it under running water.
- c.) Do not clean the inside of the appliance with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- d.) When operating the dehydrator, keep at least 10 cm of free space on all sides of the dehydrator to allow for adequate air circulation.
- e.) Do not touch hot surfaces. Always use protective gloves.
- f.) Use only accessories recommended by the appliance manufacturer.
- g.) This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around the edges. Avoid scratching the door surface or nicking the edges.
- h.) Check the power cord and socket before connecting the appliance to the electrical supply. Make sure the appliance has not been damaged in any manner. If you find any damage, return the appliance to the retailer or nearest authorized service facility.
- i.) This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
- j.) Do not use the appliance for other than its intended use.
- k.) If the electric cord or plug has been

damaged, have it replaced by an authorised service facility to avoid any danger.

- l.) The appliance is not intended for use by children under 8 years or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- m.) Avoid leaving children unattended to prevent them from playing with the appliance.
- n.) The warranty becomes null and void if:
 - the appliance is repaired,

examined or adjusted by any other than the authorized service facility,

- the appliance is used for purposes other than its intended use,
- the user fails to follow any instructions, restrictions or warnings supplied with the product.

The manufacturer does not warrant against damages or defects arising out of improper or abnormal use of the product or failure to follow the user manual.

1.3. MAINTENANCE AND CLEANING

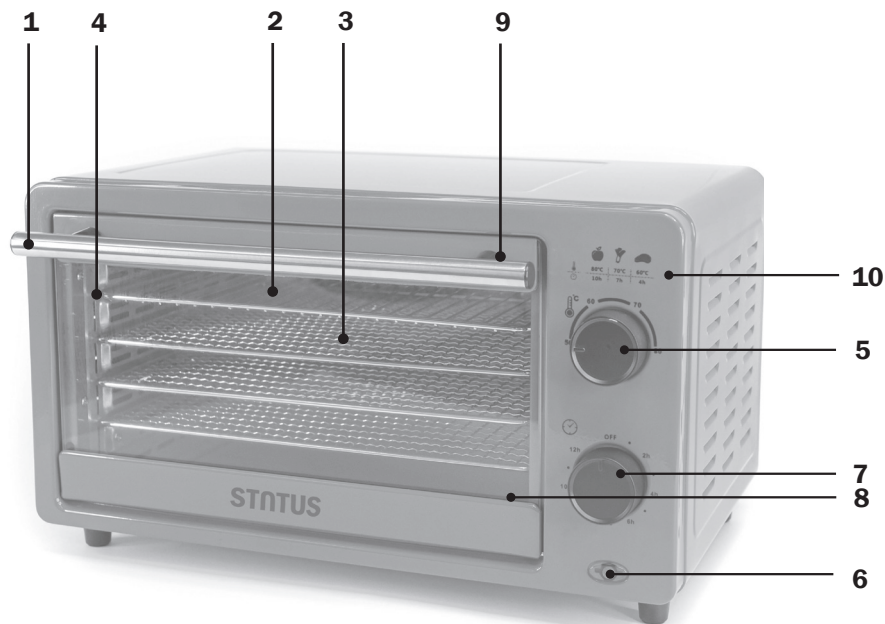
- a.) Unplug the appliance from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before cleaning the inside.
- b.) Your dehydrator trays are easy to clean. Before cleaning, simply soak the trays in warm water with a mild detergent for several minutes. A soft-bristle brush will loosen food particles that resist softening by soaking. Wipe trays with a soft cloth (dry or damp). Do not clean trays with scouring pads or abrasive cleaners.
- c.) Do not immerse power unit or any part of the dehydrator cord or plug in water or any other liquid. Never spray cleaning agents directly onto inner or outer surfaces of the dehydrator.
- d.) Before use, all dehydrator surfaces must be completely dry.

1.4. TECHNICAL DATA

Dimensions	length: 390 mm width: 290 mm height: 228 mm
Weight	approx. 4,29 kg
Drying temperature range	from 50 °C to 80 °C
Time setting range	max. 12 hours
Number of trays	3 net trays 2 line tray 1 crumb tray
Tray dimensions	270 mm x 200 mm
Useful surface altogether	0,27 m ²
Machine rated power and voltage	220-240 V~, 50-60 Hz, 350 W

1.5. COMPONENTS OF THE APPLIANCE

Picture 1 shows Fruit, Vegetable and Herb Dehydrator, 14 L.
When describing the process of drying in this user manual,
the same numbering of components is used.



Picture 1: Fruit, Vegetable and Herb Dehydrator, 14 L.

1.	Door handle
2.	Line tray
3.	Net tray
4.	Tray guides
5.	Temperature setting button
6.	Power indicator light
7.	Timer control button
8.	Crumb tray Not visible in picture 1, you will find it on the bottom of the dehydrator.
9.	Glass door
10.	Housing of the dehydrator

2. INSTRUCTIONS FOR USE

2.1. GENERAL INSTRUCTIONS

- a.) After unpacking, inspect the appliance and its parts for any existing damage. Check if all dehydrator parts are present in the packaging.
- b.) **Before using the dehydrator for the first time, read the user manual carefully. User manual can be downloaded from innovations.status.si.**
- c.) Clean the inside of the dehydrator with a damp cloth.
- d.) Run it at 80°C for at least 1 hour. You don't need to put anything inside the dehydrator during this process. Some smell or even smoke may appear during first run, which is normal and not harmful.
- e.) Prepare the food you want to dry and follow the recommendations set out in this user manual.
- f.) Set the desired drying temperature.
- g.) The appliance is activated by setting the timer.



Picture 2: Fruit, Vegetable and Herb Dehydrator, 14 L, with dried fruit

2.1.1. GENERAL DRYING GUIDELINES

- a.) Always select the best quality produce at the peak of ripeness and flavour. Before drying, wash the selected fruits, vegetables or herbs and remove excess parts. Cut away any bruised or damaged sections.
- b.) Lay food pieces evenly on trays and do not overlap them as that could double the drying time. When drying smaller amounts of food items, you can use less trays.
- c.) Do not add fresh produce to a partially dried batch. It could slow the rate of drying for both foods.
- d.) Until you learn from your own experience, stick to the recommended drying temperatures listed in this user manual.
- e.) If possible, do not interrupt the food drying process. Partially dried food may result in quality loss. After some time it may even spoil, decay or rot.
- f.) Experiment with different drying temperatures, thickness of produce, pre-treatment, food types etc. In this way you will determine what works best for your particular needs and preferences. We recommend you keep records of how you prepare food before drying and how long it takes to dry certain types of food. These records will help you predict future drying times for specific foods.
- g.) Do not store dried foods in packaging materials permeable to air and moisture. Dried foods should be stored in a dark and dry place. Read more about storage in chapter 2.1.5. Find more information about vacuum storage programme on innovations.status.com.

RECOMMENDATION: Dehydrating is an active process which needs to be monitored and if needed, adjusted by time and temperature.

2.1.2. DRYING TIMES

Metal housing of Status' Fruit, Vegetable and Herb Dehydrator enables more efficient heat use so the food dries quicker. That also saves electric energy. Thanks to the design of the dehydrator and the horizontal air circulation items dry more equally than in circular plastic dehydrators.

Actual drying times may differ from the times indicated in this user manual.

Drying times may vary, depending on:

- the type (different types of tomatoes) and the humidity of food (differs from season, amount of rainfall, ripeness),
- thickness and evenness of slices,
- the percentage of water in the food,
- the humidity and the temperature of the surrounding air etc.

2.1.3. DRYING TEMPERATURE

At the beginning of the drying process all food starts to sweat. Therefore, the initial drying temperature may be set higher. The actual temperature of food will remain 6 °C to 8 °C lower than the drying temperature for the first couple of hours.

- **Fruits, vegetables and fruit treats** should be dried at temperatures ranging from 50 °C to 70 °C.
- **Herbs and spices** for cooking and teas should be dried at the lowest temperatures because their aromatic oils are very sensitive.

- **Nuts and seeds** should be dried at the lowest temperatures to prevent rancid flavour.
- **Leaves and flowers** for decoration should be dried at the lowest temperatures to maintain aroma and colours.

The recommended drying temperatures should serve as a rough guideline. Expand on them as you gain skill and confidence with experience.

2.1.4. TESTING FOR DRYNESS

You should carefully monitor the food moisture near the end of the dehydration process to prevent over drying. Over dried foods lose quality in texture, nutrition and taste.

To test for dryness, remove a piece of food from the dehydrator, allow it to cool, and feel with your fingers to determine dryness:

- Fruits for long term storage should be pliable and

leathery with no pockets of moisture. To check if fruit is dry, tear a piece in half and watch for moisture beads along the tear. If none appear, it is sufficiently dry for long term storage.

- Fruits for short term storage allow shorter drying times.
- Vegetables should be tough or crisp.

2.1.5. STORAGE

For long term preservation of dried foods you should allow them to cool for a few minutes after drying and then store them in airtight containers or bags. All dried foods should be packaged promptly to prevent contamination by insects and to prevent stickiness and rehydration.

Some food pieces may dry in a shorter time than others and should be removed from the dehydrator and stored in airtight containers while allowing the rest of the pieces to remain in the dehydrator until sufficiently dry.

- For storing dried food items do not use packaging permeable to air and moisture. Dried foods should be stored in a dark and dry place. We recommend you store them with vacuum packing machine in vacuum bags or in vacuum containers which are also available in Status' sales assortment. on innovations.status.si.
- Mushrooms, onions, tomatoes and some other foods are especially prone to absorb moisture from the air

and should be packaged properly. Store them into airtight containers immediately after removing them from the dehydrator.

CAUTION: If foods are insufficiently dried or are exposed to moisture from faulty packaging, they can lose quality and nutrition, and can even mould during storage.

The storage area should be cool, dry and dark. The ideal storage temperature for dehydrated foods is from 0 to 15 °C. When storing in vacuum bags or vacuum containers, a cooler room in your house or basement will suffice. Otherwise we recommend you store dried foods in your refrigerator or freezer.

RECOMMENDATION: All fruits dried with skins intact should be packaged and frozen for a minimum of 48 hours to prevent any possibility of insect infestation.

2.2. DRYING FRUITS

To achieve the best quality of dried food, choose only fresh, ripe and unblemished fruits.

Fruits are ideal to dry because they naturally have high

sugar content. They are also high in acid and consequently less prone to spoilage and micro-organisms, and taste delicious.

2.2.1. PREPARING FRUITS BEFORE DRYING

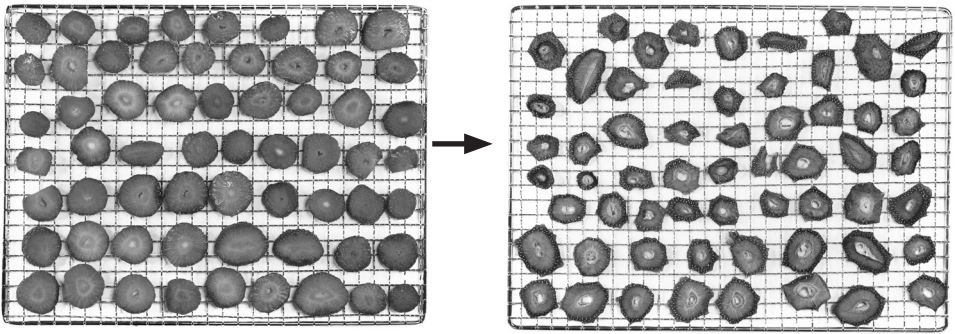
- Wash fruit thoroughly and remove any imperfections. Remove stems and stones.
- If desired, remove skin.
- Before drying, blot excess water that remains on the surface due to rinsing under water.
- Cut fruits into 4 mm thick slices. We recommend you use Status' V-Shape Slicer, which enables you to cut foods into evenly thick slices.

dripping down through the trays. Check the moisture in halved fruit pieces frequently near the end of the drying process, as some may dry faster than others. Remove fruit pieces from the dehydrator as they become dry. When removing pits from fresh fruits would be too difficult (e.g. when drying plums), you can start drying without removing the pits and remove them after the first half of the estimated drying time.

Figs, plums, grapes, blueberries, cranberries and some other fruit types have a natural protective wax coating. If you want to dry these fruits whole, we recommend you dip them into boiling water for 1 or 2 minutes. This makes the skin more porous by removing the natural wax coating and thereby speeds up the drying process.

Smaller fruits can be dried in halves with the pits removed. If they are dried with the skins on, be sure to place them skin-side down to prevent fruit juice from

Apples, pears, peaches, apricots and some other fruit types tend to oxidize more than others. Oxidation causes browning of cut food surfaces. This causes a loss in flavour and vitamins A and C. We recommend pre-treatment before drying. The most natural pre-treatment is soaking in fruit juices containing ascorbic acid, e.g. pineapple, orange or lemon juice. Slice fruit directly into a bowl with a fruit juice containing ascorbic acid, and soak for 5 minutes. Fruits can also be dipped in honey or honey/fruit juice mixture.



Picture 3: Drying strawberries

2.2.2. FRUIT DRYING GUIDELINES

The table below contains general information and should serve only as a rough guideline and starting point. Remember that practice makes perfect.

For the most accurate drying times, we recommend you keep records of your own specific experience. Drying times are affected by the size of the load on

trays, fruit thickness, the moisture content of food, removed skin etc.

For some fruit types we recommend pre-treatment. Pre-treatment with (citrus) fruit juices is described under the section 2.2.1. For a more professional pre-treatment method seek professional help.

Fruit	Preparation	Average drying time
Pears and apples	Peel if you want, core, cut into 4 mm slices. Pre-treat.	4 - 12 hours
Apricots and plums/ prunes	Cut in half, remove pit at the beginning or in the middle of drying.	8 - 16 hours
Blueberries	Wash and remove stems.	10 - 18 hours
Cranberries and grapes	Wash and remove stems.	8 - 12 hours, blanched grapes 6 - 10 hours
Strawberries, pineapple, bananas	Cut into 4 mm slices.	6 - 12 hours
Citrus fruits	Slice 4 mm thick.	6 - 12 hours
Figs	Remove stems, halve.	6 - 12 hours
Coconut	Remove dark outer skin, slice 4 mm thick. Dry at 50 °C.	3 - 8 hours

2.3. DRYING VEGETABLES

Always choose fresh, crisp and ripe vegetables. Just like fruits, vegetables should be picked ripe and dried as soon as possible to minimize nutritional loss.

2.3.1. PREPARING VEGETABLES BEFORE DRYING

- Wash vegetables thoroughly and remove any blemishes.
- Peel, trim, core and/or slice vegetables. Most vegetables must be blanched before drying to stop

bacteria growth which would continue during drying and storage. It is best to steam vegetables over boiling water. Water blanching is not recommended because of the loss of water soluble vitamins and

minerals. Blanching softens the cell structure, allowing the moisture to escape easily, and also allows vegetables to rehydrate faster.

- There is no need to blanch onions, garlic, peppers, and mushrooms.

2.3.2. DRYING

- Load blanched vegetables onto drying trays, making sure that the air can move freely between the pieces.
- Vegetables are dried until they are crisp, tough, or brittle.
- Package immediately after drying.

2.3.3. VEGETABLE DRYING GUIDELINES

The average drying times for vegetables contained in the table below are general and depend on different variables listed above. Vegetables will also vary in their drying times.

For more accurate times, we recommend you keep records of your own specific experience and use them accordingly. Blanching decreases drying times, but not all vegetables are blanched.

Vegetable	Preparation	Average Drying Time
Peppers (hot)	Wash, cut in half (and remove seeds if you desire a milder pepper).	3 - 10 hours
Onions	Remove skins, tops and root ends. Slice 4 mm thick.	6 - 12 hours
Carrots	Peel, cut ends, slice 4 mm thick and blanch.	6 - 12 hours
Peas	Shell, wash and blanch.	5 - 14 hours
Mushrooms	Clean with soft brush or cloth. Do not wash. Cut into 4 mm thick slices	4 - 12 hours

2.4. DRYING HERBS AND SPICES

The flowers, seeds, leaves and stems of herbs can all be used for seasoning.

For smaller herbs use baking parchment paper or silicone baking mat on the tray.

2.4.1. PREPARING HERBS AND SPICES BEFORE DRYING

Leaves and stems should be lightly washed under cold running water to remove any dust or insects.

Remove any damaged or discoloured portions.

2.4.2. DRYING

Herbs and spices are dry when they snap and crumble easily.

2.4.3. STORAGE

Use airtight containers. Store in dark places or use dark coloured containers. Air and light weaken the flavour of herbs and spices. If possible, store in the coolest place available, preferably below 15 °C.

Do not crush or grind until ready to use. With proper packaging and good storage conditions, dried herbs and spices should keep well for 6 - 12 months.

2.4.4. HERB AND SPICE DRYING GUIDELINES

Herbs and spices should be dried at lowest temperatures.

Do not dry herbs and spices with fruits or vegetables.

Spice or Herb	Preparation	Average Drying Time
Anise	Rinse leaves in cold water and seeds in hot water.	1 - 3 hours
Basil, chives, oregano, parsley, thyme, dill, marjoram, mint, rosemary, sage, tarragon	Rinse in cold water, tear leaves from the stem or cut if needed.	1 - 3 hours
Fennel	Rinse leaves and seeds in cold water.	1 - 5 hours

2.5. PREPARING FRUIT TREATS

Fruit treats are easy to prepare. They are a tasty and healthy snack for young and old alike.

When preparing fruit treats, always use a special tray covering for drying smaller food items and herbs.

2.5.1. FRUIT SELECTION

Almost any fruit will make an excellent fruit treat. You can also try different fruit combinations. Some fruits, such as apples, are high in pectin and fibre and have an excellent texture when dried as a fruit treat. Apples should always be added to oranges or lemons, which contain a lot of liquid and very little pulp, and should therefore be dried in combination with other fruits.

Use fresh fruits in season. You can also use irregularly shaped fruits or slightly bruised fruits. When fresh fruits are not available, canned or frozen fruits can be used. Just make sure that the mixture from chopped fruits is not too runny. If you use frozen fruits, simply thaw and drain the liquid. When using canned fruits, drain the liquid as well.

2.5.2. PREPARATION

Wash fruits and cut away any excess, bruised or spoiled portions. Purée fruit in a blender until the mixture is very smooth. In some blenders and with some fruits, you may want to add a little juice or water to start the blending process.

Fruit mixtures generally need no added sweetening. If you use fruits that are under ripe or particularly tart, you may add some honey instead of sugar. We advise you

not to use sugar, as fruit treats with added sugar tend to become brittle during storage.

HINT: You can add variety by sprinkling different garnishes on fruit treats before they are dried. Try coconut, chopped dates, nuts, raisins, poppy seeds, sesame seeds or sunflower seeds. When these garnishes are used, fruit treats should be stored in the refrigerator or freezer after drying.

2.5.3. DRYING PROCESS

Place a special covering for fruit treats on a dehydrator tray. Pour over the fruit purée, so it is about 6 mm thick. Make sure the mixture is spread evenly over the covering. Dry at 55 °C to 60 °C approximately 4 to 8 hours or until there are no sticky spots on top or underneath the fruit. Dried purée should be leathery and pliable enough

to remove it from the tray covering. If necessary, use a spatula with no sharp edges to separate the fruit from the covering. Remove the fruit mixture while it is still warm, roll and cut into smaller pieces (if desired). Store fruit rolls in impermeable packaging.

2.6. DRYING FOR DECORATIVE USE

Status' Fruit, Vegetable and Herb Dehydrator can also be used to dry various flowers, leaves, some fruits (e.g. lemons and oranges) and other items for decorative use. The best drying temperature for petals, flowers, cultivated and wild grasses, meadow flowers and leaves is from 50 °C to 60 °C. Pre-treatment is not required. When you want

dried flowers to look fresh, the best way to preserve them is to use a desiccant powder. A desiccant is a substance which absorbs moisture. It speeds the drying process, preserving the vibrant colours and delicate structure of the flowers.

3. TROUBLESHOOTING

PROBLEM:	WHAT TO DO:
Dehydrator does not respond to turning the buttons.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the machine is switched on and plugged in. • If socket is on but you have no power, check the socket with another appliance that you know works. • Check the power cord for any damage – cracks or splitting.
Some smell or smoke appear during first use.	We recommend you run the dehydrator on the highest temperature for one hour before first use.
Thermostat turns on but the fan is not working.	Do not repair the dehydrator yourself. Return the appliance to the retailer or nearest authorized service facility.
Food items are not dried after the recommended time.	It is possible some damages may have occurred during transport. Do not repair the dehydrator yourself. Return the appliance to the retailer or nearest authorized service facility.
Food items are not drying evenly.	Prolong the drying time and check the dryness every hour. Drying times are enormously dependent on the thickness of slices, ripeness of food items and also on the humidity in the air.
Smaller pieces of food are falling through the net or lines of the trays.	Use baking parchment paper or special covering for fruit treats. For more information check http://innovations.status.si/ .
Occurring problems cannot be resolved.	Contact the authorized service facility. Only authorized service can repair the appliance. In the contrary the warranty will be invalid and the manufacturer will not accept responsibility.

4. DECLARATION OF CONFORMITY

The machine complies with all European directives:

- a.) Rules on Electrical Equipment Designed for Use within Certain Voltage Limits
(Official Journal of RS, Nos. 27/2004, 17/2011, 71/2011)
LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- b.) Rules on Electromagnetic Compatibility
(Official Journal of RS, Nos. 84/2001, 32/2002, 132/2006)
EMC Directive 2014/30, 2004/108/EC

EC declaration of conformity guarantees that the machine is safe and has been inspected and tested to meet all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

EC Declaration of conformity for CE marking is located at the seller and can be provided per customer's request.

5. CORRECT DISPOSAL OF THE APPLIANCE

When the equipment or parts of the device are no longer fit for use they must be disposed of at the industrial waste landfill in accordance with applicable regulations:

- Decree on the Management of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Official Journal of RS, no. 107/2006), EU directive 2012/19/EU
- Rules on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (RoHS) (Official Journal of RS, no. 102/2012)
- Rules amending the Rules on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (Official Journal of RS, no. 20/2014), EU directive 2011/65/EU

Environmentally hazardous components and parts that were built into the device have to be disposed of at specialized sites.

The symbol on the product or its packaging indicates that at the end of its life, the product may not be treated as ordinary household waste and must be disposed of in accordance with your local authority's instructions



and at properly designated sites. You can also use an official WEEE collection service provider in accordance with directive 2002/96/EC.

Separate collection of individual components of EE equipment prevents negative effects of environmental pollution and minimizes danger to human health, which may occur as a result of improper product disposal. In addition, it enables reuse and recovery of the material, thus saving energy and raw materials. For detailed information on collecting, sorting, reuse and recycling of the product contact the provider of WEEE collection services or the shop where you bought the equipment.

The date of manufacture of STATUS Fruit, Vegetable and Herb Dehydrator, 14 L, can be found on the warranty sheet which you received at purchase.

6. WARRANTY

The warranty for the Fruit, Vegetable and Herb Dehydrator, 14 L, is valid for two years from the date of purchase.

The warranty is valid from the date of purchase and does not cover damage or breakdown caused by failure to follow manufacturer's instructions on use, maintenance and cleaning, improper use of the appliance or misuse for purposes other than its intended use. Evidence of original purchase is required for warranty services, so it is important you keep your sales receipt.

If you have any comments or questions concerning the functioning of the machine or warranty, please contact us:

STATUS d. o. o. Metlika

Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenia

Customer phone: +386 (0)736 91 228

E-mail: info@status.si

For more information visit our website <http://innovations.status.si/>.

7. STATUS DEHYDRATOR SET

The set includes:

- 1 STATUS Fruit, Vegetable and Herb Dehydrator, 14 L including trays (3 net trays, 2 line trays and 1 crumb tray),
- 1 user manual.

HR

SUŠILICA VOĆA, POVRĆA I BILJA, 14 L

UPUTSTVA ZA UPOTREBU



STATUS

izvorna pomagala

1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNENJE DJELOVANJA APARATA

1.1. RADNI UVJETI

Maksimalna temperatura okoliša pri normalnoj upotrebi je +40 °C, prosjek temperature u 24 sata ne smije premašivati +35 °C. Najniža dozvoljena temperatura okoliša je -5 °C.

Zrak iz okoliša mora biti čist, relativna

vlažnost ne smije premašivati 50 % pri maksimalnoj temperaturi od +40 °C. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižim temperaturama okoliša (npr. 90 % pri +20 °C).

1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Prostor na koji ćete postaviti sušilicu pažljivo odaberite. Radna ploha mora biti suha i normalno temperirana (ne vruća), ne smije biti u blizini ogrjevnog tijela (npr. ploče za grijanje) ili vodenog izvora. Nikad ne uključujte sušilicu u električnu mrežu na otvorenom prostoru.
- b.) Aparat ne uranjajte u vodu i ne perite ga pod mlazom vode.
- c.) Za čišćenje aparata upotrijebite mekanu suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite hrapave spužve i krpe jer se od njih može odlomiti komadić koji bi uzrokovao kratki spoj.
- d.) Tijekom djelovanja aparata na svaku stranu mora biti 10 cm prostora za kruženje zraka. Spriječite kontakt sa zavjesama, krpama i sličnim zapaljivim predmetima.
- e.) Ne dodirujte vruće dijelove sušilice.
- f.) Koristite rukavice.
- g.) U sušilici koristite samo pomagala, koja preporučuje proizvođač.
- h.) Vrata sušilice su od temperiranog stakla, koje ima veću otpornost nego obično staklo, ali svejedno može puknuti na rubovima, zato budite pažljivi pri čišćenju da ne okrnjite rubove.
- i.) Proverite mrežni kabel i utičnicu prije nego priključite aparat u električni tok. Uvjerite se da nema kvarova. Nađete li kvar, aparat odnesite prodavaču ili kontaktirajte našu servisnu službu.
- j.) Sušilica se uključi i isključi okretanjem gumba za postavljanje vremena sušenja.
- k.) Aparat koristite isključivo za namjene opisane u uputama.
- l.) Ukoliko je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti ovlašteni serviser.

- l.) Aparat nije namijenjen osobama sa smanjenim psihofizičkim sposobnostima, osobama s posebnim potrebama, niti djeci do 8. godine starosti. Upotreba je dozvoljena samo u prisustvu osposobljenih za rad s ljudima s posebnim potrebama, roditelja odnosno skrbnika.
- m.) Djeca moraju biti pod nadzorom, kako bi onemogućili igranje s aparatom.
- n.) Garancija prestaje važiti ukoliko:
- aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
 - aparat koristite za druge svrhe od predviđenih,
 - ne poštujete sigurnosne propise i upute za upotrebu.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja koja proizlaze iz nepravilne upotrebe ili su posljedica nepoštivanja uputa.

1.3. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

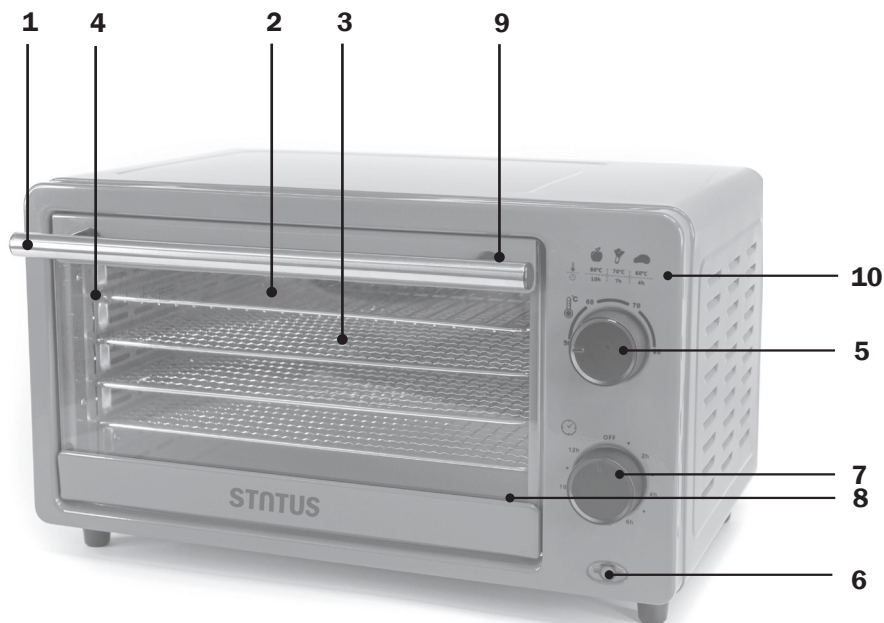
- a.) Pred čišćenjem i u toku mirovanja isključite utikač aparata iz mreže. Prije čišćenja unutrašnjosti sušilice pričekajte da se aparat ohladi.
- b.) Pladnjevi sušilice su jednostavni za čišćenje. Prije čišćenja ih na nekoliko minuta potopite u toplu vodu u kojoj je nekoliko kapljica običnog deterdženta. Eventualni ostaci osušenih namirnica će omekšati tako da ćete ih moći odstraniti mekanom četkom.
- Za čišćenje upotrijebite mekanu, suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite hrapave spužvice ili sredstva za poliranje.
- c.) Nikada nemojte namočiti aparat i kabel u vodu, pod tekuću vodu ili bilo kakvu drugu tekućinu. Nikada ne uštrcavajte sredstava za čišćenje direktno po unutarnjoj niti vanjskoj strani aparata.
- d.) Aparat mora biti pred upotrebu uvijek potpuno suh.

1.4. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 390 mm širina: 290 mm visina: 228 mm
Težina	približno 4,29 kg
Raspon temperature za sušenje	od 50 °C do 80 °C
Raspon vremena za sušenje	do 12 sati
Broj pladnjeva	3 mrežasti pladnjevi 2 linijski pladnjevi podloga za mrvice
Dimenzija pladnjeva	270 mm x 200 mm
Ukupna upotrebjiva površina za sušenje	0,27 m ²
Nazivna snaga, frekvencija i napon aparata	220-240 V~, 50-60 Hz, 350 W

1.5. SASTAVNI DIJELOVI

Na slici 1 je prikazana Sušilica voća, povrća i začinskog bilja, 14 l.
U daljnjim uputama su pri opisivanju procesa sušenja brojke korištene na isti način kao na slici.



Slika 1: Sušilica voća, povrća i bilja, 14 l

1.	Ručka za otvaranje vrata sušilice
2.	Linijski pladanj
3.	Mrežasti pladanj
4.	Vodilica za pladanj
5.	Gumb za postavljanje temperature sušenja
6.	Indikacijsko svijetlo
7.	Gumb za postavljanje vremena sušenja
8.	Podloga za mrvice Nije vidljiva na slici 1; nađete ju na dnu unutrašnjosti sušilice.
9.	Vrata sušilice
10.	Kućište sušilice

2. UPOTREBA

2.1. UPUTE ZA UPOTREBU

- a.) Pri vađenju aparata iz ambalaže provjerite ima li sve sastavne dijelove i je li stanje aparata te pripadajućih dijelova besprijekorno.
- b.) **Prije prvog korištenja obavezno pročitajte upute za upotrebu i sačuvajte ih za kasniju upotrebu. Uputstva možete naći i na www.status-trgovina.hr.**
- c.) Unutrašnjost aparata očistite vlažnom krpom.
- d.) Aparat uključite u struju te sušilicu uključite na 80 °C za jedan sat. Moguća je pojava dima i mirisa što je sasvim normalno i bezopasno kod prvog djelovanja.
- e.) Izabrane namirnice pripremite za sušenje. Pridržavajte se preporuka u nastavku dokumenta.
- f.) Nastavite primjerenu temperaturu sušenja. Aktivirajte sušenje s nastavljanjem vremena sušenja.



Slika 2: Sušilica voća, povrća i začinskog bilja, 14 l, s osušenim voćem

2.1.1. OPĆA NAČELA SUŠENJA RAZLIČITIH NAMIRNICA

- a.) Kad pripremate namirnice za sušenje pobrinite se da se proces pripreme odvija brzo. Uvijek koristite samo zdrave, primjereno zrele plodove. Prije sušenja ih operite i odstranite nepotrebne dijelove. Sve oštećene dijelove odrežite.
- b.) Vjerite se da su plodovi ravnomjerno raspoređeni po pladnju. Komadi plodova ne smiju se međusobno prekrivati jer bi to udvostručilo vrijeme, potrebno za sušenje. Kod manjih količina plodova možete upotrijebiti i manje pladnjeva.
- c.) Svježe plodove nemojte dodavati onima koji su djelomično osušeni, jer bi to produžilo vrijeme sušenja za obje vrste namirnica.
- d.) Držite se preporučenih temperatura sušenja koje ćete naći u nastavku ovog dokumenta dok ne steknete iskustvo.
- e.) Ukoliko je moguće, procesa sušenja namirnica ne

- prekidajte. Djelomično osušene namirnice su podložne gubitku kvalitete, nakon duljeg vremena propadanju i gnjiljenju.
- f.) Isprobavajte različite postavke temperature, debljine narezanih namirnica, načine pripreme i vrste namirnica. Tako ćete naći način koji najbolje odgovara vašim specifičnim željama. Preporučujemo da bilježite načine pripreme i potrebno vrijeme sušenja te si tako olakšate posao ubuduće.
 - g.) Za pohranjivanje sušenih namirnica uvijek koristite nepropusnu ambalažu. Više informacija o Statusovom vakuumskom programu pronađite na www.status-trgovina.hr.

SAVJET: Sušenje je aktivan proces, zato ga je potrebno pratiti i po potrebi prilagođavati vrijeme i temperaturu sušenja.

2.1.2. VRIJEME SUŠENJA

Prednost metalne sušilice voća i povrća je u tome da bolje zadržava temperaturu, zato se namirnice posuše brže. Time se uštedi i električna energija. Zbog oblika sušilice i horizontalnog puhanja zraka namirnice se posuše ravnomjernije nego u okruglim, plastičnim sušilicama. Upute u nastavku neka vam služe kao ishodište.

Na vrijeme sušenja i kvalitetu konačnog proizvoda utječe više čimbenika:

- sorta namirnice (npr. paradajza) i sadržaj vlage, koji se razlikuje od sezone, količine oborina, zrelosti;
- debljina rezanja svježih plodova te
- vlažnost i temperatura zraka.

2.1.3. TEMPERATURA SUŠENJA

Na početku procesa sušenja sve namirnice pojačano luče vlagu, zato početnu temperaturu sušenja možete postaviti malo više. U nekoliko prvih sati sušenja stvarna temperatura namirnica će biti od 6 do 8 °C niža od postavljene temperature sušenja.

- **Voće i povrće** sušite na temperaturi od 50 do 70 °C.
- Začine i bilje za kuhanje i čajeve sušimo na najnižoj temperaturi da sačuvate aromatična ulja.

- **Sjemenke i oraščiće** sušite na najnižoj temperaturi da spriječite užeglost.
- **Listove i cvjetove bilja** za dekoracije sušite na najnižoj temperaturi. Na taj način očuvate arome i boje.

Preporučene temperature koristite kao ishodište. S iskustvom ih prilagodite svojim potrebama i željama.

2.1.4. KAKO ZNATE KAD JE NAMIRNICA DOVOLJNO SUHA?

Pri kraju sušenja više puta provjerite vlažnost namirnica, kako ih ne bi presušili. Previše suhe namirnice izgube teksturu, hranjivu vrijednost i okus.

Za test vlažnosti iz sušilice uzmite komad namirnice i pričekajte da se ohladi. Namirnicu popipajte kako bi odredili primjerenu vlažnost:

- Voće za dugotrajno pohranjivanje mora biti čvrsto i elastično da ga možete saviti poput kože i ne smije

imati džepiće vlage. Komad sušenog voća razlomite i uz rub potražite kapljice tekućine. Ukoliko kapljice ne nađete, voće je dovoljno suho.

- Voće za kratkotrajno pohranjivanje možete sušiti i kraće vrijeme.
- Povrće mora biti čvrsto ili hrskavo.

2.1.5. POHRANJIVANJE

Za dugotrajnu postojanost namirnica je važno da ih po završetku sušenja na kratko ostavite na hlađenju i odmah zatim spremite u nepropusnu ambalažu. Tako spriječite da se namirnice ponovno navlaže, dođu u kontakt s insektima i da se dijelovi međusobno zalijepe.

Može se dogoditi da se neki dijelovi osuše ranije od ostatka. Takve komade odstranite iz sušilice te ih pohranite u nepropusnu ambalažu. Preostale namirnice ostavite u sušilici dok nisu dovoljno suhe.

- Za pohranjivanje suhih namirnica ne koristite ambalažu koja propušta zrak i vlagu. Osušene namirnice čuvajte na tamnom i suhom mjestu. Za pohranjivanje vam preporučujemo upotrebu aparata za vakuumiranje i varenje koji su dio Statusovog prodajnog programa na www.status-trgovina.hr.
- Gljive, luk i rajčica brzo vežu vlagu iz okoline, zato pri pohranjivanju morate biti posebno pažljivi. Pohranite ih

u nepropusnu ambalažu odmah po završenom sušenju.

UPOZORENJE: Premalo osušene namirnice ili namirnice koje vežu vlagu zbog neodgovarajuće propusne ambalaže pri pohranjivanju gube kvalitetu i hranjivu vrijednost te se mogu čak i upljesniviti.

Prostor za pohranjivanje neka bude hladan, suh i taman. Idealna temperatura pohranjivanja osušenih namirnica je između 0 i 15 °C. Ukoliko za pohranjivanje koristite vakuumske vrećice ili vakuumske posude dovoljan je hladniji prostor u kući ili podrum. U suprotnom preporučujemo hladnjak ili zamrzivač.

PREPORUČUJEMO: Prije dugotrajnog pohranjivanja voća, koje ste sušili skupa s korom, preporučujemo da ga za 48 sati pohranite u zamrzivač i tako onemogućite razvoj insekata.

2.2. SUŠENJE VOĆA

Za sušenje uvijek upotrijebite svježe, zrele i neoštećene plodove.

Voće je zbog visokog udjela šećera idealno za sušenje.

Pored toga sadrži puno kiseline, zato je otpornije na štetne mikroorganizme, a ujedno odličnog okusa!

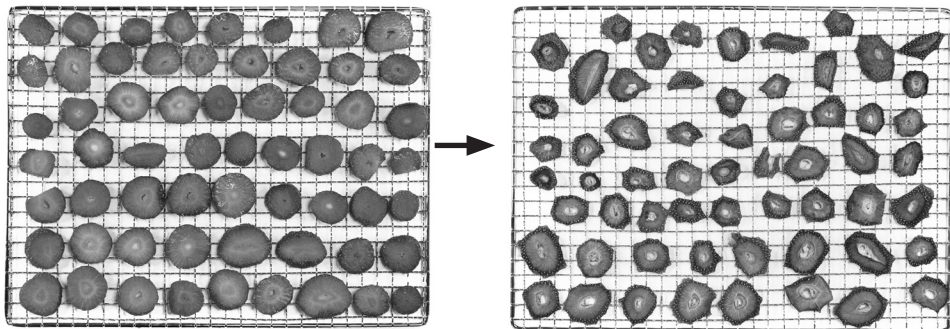
2.2.1. PRIPREMA VOĆA ZA SUŠENJE

- Voće operite, odstranite prljavštinu i suvišne dijelove.
- Ukoliko je potrebno, odstranite koru.
- Prije sušenja upijte suvišnu vodu koja je ostala na površini uslijed ispiranja pod vodom.
- Voće narežite na 4 mm debele šnite. Preporučujemo upotrebu Statusovog rezača šnitara, s kojim ćete namirnice narezati na jednako debele šnite.

Smokve, šljive, grožđe, borovnice, brusnice i neke druge vrste voća prirodno su zaštićene navlakom

od voska. Ukoliko želite takve plodove sušiti cijele, preporučujemo da ih na 1 do 2 minute potopite u vrelu vodu. Na taj način ubrzate sušenje jer odstranjivanjem voštanog premaza kora postane poroznija.

Manje plodove prije sušenja samo raspolovite i po potrebi odstranite koštice. Polovine namjestite s korom prema dolje, kako tokom sušenja tekućina ne bi curila po pladnjevima i sušilici. Pred kraj predviđenog vremena sušenja više puta provjerite vlažnost pojedinih



Slika 3: Sušenje jagoda

polovina jer će se neke vjerojatno osušiti ranije. Izvadite ih iz sušilice, a ostatak pustite da se osuši do kraja. Kad je odstranjivanje koštica iz svježih plodova prezahvatljivo (npr. sušenje šljiva), plodove možete sušiti s košticom pola predviđenog vremena i onda odstraniti košticu te osušiti do kraja.

Jabuke, kruške, breskve, marelice i neke druge vrste voćki su posebno osjetljive na oksidaciju koja uzrokuje

gubitak okusa i udjela vitamina A i C te tamnjenje. Pred sušenjem preporučujemo dodatnu obradu. Najprirodniji način je upotreba soka voća koje sadrži askorbinsku kiselinu, npr. ananasa, naranče ili limuna. Voće narežite neposredno u posudu u kojoj je sok jednog od gore navedenih plodova i pustite 5 minuta. Možete koristiti i med ili mješavinu meda i voćnog soka.

2.2.2. TABLICA SUŠENJA RAZLIČITIH VRSTA VOĆA

Vrijeme sušenja voća, navedeno u tablici, je okvirno jer ovisi o količini voća na pojedinačnom pladnju, debljini komada, vlažnosti namirnica, sušite li voće s korom ili bez i sl. Preporučujemo da pri sušenju različitih vrsta voća zapisujete svoje iskustvo. Kod nekih vrsta voća savjetujemo prethodnu obradu.

Obrada sa sokom citrusa je opisana u općim načelima sušenja u poglavlju 2.2.1., a o profesionalnijim načinima obrade se informirajte kod ponuđača tih proizvoda.

Vrsta voća	Priprema	Prosječno vrijeme sušenja
Kruške i jabuke	Ako želite, ogulite i odstranite koštice, narežite na šnite debljine 4 mm, prethodno obradite.	Od 4 do 12 sati
Marelice i šljive	Raspolovite, odstranite koštice (odmah ili na sredini predviđenog vremena sušenja).	Od 8 do 16 sati
Borovnice	Operite i odstranite peteljku.	Od 10 do 18 sati
Brusnice i grožđe	Odstranite peteljku.	Od 8 do 12 sati, blanširano grožđe od 6 do 10 sati
Jagode, ananas, banane	Narežite na debljinu 4 mm.	Od 6 do 12 sati
Citrusi	Narežite na debljinu 4 mm.	Od 6 do 12 sati
Fige	Odstranite peteljke, raspolovite.	Od 6 do 12 sati
Kokos	Odstranite tamnu vanjsku koru, narežite na debljinu 4 mm, sušite na 50 °C.	Od 3 do 8 sati

2.3. SUŠENJE POVRĆA

Za sušenje uvijek koristite zdrave plodove na vrhuncu zrelosti. Od sakupljanja plodova do početku sušenja neka prođe što manje vremena.

2.3.1. PRIPREMA POVRĆA ZA SUŠENJE

- Povrće operite i odstranite nepotrebne dijelove.
- Po potrebi plodove ogulite, odstranite koštice i narežite. Većinu povrća je potrebno pred sušenjem blanširati. Time zaustavite razvoj bakterija koji bi se inače nastavio tokom sušenja i pohranjivanja povrća. Najbolje je blanširanje na pari. Blanširanjem u vreloj vodi se izgubi previše vitamina i minerala,

topivih u vodi. Blanširanje omekša cijelu strukturu, zbog čega vlaga lakše ispari iz namirnice, a ujedno blanširanom povrću po sušenju brže vratimo vlažnost namakanjem.

- Blanširanje nije potrebno pri sušenju luka, češnjaka, paprike i gljiva.

2.3.2. SUŠENJE

- Blanširano povrće posložite na pladnjeve tako da zrak tokom sušenjem može kružiti između pojedinih komada.
- Povrće sušite dok ne postane hrskavo, čvrsto ili lomljivo.
- Po okončanom sušenju povrće odmah pospremite u primjerenu ambalažu.

2.3.3. TABLICA SUŠENJA RAZLIČITIH VRSTA POVRĆA

Vrijeme sušenja povrća, navedeno u tablici, je okvirno jer ovisi o već spomenutim varijablama. Za preciznije podatke o vremenu sušenja preporučujemo da pri sušenju pojedinih vrsta povrća vodite precizne bilješke i sljedeći put sušite na temelju vlastitog iskustva.

Blanširanje skraćuje vrijeme sušenja. Uobičajena temperatura sušenja povrća je između 55 i 65 °C.

Vrsta povrća	Priprema	Prosječno vrijeme sušenja
Feferoni	Operite, razrežite na polovice, (odstranite sjemenke ako želite smanjiti ljucinu).	Od 3 do 10 sati
Luk	Ogulite, narežite na šnite debljine 4 mm.	Od 6 do 12 sati
Mrkva	Ogulite, narežite na debljinu 4 mm, blanširajte.	Od 6 do 12 sati
Grah	Operite i blanširajte.	Od 5 do 14 sati
Gljive	Očistite s četkicom, ne perite u vodi.	Od 4 do 12 sati

2.4. SUŠENJE ZAČINSKOG BILJA

Za sušenje koristite cvjetove, lišće, sjemenke i stabljike, ovisno o vrsti bilja i namjeni upotrebe.

2.4.1. PRIPREMA ZAČINA I BILJA PRED SUŠENJE

Lišće i stabljike operite pod mlazom hladne vode kako bi odstranili prljavštinu i moguće neželjene insekte. Isto tako odstranite oštećene predjele.

Ako sušite cvjetove za čaj, uvijek upotrijebite cijele cvjetove.

2.4.2. SUŠENJE

Začini i bilja suhi kad ih s lakoćom zdrobite među prstima.

2.4.3. POHRANJIVANJE

Upotrijebite posude koje omogućavaju nepropusno pohranjivanje. Pohranjujte na tamnom mjestu ili upotrijebite tamne posude. Svjetlo i zrak slabe aromu začina i bilja. Ukoliko je moguće pohranjujte

na mjestu na kojem je temperatura zraka niža od 15 °C. Sušene začine samljite neposredno pred upotrebu. Primjerenim načinom pohranjivanja suhe začine i bilje možete koristiti od 6 do 12 mjeseci.

2.4.4. TABLICA SUŠENJA RAZLIČITIH VRSTA ZAČINA I BILJA

Začinsko bilje sušite na najnižoj temperaturi. Ne sušite ih zajedno s voćem i povrćem.

Vrsta začina i bilja	Priprema	Prosječno vrijeme sušenja
Anis	Liste isperite pod hladnom vodom, a sjemenke pod vrućom vodom.	Od 1 do 3 sati
Bazilika, origano, peršin, timijan, kopar, mažuran, menta, ružmarin, kadulja, taragon	Isperite pod hladnom vodom, oberite lišće, po potrebi narežite.	Od 1 do 3 sati
Koromač	Liste i sjemenke operite pod hladnom vodom.	Od 1 do 5 sati

2.5. PRIPREMA VOĆNIH POSLASTICA

Voćne slastice su jednostavne za pripremu, ukusne i zdravi slatki zalogaji posebice primjereni djeci, ali i odraslima.

2.5.1. ODABIR VOĆA

Upotrebite možete gotovo bilo koju vrstu voća. Eksperimentirajte i sa voćnim mješavinama. Odlično su se pokazale jabuke koje sadrže puno pektina i vlakana, zbog čega ima voćna slastica iz jabuka odličnu teksturu. Jabuku uvijek dodamo i narančama i limunima koji imaju puno soka i malo voćne kaše i nisu primjerene za samostalno sušenje.

2.5.2. PRIPREMA

Voće operite i odstranite sve nepotrebne i oštećene dijelove. S multipraktikom ga usitnite da dobijete jednakomjeru mješavinu. Kod nekih vrsta voća i nekih tipova multipraktika ćete na početku morati dodati nešto tekućine.

Voćna mješavina u većini slučajeva ne treba dodatan šećer. Ukoliko ste upotrebili nedovoljno zrelo voće ili u osnovi kiselije, možete umjesto šećera dodati med. Upotrebu šećera ne savjetujemo jer će slastice u tom

2.5.3. SUŠENJE

Na pladanj sušilice položite podlogu za pripremu voćnih slastica. Na nju izlijte voćnu mješavinu tako da dobijete približno 6 mm debeo sloj. Budite pažljivi kako bi masa bila jednakomjerno raspoređena po podlozi. Sušite na 55 do 60 °C, od 4 do 8 sati, odnosno toliko da se voćna mješavina pri dodiru ne lijepi, a svejedno je dovoljno savitljiva da je možete uzeti

Za pripremu obavezno upotrebite podlogu za sušenje, koju namjestite na pladanj.

Iskoristite svježe voće čime ćete upotrebiti i plodove nepravilnih oblika ili djelomično oštećene. Van sezone možete upotrebiti i konzervirano ili smrznuto voće. Jedino, pazite da usitnjena mješavina ne bude previše tekuća. Smrznuto voće prvo odmrznite i odlijte suvišnu tekućinu, a odlijte tekućinu i iz konzerviranog voća.

slučaju tokom pohranjivanja postati lomljive.

SAVJET: Pri pripremi slastica se možete poigrati i dodatkom različitih sjemenki i tako kreirati posebno atraktivne kombinacije. Probajte sa kokosovim brašnom, usitnjenim datuljama, orasima, grožđicama, makom, sezamovim ili suncokretovim sjemenkama. Priilikom korištenja navedenih dodataka, po sušenju slastice, pohranite u hladnjaku ili zamrzivaču.

sa podloge. Za lakše odvajanje mase od podloge, po potrebi upotrebite lopaticu bez oštrih rubova. Cijela površina voćne mješavine mora biti bez ljepljivih grudica. Voćnu rolu izvadite sa podloge dok je još topla, savijte je i po želji narežite na manje komade. Pohranite u nepropusnoj ambalaži.

2.6. SUŠENJE ZA DEKORACIJU

Sušilicu upotrijebite i za sušenje različitih cvjetova, listova, nekih plodova (npr. limuna, naranči) i drugih predmeta za dekoracije. Za sušenje cvjetnih listova, divlje i kultivirane trave, livadskog cvijeća i listova biljaka namjestite temperaturu sušenja od 55 do 65 °C.

Posebna prethodna obrada nije potrebna. Ako želite da osušeni cvjetovi izgledaju svježije, prethodno ih obradite posebnim sredstvima koja upijaju vlagu tako da cvijet sačuva boju i oblik.

3. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

Poteškoće pri djelovanju:	Pomoć:
Sušilica ne reagira na okretanje gumba za postavljanje vremena.	<ul style="list-style-type: none">• Provjerite je li električni kabel neoštećen i nalazi li se utikač u utičnici.• Provjerite da li se napon s naljepnice (koja se nalazi na tehničkoj naljepnici dolje) slaže sa stvarnim naponom vaše mreže.• Provjerite napon mreže ispitivačem toka ili priključite na istu utičnicu drugi električni uređaj.
Kod prvog djelovanja sušilice pojavili su se neugodan miris i dim.	Preporučamo da sušilicu pred prvu upotrebu pokrenete na najvišoj temperaturi za jedan sat.
Termostat sušilice se uklopi, ali ventilator ne radi.	Ne popravljajte aparat, nego ga pošaljite na servis. Za dodatne informacije nazovite 047 421 246.
Namirnice nakon preporučeneog vremena još uvijek nisu dovoljno suhe	Produžite vrijeme sušenja i svaki sat provjerite stanje posušeneosti. Vrijeme sušenja ovisi o debljini rezanja i zrelosti namirnice te također o vlažnosti okolnog zraka.
Namirnice se nisu osušile ravnomjerno.	Preporučamo da namirnice za sušenje narežete jednakomjerno. Ukoliko svejedno nisu posušene ravnomjerno, okrenite pladnjeve za 180° usred procesa sušenja.
Manji komadi namirnica padaju kroz rupe na pladnjevima.	Upotrijebite papir za pečenje ili dokupite silikonske podloge za sušenje. Više informacija na www.status-trgovina.hr .
Nastale poteškoće ne daju se ukloniti.	Obavezno kontaktirajte navedeni naslov servisa (047 421 246). Popravci se izvode samo u servisnom centru poduzeća Status. U suprotnom primjeru garancija prestaje vrijediti i proizvođač ne preuzima odgovornost.

4. IZJAVA O SUKLADNOSTI

Aparat je u skladu sa svim europskim odrednicama i direktivama (izrazi su u originalu, tj. slovenski):

- Pravilnik o električnoj opremi, namijenjen upotrebi unutar određenih granica napona (Službeni list RS, broj 27/2004, 17/2011, 71/2011) LVD Directive 2014/35, 2006/95/EC
- Pravilnik o elektromagnetskoj kompatibilnosti (Službeni list RS, št. 84/2001, 32/2002, 132/2006) EMC Directive 2014/30, 2004/108/EC

CE izjava sukladnosti garancija je da je naprava sigurna, pregledana i testirana i da odgovara svim zahtjevima koji su navedeni u važećim standardima, direktivama i propisima.

CE izjava o sukladnosti za označavanje CE nalazi se kod prodavatelja i može se dostaviti na zahtjev kupca.

5. PRAVILNO ODSTRANJIVANJU PROIZVODA U SKLADU S WEEE 2002/96/EC

Po isteku životnog vijeka, opremu ili dijelove opreme je potrebno odstraniti iz upotrebe. Odsluženi dijelovi se odlažu na deponij za industrijske otpatke u skladu sa važećim propisima:

- Uredba o ravnanju sa otpadnom električnom i elektronskom opremom (WEEE) (Službeni list RS, broj 107/2006), EU directive 2012/19/EU
- Pravilnik o ograničavanju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj i elektronskoj opremi (RoHS) (Službeni list RS, broj 102/2012)
- Pravilnik o promjeni pravilnika o ograničavanju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj ili elektronskoj opremi (Službeni list RS, št. 20/2014 EU directive 2011/65/EU)

Okolišu štetne komponente i dijelove iz aparata je potrebno odstraniti na tome posebno namijenjena mjesta.

Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao sa drugim kućanskim otpacima. Vaša dužnost je izrabljenu napravu predati na posebna skupna mjesta za izdvojeno prikupljanje



otpada u okviru vaše lokalne zajednice, odnosno zastupniku koji se bavi prikupljanjem otpadne EE opreme. Izdvojeno odstranjivanje pojedinih dijelova EE opreme sprječava negativne posljedice zagađenja okoline i nastanka opasnosti po zdravlje do kojeg može doći zbog

neodgovarajućeg odstranjivanja proizvoda. Pored toga takvo odstranjivanje omogućava ponovnu preradu materijala iz kojega je proizvod izrađen i na taj način energetska i sirovinska uštedu.

Za detaljnije informacije o sakupljanju, razvrstavanju, ponovnoj upotrebi i recikliranju tog proizvoda obratite se izvođaču koji se bavi preuzimanjem otpadne EE opreme ili trgovini u kojoj ste opremu kupili.

Datum izrade Status Sušilice voća, povrća i bilja, 14 l, je otisnut na garancijskom listu, kojeg ste dobili prilikom kupovine.

6. GARANCIJA

Valjanost garancije Statusove Sušilice voća, povrća i bilja, 14 l, je dvije godine.

Obraveza vrijedi od dana kupovine i ne obuhvaća pravo na korištenje garancije u slučaju kvara uslijed nepoštivanja uputa za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno radi nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih. Za korištenje garancije morate obavezno priložiti račun, zato ga, molimo vas, pohranite.

Pojave li se pitanja u vezi djelovanja aparata, servisa, korištenja garancije ili komentari, kontaktirajte nas na:

STATUS izvorna kućna pomagala d.o.o. Karlovac

Smičiklasova 5c

47000 Karlovac

Hrvatska

Servisni telefon: +385 (0)47 421 246

e-mail: info@status-trgovina.hr

Više informacija pronaći ćete i na internet stranici www.status-trgovina.hr.

7. DIJELOVI KOMPLETA

Komplet uključuje:

- 1 STATUS Sušilicu voća, povrća i bilja, 14 l, s uključenim pladnjevima (3 mrežasti pladnjevi, 2 linijski pladnjevi in 1 podloga za mrvice),
- 1 upute za upotrebu.

DE OBST-, GEMÜSE- UND KRÄUTERTROCKNER, 14 L

BEDIENUNGSANLEITUNG



STATUS
innovations

1. BESCHREIBUNG UND ERKLÄRUNG DES GERÄTES

1.1. BETRIEBSBEDINGUNGEN

Die maximale Umgebungstemperatur bei normalem Gebrauch beträgt +40 °C. Die durchschnittliche Umgebungstemperatur während des 24-Stunden-Betriebszyklus sollte +35 °C nicht überschreiten. Die minimale Umgebungstemperatur beträgt -5 °C.

Die Umgebungsluft sollte sauber sein und die relative Luftfeuchtigkeit sollte 50% bei einer maximalen Umgebungstemperatur von +40 °C nicht überschreiten. Bei niedrigeren Umgebungstemperaturen (z. B. 90 % bei +20 °C) ist eine höhere relative Luftfeuchtigkeit zulässig.

1.2. WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- a.) Der Aufbewahrungsort für den Dehydrator sollte sorgfältig ausgewählt werden. Die Arbeitsfläche sollte trocken und nicht beheizt sein. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Küchenherd) oder Wasserquellen auf. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- b.) Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder stellen Sie sie unter fließendes Wasser.
- c.) Reinigen Sie das Innere des Geräts nicht mit Metallscheuerschwämmen. Teile können vom Pad abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- d.) Halten Sie beim Betrieb des Geräts an allen Seiten mindestens 10 cm Freiraum ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- e.) Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe.
- f.) Verwenden Sie nur vom Gerätehersteller empfohlenes Zubehör.
- g.) Dieses Gerät hat eine gehärtete Sicherheitsglastür. Das Glas ist stärker als gewöhnliches Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann immer noch an den Rändern brechen. Vermeiden Sie es, die Türoberfläche zu zerkratzen oder die Kanten zu beschädigen.
- h.) Überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in keiner Weise beschädigt wurde. Wenn Sie Beschädi-

- gungen feststellen, bringen Sie das Gerät zum Händler oder zur nächsten autorisierten Serviceeinrichtung zurück.
- i.) Dieses Gerät ist ausgeschaltet, wenn sich die Timer-Steuertaste in der Position „OFF“ befindet.
- j.) Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- k.) Wurde das Stromkabel oder der Stecker beschädigt, lassen Sie es von einer autorisierten Serviceeinrichtung ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
- l.) Das Gerät ist nicht für Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
- m.) Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- n.) Die Garantie erlischt, wenn:
- das Gerät wurde von einer anderen als der autorisierten Serviceeinrichtung repariert, überprüft oder eingestellt.
 - das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
 - der Benutzer befolgt keine Anweisungen, Einschränkungen oder Warnungen, die mit dem Produkt geliefert wurden.
- Der Hersteller übernimmt keine Garantie für Schäden oder Mängel, die durch unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Produkts oder durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen.

1.3. WARTUNG UND REINIGUNG

- a.) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Innere reinigen.
- b.) Ihre Entwässerungstabletts sind leicht zu reinigen. Tauchen Sie die Tablettts vor der Reinigung einfach einige Minuten lang in warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Eine Bürste mit weichen Borsten löst Speisereste, die beim Einweichen nicht weich werden. Wischen Sie die Tablettts mit einem weichen Tuch (trocken oder feucht) ab. Reinigen Sie die Tablettts nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln.
- c.) Tauchen Sie das Netzteil oder Teile des Dehydrator-Kabels oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sprühen Sie niemals Reinigungsmittel direkt auf die Innen- oder Außenflächen des Trockners.
- d.) Vor dem Gebrauch müssen alle Oberflächen des Dörrgeräts vollständig trocken sein.

1.4. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	Breite: 390 mm Tiefe: 290 mm Höhe: 228 mm
Gewicht	4,29 kg
Temperaturbereich	50 °C - 80 °C
Zeitbereich	bis 12 ur
Anzahl der Einschübe	3 Nettofächer 2 Zeilen Fach 1 Krümelschublade
Fachgröße	270 mm x 200 mm
Nutzfläche insgesamt	0,27 m ²
Nennspannung und Geräteleistung	220-240 V~, 50-60 Hz, 350 W

1.5. KOMPONENTEN

Bild 1 zeigt den Dörrautomat für Obst-, Gemüse- und Kräuter, 14 l. Bei der Beschreibung des Trocknungsprozesses in diesem Benutzer-handbuch wird die gleiche Nummerierung der Komponenten verwendet.

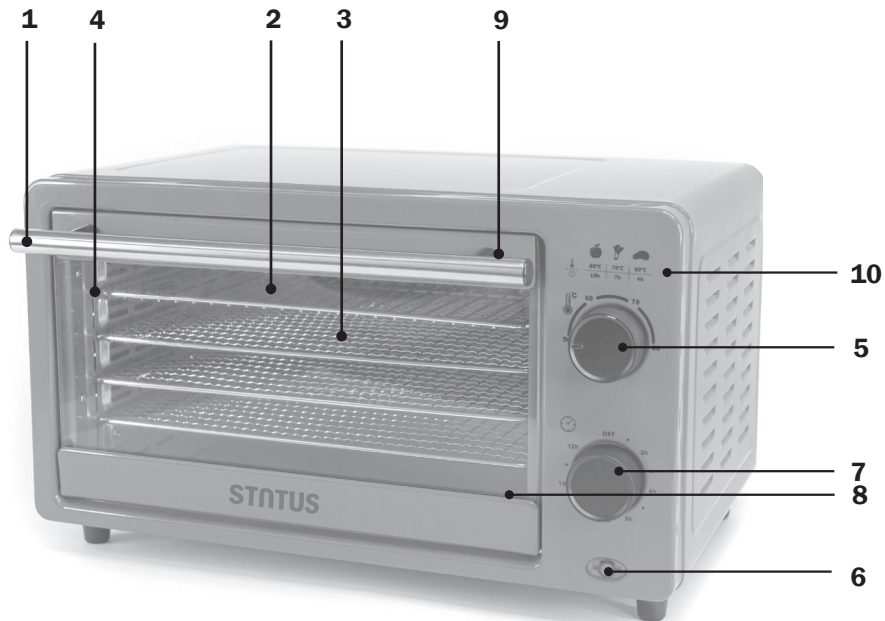


Bild 1: STATUS Dörrautomat für Obst-, Gemüse- und Kräuter, 14 l

1.	Türgriff
2.	Rost normal
3.	Gitterrost klein
4.	Fachführungen
5.	Temperatureinstelltaste
6.	Betriebsanzeige
7.	Timer-Steuertaste
8.	Krümelschublade In Bild 1 nicht sichtbar, befindet sich am Boden des Dörrgeräts.
9.	Glastür
10.	Gehäuse des Trockners

2. GEBRAUCHSANWEISUNG

2.1. ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- a.) Überprüfen Sie das Gerät und seine Teile nach dem Auspacken auf etwaige Schäden. Überprüfen Sie, ob sich alle Teile des Dörrgeräts in der Verpackung befinden.
- b.) **Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Dörrapparat zum ersten Mal verwenden. Finden Sie die Bedienungsanleitung auch an innovations.status.si.**
- c.) Reinigen Sie das Innere des Trockners mit einem feuchten Tuch.
- d.) Lassen Sie es mindestens 1 Stunde lang bei 80 °C laufen. Während dieses Vorgangs müssen Sie nichts in den Dörrapparat geben. Während des ersten Gebrauchs kann ein gewisser Geruch oder sogar Rauch auftreten, was normal und nicht schädlich ist.
- d.) Bereiten Sie die Lebensmittel vor, die Sie trocknen möchten, und befolgen Sie die Empfehlungen in dieser Bedienungsanleitung.
- e.) Stellen Sie die gewünschte Trocknungstemperatur ein.
- f.) Das Gerät wird durch Einstellen des Timers aktiviert.



Bild 2: Dörrautomat für Obst-, Gemüse- und Kräuter, 14 l, mit getrocknetem Obst

2.1.1. ALLGEMEINE TROCKNUNGSRICHTLINIEN

- a.) Wählen Sie immer die beste Produktqualität auf dem Höhepunkt der Reife und des Geschmacks. Vor dem Trocknen die ausgewählten Früchte, Gemüse und Kräuter waschen und überschüssige Teile entfernen. Schneiden Sie alle gequetschten.
- b.) Legen Sie die Lebensmittelstücke gleichmäßig auf die Roste und überlappen Sie sie nicht, da dies die Trocknungszeit verdoppeln könnte. Beim Trocknen kleinerer Mengen von Lebensmitteln können Sie weniger Roste verwenden.
- c.) Fügen Sie einer teilweise getrockneten Charge keine frischen Produkte hinzu. Es könnte die Trocknungsgeschwindigkeit für beide Lebensmittel verlangsamen.
- d.) Halten Sie sich an die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen empfohlenen Trocknungstemperaturen, bis Sie aus Ihren eigenen Erfahrungen gelernt haben.
- e.) Unterbrechen Sie den Trocknungsprozess der Lebensmittel nach Möglichkeit nicht. Teilweise getrocknete Lebensmittel können zu Qualitätsverlusten führen. Nach einiger Zeit kann es sogar verderben, verfaulen oder verrotten.
- f.) Experimentieren Sie mit verschiedenen Trocknungstemperaturen, Produktdicken, Vorbehandlungen, Lebensmitteltypen usw. Auf diese Weise bestimmen Sie, was für Ihre speziellen Bedürfnisse und Vorlieben am besten geeignet ist. Wir empfehlen Ihnen, Aufzeichnungen darüber zu führen, wie Sie Lebensmittel vor dem Trocknen zubereiten und wie lange es dauert, bestimmte Lebensmittel zu trocknen. Mithilfe dieser Aufzeichnungen können Sie zukünftige Trocknungszeiten für bestimmte Lebensmittel vorhersagen.
- g.) Lagern Sie getrocknete Lebensmittel nicht in luft- und feuchtigkeitsdurchlässigen Verpackungsmaterialien. Getrocknete Lebensmittel sollten an einem dunklen und trockenen Ort gelagert werden. Wir empfehlen, sie mit Vakuumverpackungsgeräten in Vakuumbeuteln oder in Vakuumbehältern aufzubewahren, die auch im Verkaufssortiment von Status erhältlich sind.

EMPFEHLUNG: Entwässerung ist ein aktiver Prozess, der überwacht und bei Bedarf nach Zeit und Temperatur angepasst werden muss.

2.1.2. TROCKNUNGSZEITEN

Das Metallgehäuse des Obst-, Gemüse- und Kräuter-trockners von Status ermöglicht eine effizientere Wärmenutzung, sodass die Lebensmittel schneller trocknen. Das spart auch elektrische Energie. Dank der Konstruktion des Luftentfeuchters und der horizontale Luftzirkulation trocknen die Artikel gleichmäßiger als bei kreisförmigen Kunststoff-Luftentfeuchtern.

Die tatsächlichen Trocknungszeiten können von den in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Zeiten abweichen. Die Trocknungszeiten können variieren, abhängig von:

- die Art (verschiedene Tomatensorten) und die Luft-

feuchtigkeit der Lebensmittel (je nach Jahreszeit, Niederschlagsmenge, Reife),

- Dicke und Ebenheit der Scheiben,
- der prozentuale Anteil von Wasser in der Nahrung,
- die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur der Umgebungsluft usw.

Die Trocknungszeiten und die Qualität der getrockneten Lebensmittel können je nach Art der Lebensmittel (z. B. verschiedene Tomatensorten), Zubereitungsart der frischen Lebensmittel (z. B. Keile oder Scheiben), Luftfeuchtigkeit, Lufttemperatur usw. variieren.

2.1.3. TEMPERATUR

Zu Beginn des Trocknungsprozesses beginnen alle Lebensmittel zu schwitzen. Daher kann die anfängliche Trocknungstemperatur höher eingestellt werden. Die tatsächliche Temperatur der Lebensmittel bleibt in den ersten Stunden 6 bis 8 ° C unter der Trocknungstemperatur.

- **Früchte, Gemüse und Obst** sollten bei Temperaturen zwischen 50 ° C und 70 ° C getrocknet werden.

- **Kräuter und Gewürze** zum Kochen und Tees sollten bei den niedrigsten Temperaturen getrocknet werden, da ihre aromatischen Öle sehr empfindlich sind.
- **Nüsse und Samen** sollten bei den niedrigsten Temperaturen getrocknet werden, um ranziges Aroma zu vermeiden.
- **Blätter und Blüten für die Dekoration** sollten bei den niedrigsten Temperaturen getrocknet werden,

um das Aroma und die Farben zu erhalten.

Die empfohlenen Trocknungstemperaturen sollten als grobe Richtlinie dienen. Erweitere sie, während du

2.1.4. TROCKENHEITSPRÜFUNG

Sie sollten die Lebensmittelfeuchtigkeit gegen Ende des Dehydratisierungsprozesses sorgfältig überwachen, um ein Austrocknen zu vermeiden. Übertrocknete Lebensmittel verlieren an Textur, Qualität und Geschmack.

Um auf Trockenheit zu testen, nehmen Sie ein Stück aus dem Dörrgerät, lassen Sie es abkühlen und tasten Sie es mit den Fingern ab, um die Trockenheit zu bestimmen:

- Früchte für die Langzeitlagerung sollten geschmeidig und lederartig sein und keine Feuchtigkeit auf-

2.1.5. LAGERUNG

Zur Langzeitkonservierung von getrockneten Lebensmitteln sollten Sie diese nach dem Trocknen einige Minuten abkühlen lassen und dann in luftdichten Behältern oder Beuteln aufbewahren. Alle getrockneten Lebensmittel sollten unverzüglich verpackt werden, um eine Kontamination durch Insekten sowie ein Anhaften und eine Rehydratisierung zu verhindern.

Einige Lebensmittelstücke können in kürzerer Zeit trocknen als andere. Nehmen Sie sie aus dem Dörrgerät und lagern Sie sie in luftdichten Behältern. Lassen Sie die restlichen Teile im Dörrgerät, bis sie ausreichend trocken sind.

- Verwenden Sie zum Lagern von getrockneten Lebensmitteln keine luft- und feuchtigkeitsdurchlässigen Verpackungen. Getrocknete Lebensmittel sollten an einem dunklen und trockenen Ort gelagert werden. Wir empfehlen, sie mit Vakuumverpackungsgeräten in Vakuumbuteln oder in Vakuumbehältern aufzubewahren, die auch im Verkaufssortiment von Status erhältlich sind.
- Fruchtgenüsse werden am besten entfernt, wenn sie noch warm sind. Rollen, in die gewünschten Scheiben

mit der Erfahrung an Geschick und Selbstvertrauen gewinnt.

weisen. Um zu überprüfen, ob die Früchte trocken sind, reißen Sie ein Stück in zwei Hälften und achten Sie auf Feuchtigkeitsperlen entlang des Risses. Wenn keine auftreten, ist es ausreichend trocken für eine Langzeitlagerung.

- Früchte für die kurzfristige Lagerung ermöglichen kürzere Trocknungszeiten.
- Gemüse sollte zäh oder knusprig sein.

schneiden und zur Lagerung in luftdichte, feuchtigkeitsbeständige Behälter geben.

- Pilze, Zwiebeln, Tomaten und einige andere Lebensmittel nehmen besonders leicht Feuchtigkeit aus der Luft auf und sollten ordnungsgemäß verpackt werden. Lagern Sie sie sofort nach Entnahme aus dem Dörrgerät in luftdichten Behältern.

VORSICHT: Wenn Lebensmittel unzureichend getrocknet oder durch fehlerhafte Verpackung Feuchtigkeit ausgesetzt werden, können sie an Qualität und Nährwert verlieren und sogar während der Lagerung schimmeln.

Der Lagerbereich sollte kühl, trocken und dunkel sein. Die ideale Lagertemperatur für dehydrierte Lebensmittel beträgt 15 ° C bis unter den Gefrierpunkt. Bei der Aufbewahrung in Vakuumbuteln oder Vakuumbehältern ist ein kühlerer Raum in Ihrem Haus oder Keller ausreichend. Andernfalls empfehlen wir Ihnen, getrocknete Lebensmittel in Ihrem Kühlschrank oder Gefrierschrank aufzubewahren.

EMPFEHLUNG: Alle Früchte, die mit intakter Haut getrocknet wurden, sollten mindestens 48 Stunden lang verpackt und eingefroren werden, um einen möglichen Insektenbefall zu vermeiden.

2.2. FRÜCHTE TROCKNEN

Um die beste Qualität von getrockneten Lebensmitteln zu erzielen, wählen Sie nur frische, reife und makellose Früchte. Früchte sind ideal zum Trocknen, da sie von Natur

aus einen hohen Zuckergehalt haben. Sie sind außerdem reich an Säure und daher weniger anfällig für Verderb und Mikroorganismen und schmecken köstlich.

2.2.1. FRÜCHTE VOR DEM TROCKNEN ZUBEREITEN

- Obst gründlich waschen und eventuelle Mängel beseitigen. Stiele und Steine entfernen.
- Entfernen Sie bei Bedarf die Skins.
- Vor dem Trocknen überschüssiges Wasser abtupfen, das beim Spülen unter Wasser auf der Oberfläche verbleibt.
- Früchte in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Wir empfehlen die Verwendung des Status V-Shape Slicer, mit dem Sie Lebensmittel in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden können.

Feigen, Pflaumen, Trauben, Blaubeeren, Preiselbeeren und einige andere Fruchtarten haben eine natürliche Schutzwachsbeschichtung. Wenn Sie diese Früchte ganz trocknen möchten, empfehlen wir, sie 1 oder 2 Minuten lang in kochendes Wasser zu tauchen. Dadurch wird die Haut durch Entfernen der natürlichen Wachsschicht poröser und der Trocknungsprozess beschleunigt.

Kleinere Früchte können in Hälften getrocknet werden, wobei die Gruben entfernt werden. Wenn sie mit der Haut getrocknet werden, legen Sie sie unbedingt mit der Haut nach unten, damit kein Fruchtsaft durch die Schalen tropft. Überprüfen Sie die Feuchtig-

keit in halbierten Fruchtstücken häufig gegen Ende des Trocknungsprozesses, da einige möglicherweise schneller trocknen als andere. Entfernen Sie die Fruchtstücke aus dem Dörrgerät, sobald sie trocken sind. Wenn das Entfernen von Kernen aus frischen Früchten zu schwierig wäre (z. B. beim Trocknen von Pflaumen), können Sie mit dem Trocknen beginnen, ohne die Kerne zu entfernen, und sie nach der ersten Hälfte der geschätzten Trocknungszeit entfernen.

Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und einige andere Fruchtarten neigen dazu, stärker als andere zu oxidieren. Oxidation verursacht Bräunung von geschnittenen Lebensmitteloberflächen. Dies führt zu einem Aroma- und Vitamin A- und C-Verlust. Wir empfehlen eine Vorbehandlung vor dem Trocknen. Die natürlichste Vorbehandlung ist das Einweichen in Fruchtsäfte, die Ascorbinsäure enthalten, z. B. Ananas-, Orangen- oder Zitronensaft. Die Früchte direkt in eine Schüssel mit einem Fruchtsaft, der Ascorbinsäure enthält, schneiden und 5 Minuten einweichen. Früchte können auch in Honig oder Honig-Fruchtsaft-Mischung getaucht werden.

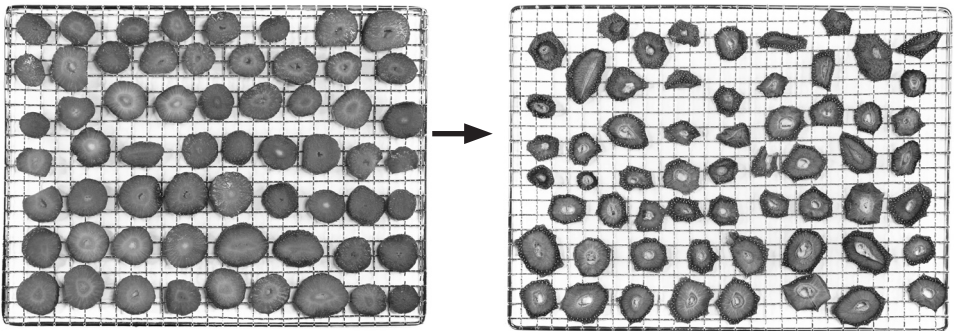


Bild 3: Beeren trocknen

2.2.2. RICHTLINIEN ZUR FRUCHTTROCKNUNG

Die folgende Tabelle enthält allgemeine Informationen und sollte nur als grobe Richtlinie und als Ausgangspunkt dienen. Denken Sie daran, dass Übung den Meister macht. Für die genauesten Trocknungszeiten empfehlen wir, dass Sie Ihre eigenen Erfahrungen aufzeichnen. Die Trocknungszeiten hängen von der Größe der Ladung auf den Schalen,

der Fruchtstärke, dem Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel, der entfernten Haut usw. ab. Für einige Fruchtarten empfehlen wir eine Vorbehandlung. Die Vorbehandlung mit (Zitrus-)Fruchtsäften ist im Abschnitt 2.2.1. Fruchtzubereitung vor dem Trocknen beschrieben.

Frucht	Fruchtzubereitung	Durchschnittliche Trockenzeit
Birnen und Äpfel	Schälen, entkernen, in 4 mm dicke Scheiben schneiden.	4 - 12 Stunden
Aprikosen und Pflaumen	In zwei Hälften schneiden, Grube zu Beginn oder in der Mitte des Trocknens entfernen.	8 - 16 Stunden
Heidelbeeren	Stiele waschen und entfernen.	10 - 18 Stunden
Preiselbeeren und Trauben	Stiele waschen und entfernen.	8 - 12 Stunden, blanchierte Trauben 6 - 10 Stunden
Erdbeeren, Ananas, Bananen	In 4 mm Scheiben schneiden.	6 - 12 Stunden
Zitrusfrüchte	In 4 mm dicke Scheiben schneiden.	6 - 12 Stunden
Feigen	Stiele entfernen, halbieren.	6 - 12 Stunden
Kokosnuss	Dunkle Außenhaut entfernen, 4 mm dick schneiden. Bei 50 °C trocknen.	3 - 8 Stunden

2.3. GEMÜSE TROCKNEN

Wählen Sie immer frisches, knackiges und reifes Gemüse. Genau wie Obst sollte Gemüse so schnell wie

möglich reif gepflückt und getrocknet werden, um den Nährstoffverlust zu minimieren.

2.3.1. GEMÜSE VOR DEM TROCKNEN VORBEREITEN

- Waschen Sie das Gemüse gründlich und entfernen Sie alle Unreinheiten.
- Gemüse schälen, putzen, entkernen und / oder in Scheiben schneiden. Das meiste Gemüse muss vor dem Trocknen blanchiert werden, um das Bakterienwachstum zu stoppen, das während des Trocknens und der Lagerung anhalten würde. Gemüse dämpfen Sie am besten über kochendem Wasser.

Das Blanchieren mit Wasser wird aufgrund des Verlusts wasserlöslicher Vitamine und Mineralien nicht empfohlen. Durch das Blanchieren wird die Zellstruktur aufgeweicht, die Feuchtigkeit kann leichter entweichen, und das Gemüse kann schneller rehydrieren.

- Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Pilze müssen nicht blanchiert werden.

2.3.2. TROCKNEN

- Geben Sie gebleichtes Gemüse in die Trockenbleche und achten Sie darauf, dass sich die Luft zwischen den Stücken frei bewegen kann.
- Gemüse wird getrocknet, bis es knusprig, zäh oder spröde ist.
- Sofort nach dem Trocknen verpacken.

2.3.3. RICHTLINIEN ZUM TROCKNEN VON GEMÜSE

Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen durchschnittlichen Trocknungszeiten für Gemüse sind allgemein und hängen von verschiedenen oben aufgeführten Variablen ab. Gemüse wird auch in ihren Trocknungszeiten variieren. Für genauere

Zeiten empfehlen wir Ihnen, Aufzeichnungen über Ihre eigenen Erfahrungen zu führen und diese entsprechend zu verwenden. Die übliche Trocknungstemperatur für Gemüse beträgt 55 °C bis 65 °C.

Gemüse	Fruchtzubereitung	Durchschnittliche Trockenzeit
Paprika (scharf)	Waschen, halbieren (und entkernen, wenn Sie eine mildere Paprika wünschen).	3 - 10 Stunden
Zwiebeln	Entfernen Sie Schalen, Spitzen und Wurzelenden. 4 mm dick schneiden.	6 - 12 Stunden
Möhren	Die Enden schälen, in 4 mm dicke Scheiben schneiden und blanchieren.	6 - 12 Stunden
Erbsen	Schälen, waschen und blanchieren.	5 - 14 Stunden
Pilze	Mit einer weichen Bürste oder einem Tuch reinigen.	4 - 12 Stunden

2.4. KRÄUTER UND GEWÜRZE TROCKNEN

Die Blüten, Samen, Blätter und Stängel von Kräutern können zum Würzen verwendet werden. Für kleinere Kräuter verwenden Sie eine spezielle Trockenmatte auf dem Tablett.

2.4.1. KRÄUTER UND GEWÜRZE VOR DEM TROCKNEN ZUBEREITEN

Blätter und Stängel sollten leicht unter kaltem Wasser gewaschen werden, um Staub und Insekten zu entfernen. Entfernen Sie beschädigte oder verfärbte Teile.

2.4.2. TROCKNEN

Kräuter und Gewürze sind trocken, wenn sie leicht brechen und zerbröckeln.

2.4.3. LAGERUNG

Verwenden Sie luftdichte Behälter. An dunklen Orten lagern oder dunkle Behälter verwenden. Luft und Licht schwächen den Geschmack von Kräutern und Gewürzen. Wenn möglich, am kühlfesten Ort lagern, vorzugsweise unter 15 °C. Nicht quetschen oder

mahlen, bis es gebrauchsfertig ist. Bei sachgemäßer Verpackung und guten Lagerbedingungen sollten getrocknete Kräuter und Gewürze 6 - 12 Monate haltbar sein.

2.4.4. RICHTLINIEN ZUM TROCKNEN VON KRÄUTERN UND GEWÜRZEN

Kräuter und Gewürze sollten bei niedrigsten Temperaturen getrocknet werden. Trocknen Sie Kräuter und Gewürze nicht mit Obst oder Gemüse.

Kräuter	Kräuterzubereitung	Durchschnittliche Trockenzeit
Anis	Blätter in kaltem Wasser und Samen in heißem Wasser abspülen.	1 - 3 Stunden
Basilikum, Schnittlauch, Oregano, Petersilie, Thymian, Dill, Majoran, Minze, Rosmarin, Salbei, Estragon	In kaltem Wasser abspülen, Blätter vom Stiel reißen oder bei Bedarf schneiden.	1 - 3 Stunden
Fenchel	Blätter und Samen in kaltem Wasser abspülen.	1 - 5 Stunden

2.5. FRUCHTGENUSS ZUBEREITEN

Fruchtgenüsse sind einfach zuzubereiten. Sie sind ein leckerer und gesunder Snack für Jung und Alt. Verwenden Sie zum Zubereiten von Fruchtleckereien

immer Backpapier zum Trocknen kleinerer Lebensmittel und Kräuter.

2.5.1. OBSTAUSWAHL

Fast jede Frucht ist ein ausgezeichnete Fruchtgenuss. Sie können auch verschiedene Fruchtkombinationen probieren. Einige Früchte, wie z. B. Äpfel, sind reich an Pektin und Ballaststoffen und haben eine ausgezeichnete Textur, wenn sie als Fruchtgenuss getrocknet werden. Äpfel sollten immer zu Orangen oder Zitronen gegeben werden, die viel Flüssigkeit und sehr wenig Fruchtfleisch enthalten, und sollten daher in Kombination mit anderen Früchten getrocknet werden.

Verwenden Sie frisches Obst der Saison. Sie können auch unregelmäßig geformte Früchte oder leicht gequetschte Früchte verwenden. Wenn kein frisches Obst verfügbar ist, können Dosen- oder Tiefkühlfrüchte verwendet werden. Stellen Sie nur sicher, dass die Mischung aus gehackten Früchten nicht zu flüssig ist. Wenn Sie gefrorenes Obst verwenden, tauen Sie es einfach auf und lassen Sie es abtropfen. Lassen Sie die Flüssigkeit auch ab, wenn Sie Obstkonserven verwenden.

2.5.2. VORBEREITUNG

Waschen Sie die Früchte und schneiden Sie überschüssige, gequetschte oder verdorbene Teile ab. Die Früchte in einem Mixer pürieren, bis die Mischung sehr glatt ist. In einigen Mixern und bei einigen Früchten möchten Sie möglicherweise etwas Saft oder Wasser hinzufügen, um den Mixvorgang zu starten.

Fruchtmischungen benötigen im Allgemeinen keine zusätzliche Süßung. Wenn Sie Früchte verwenden, die besonders säuerlich sind, können Sie etwas Honig anstelle von Zucker hinzufügen. Wir raten davon

ab, Zucker zu verwenden, da Fruchtgummis mit Zuckersatz bei der Lagerung spröde werden.

Tipp: Sie können Abwechslung hinzufügen, indem Sie verschiedene Garnituren auf die Früchte streuen, bevor diese getrocknet werden. Probieren Sie Kokosnuss, gehackte Datteln, Nüsse, Rosinen, Mohn, Sesam oder Sonnenblumenkerne. Wenn diese Garnituren verwendet werden, sollten die Früchte nach dem Trocknen im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.

2.5.3. TROCKNUNGSVERFAHREN

Legen Sie eine Backpapier für Fruchtleckereien auf ein Dörrblech. Über das Fruchtピューree gießen, so dass es ca. 6 mm dick ist. Stellen Sie sicher, dass die Mischung gleichmäßig über die Abdeckung verteilt ist. Trocknen Sie bei 55 ° C bis 60 ° C ungefähr 4 bis 8 Stunden oder bis es keine klebrigen Stellen auf oder unter der Frucht gibt. Getrocknetes Püree sollte lederartig und geschmeidig genug sein, um es von der

Abdeckung des Tablett zu entfernen. Verwenden Sie bei Bedarf einen Spatel ohne scharfe Kanten, um die Früchte von der Abdeckung zu trennen. Entfernen Sie die noch warme Fruchtmischung, rollen Sie sie und schneiden Sie sie in kleinere Stücke (falls gewünscht). Lagern Sie Obstbrötchen in einer undurchlässigen Verpackung.

2.6. TROCKNEN FÜR DEKORATIVE ZWECKE

Der Obst-, Gemüse- und Kräuterdehydrator von Status kann auch zum Trocknen verschiedener Blumen, Blätter, einiger Früchte (z. B. Zitronen und Orangen) und anderer Artikel für dekorative Zwecke verwendet werden. Die beste Trocknungstemperatur für Blütenblätter, Blumen, Kultur- und Wildgräser, Wiesenblumen und Blätter liegt zwischen 50 ° C und 60 ° C. Eine Vor-

behandlung ist nicht erforderlich. Wenn getrocknete Blumen frisch aussehen sollen, können Sie sie am besten mit einem Trockenmittelpulver konservieren. Ein Trockenmittel ist eine Substanz, die Feuchtigkeit aufnimmt. Es beschleunigt den Trocknungsprozess und erhält die lebendigen Farben und die zarte Struktur der Blumen.

3. FEHLERSUCHE

Problem:	Was ist zu tun:
Der Dörrapparat reagiert nicht auf das Drehen der Knöpfe.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet und angeschlossen ist. • Wenn die Steckdose eingeschaltet ist, Sie aber keinen Strom haben, überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät, von dem Sie wissen, dass es funktioniert. • Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen.
Beim ersten Gebrauch treten Gerüche oder Rauch auf.	Wir empfehlen, den Dörrapparat vor dem ersten Gebrauch eine Stunde lang auf der höchsten Temperatur laufen zu lassen.
Thermostat schaltet sich ein, aber der Lüfter funktioniert nicht.	Reparieren Sie den Dörrapparat nicht selbst. Bringen Sie das Gerät zum Händler oder zur nächsten autorisierten Serviceeinrichtung.
Lebensmittel werden nach der empfohlenen Zeit nicht getrocknet.	Trocknungszeit verlängern und stündlich auf Trockenheit prüfen. Die Trocknungszeiten hängen stark von der Scheibendicke, der Reife der Lebensmittel und der Luftfeuchtigkeit ab.
Lebensmittel werden nicht gleichmäßig getrocknet.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben. Wenn sie immer noch nicht gleichmäßig trocknen, drehen Sie Ihre Tablets zur Hälfte des Zyklus um 180°.
Kleinere Lebensmittelstücke fallen durch das Netz oder die Linien der Tablets.	Verwenden Sie Backpapier oder einen speziellen Belag für Fruchtgenüsse. Weitere Informationen finden Sie unter http://innovations.status.si/ .
Auftretende Probleme können nicht behoben werden.	Wenden Sie sich an die autorisierte Serviceeinrichtung. Das Gerät kann nur von autorisiertem Service repariert werden. Im Gegenteil, die Garantie ist ungültig und der Hersteller übernimmt keine Verantwortung.

4. INFORMATION ZUR RICHTIGEN ENTSORGUNG DES GERÄTES GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE WEEE 2002/96/EC

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften. Wenn das Gerät oder Teile des Gerätes nicht mehr gebrauchsfähig sind, müssen diese gemäß den geltenden Vorschriften im Industrieabfalldepot entsorgt werden:

- Verordnung über die Entsorgung der Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) (Amtsblatt der RS, Nr. 107/2006)
Richtlinie 2012/19/EU über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (Amtsblatt der RS, Nr. 102/2012)

- Rechtsvorschriften über die Änderung der Rechtsvorschriften über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (Amtsblatt der RS, Nr. 20/2014)
Richtlinie 2011/65/EU über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende der Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Nutzen Sie zur Entsorgung die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



Sie können das Altgerät auch einem Entsorgungsdienstleister für Elektro- und Elektronik-Altgeräte geben. Die ordnungsgemäße, getrennte Entsorgung elektrischer und elektronischer Produkte dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Menschen,

die sich aus einer unsachgemäßen Entsorgung der Altgeräte ergeben können. Außerdem ermöglicht es die Wiederverwendung von Stoffen, aus denen die Produkte hergestellt wurden, und spart so Energie und

Rohstoffe. Um weitere Informationen über die Sammlung, Verteilung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts zu erhalten, wenden Sie sich an Ihren Entsorgungsdienstleister für Elektro- und Elektronik-Altgeräte oder an den Hersteller.

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten viele schädliche Stoffe, deswegen dürfen nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt und für das Recycling entsprechend vorbereitet bzw. weiterverarbeitet werden.

Das Herstellungsdatum Ihres Status Dörrautomat für Obst-, Gemüse- und Kräuter, 14 l, ist auf der Garantiekarte angeführt, die Sie beim Kauf erhalten haben.

5. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Gerät entspricht allen Anforderungen der folgenden EU-Richtlinien:

- a.) Rechtsvorschriften über die elektrischen Geräte, die zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen ausgelegt sind (Amtsblatt der RS, Nr. 27/2004, 17/2011, 71/2011), Niederspannungsrichtlinie 2014/35, 2006/95/EC
- b.) Rechtsvorschriften über die elektromagnetische Verträglichkeit (Amtsblatt der RS, Nr. 84/2001, 32/2002, 132/2006), EMV Richtlinie 2014/30, 2004/108/EC

Die EG-Konformitätserklärung garantiert, dass das Gerät sicher ist, geprüft und getestet wurde, und dass es allen geltenden Normen, Richtlinien und Vorschriften entspricht.

Die EG-Konformitätserklärung für die CE-Kennzeichnung befindet sich beim Verkäufer und kann auf Anfrage des Kunden bereitgestellt werden.

6. GARANTIE

Auf das STATUS Obst-, Gemüse- und Kräutertrockner, 14 l, bieten wir Ihnen eine Gewährleistung von zwei Jahren. Hierfür benötigen wir eine gültige Kaufrechnung. Bei Inanspruchnahme der Gewährleistung müssen Sie die Kaufrechnung vorlegen.

Diese Gewährleistungspflicht gilt ab dem Kaufdatum und deckt keine Ansprüche aus Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung der Bedienungs-, Pflege- und Reinigungseinleitung bzw. durch unsachgemäße Behandlung oder zweckentfremdeten Einsatz entstanden sind. Bei Fragen bezüglich der Gerätbedienung und Gewähr-

leistung oder bei Kommentare stehen wir Ihnen an der folgenden Adresse zur Verfügung:

Status D. O. O. Metlika

Olaf Winter

Im Großen Feld 58

46459 Hünxe, Germany, EU

Tel.: +49 (0) 2064 - 6701158

Mail: info@status-innovations.com

Weitere Informationen finden Sie auf der Website

<http://innovations.status.si>.

7. SET ENTHÄLT:

Set enthält:

- 1 STATUS Dörrautomat für Obst-, Gemüse- und Kräuter, 14 l (mit 3 Nettopfächer, 2 Zeilen Fach und 1 Krümelschublade),
- 1 Bedienungsanleitung.

