

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

odcinek a	<p>podpis technika</p> <p>pieczęćka serwisu</p> <p>Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części</p>	Data zgłoszenia
odcinek b	<p>podpis technika</p> <p>pieczęćka serwisu</p> <p>Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części</p>	Data zgłoszenia
odcinek c	<p>podpis technika</p> <p>pieczęćka serwisu</p> <p>Opis wykonanych czynności, wykaz wymienionych części</p>	Data zgłoszenia
odcinek d	<p>podpis technika</p> <p>pieczęćka serwisu</p>	Data naprawy

HB

INSTRUKCJA OBSŁUGI



HB
Polska

HB Polska Sp. z o.o.
Solec 29K
05-532 Baniocza
tel.: + 48 22 736 48 00
fax: + 48 22 736 48 10
e-mail: bok@hbpoliska.com.pl

www.hbpoliska.com.pl



SUSZARKA DO GRZYBÓW I OWOCÓW

FD0241

Kitchen
LINE

GRATULUJEMY!

Kupując suszarkę do grzybów i owoców marki HB, wybrali Państwo jedno z najlepszych tego typu urządzeń dostępnych obecnie na rynku. Prawidłowo używana i konserwowana suszarka, zapewni Państwu wiele lat satysfakcjonującego działania.

Przepisy bezpieczeństwa:

Przed rozpoczęciem użytkowania suszarki należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać. Instrukcję obsługi wraz dowodem zakupu należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.

- Należy upewnić się, że napięcie w sieci jest takie samo jak wskazane na urządzeniu.
- W celu uniknięcia pożaru, względnie wstrząsu elektrycznego należy podłączyć urządzenie bezpośrednio do gniazdka elektrycznego całkowicie wsuwając do niego wtyczkę. Nie należy używać kabla przedłużającego.
- W przypadku zdejmowania pokryw suszarki, podnoszenia poszczególnych tacek, wkładania albo wyjmowania suszonych produktów lub czyszczenia urządzenia, zawsze należy wyłączać urządzenie ze źródła prądu.
- W żadnym wypadku NIE WOLNO dotykać wtyczki suszarki wilgotnymi rękami.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe i powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych czy mentalnych, albo pozbawionych doświadczenia i potrzebnej wiedzy, chyba że będą pozostawały one pod nadzorem lub zostaną poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo, względem użytkowania takich urządzeń.
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone, należy zwrócić szczególną uwagę na przewód zasilający. Jeżeli jakakolwiek część jest uszkodzona, NIE WOLNO korzystać z urządzenia.
- NIE WOLNO włączyć urządzenia, gdy w pobliżu znajdują się wybuchowe i/lub łatwopalne opary.
- Nie należy wystawiać urządzenia na działanie promieni słonecznych, gorących powierzchni, wilgoci, ostrej krawędzi i tym podobnych.
- Nie stawiać suszarki w pobliżu nieosłoniętego płomienia, ani w pobliżu urządzeń kuchennych lub grzewczych.
- W celu zapewnienia właściwego działania urządzenia należy upewnić się, czy zostało ono umieszczone na równej, twardej oraz żaroodpornej powierzchni.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu, blatu lub tp., ani dotykać żadnych rozgrzanych powierzchni.
- NIE WOLNO zanurzać urządzenia w wodzie lub jakimkolwiek innym roztworze.
- W ZADNYM WYPADKU nie należy wkładać żadnych przedmiotów do otworów w urządzeniu. Nie zbliżać rąk, twarzy ani innych części ciała do wylotu powietrza przy włączonym urządzeniu. NIE WOLNO przykrywać wlotu i wylotu powietrza przy włączonym urządzeniu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy upewnić się czy wszystkie zabezpieczenia zostały z niego usunięte (folia itp.).
- Do środka suszarki NIE WOLNO wkładać niczego po za produktami nadającymi się do suszenia.
- Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE do użytku domowego. Nie należy używać go w obiektach komercyjnych ani przemysłowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na dworze.
- W przypadku awarii lub uszkodzenia urządzenia albo któregokolwiek z jego elementów, urządzenie należy dostarczyć Sprzedawcy albo Autoryzowanemu Punkowi Serwisowemu w celu przeprowadzeniu naprawy albo wymiany.

KARTA GWARANCYJNA

MODEL PRODUKTU

NR SERWISYJNY

DATA SPRZEDAŻY

Na produkt udziela się gwarancji na okres 24 miesięcy, która obejmuje wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnego usunięcia ewentualnej niesprawności urządzenia, pod warunkiem wykorzystywania go zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami Instrukcji Obsługi oraz przedstawienia prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej wraz oryginalnym dowodem zakupu.

Naprawa gwarancyjna urządzenia zostanie wykonana w możliwie najkrótszym terminie, nie przekraczającym 14 dni roboczych od daty zgłoszenia usterki. Termin ten może w wyjątkowych przypadkach ulec wydłużeniu do 21 dni roboczych, jeżeli naprawa będzie wymagać sprowadzenia części zamiennych z zagranicy.

Zakres niniejszej Gwarancji nie obejmuje żadnych uszkodzeń mechanicznych.

- Gwarancja niniejsza nie znajduje zastosowania w sytuacji, jeżeli:
- urządzenie lub dowód jego zakupu będą niezgodne ze sobą lub niemożliwe będzie odczytanie znajdujących się na nich danych,
 - numer seryjny urządzenia będzie zniszczony lub nieczytelny,
 - stwierdzona zostanie ingerencja nieupoważnionych osób lub nieautoryzowanych zakładów serwisowych,
 - uszkodzenie powstanie z przyczyn natury zewnętrznej tj.: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne itp.

Gwarant może uchylić się od dotrzymania terminu wykonania naprawy gwarancyjnej, jeżeli zaistnieją okoliczności jego przedsiębiorstwa, spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami, w szczególności takimi jak: niepokojące społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp.

Podstawę do rozstrzygnięcia ewentualnych sporów powstających w trakcie realizacji uprawnień wynikających z niniejszej Gwarancji, stanowić będą przepisy prawa obowiązujące na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

W przypadku produktu zakupionego przez przedsiębiorcę na fakturę VAT, okres gwarancji zostaje skrócony do 12 miesięcy

Lista punktów serwisowych znajduje się na stronie www.hbpoliska.com.pl



HB Polska Sp. z o.o.
 Sollec 29K
 05-532 Baranochy
 tel.: + 48 22 736 48 00
 fax.: + 48 22 736 48 10
 e-mail: serwis@hbpoliska.com.pl

pieczętka sklepu

pieczętka sklepu

pieczętka sklepu

pieczętka sklepu

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego urządzenia i zapraszamy do zapoznania się z pozostałą ofertą naszej firmy na stronie internetowej www.hbpoliska.com.pl.

Dane techniczne:

- Moc 240 W
- Przeznaczona do szybkiego suszenia grzybów, owoców, mięsa i ziół.
- Płynna regulacja temperatury suszenia w zakresie 35–70 °C
- Termostat
- 5 przezroczystych tacek na produkty o wysokości 4,5 cm i średnicy 33 cm
- Możliwość obserwacji procesu suszenia
- Dowlona liczba używanych w danym momencie tacek do suszenia — od 1 do 5
- Automatyczne zabezpieczenie przed przegraniem
- Wygodna w myciu — zdejmowane wszystkie elementy, możliwość mycia w zmywarce
- Napięcie: 220–240 V ~, 50 Hz
- Waga produktu: 3,0 kg

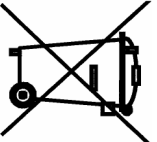
Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej urządzenia.

Produkt spełnia wymagania następujących Dyrektyw Europejskich: 2002/95/EC, 2004/108/EC, 2006/95/EC.



Ochrona środowiska:

To urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. Nr 180/2005, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

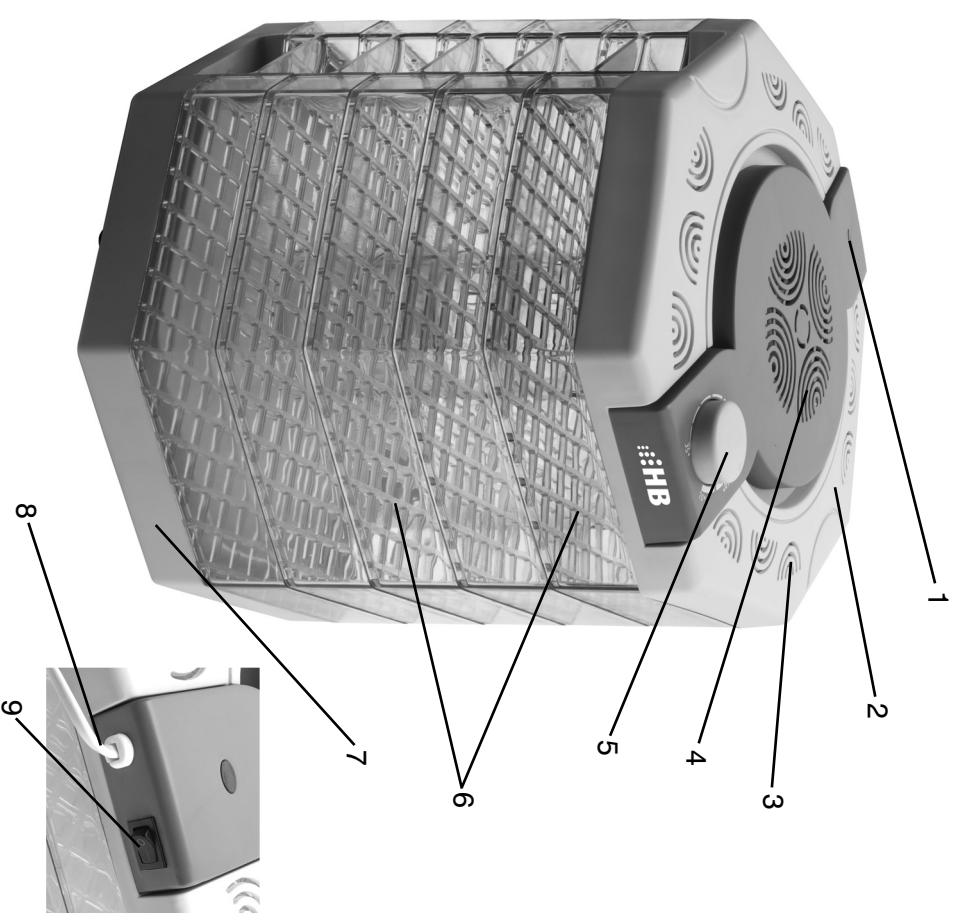


Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący punkty zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji: wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Opis produktu:



1. Świetlna kontrolka zasilania
2. Pokrywa suszarki z elementem grzejnym
3. Otwory wlotowe powietrza
4. Otwory wlotowe powietrza
5. Regulator temperatury suszenia
6. Tacki do suszenia produktów
7. Podstawa suszarki
8. Przewód zasilający
9. Włącznik/wyłącznik suszarki

Zasady działania urządzenia:

- Suszarka zbudowana jest z 5 piętr walnych tacek do suszenia, podstawy oraz pokrywy z wbudowanym elementem grzejnym, wentylatorem i termostatem (regulatorem temperatury suszenia). Urządzenie posiada system zabezpieczający przed przegrzaniem.
- Wbudowany wentylator powoduje, że ogrzane powietrze cyrkuluje wewnątrz suszarki od pokrywy, przez kolejne tacki do podstawy, usuwając wilgoć znajdującą się w suszonych produktach.
- Temperatura suszenia może być kontrolowana w zakresie od 35 do 70°C za pomocą umieszczonego na pokrywie regulatora temperatury suszenia (termostatu).
- W zależności od wilgotności produktów, które mają być suszone oraz wilgotności powietrza, czas suszenia będzie się zmieniał. Suszarki należy używać w dobre wentylowanych (bez kurzu), ciepłych i suchych pomieszczeniach.
- Owoce i warzywa suszone w suszarce, ze względu na brak środków konserwujących i sztucznych barwników, będą różniły się od tych kupowanych w sklepach.

Użytkowanie urządzenia:

1. Usunąć z urządzenia wszystkie zabezpieczenia (folia itp.).
2. Przed pierwszym użyciem urządzenia tacki do suszenia i podstawę suszarki należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego. Pokrywy suszarki NIE WOLNO myć ani zanurzać w wodzie. Następnie należy włączyć urządzenie na 30 min. nie wkładając do niego żadnych produktów. Po 30 min. umyć i wysuszyć ponownie tacki i podstawę.
3. Ustawić podstawę suszarki na równej, twardej i zaroodpornej powierzchni
4. Umieścić produkty przeznaczone do suszenia w tackach, rozpoczynając wkładanie od najmniej z nich. Należy zwrócić uwagę, aby nie umieścić zbyt dużej ilości produktów w poszczegól­nych tackach, gdyż uniemożliwi to ciepłemu powietrzu swobodny przepływ pomiędzy produktami. Ilość używanych w danym momencie taczek może być dowolna — od 1 do 5.
5. Umieścić pokrywę na górze załadowanych taczek, zwracając uwagę aby wszystkie tacki i pokrywa były dobrze do siebie dopasowane i za pomocą regulatora (termostatu) ustawić odpowiednią temperaturę suszenia.
6. Wysokość zalecanej temperatury suszenia jest zależna od grubości produktów — dla produktów cienkich zalecana jest niska temperatura, zaś dla produktów grubszych wyższa. Temperatura suszenia może być również zmieniana w trakcie procesu suszenia.
7. Włączyć przewód zasilający do gniazda i ustawić włącznik/wyłącznik urządzenia w pozycji I. Rozpoczęcie procesu suszenia zostanie zasygnalizowane zapaleniem się świetlnej kontrolki zasilania na pokrywie suszarki.
8. Zalecany czas suszenia poszczególnych produktów opisany jest w tabeli poniżej.
9. Po zakończeniu procesu suszenia należy ustawić włącznik/wyłącznik urządzenia w pozycji 0, włączyć przewód zasilający z gniazda i pozostawić wysuszone produkty do całkowitego wystygnięcia.
10. Wysuszone produkty należy przechowywać w lodówce w plastikowych torebkach lub pojemnikach na żywność. Patrz rozdział „Przechowywanie wysuszonych produktów”.

Uwaga: Pokrywa suszarki z włączonym elementem grzejnym musi zawsze znajdować się na tac­kach do suszenia.

Uwaga: Suszarka NIE MOŻE być używana bez przez przewy przez czas dłuższy niż 40 h. Po 40 h pracy należy suszarkę wyłączyć znajdującym się na jej tyłe włącznikiem, odłączyć kabel zasilający z gniazda i pozostawić przez co najmniej 2 h.

Ponowne nawadnianie wysuszonych produktów:

Istnieje kilka sposobów nawadniania wysuszonej żywności. Wysuszone produkty można umieścić w filtrowanej wodzie, owocowym lub warzywnym soku lub barszczu. Na jeden kubek wysuszonych produktów potrzebny będzie jeden kubek płynu.

1. Warzywa i owoce można umieścić w pojemniku na żywność, zalać zimną wodą i pozostawić w lodówce na 2–6 godzin. Pozostawienie w temperaturze pokojowej może spowodować rozwój bakterii.
2. Warzywa i owoce można również nawadniać poprzez umieszczenie na 5–10 min. w wrzącej wodzie.
3. Suszone mięso można nawodnić gotując na nim zupę.
4. Gotowanie na parze — dzięki temu sposobowi nawadniania produkty w największym stopniu zachowują swoje właściwości odżywcze. Umieścić produkty w parowarze lub wkładce do garnka do gotowania na parze i pozostawić na 5–35 min. w zależności od rozmiaru nawadnianej żywności.
5. Kuchenka mikrofalowa — umieścić suche produkty w pojemniku na żywność odpornym na używanie w kuchenke mikrofalowej i zalać płynem, o którym mowa w pkt. 1. 200 ml płynu powinno przypadać na 100 g. żywności. Umieścić pojemnik z żywnością w kuchenke i włączyć na najwyższą moc na 2 min. Powtarzać ten proces aż do momentu osiągnięcia satysfakcjonującego efektu.

Czyszczenie urządzenia:

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia tacki do suszenia i podstawę suszarki należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego. Pokrywy suszarki NIE WOLNO myć ani zanurzać w wodzie. Następnie należy włączyć urządzenie na 30 min. nie wkładając do niego żadnych produktów. Po 30 min. umyć i wysuszyć ponownie tacki i podstawę.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia suszarki, należy upewnić się czy przewód zasilający został odłączony od gniazda elektrycznego i czy wszystkie elementy suszarki całkowicie wystygły.
3. Po zakończeniu użytkowania suszarki zaleca się natychmiastowe splukanie wszystkich tac­ek i podstawy wodą — po za pokrywą z wentylatorem. Ułatwi to późniejszy proces mycia oraz zapobiegnie pojawieniu się kolorowych śladów na plastikowych częściach suszarki, mogących powstać po owocach i warzywach o intensywnych barwach.
4. Do mycia należy używać wyłącznie miękkich, nie rysujących gąbek. NIE WOLNO używać metalowych czyszczków.
5. Pokrywę suszarki należy przetrzeć wilgotną ściereczką.
6. Wszystkie tacki do suszenia i podstawę suszarki należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego.
7. W celu całkowitego pozbycia się pozostałości po owocach lub warzywach do mycia należy używać szcetki do czyszczenia naczyń.
8. Jeżeli nie udało się uniknąć kolorowych plam, plastikowe części należy zamoczyć w 10% roztworze soku cytrynowego i wody, a następnie wyczyścić nie zręczym środkiem myjącym.
9. Tacki do suszenia i podstawę suszarki można myć również w zmywarce do naczyń.
10. Po umyciu wszystkie elementy suszarki należy dokładnie wysuszyć.

Przechowywanie urządzenia:

Suszarkę należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu, zaleca się jego dokładne oczyszczenie i ponowne zapakowanie w oryginalne opakowanie lub inne opakowanie chroniące przed kurzem.

SUSZENIE ZIOŁ:

1. Splukać świeże zioła pod bieżącą wodą i strzepnąć z nich wodę, która pozostała na listkach. Usunąć uschnięte i pożółkłe liście.
2. Suszyć zioła przez 2-6 godzin lub do momentu całkowitego pozbycia się wilgoci.

SUSZENIE PIECZYWA:

1. Pokroić chleb w małe kawałki lub kostki (bez skórki).
2. Suszyć przez 0,5-2 godziny lub do momentu całkowitego pozbycia się wilgoci.

SUSZENIE ORZECHÓW:

1. Obrać orzechy ze skorupki i umyć w gorącej wodzie.
2. W przypadku suszenia orzechów o bardzo małej średnicy, przed włożeniem ich do tacek, tacki należy wyłożyć gazą.
3. Suszyć przez 18-26 godzin lub do momentu całkowitego pozbycia się wilgoci. Po wysuszeniu pozostawić do całkowitego wystygnięcia.
4. W związku z faktem, że orzechy posiadają dużą zawartość oleju, który może zjełczeć, w celu zachowania świeżości orzechów, należy je zamrozić. Przed spożyciem należy orzechy rozmrozić.

W celu osiągnięcia najlepszego efektu suszenia i zachowania najwyższej jakości produktów, podczas procesu suszenia jak również po jego zakończeniu zaleca się dokonywanie poniższych czynności:

- wstępne przygotowanie produktów do suszenia, zgodnie z umieszczonymi powyżej zaleceniami,
- sprawdzenie poziomu wysuszenia produktów co 1 godz.;
- obrócenie lub zamiana kolejności tacek w przypadku nierównomiernego wysuszenia poszczególnych produktów,
- właściwe przechowywanie wysuszonych produktów.

Przechowywanie wysuszonych produktów:

- Wysuszone żywność może zostać zapakowana dopiero po jej całkowitym wystygnięciu.
- Produkty można przechowywać dłużej, jeżeli znajdują się w chłodnym, suchym i ciemnym pomieszczeniu.
- Z pojemnika (plastikowej torebki), w którym przechowywane mają być wysuszone produkty należy usunąć tyle powietrza ile to jest możliwe i zamknąć go szczelnie; zaleca się pakowanie wysuszonych produktów w opakowania próżniowe.
- Optymalną temperaturą przechowywania produktów jest temperatura 15° lub niższa.
- NIE WOLNO przechowywać produktów bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Należy unikać nieszczelnych pojemników.
- Niedługo po wysuszeniu produktów należy skontrolować poziom ich wilgotności. Jeżeli żywność jest nadal wilgotna należy ją poddać ponownemu suszeniu, zapobiegnie to jej zepsuciu się.
- Suszone warzywa, owoce, zioła, orzechy i chleb, o ile będą przechowywane w lodówce lub zamrażarce, będą przydatne do spożycia przez 1 rok.
- Suszone mięso, drób, dziczyzna i ryby mogą być przechowywane 3 mis. w lodówce lub 1 rok w zamrażarce.

SUSZENIE OWOCÓW:**Wstępne przygotowywanie do suszenia:**

Wstępne przygotowywanie owoców do procesu suszenia pozwala na zachowanie ich naturalnego koloru, smaku i aromatu.

Poniżej opisane zostały wskazówki jak należy właściwie przygotować owoce do procesu suszenia.

NAZWA PRODUKTU	SPOSÓB WSTĘPNEGO PRZYGOTOWANIA	EFEKT WYSUSZENIA	CZAS SUSZENIA
Jabłka	Obrać ze skórki, usunąć ogryzek i pokroić w krążki lub plasterki	Giętkie	5-6
Morele	Pokroić na połówki lub plasterki i usunąć pestkę	Giętkie	12-38
Banany	Obrać ze skórki i pokroić w 3-4 cm plasterki	Kruche	8-38
Wiśnie	Wydrylować lub wysuszyć do połowy i wydrylować	Pomarszczone	8-34
Żurawina	Pozostawić w całości	Giętkie	6-26
Daktyle	Usunąć pestkę i pokroić w plasterki	Pomarszczone	6-26
Figi	Pokroić w plasterki	Pomarszczone	6-26
Winogrona	Pozostawić w całości	Giętkie	8-38
Nektarynki	Pokroić na połówki i suszyć skórą do góry; wysuszyć do połowy i usunąć pestki	Giętkie	8-26
Skórka z pomarańczy	Obierając pomarańcze należy postarać się aby paski skórki były dosyć długie	Krucha	8-16
Brzoskwinie	Obrać ze skórki, usunąć pestkę i pokroić plasterki	Giętkie	10-34
Gruszki	Obrać ze skórki, usunąć ogryzek i pokroić w krążki lub plasterki	Giętkie	8-30
Truskawki	Pokroić w 1,5 cm plasterki; mniejsze owoce pozostawić w całości	Suche	8-26

Kiedy owoce zostały przygotowane zgodnie z powyższą tabelą, należy:

1. Wziąć 1/4 kubka soku owocowego — zaleca się używanie naturalnych soków — pasującego do owoców, które mają być suszone, np. do jabłek należy użyć soku jabłkowego.
2. Dodać do soku 2 kubki wody i w tak przygotowanym roztworze zanurzyć na 2 minuty owoce, które mają być suszone.

Uwaga: Sposób wstępnego przygotowania owoców i zalecany czas ich suszenia są jedynie wskazówką. Użytkownik powinien dopasować konkretny sposób przygotowania i suszenia do swoich osobistych upodobań.

SUSZENIE WARZYW:**Wstępne przygotowywanie do suszenia:**

Przed rozpoczęciem procesu suszenia, niektóre warzywa tj. fasola, kalafior, brokuły czy ziemniaki powinny zostać poddane blanszowaniu. Pozwoli to na zachowanie przez warzywa ich naturalnego koloru.

Przez blanszowanie rozumie się poddanie produktów krótkiej obróbce cieplnej. Może być to gotowanie na parze, gotowanie we wrzącej wodzie lub obróbka na gorącym oleju.

NAZWA PRODUKTU	SPOSÓB WSTĘPNEGO PRZYGOTOWANIA	EFEKT WYSUSZENIA	CZAS SUSZENIA
Karczochy	Pokroić w 1 cm paski i gotować 10 min	Giętkie	6-14
Szparagi	Pokroić w kawałki o dł. 2,5 cm	Giętkie	6-14
Fasola	Wyluskać ze skóry i gotować na parze przez 10 min.	Giętka	8-26
Buraki	Gotować w całości przez 8-10 min., następnie ostudzić. Odciąć pozostałość po todydze oraz korzeń i pokroić w plastry	Giętkie	8-26
Brukselka	Poodcinać brukselki od todygi i pokroić na półówki	Krucha	8-30
Brokuły	Przytając końcówki i pokroić na kawałki. Gotować na parze aż zmięknie (3-5 min.)	Giętkie	6-20
Kapusta	Pokroić liście w paski o szer. 6-8 mm, a głąb o szer. 1-1,5 cm	Sucha, pomarszczona	6-14
Marchew	Gotować na parze aż zmięknie, pokroić w plastry lub poszatkować	Sucha	6-12
Kalafior	Przytając końcówki i pokroić na kawałki. Gotować na parze aż zmięknie	Pomarszczony	6-16
Seler	Pokroić warzywo w paski o szer. 6-8 mm	Giętki	6-14
Szcypior	Posiekać	Suchy	6-10
Ogórek	Obrać ze skórki i pokroić na 1-2 cm plastry	Pomarszczony	6-18
Bakłażan	Pokroić w plastry o gr. 10-15 mm	Giętki	6-18
Czosnek	Obrać ze skórki i pokroić w plasterki	Giętki	6-16
Papryka	Pokroić w paski lub krążki o gr. 8-10 mm.	Giętka	4-14
Papryczki Chili	Suszyć w całości	Suche	8-14
Grzyby	Pokroić, posiekać lub pozostawić w całości	Suche	6-14
Cebula	Pokroić drobno lub posiekać	Sucha	8-14
Groch	Blanszować na parze 3-5 min.	Giętki	8-14
Ziemniaki	Pokroić w plastry lub w kostki. Blanszować na parze 8-10 min.	Giętki	6-8
Rabarbar	Obrać ze skóry i pokroić w kawałki o dł. 1 cm	Suchy	8-38
Szpinak	Blanszować na parze aż zacznie wyglądać jak zwiędły	Suchy	6-16
Pomidory	Obrać ze skóry i pokroić na półówki lub mniejsze kawałki	Pomarszczone	8-24
Cukinia	Pokroić w krążki o gr. 6-8 mm	Giętka	6-18

Zalecane jest również umieszczenie takich warzyw jak fasola, szparagi itp. na ok. 2 min. w soku z cytryny. Doda to tym warzywom odrobinę cytrynowego posmaku.

Uwaga: Sposób wstępnego przygotowania warzyw i zalecany czas ich suszenia są jedynie wskazówką. Użytkownik powinien dopasować konkretny sposób przygotowania i suszenia do swoich osobistych upodobań.

Zalecany czas suszenia dla każdego z produktów pokazany w tabelach powyżej będzie się zmieniał w zależności od poniższych czynników:

- grubości plasterków, kawałków i pasków,
- ilości tacek wypełnionych produktami,
- ilości suszonej żywności,
- wilgotności otoczenia, w którym trwa proces suszenia,
- osobistych preferencji co do stopnia wysuszenia.

SUSZENIE MIĘSA, DROBIU, DZICZYNY I RYB:**Wstępne przygotowywanie do suszenia:**

Wstępne przygotowywanie do suszenia mięsa, drobiu, dziczyzny oraz ryb jest konieczne i potrzebne do zachowania zdrowia. W celu osiągnięcia najlepszych efektów suszenia należy używać wyłącznie chudych produktów.

Mięso, drób i dziczyzna:

W celu zachowania naturalnego smaku i aromatu mięsa, jak również jego zmiękczenia, zaleca się zamarynowanie mięsa przed rozpoczęciem procesu suszenia. Marynata powinna zawierać sól, co pomoże w pozbyciu się wody oraz w zakonserwowaniu suszonego mięsa.

Marynata:

- 1/2 kubka sosu sojowego
- 1 zmiadzony żąbek czosnku
- 2 łyżki stołowe brązowego cukru
- 2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego
- 1/2 kubka sosu Worcestershire
- 1 i 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Wszystkie składniki marynaty należy dokładnie wymieszać a następnie pozostawić w niej mięso przez ok. 2-3 godziny.

Mięso, drób i dziczyznę przed rozpoczęciem procesu suszenia należy poddać obróbce cieplnej. Najlepszą metodą jest gotowanie na parze lub pieczenie.

Mięso, drób i dziczyznę należy suszyć przez 2-8 godzin lub do momentu całkowitego pozbycia się wilgoci.

Przygotowane w sposób opisany powyżej produkty, przed włożeniem do suszarki należy pokroić w ok. 1,5 cm kostki.

Ryby:

Również ryby przed rozpoczęciem procesu suszenia należy poddać obróbce cieplnej. Najlepszą metodą jest gotowanie na parze lub pieczenie.

Ryby należy suszyć przez 2-8 godzin lub do momentu całkowitego pozbycia się wilgoci.