

nature  
7

RECIPES  
INSIDE

UVNITŘ RECEPTY • RECEPTEK  
AZ ÚTMUTATÓBAN • REZEPTE  
ENTHALTEN • PRZEPISY W ŚRODKU  
• VO VNÚTRI RECEPTY



## FD500W (569540)

Sušička na potraviny

Lebensmitteltrockner

Food Dehydrator

Szárító és aszaló gép

Suszarka spożywcza

Sušička potravín

**CZ** Původní návod k použití

**DE** Übersetzung der ursprünglichen  
Bedienungsanleitung

**GB** Translation of original user's manual

**HU** Az eredeti használati utasítás fordítása

**PL** Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

**SK** Preklad pôvodného návodu na použitie



## Úvod

Vážený zákazníku,

děkujeme za důvěru, kterou jste projevili značce Nature7® zakoupením tohoto výrobku.

Výrobek byl podroben testům spolehlivosti, bezpečnosti a kvality předepsaných normami a předpisy Evropské unie.

S jakýmkoli dotazy se obraťte na:



**info@madalbal.cz**  
**tel: +420 577 599 777**  
**www.nature7.cz**

**Výrobce:** Madal Bal a. s., Průmyslová zóna  
 Příluky 244, CZ-76001 Zlín, Česká republika.

**Datum vydání:** 1/3/2016

## I. Charakteristika

Sušička potravin dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540) je určena k domácímu sušení bylinek, ovoce, hub, zeleniny, starého pečiva a chleba, masa a k přípravě sušených pochoutek z ovocného pyré či jogurtu apod. Vzhledem k velikému vnitřnímu prostoru se sítý ve vodorovné poloze a přesnému nastavením teploty ji lze použít i pro domácí výrobu jogurtu přímo ve skleničkách. Sušičkou lze velmi šetrně s jemnou kontrolou teploty připravit např. sušené meruňky bez použití chemických antioxidantů (např. siřičitanu sodného) se zachováním většího množství vitamínů a použít je pro přípravu domácího mšiči.

Sušička je velmi užitečná pro nasušení si sezónních surovin do zásoby např. hub, které se na podzim při chladnějším počasí a vyšší vlhkosti vzduchu obtížně a déle suší.

Dále je součástí sušičky jedno plastové síto s malými otvory na sušení např. zrnin a jeden plastový sušicí táč na přípravu sušených pochoutek, např. placek z ovocného pyré, ze kterých se připraví zavitky.

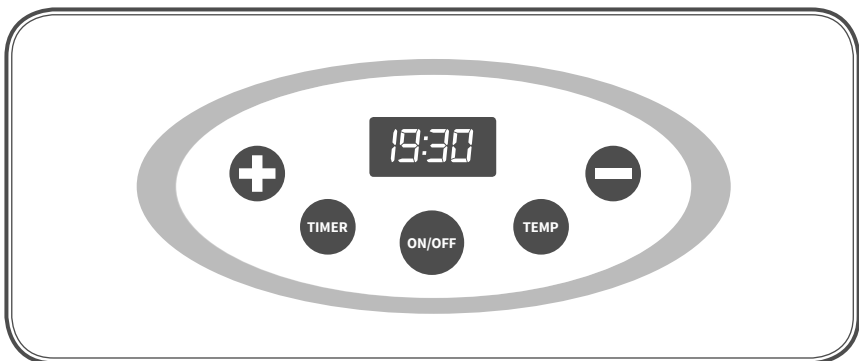
➔ Sušička je vybavena 6 sušicími nerezovými sítý s velkými otvory, na které je možné naskládat přibližně 0,5 kg surovin (celkem 3 kg) a je tak možné jednorázově usušit větší množství surovin (**obr. A**).

➔ Tlačítka lze nastavit teplotu a dobu sušení s hodnotou zobrazenou na displeji. Na displeji je rovněž průběžně zobrazována zbývající doba sušení (**obr. B**).

➔ Sušička je vybavena velkým ventilátorem na zadní stěně a teplý proudící vzduch se tak rovnoměrně dostává ke všem sítým a díky tomu není zapotřebí síta prohazovat jako v případě sušiček s komínovým prouděním vzduchu zespoda nahoru.



A



B

## II. Technické údaje

Příkon	420-500 W
Napájecí napětí	220-240 V~50 Hz
Rozsah teploty	35–70°C
Nastavitelná doba sušení	0:30-19:30 h
Počet nerezových sítí	6
Celková sušicí plocha	0,57 m <sup>2</sup> 6 × (29,5 × 32,4 cm)
Rozměry sušičky (V × Š × H)	31 × 34,5 × 45 cm
Hmotnost se sítí	5,5 kg
Krytí	IPX0
Třída izolace	I
Délka přívodního kabelu	115 cm

## III. Příprava sušičky k použití

- Před použitím sušičky sušicí prostor a síta důkladně vymyjte pomocí mycího prostředku na nádobí při odpojeném přívodu el. proudu.
- **Pro provoz sušičku umístěte na stabilní rovnou plochu v otevřeném prostoru, přičemž nesmí být omezen dostatečný přísun vzduchu do ventilátoru na zadní straně sušičky. Zadní strana sušičky nesmí být nasunutá na stěně, ale je nutné dodržet vzdálenost alespoň 5 cm. Rovněž nesmí být nijak omezený výstup vzduchu na horní straně sušičky, např. překrytím výstupu vzduchu dečkou či příliš nízkým stropem.**  
**Sušička nesmí být provozována v uzavřeném těsném prostoru, např. ve skříni, ale v místnosti.**
- Sušička je určena pouze k sušení potravin a nikoli např. mokrého prádla či předmětů ošetřených hořlavým chemickým nátěrem apod.!

## IV. Příprava surovin k sušení

**1**

**Suroviny před sušením důkladně omyjte, případně zbavte slupky a nakrájete na plátky silné 5-8 mm. Doporučený způsob přípravy surovin je uveden v tabulkách 1-3.**

- U některých druhů ovoce lze sušit přímo půlky, např. vypeckované meruňky či švestky, půlky menších hrušek nebo dokonce celé plody jako v případě bobulí, např. menší bobule bezsemenného hroznového vína pro domácí výrobu hrozinek.



### UPOZORNĚNÍ

**Natě bylin a květy před sušením nekrájejte na menší kousky, ale natě se suší v celku.**

Usušené natě bylin se rukou nadrtí až před použitím (květy drtit netřeba). To je z důvodu, aby se minimalizovaly ztráty éterických olejů v bylině, které jsou velmi citlivé na teplotu a jsou velice těkavé.

**2**

**Nakrájené kusy suroviny rovnoměrně v jedné vrstvě naskládejte na síta, viz. obr. A.**

**Natě bylin či květy rovnoměrně rozprostřete do jedné vrstvy na síta.**

**3**

**Do drážek sušičky seshora zasuňte dvířka a sušicí prostor sušičky zcela uzavřete.**

**4**

**Sušičku zapněte a nastavte dle níže uvedeného postupu.**

Tabulka 1: **Orientační přehled přípravy a sušení ovoce**

Druh ovoce	Příprava	Vysušený stav	Hmotnost po vysušení (% původní hmotnosti)
Jablka	5 mm plátky nebo 15 mm silné klíny	Pružné, kožené	10-15 %
Meruňky	Půlené vypeckované	Ohebné	20 %
Banány	Oloupané, kolečka či podélné plátky	Tvrdé	20 -25 %
Třešně	Celé vypeckované	Pružné	25-30 %
Bezsemenné bobule hroznového vína	Celé nebo půlené dle velikosti	Ohebné svraštělé, jako hrozinky	20%
Hrušky	Menší hrušky půlené nebo 5 mm plátky	Ohebné, kožené	20 -25 %
Ananas	Oloupaný, 5 mm plátky	Pružný	25-30 %
Švestky	Půlené vypeckované	Ohebné, svraštělé	20 %
Jahody	Menší celé, jinak půlené nebo plátky	Ohebné	20 %
Fíky	Oloupané, celé	Hutné, ohebné, svraštělé	25%
Bio citrusy	Neloupané, 5 mm plátky	Ohebné, kůra tvrdá	20 %
Kůra z bio citrusů	Oloupat kůru	Tvrdá	10-15 %

Tabulka 2: **Orientační přehled přípravy a sušení zeleniny**

Druh zeleniny	Příprava	Vysušený stav	Hmotnost po vysušení (% původní hmotnosti)
Mrkev	Oloupaná, 5 mm kolečka či podélné plátky	Pružné, kožené	10-15 %
Celer	Oloupaný, 5 mm kolečka nebo kostičky	Ohebné	15 %
Okurky	Neloupané, kolečka 1 cm	Tvrdé	15 %
Zelené fazole	Celé blanšírované	Tvrdé	15 %
Hrášek	Vyloupaný z lusků, případně blanšírovaný	Tvrký	25 %
Papriky	Proužky 8 mm silné nebo podélné řezy	Ohebné proužky	20 %
Rajčata	Oloupaná nebo neloupaná, kolečka 5 mm silná, nebo vydlabat vodnatý vnitřek a sušit hutnou část se slupkou	Tvrdá ohebná kolečka, případně hutné kožnaté oplodí	10-15%

Tabulka 3: **Orientační přehled přípravy a sušení ostatních surovin**

Surovina	Příprava	Vysušený stav
Houby	Nakrájet na tenké plátky	Kožené
Byliny	Celé natě	Drolivé, šustivé
Pečivo a chléb	Plátky 1 cm silné	Tvrdé, lámavé

## V. Obecné doporučené zásady sušení

➔ Různé suroviny se suší různě dlouho v závislosti na obsahu vody a také na množství suroviny v sušičce.

➔ Obecně platí, že pro **první fázi** sušení surovin obsahujících větší množství vody (ovoce, zelenina, houby) – to je fáze, kdy dojde k vysušení povrchové vrstvy suroviny – aplikujte teplotu sušení vyšší a sice mezi 60 a 70° C. Při této teplotě dochází k rychlému odpařování vody z povrchu suroviny, čímž ale dochází k ochlazení sušeného povrchu, takže nedojde k znehodnocení vitamínů a bioaktivních složek v důsledku vyšší teploty.

➔ Jakmile dojde k zaschnutí povrchové vrstvy, sušení přejde do **druhé fáze**, kdy dochází k pozvolnému pronikání vlhkosti z vnitřních vrstev suroviny na povrch a vyšší teplota by mohla vést ke znehodnocení některých složek, protože již by došlo k přehřívání povrchu suroviny. Pro druhou fázi sušení proto teplotu snižte na 40 až 45 °C a sušte tak dlouho, dokud nebude surovina zcela vysušena.

Tato fáze je pomalejší a urychlení procesu sušení vyšší teplotou již není žádoucí a záleží také na vlhkosti do sušičky nasávaného okolního vzduchu. Pokud okolní vzduch bude příliš vlhký, vlhkost nad 70%, suroviny nebudou dobře vysušeny a mohou podléhat zkáze.

➔ V případě sušení hub pro druhou fázi sušení může být teplota sušení v rozmezí 60-70 °C.

## ⚠ UPOZORNĚNÍ

- Pokud budete chtít sušit citrusové plody se slupkou pro konzumaci, např. kolečka nakrájeného pomeranče či citrónu do čaje, k tomuto účelu používejte citrusy v bio kvalitě, protože kůra citrusů je chemicky ošetřena.
- **Pro sušení aromatických bylinek, jako např. bazalky, tymiánu, květů heřmánku apod. použijte od začátku sušení teplotu mezi 35-40°C, protože obsahují éterické oleje, které jsou velice těkavé a pro zachování co největšího množství v bylině musí být sušeny v tomto rozsahu teploty.**
- **Doba sušení na plátky nakrájeného ovoce, zeleniny či bylinek je za výše uvedených podmínek sušení standardně v rozmezí 7-12 h.**
- **V případě sušení na plátky nakrájených hub při teplotě 60-70 °C se doba sušení pohybuje v rozmezí 4-6 h.**
- **Při sušení půlek většího ovoce, např. malých hrušek může být doba sušení 14-16 h.**

## VI. Uvedení sušičky do chodu

- Před připojením sušičky ke zdroji el. proudu zkontrolujte, zda přívodní kabel není poškozen a při používání sušičky jej chraňte před poškozením. Sušičku s poškozeným přívodním kabelem nepoužívejte a zajistěte jeho výměnu v autorizovaném servisu prostřednictvím prodejce či se můžete obrátit přímo na

autorizovaný servis (viz kontakty v úvodu návodu), protože je nutný zásah do elektrické části přístroje, což může provádět jen osoba s příslušnou kvalifikací.

- Před připojením sušičky ke zdroji el. proudu zkontrolujte, zda napětí v zásuvce odpovídá rozsahu 220-240 V~50 Hz. Sušičku je možné používat v tomto rozsahu napětí. Sušička musí být připojena do zásuvky s ochranným kontaktem (kolíkem).

- 1) **Sušičku zapněte stisknutím tlačítka „ON/OFF“.**
  - 2) **Pro nastavení teploty stiskněte nejprve tlačítko „TEMP“ a pak tlačítkem „+“ nebo „-“ nastavte požadovanou teplotu, přičemž na displeji je zobrazena nastavená teplota. Teplotu lze měnit po 5°C v rozsahu 35-70°C.**
  - 3) **Pro nastavení doby sušení stiskněte nejprve tlačítko „TIMER“ a pak tlačítkem „+“ nebo „-“ nastavte požadovaný čas sušení, přičemž na displeji je zobrazena doba sušení. Doba sušení lze nastavit po 30 minutách v rozsahu 0:30- 19:30.**
- Doba sušení případně rozdělte na dvě fáze, kdy nejprve nastavte dobu sušení pro vyšší teplotu, a pak dobu sušení pro nižší teplotu, viz. výše.

➔ Zbývající doba sušení je průběžně zobrazována na displeji s odpočtem po minutách.

## VII. Doplnující bezpečnostní pokyny

Norma EN 60335-2-9 vyžaduje, aby v návodu pro sušičku bylo uvedeno následující sdělení:

*„Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo pokud byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí děti provádět, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.“*

*Spotřebiči mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.*

*Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.“*

## VIII. Odkaz na štítek a piktogramy



Před použitím si přečtěte návod k použití.



Odpovídá požadavkům EU.



Přístroj používejte v uzavřených prostorech a chraňte jej před deštěm a vniknutím vody do elektrických částí přístroje.



Nepoužitelný výrobek nevyhazujte do směsného odpadu, ale odevzdejte k ekologické recyklaci.

Sériové číslo

Vyžaduje rok a měsíc výroby a číslo výrobní série

## IX. Likvidace odpadu

- Obalové materiály vyhodte do kontejneru na příslušný tříděný odpad.
- Nepoužitelný výrobek se dle směrnice 2012/19 EU nesmí vyhazovat do směsného odpadu, ale je nezbytné jej odevzdat k ekologické recyklaci na příslušných sběrných místech. Informace o sběrných místech obdržíte na obecním úřadě.



## X. Skladování

Očištěný suchý přístroj skladujte na suchém místě mimo dosah dětí. Chraňte jej před vlhkostí, přímým slunečním zářením, sálavými zdroji tepla a nepříznivými klimatickými jevy.

## XI. Záruční doba a podmínky

Dne 1.1.2014 vstoupil v účinnost zákon č. 89/2012 Sb. ze dne 3. února 2012 a k tomuto datu se ruší zákony 40/1964 Sb.; 513/1991 Sb. a 59/1998 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Odpovědnost za vady na Vámi zakoupený výrobek platí po dobu 2 let od data prodeje. Uplatnění nároku na bezplatnou záruční opravu se řídí zákonem č. 89/2012 Sb. Při splnění níže uvedených obchodních podmínek, které jsou v souladu s tímto zákonem, Vám výrobek bude bezplatně opraven.

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

1. Prodávající je povinen spotřebiteli zboží předvést (pokud to jeho povaha umožňuje) a vystavit doklad o koupi v souladu se zákonem. Všechny údaje v dokladu o koupi musí být vypsány nesmazatelným způsobem v okamžiku prodeje zboží.
2. Již při výběru zboží pečlivě zvažte, jaké funkce a činnosti od výrobku požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším technickým nárokům, není důvodem k jeho reklamaci.
3. Při uplatnění nároku na bezplatnou opravu musí být zboží předáno s řádným dokladem o koupi.
4. Pro přijetí zboží k reklamaci by mělo být pokud možno očištěno a zabaleno tak, aby při přepravě nedošlo k poškození (nejlépe v originálním obalu). V zájmu přesné diagnostiky závady a jejího dokonalého odstranění spolu s výrobkem zašlete i jeho originální příslušenství.
5. Servis nenese odpovědnost za zboží poškozené přepravcem.

6. Servis dále nenese odpovědnost za zaslání příslušenství, které není součástí základního vybavení výrobku. Výjimkou jsou případy, kdy příslušenství nelze odstranit z důvodu vady výrobku.
7. Odpovědnost za vady („záruka“) se vztahuje na skryté a viditelné vady výrobku.
8. Záruční opravu je oprávněn vykonávat výhradně autorizovaný servis značky Nature7.
9. Výrobce odpovídá za to, že výrobek bude mít po celou dobu odpovědnosti za vady vlastnosti a parametry uvedené v technických údajích, při dodržení návodu k použití.
10. Nárok na bezplatnou opravu zaniká, jestliže:
  - a) výrobek nebyl používán a udržován podle návodu k obsluze.
  - b) byl proveden jakýkoliv zásah do konstrukce stroje bez předchozího písemného povolení vydaného firmou Madal Bal a.s. nebo autorizovaným servisem značky Nature7.
  - c) výrobek byl používán v jiných podmínkách nebo k jiným účelům, než ke kterým je určen.
  - d) byla některá část výrobku nahrazena neoriginální součástí.
  - e) k poškození výrobku nebo k nadměrnému opotřebenému došlo vinou nedostatečné údržby.
  - f) výrobek havaroval, byl poškozen vyšší mocí či nedbalostí uživatele.
  - g) škody vzniklé působením vnějších mechanických, teplotních či chemických vlivů.
  - h) vady byly způsobeny nevhodným skladováním, či manipulací s výrobkem.
  - i) výrobek byl používán (pro daný typ výrobku) v agresivním prostředí např. prašném, vlhkém.
  - j) výrobek byl použit nad rámec přípustného zatížení.
  - k) bylo provedeno jakékoliv falšování dokladu o koupi či reklamační zprávy.
11. Odpovědnost za vady se nevztahuje na běžné opotřebenění výrobku nebo na použití výrobku k jiným účelům, než ke kterým je určen.
12. Odpovědnost za vady se nevztahuje na opotřebenění výrobku, které je přirozené

v důsledku jeho běžného používání, např. obroušení brusných kotoučů, nižší kapacita akumulátoru po dlouhodobém používání apod.

13. Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
14. Nelze uplatňovat nárok na bezplatnou opravu vady, na kterou již byla prodávajícím poskytnuta sleva. Pokud si spotřebitel výrobek svépomocí opraví, pak výrobce ani prodávající nenese odpovědnost za případné poškození výrobku či újmu na zdraví v důsledku neodborné opravy či použití neoriginálních náhradních dílů.


### PROHLÁŠENÍ O ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI

Výrobce Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • DIČ: CZ-49433717

prohlašuje, že níže zmíněný výrobek splňuje požadavky nařízení Evropské komise (EU) 10/2011 ve znění pozdějších předpisů a Vyhlášku Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů, které stanovují požadavky na plasty, kovy a materiály určené pro styk s potravinami.

**Sušička potravin dryBuddy  
FD 500 W (Nature7® 569540)**

Ve Zlíně: 11/02/2016

  
Martin Šenkýř  
člen představenstva a.s.

### EU A GS PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • DIČ: CZ-49433717

prohlašuje, že následně označené zařízení na základě své koncepce a konstrukce, stejně jako na trh uvedené provedení, odpovídají příslušným požadavkům Evropské unie. Při námi neodsouhlasených změnách zařízení ztrácí toto prohlášení svou platnost.

**Sušička potravin dryBuddy  
FD 500 W (Nature7® 569540)  
420-500 W**

byla navržena a vyrobena ve shodě s následujícími normami:


EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13; EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:2015; AS/NZS CISPR 14.1:2010; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013; EN 62233:2008; EN 62321:2008

a předpisu:

2014/35 EU, 2014/30 EU, 2011/65 EU, 2009/125 EC (Nařízení Komise (EU) 1275/2008 a 801/2013)




Ve Zlíně: 11/02/2016

  
Martin Šenkýř  
člen představenstva a.s.

### ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS

Pro uplatnění práva na záruční opravu zboží se obraťte na obchodníka, kde jste zboží zakoupili.

Pro pozáruční opravu se můžete také obrátit na náš autorizovaný servis.

 Nejbližší servisní místa naleznete na [www.nature7.cz](http://www.nature7.cz). V případě dotazů Vám poradíme na naší servisní lince +420 222 745 130.

## XII. Recepty

### UPOZORNĚNÍ

V některých receptech je uvedeno použití 2 táců. Se sušičkou je dodáván pouze jeden plastový tác. Druhý tác s podobnými rozměry a hloubkou si lze opatřit v prodejně kuchyňských potřeb.

### Rozmarýnové mandlové sušenky

- 1/2 šálku chia semínek
  - 1 šálek vody
  - 3 šálky mandlí, namočené přes noc
  - 2 polévkové lžíce jemně nasekaného rozmarýnu
  - 1 čajová lžička mořské soli
  - 1/2 čajové lžičky čerstvě rozdrčeného černého pepře
1. Nastavte teplotu sušičky na 50 °C. Na dva tácy sušičky položte pečicí papír.
  2. Smíchejte vodu a chia semínka a nechejte je odstát asi 30 minut.
  3. Mezitím v mixéru rozsekejte mandle tak, aby vznikla jemná směs.
  4. Vytvořte směs z mandlí, semínek a všech zbývajících přísad.
  5. Rozdělte připravenou směs na oba tácy a vytvořte na nich vrstvu silnou asi 0,5 cm.
  6. Vložte tácy do sušičky a nechejte směs sušit 8 hodin. Otočte usušenou směs a nechejte ji sušit další 2 hodiny. Usušenou směs vložte do vzduchotěsné misky.

### Sušenky ze sušených rajčat a oliv

- 1/2 šálku chia semínek
- 1/4 šálku vody
- 2 šálky vlašských ořechů, namočené přes noc, osušené
- 1/2 šálku vypeckovaných oliv
- 1/3 šálku polosušených rajčat

- 1 čajová lžička oregana, hrubě nasekaného
  - 1 čajová lžička mořské soli
  - 1/2 čajové lžičky čerstvě rozdrčeného černého pepře
1. Nastavte teplotu sušičky na 50 °C. Na dva tácy sušičky položte pečicí papír.
  2. Smíchejte vodu a chia semínka a nechejte je odstát asi 30 minut.
  3. Mezitím v mixéru rozsekejte vlašské ořechy tak, aby vznikla jemná směs.
  4. Vytvořte směs z vlašských ořechů, chia semínek a všech zbývajících přísad. Umístěte tuto směs do mixéru a řádně ji promíchejte.
  5. Rozdělte připravenou směs na dva tácy a vytvořte na nich vrstvu silnou asi 0,5 cm.
  6. Vložte tácy do sušičky a nechejte směs sušit 8 hodin. Otočte usušenou směs a nechejte ji sušit další 2 hodiny. Usušenou směs vložte do vzduchotěsné misky.

### Kukuřičné sušenky

- 600 g rozmražené kukuřice
  - 1 malá cibule
  - 1 malá červená paprika
  - 1/2 šálku lněných semínek
  - 2 čajové lžičky mletého římského kmínu
  - 1 čajová lžička chilli koření
  - 1 čajová lžička mořské soli
1. Nastavte teplotu sušičky na 50 °C. Na dva tácy sušičky položte pečicí papír.
  2. V nádobě mixéru smíchejte všechny přísady. Zpracovávejte směs v mixéru, dokud nebudou všechny přísady nasekány a řádně promíchány.
  3. Rozdělte připravenou směs na oba tácy a vytvořte na nich vrstvu silnou asi 0,5 cm.
  4. Vložte tácy do sušičky a nechejte směs sušit 14 hodin. Otočte usušenou směs a nechejte ji sušit další 2 hodiny. Usušenou směs vložte do vzduchotěsné misky.
- DOPORUČENÍ: Chcete-li získat kukuřičné lupínky tradičního trojúhelníkového tvaru, před umístěním

tácu do sušičky vytvořte do směsi mělké zářezy. Jestliže do směsi nevytvoříte zářezy, tak nalámáním vzniknou nepravidelné tvary.

### Cuketové závitky

- 2 velké cukety
  - 2 šálky vody
  - 1 1/2 šálku lněných semínek
  - 1 stroužek česneku
  - 1 čajová lžička sušeného oregana
  - 1 čajová lžička sušeného rozmarýnu
  - 1/2 čajové lžičky mořské soli
1. Nastavte teplotu sušičky na 40 °C. Položte na dva tácy pečicí papír.
  2. Do mixovací nádoby nalijte vodu a přidejte nakrájenou cuketu. Umixujte tuto směs do hladka.
  3. Do nádoby přidejte ostatní ingredience a míchejte, aby došlo ke spojení směsi.
  4. Nalijte směs na připravené tácy s pečicím papírem a vytvořte na tácech vrstvu o tloušťce asi 0,5 cm.
  5. Vložte tácy do sušičky. Nechejte je v sušičce 5–6 hodin. Potom směs otočte a sušte ji další hodinu. Po vyjmutí nařežte na požadované tvary.

### Kokosové závitky

- 2 šálky syrového kokosu
  - kokosové mléko z čerstvého kokosu
  - 1/2 čajové lžičky mořské soli
1. Nastavte teplotu sušičky na 40 °C. Položte na dva tácy pečicí papír.
  2. V mixovací nádobě rozmixujte kokos a postupně přidávejte kokosové mléko, dokud nedosáhnete konzistence umožňující roztírání.
  3. Na každý připravený tác nalijte polovinu směsi a rozetřete ji tak, aby vznikla vrstva s tloušťkou 0,5 cm. Vložte tácy do sušičky a nechejte je v su-

šičce asi 8 hodin. Potom sušenou směs otočte a nechejte ji v sušičce dalších 8 hodin.

4. Závitky musí být ohebné. Naplňte hotové závitky oblíbenými přísadami a připravte závitky, které se nakrájí dle potřeby.

### Kokosový jogurt

- 3 x 400 g kokosového mléka v plechovce
  - 5 polévkových lžic jogurtu s živými kulturami (např. bílý Hollandia jogurt)
  - 2 polévkové lžíce medu
  - 2 polévkové lžíce tapiokové mouky (mouka z kořene manioku), k dostání v obchodech se zdravou výživou
  - Čisté a suché sklenice na jogurt o objemu cca 200 ml
1. Nastavte teplotu sušičky na 40 °C. Uspořádejte tácy sušičky tak, abyste mohli do sušičky naskládat sklenice pro kultivaci jogurtu.
  2. Ve vhodné nádobě zahřejte kokosové mléko na teplotu 70 °C, nesmí se však vařit. Nejste-li si jisti, použijte vhodný teploměr.
  3. Odeberte malé množství teplého kokosového mléka. Do odebraného objemu přidejte tapiokovou mouku a důkladně promíchejte, aby se vytvořila řidší kašovitá směs. Tuto směs pak přidejte do celého objemu teplého kokosového mléka a teplotu za míchání zvyšte na 85°C, a po dosažení této teploty jej odstavte. Nesmí se vařit.
  4. Odstavte kokosové mléko stranou a nechejte jej vychladnout na tělesnou teplotu.
  5. Až bude mít mléko tělesnou teplotu, přidejte do něj 5 polévkových lžic jogurtu a 2 lžíce medu a důkladně promíchejte. Směs nesmí být horká, jinak dojde ke zničení jogurtových kultur a jogurt nevznikne.
  6. Směs nalijte do skleniček a uzavřete víčkem.
  7. Vložte sklenice do sušičky a nechejte je v sušičce 7 až 9 hodin. Jogurt musí mít pevnou strukturu, ale po ochlazení bude tato struktura ještě pevnější.
  8. Uchovávejte v lednici a spotřebujte jej do 1 týdne.

## **Bílý mléčný jogurt**

- 4 šálky chutného a kvalitního mléka
- 4 čajové lžičky jogurtu s živými kulturami (např. bílý Hollandia jogurt)
- Čisté a suché sklenice na jogurt o objemu cca 200 ml

1. Nastavte teplotu sušičky na 40 °C. Uspořádejte tácy sušičky tak, abyste mohli do sušičky naskládat sklenice pro kultivaci jogurtu.
2. Mléko ohřejte ve vhodné nádobě na tělesnou teplotu. Mléko nesmí být horké, jinak dojde ke zničení jogurtových kultur a jogurt nevznikne.
3. Do teplého mléka dejte 4 čajové lžičky jogurtu a důkladně zamíchejte.
4. Směs nalijte do skleniček a uzavřete víčkem. Na dno skleniček lze před nalitím mléka případně dát např. Váš oblíbený džem.
5. Vložte sklenice do sušičky a nechejte je v sušičce 7 až 9 hodin. Jogurt musí mít pevnou strukturu, ale po ochlazení bude tato struktura ještě pevnější.
6. Uchovávejte v lednici a spotřebujte jej do 1 týdne.

## **Ovocné rolky s jahodami**

- 500 g čerstvých rozpůlených odstopkovaných jahod
- 300 g jablečného pyré (např. připraveného rozmixováním čerstvých oloupaných jablek)
- kousek vanilkového lusku
- třtinový cukr pro případné přislazení

1. Nastavte teplotu sušičky na 70 °C.
2. Umístěte všechny přísady do mixovací nádoby. Směs mixujte do té doby, dokud nebude dostatečně hladká. Do směsi je možné přidat třtinový cukr pro přislazení.
3. Nabírejte směs lžící a rovnoměrně rozetřete po tácech.
4. Umístěte tácy do sušičky a nechejte jej v sušičce 6 až 7 hodin nebo dokud nebude hmota poddajná. Usušený plát srolujte do rolky a nakrájejte na kousky o velikosti dle potřeby.



## Einleitung

Sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns für Ihr Vertrauen, dass Sie der Marke Nature7® durch den Kauf dieses Produktes geschenkt haben.

Das Produkt wurde Zuverlässigkeits-, Sicherheits- und Qualitätstests unterzogen, die durch Normen und Vorschriften der Europäischen Union vorgeschrieben werden.

Bei jeglichen Fragen wenden Sie sich bitte an:



**info@madalbal.cz**  
**Tel.: +420 577 599 777**  
**www.nature7.cz**

**Hersteller:** Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, CZ-76001 Zlín, Česká republika.


**Herausgegeben am:** 1/3/2016


## I. Charakteristik

Der Lebensmittelrockner dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540) ist zum hausgemachtem Trocknen von Kräutern, Obst, Pilzen, Gemüse, altem Gebäck und Brot, Fleisch und zur Zubereitung von getrockneten Delikatessen aus Obstpüree oder Joghurt u. ä. bestimmt. Dank dem großzügigen Innenbereich mit Sieben in waagerechter Position und einer genauen Temperatureinstellung kann man ihn zur Herstellung von hausgemachten Joghurts direkt in Gläsern verwenden. Mit dem Lebensmittelrockner kann man durch feine Temperatureinstellung sehr schonend z.B. getrocknete Aprikosen ohne Verwendung chemischer Oxidationsstoffe (z. B. Natriumsulfat) unter Beibehaltung einer größeren Menge an Vitaminen zubereiten und diese zur Vorbereitung vom hausgemachten Müsli verwenden.

Der Lebensmittelrockner ist zum Trocknen von Saisonrohstoffen als Vorrat - z. B. von Pilzen - sehr nützlich, die man im Herbst wegen kaltem Wetter und hoher Luftfeuchtigkeit nur schwierig und lehr lange trocknen kann.

Ferner ist auch ein Kunststoffsieb mit kleinen Öffnungen zum Trocknen von z. B. Körnern und ein Kunststofftablett zur Zubereitung von getrockneten Delikatessen, wie z. B. Plätzchen aus Obstpüree, Bestandteil des Trockners, aus denen geschmackvolle Rollen hergestellt werden können.

➔ Der Trockner ist mit 6 rostfreien Trocknungssieben mit großen Öffnungen ausgestattet, auf die man etwa je 0,5 kg Rohstoffe verlegen kann (insgesamt 3 kg), wodurch einmalig eine größere Menge an Rohstoffen getrocknet werden kann ( **Abb. A**).

➔ Über die Tasten kann die Trocknungstemperatur und -dauer eingestellt werden, der entsprechende Wert wird am Display angezeigt. Auf dem Display erscheint auch durchgehend die restliche Trocknungszeit ( **Abb. B**).

➔ Der Trockner ist mit einem großen Ventilator an der Hinterwand ausgestattet und die strömende Warmluft gelangt dadurch gleichmäßig an alle Siebe - deswegen ist es nicht notwendig,

die Siebe zu tauschen, wie bei Trocknern mit Kaminluftströmung von unten nach oben.

## II. Technische Daten

Leistungsaufnahme	420-500 W
Spannung	220-240 V~50 Hz
Temperaturbereich	35-70°C
Einstellbare Trocknungszeit	0:30-19:30 h
Anzahl rostfreier Siebe	6
Trocknungsfläche gesamt	0,57 m <sup>2</sup> 6 × (29,5 × 32,4 cm)
Trocknerabmessungen (H × B × T)	31 × 34,5 × 45 cm
Gewicht inkl. Siebe	5,5 kg
Schutzart	IPX0
Isolierklasse	I
Netzkabellänge	115 cm

## III. Vorbereitung des Trockners zur Anwendung

- Vor der Anwendung vom Trockner waschen Sie die Trocknungskammer und die Siebe gründlich mit einem Geschirrspülmittel bei getrenntem Netzkabel.
- Für den Betrieb platzieren Sie den Trockner auf eine stabile waagerechte Fläche im offenen Bereich, wobei eine ausreichende Luftzufuhr zum Ventilator auf der Rückseite des Trockners nicht eingeschränkt sein darf. Die Rückseite des Trockners darf nicht an einer Wand anliegen, sondern es muss mindestens eine Entfernung von 5 cm von der Wand eingehalten werden. Auch der Luftaustritt auf der Oberseite des Trockners darf nicht eingeschränkt sein, z. B. Abdeckung mit einem Tuch oder einer zu niedrigen Decke. Der Trockner darf nicht in einem engen, geschlossenen Raum betrieben werden, z. B. in einem Schrank, sondern nur in einem Raum.
- Der Trockner ist lediglich zur Trocknung von Lebensmitteln bestimmt, und nicht z. B. von nasser

Wäsche oder Gegenständen, die mit einem brennbaren chemischen Anstrich u. ä. versehen wurden!

## IV. Vorbereitung der Rohstoffe zum Trocknen

1

**Die Rohstoffe sind vor dem Trocknen gründlich zu waschen, ggf. muss die Schalte entfernt werden, und sie sind in 5-8 mm starke Scheiben zu zerschneiden. Die empfohlene Zubereitungsart der Rohstoffe ist in den Tabellen 1-3 angeführt.**

- Bei einigen Obstsorten können auch Hälften direkt getrocknet werden, z. B. Aprikosen oder Pflaumen ohne Kerne, Hälften kleinerer Birnen oder sogar ganze Früchte wie im Falle von Beeren, z. B. kleine Beeren von samellosen Trauben für die Herstellung von hausgemachten Rosinen.



### HINWEIS

**Krautlaub und Blüten dürfen vor dem Trocknen nicht in kleine Stücke zerschnitten werden, da sie im Ganzen getrocknet werden.**

Getrocknetes Krautlaub wird erst nach dem Trocknen vor der Anwendung zermahlen (Blüten sind nicht zu zermahlen). Der Grund dafür ist, dass Ätherölverluste in den Heilpflanzen reduziert werden, die sehr temperaturempfindlich und flüchtig sind.

2

**Legen Sie die geschnittenen Rohstoffstücke in einer Schicht gleichmäßig auf die Siebe, siehe Abb. A. Krautlaub und Blüten zerteilen Sie gleichmäßig in einer Schicht auf die Siebe**

3

**In die Nuten des Trockners schieben Sie von oben die Tür hinein und schließen Sie den Trockner vollständig.**

4

**Schalten Sie den Trockner ein und nehmen Sie die Einstellungen nach der nachstend angeführten Anleitung vor.**

Tabelle 1: Orientierungsübersicht der Obstzubereitung und -trocknung

Obstsorte	Zubereitung	Getrockneter Zustand	Gewicht nach Trocknung (% des ursp. Gewichts)
Äpfel	5 mm Scheiben oder 15 mm starke Keile	Flexibel, lederartig	10-15 %
Aprikosen	In Hälften, entkernt	Biessam	20 %
Bananen	Geschält, Scheiben oder Längsscheiben	Hart	20-25 %
Kirschen	Ganz, entkernt	Flexibel	25-30 %
Samenlose Weintraubenbeeren	Ganz oder je nach Größe in Hälften geschnitten	Biessam, runzlig, wie Rosinen	20%
Birnen	Kleine Birnen in Hälften geschnitten oder 5 mm Scheiben	Flexibel, lederartig	20-25 %
Ananas	Geschält, 5 mm Scheiben	Flexibel	25-30 %
Pflaumen	In Hälften, entkernt	Flexibel, runzlig	20 %
Erdbeeren	Kleine ganz, sonst in Hälften oder Scheiben geschnitten	Biessam	20 %
Feigen	Geschält, ganz	Kompakt, flexibel, runzlig	25%
Bio-Zitrusfrüchte	Ungeschält, 5 mm Scheiben	Biessam, Schale hart	20 %
Schale von Bio-Zitrusfrüchten	Schale ist zu entfernen	Hart	10-15 %

Tabelle 2: Orientierungsübersicht der Gemüsezubereitung und -trocknung

Gemüsesorte	Zubereitung	Getrockneter Zustand	Gewicht nach Trocknung (% des ursp. Gewichts)
Möhren	Geschält, 5 mm Scheiben oder Längsscheiben	Flexibel, lederartig	10-15 %
Sellerie	Geschält, 5 mm Scheiben oder Würfel	Biessam	15 %
Gurken	Ungeschält, 1 cm Scheiben	Hart	15 %
Grüne Bohnen	Ganz, blanchiert	Hart	15 %
Erbsen	Aus Schoten geschält, ggf. blanchiert	Hart	25 %
Paprika	Streifen 8 mm stark oder Längsschnitten	Biessame Streifen	20 %



Tabelle 2: **Orientierungsübersicht der Gemüsezubereitung und -trocknung**

Tomaten	Geschält oder ungeschält, 5 mm starke Scheiben, oder die wässrigen Innereien herauschälen und den dichten Teil mit Schale trocknen	Harte, biegsame Scheiben, ggf. dichtes, lederartiges Perikarp	10-15%
---------	--	---	--------

Tabelle 3: **Orientierungsübersicht der Zubereitung und -trocknung sonstiger Rohstoffe**

Rohstoff	Zubereitung	Getrockneter Zustand
Pilze	In dünne Scheiben schneiden	Lederartig
Kräuter	Ganze Krautwerke	Bröckelnd, knisternd
Gebäck und Brot	Scheiben 1 cm stark	Hart, zerbrechlich

## V. Allgemein empfohlene Trocknungsgrundsätze

➔ Verschiedene Rohstoffe werden unterschiedlich lang getrocknet, je nach Wassergehalt und Menge der Rohstoffe im Trockner.

➔ Allgemein gilt, dass für die **erste Phase** der Trocknung von Rohstoffen, die einen höheren Wassergehalt aufweisen (Obst, Gemüse, Pilze) – d.h. die Phase, bei der die Oberflächenschichten getrocknet werden - eine höhere Trocknungstemperatur anzuwenden ist, und zwar zwischen 60 und 70° C. Bei dieser Temperatur dampft das Wasser von der Rohstoffoberfläche schnell ab, wodurch jedoch die getrocknete Oberfläche abgekühlt wird, und dies verhindert die Entwertung von Vitaminen und bioaktiver Bestandteile infolge einer hohen Temperatur.

➔ Sobald die Oberflächenschicht abgetrocknet ist, geht das Trocknen in die **zweite Phase** über, wobei die Feuchtigkeit aus den Innenschichten des Rohstoffes allmählich zur Oberfläche dringt, und eine höhere Temperatur könnte die Entwertung einiger Bestandteile zu Folge haben, da sich die Rohstoffoberfläche überhitzen würde. In der zweiten Trocknungsphase ist daher die Temperatur auf 40 bis 45° C zu reduzieren und das

Trocknen muss solange erfolgen, bis der Rohstoff vollkommen ausgetrocknet ist.

Diese Phase ist langsam und eine Beschleunigung vom Trocknungsprozess durch Einstellung einer höheren Temperatur ist unerwünscht, und es hängt auch von der Feuchtigkeit der Umgebungsluft ab, die in den Trockner angesaugt wird. Ist die Umgebungsluft zu feucht (Feuchtigkeit über 70 %), werden die Rohstoffe nicht ausreichend getrocknet und können verfaulen.

➔ Im Falle der Trocknung von Pilzen für die zweite Trocknungsphase kann die Trocknungstemperatur im Bereich von 60-70° C liegen.

### HINWEIS

- Falls Sie Zitrusfrüchte mit Schale zum Verzehren trocknen wollen, z. B. Apfelsinen- oder Zitronenscheiben für den Tee, benutzen Sie zu diesem Zweck Zitrusfrüchte in Bio-Qualität, da die Schale der Zitrusfrüchte chemisch behandelt ist.
- **Beim Trocknen von aromatischen Kräutern, wie z. B. Basilikum, Thymian, Kamillenblüten u. ä. benutzen Sie von Anfang an die Temperatur im Bereich von 35-40°C, da diese ätherische Öle enthalten, die sehr flüchtig sind und zur Erhaltung einer möglichst großen Menge in den Kräutern in diesem**

Temperaturbereich getrocknet werden müssen.

- Die **Trocknungszeit der in Scheiben geschnittenen Früchte, Obst oder Kräuter beträgt unter den vorgenannten Trocknungsbedingungen in der Regel 7-12 Stunden.**
- Bei der **Trocknung von in Scheiben geschnittenen Pilzen bei einer Temperatur von 60-70° C beträgt die Trocknungszeit etwa 4-6 Stunden.**
- Bei der **Trocknung von Hälften größerer Obststücke, z. B. kleiner Birnen, kann die Trocknungszeit 14-16 Stunden betragen.**

## VI. Inbetriebnahme des Trockners

- Kontrollieren Sie vor dem Anschluss des Trockners an das Stromnetz, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist, und während der Verwendung vom Trockner schützen Sie es vor Beschädigungen. Ein Trockner mit beschädigtem Netzkabel darf nicht benutzt werden, und das Kabel ist über den Händler in einer autorisierten Werkstatt austauschen, oder Sie können sich direkt an die autorisierte Servicestelle wenden (siehe Kontaktangaben am Anfang der Bedienungsanleitung), weil ein Eingriff in das Geräteinnere notwendig ist, was nur einer Person mit entsprechender Qualifikation durchführen darf.
- Kontrollieren Sie vor dem Anschluss des Trockners an das Stromnetz, ob der Spannungswert in der Steckdose dem Bereich von 220-240 V~50/50 Hz entspricht. Der Trockner kann in diesem Spannungsbereich benutzt werden. Der Trockner muss an eine Schuko-Steckdose angeschlossen sein.

- 1) **Setzen Sie den Trockner durch Drücken der Taste „ON/OFF“ in Betrieb.**

- 2) Für die **Temperatureinstellung drücken Sie zuerst die Taste „TEMP“ und dann stellen Sie mit Hilfe der Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Temperatur ein, wobei auf dem Display die eingestellte Temperatur angezeigt wird. Die Temperatur kann in Schritten von 5° C im Bereich von 35-70° C eingestellt werden.**
- 3) Für die **Einstellung der Trocknungsdauer drücken Sie zuerst die Taste „TIMER“ und dann stellen Sie mit Hilfe der Tasten „+“ oder „-“ die gewünschte Trocknungszeit ein, wobei auf dem Display die eingestellte Zeit angezeigt wird. Die Trocknungszeit kann in Schritten nach 30 Minuten im Bereich von 0:30- 19:30 eingestellt werden.**

- Teilen Sie die Trocknungszeit ggf. in zwei Phasen auf, indem Sie zuerst die Trocknungszeit für höhere Temperatur, und anschließend die Trocknungszeit für die niedrigere Temperatur einstellen, siehe oben.

➔ Die restliche Trocknungszeit wird durchgehend am Display mit einem Minuten-Countdown angezeigt.

## VII. Ergänzende Sicherheitshinweise

Die Norm EN 60335-2-9 erfordert, dass in der Gebrauchsanleitung für den Lebensmittel-trockner folgende Mitteilung aufgeführt wird:

*„Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von über 8 Jahren benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht arbeiten oder wenn sie in die Benutzung des Gerätes auf sichere Weise eingewiesen wurden und etwaige Gefahren verstehen. Die vom Anwender durchzuführende Reinigung und Instandhaltung dürfen Kinder nicht vornehmen, wenn sie nicht älter als 8 Jahre sind und ohne Aufsicht arbeiten. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel fern von Kindern unter 8 Jahre.“*

*Den Verbraucher dürfen Personen mit verminderten physischen, geistigen und mentalen Fähigkeiten, oder mit ungenügenden Erfahrungen und*

*Kenntnissen nur benutzen, sofern sie unter Aufsicht sind oder über die sichere Anwendung des Verbrauchers belehrt wurden und die eventuellen Gefahren verstehen.*

*Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.“*

## VIII. Typenschildverweis und Piktogramme



Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes die Gebrauchsanleitung.



Entspricht den Anforderungen der EU.



Benutzen Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen und schützen Sie es vor Regen und Eindringen von Wasser in die elektrischen Teile.



Werfen Sie das unbrauchbare Gerät nicht in den Hausmüll, sondern übergeben Sie es an eine fachgerechte Entsorgung.

Stellt das Produktionsjahr und Seriennummer -monat und die Nummer der Produktionsserie dar.

## IX. Abfallentsorgung

- Werfen Sie die Verpackungsmaterialien in entsprechende Sortiercontainer.
- Das unbrauchbare Gerät darf gem. der EU-Richtlinie 2012/19 nicht in den Hausmüll geworfen werden, sondern es muss einer ökologischen Entsorgung bei den jeweiligen Sammelstellen zugeführt werden. Informationen über Sammelstellen erhalten Sie bei dem Gemeindeamt.



## X. Lagerung

Lagern Sie das trockene und gereinigte Gerät an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, direktem Sonnenstrahl, strahlenden Hitzequellen und negativen Witterungseinflüssen.

## XI. Garantiefrist und Garantiebedingungen

Am 1.1.2014 trat das Gesetz Nr. 89/2012 Tsch. GBl. vom 3. Februar 2012 in Kraft, und zu diesem Datum werden die Gesetze 40/1964 Tsch. GBl.; 513/1991 Tsch. GBl. und 59/1998 Tsch. GBl. in der Fassung späterer Vorschriften, aufgehoben. Die Haftung für Mängel des von Ihnen gekauften Produkts gilt für die Dauer von 2 Jahren ab Verkaufsdatum. Die Geltendmachung des Anspruchs auf kostenlose Garantiereparatur richtet sich nach dem Gesetz Nr. 89/2012 Tsch. GBl. Bei der Erfüllung der nachstehend angeführten Geschäftsbedingungen, die in Übereinstimmung mit diesem Gesetz stehen, wird Ihr Produkt kostenlos repariert.

### GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Der Verkäufer ist verpflichtet, dem Kunden die Ware vorzuführen (wenn dies der Charakter der Ware ermöglicht) und einen Kaufbeleg in Übereinstimmung mit dem Gesetz auszustellen. Sämtliche Angaben auf dem Kaufbeleg müssen im Augenblick des Warenverkaufs auf unlöschbare Weise ausgeschrieben werden.
2. Erwägen Sie bereits bei der Auswahl des Produktes sorgfältig, welche Funktionen und Tätigkeiten Sie vom Produkt fordern. Die Tatsache, dass das Produkt Ihren späteren technischen Anforderungen nicht entspricht, ist kein Grund zu seiner Reklamation.
3. Bei der Geltendmachung des Anspruchs auf kostenlose Reparatur muss die Ware zusammen mit einem ordnungsgemäßen Kaufbeleg übergeben werden.

4. Um die Ware zur Reklamation anzunehmen, sollte diese je nach Möglichkeit gereinigt und so verpackt sein, dass sie während des Transports nicht beschädigt wird (am besten in der Originalverpackung). Im Interesse einer genauen Fehlerdiagnose und einer vollständigen Mangelbeseitigung übersenden Sie bitte zusammen mit dem Produkt auch dessen Originalzubehör.
5. Die Servicewerkstatt trägt keine Haftung für die Beschädigung der Ware durch den Spediteur.
6. Die Servicewerkstatt trägt ferner keine Haftung für zugesandtes Zubehör, das nicht Bestandteil der Grundausstattung des Produktes ist. Eine Ausnahme stellen Fälle dar, in denen das Zubehör infolge eines Produktmangels nicht beseitigt werden konnte.
7. Die Haftung für Mängel („Garantie“) bezieht sich auf versteckte und offensichtliche Produktmängel.
8. Eine Garantiereparatur ist ausschließlich von einer autorisierten Servicewerkstatt der Marke Nature7 durchzuführen.
9. Der Hersteller haftet dafür, dass das Produkt während der gesamten Zeit der Mängelhaftung die Eigenschaften und Parameter haben wird, die in den Technischen Daten aufgeführt sind, sofern die Gebrauchsanleitung eingehalten wurde.
10. Anspruch auf kostenlose Reparatur erlischt, sofern:
  - a) das Produkt nicht nach der Gebrauchsanleitung benutzt und gewartet wurde.
  - b) ein beliebiger Eingriff in die Konstruktion des Gerätes ohne vorherige schriftliche Einwilligung der Firma Madal Bal a.s. oder der autorisierten Servicewerkstatt der Marke Nature7 durchgeführt wurde.
  - c) das Produkt in anderen Bedingungen oder zu anderen Zwecken, als für welche es bestimmt ist, benutzt wurde.
  - d) ein beliebiger Teil des Produkts durch ein nicht originales Teil ersetzt wurde.
  - e) es zur Beschädigung oder zur übermäßigen Abnutzung aufgrund ungenügender Wartung gekommen ist.
  - f) das Produkt in einen Unfall verwickelt war, durch höhere Gewalt oder durch Nachlässigkeit beschädigt wurde.
  - g) die Schäden durch Einwirkung äußerer mechanischer, temperaturbedingter oder chemischer Einflüsse entstanden sind.
  - h) die Mängel durch unsachgemäße Lagerung bzw. Handhabung verursacht wurden.
  - i) das Produkt (für den gegebenen Produkttyp) in aggressivem Milieu, z. B. wo Staub oder Feuchtigkeit herrscht, benutzt wurde.
  - j) das Produkt oberhalb der zugelassenen Belastungsgrenze benutzt wurde.
  - k) eine beliebige Fälschung des Kaufbelegs oder des Reklamationsberichtes durchgeführt wurde.
11. Die Mängelhaftung bezieht sich nicht auf den üblichen Verschleiß des Produktes sowie auf die Benutzung des Produktes zu anderen Zwecken, als zu welchen es bestimmt ist.
12. Die Mängelhaftung bezieht sich nicht auf den Verschleiß des Produktes, der infolge seiner üblichen Benutzung natürlich ist, z. B. das Abschleifen der Schleifscheiben, geringere Kapazität des Akkus nach länger dauernder Nutzung u. ä.
13. Durch die Gewährung der Garantie sind die Rechte des Käufers, die sich zum Kauf der Sache nach besonderen Rechtsvorschriften bindet, nicht beeinträchtigt.
14. Es kann kein Anrecht auf kostenlose Reparatur in Anspruch genommen werden, wenn der Verkäufer bereits auf dieses Produkt einen Preisnachlass gewährt hat. Falls der Verbraucher das Produkt mit eigenen Kräften repariert, trägt weder der Hersteller noch der Verkäufer die Verantwortung für etwaige Beschädigung des Produktes oder gesundheitlichen Schaden infolge einer unsachgemäßen Reparatur oder Benutzung von nicht originellen Ersatzteilen.

## EU UND GS KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760  
01 Zlín • Steuer-Nr.: CZ-49433717

erklärt, dass die nachstehend bezeichnete Anlage auf Grund ihres Konzeptes und Konstruktion, sowie die auf den Markt eingeführten Ausführungen, den einschlägigen Anforderungen der Europäischen Gemeinschaft entspricht. Bei den mit uns nicht abgestimmten Veränderungen am Gerät verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

### Lebensmittelrockner dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540)

420-500 W

wurde in Übereinstimmung mit folgenden  
Normen:

EN 60335-1:2012+A11; EN  
60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13; EN 550014-  
1:2006+A1+A2; EN 55014-2:2015; AS/NZS CISPR  
14.1:2010; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013;  
EN 62233:2008; EN 62321:2008  
und Vorschriften:  
2014/35 EU, 2014/30 EU, 2011/65 EU, 2009/125  
EC (Verordnung der Europäischen Kommission  
(EU) 1275/2008 und 801/2013) entworfen und  
hergestellt.



In Zlín: 11/02/2016

Martin Šenkýř  
Vorstandsmitglied der AG

## ERKLÄRUNG ZUR GESUNDHEITLICHEN UNBEDENKLICHKEIT

Hersteller Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760  
01 Zlín • Steuer-Nr.: CZ-49433717

erklärt, dass das nachstehend erwähnte Produkt die Anforderungen der Verordnung der Europäischen Kommission (EU) 10/2011 in der Lautung späterer Vorschriften und die Kundmachung des Gesundheitsministeriums Nr. 38/2001 Tsch. GBL., in der Lautung späterer Vorschriften, erfüllt, durch welche die Anforderungen an Kunststoffe, Metalle und Werkstoffe für den Kontakt mit Lebensmitteln gestellt werden.

### Lebensmittelrockner dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540)

In Zlín: 11/02/2016

Martin Šenkýř  
Vorstandsmitglied der AG

## GARANTIE UND NACHGARANTIESERVICE

Zwecks Geltendmachung des Rechts auf eine Garantiereparatur der Ware wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie die Ware gekauft haben.

Im Falle einer Nachgarantiereparatur können Sie sich auch an unsere autorisierte Servicestelle wenden.

Die nächstliegenden Servicestellen finden Sie auf [www.nature7.cz](http://www.nature7.cz). Im Falle von Fragen helfen wir Ihnen gern unter unser Service-Hotline +420 222 745 130.

## XII. Rezepte

### HINWEIS

In einigen Rezepten ist die Verwendung von 2 Tablettis angegeben. Mit dem Trockner wird nur ein Kunststofftablett geliefert. Das zweite Tablett mit ähnlichen Abmessungen und Tiefe kann in einem Haushaltswarengeschäft bezogen werden.

### Mandelkekse mit Rosmarin

- 1/2 Tasse Chia-Samen
- 1 Tasse Wasser
- 3 Tassen Mandeln, über die Nacht ins Wasser getaucht
- 2 Löffel fein gehacktem Rosmarin
- 1 Teelöffel Meersalz
- 1/2 Teelöffel frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer

1. Stellen Sie die Trocknertemperatur auf 50°C ein. Legen Sie Backpapier auf zwei Trocknertabletts.
2. Mischen Sie Wasser und Chia-Samen zusammen und lassen Sie sie etwa 30 Minuten lang stehen.
3. In der Zwischenzeit zerhacken Sie im Mixer die Mandeln so, dass ein feines Gemisch entsteht.
4. Bilden Sie eine Mischung aus Mandeln, Samen und allen restlichen Zutaten.
5. Verteilen Sie das zubereitete Gemisch auf beide Tablettis und bilden Sie auf ihnen eine etwa 0,5 cm starke Schicht.
6. Legen Sie die Tablettis in den Trockner und lassen Sie das Gemisch 8 Stunden lang trocknen. Drehen Sie das getrocknete Gemisch um und lassen Sie es weitere 2 Stunden trocknen. Legen Sie das getrocknete Gemisch in eine luftdichte Schüssel.

### Kekse aus getrockneten Tomaten und Oliven

- 1/2 Tasse Chia-Samen
- 1/4 Tasse Wasser
- 2 Tassen Walnüsse, über die Nacht ins Wasser getaucht, getrocknet
- 1/2 Tasse entkernte Oliven
- 1/3 Tasse halbtrocknete Tomaten
- 1 Teelöffel Oregano, grob zerkleinert
- 1 Teelöffel Meersalz
- 1/2 Teelöffel frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer

1. Stellen Sie die Trocknertemperatur auf 50°C ein. Legen Sie Backpapier auf zwei Trocknertabletts.
2. Mischen Sie Wasser und Chia-Samen zusammen und lassen Sie sie etwa 30 Minuten lang stehen.
3. In der Zwischenzeit zerhacken Sie im Mixer die Walnüsse so, dass ein feines Gemisch entsteht.
4. Bilden Sie eine Mischung aus Walnüssen, Chia-Samen und allen restlichen Zutaten. Geben Sie dieses Gemisch in den Mixer und mischen Sie es gründlich.
5. Verteilen Sie das zubereitete Gemisch auf beide Tablettis und bilden Sie auf ihnen eine etwa 0,5 cm starke Schicht.
6. Legen Sie die Tablettis in den Trockner und lassen Sie das Gemisch 8 Stunden lang trocknen. Drehen Sie das getrocknete Gemisch um und lassen Sie es weitere 2 Stunden trocknen. Legen Sie das getrocknete Gemisch in eine luftdichte Schüssel.

### Maiskekse

- 600 g aufgetautem Mais
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine rote Paprika
- 1/2 Tasse Leinsamen
- 2 Teelöffel gemahlenem Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Chilli-Gewürz
- 1 Teelöffel Meersalz

1. Stellen Sie die Trocknertemperatur auf 50°C ein. Legen Sie Backpapier auf zwei Trocknertabletts.
2. Mischen Sie im Mixer-Behälter alle Zutaten zusammen. Verarbeiten Sie das Gemisch im Mixer, bis alle Zutaten zerkleinert und ordnungsgemäß gemischt sind.
3. Verteilen Sie das zubereitete Gemisch auf beide Tablettts und bilden Sie auf ihnen eine etwa 0,5 cm starke Schicht.
4. Legen Sie die Tablettts in den Trockner und lassen Sie das Gemisch 14 Stunden lang trocknen. Drehen Sie das getrocknete Gemisch um und lassen Sie es weitere 2 Stunden trocknen. Legen Sie das getrocknete Gemisch in eine luftdichte Schüssel.

EMPFEHLUNG: Wenn Sie Maisflocken in der traditionellen Dreiecksform bekommen wollen, bilden Sie im Gemisch kleine Schnitte, bevor Sie das Tablett in den Trockner legen. Wenn Sie keine Schnitte im Gemisch bilden, entstehen durch das Zerbrechen unregelmäßige Formen.



## Zucchini-Rollen

- 2 große Zucchini
- 2 Tassen Wasser
- 1 1/2 Tasse Leinsamen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel getrocknetes Oregano
- 1 Teelöffel getrocknetes Rosmarin
- 1/2 Teelöffel Meersalz

1. Stellen Sie die Trocknertemperatur auf 40°C ein. Legen Sie Backpapier auf zwei Trocknertabletts.
2. Schütten Sie Wasser in den Mixer-Behälter und geben Sie den geschnittenen Zucchini bei. Mischen sie diese Mischung glatt.
3. Geben Sie in den Behälter auch die restlichen Zutaten bei und mischen Sie, damit das Gemisch verbunden wird.

4. Gießen Sie das zubereitete Gemisch auf die Tablettts mit Backpapier und bilden Sie eine Schicht mit etwa 0,5 cm. Stärke
5. Legen Sie die Tablettts in den Trockner. Lassen Sie sie etwa 5–6 Stunden im Trockner. Dann drehen Sie das Gemisch um und trocknen es eine weitere Stunde. Nach dem Herausnehmen zerschneiden Sie es in gewünschte Stücke.



## Kokosnuss-Rollen

- 2 Tassen roher Kokosnuss
- Kokosmilch aus frischer Kokosnuss
- 1/2 Teelöffel Meersalz

1. Stellen Sie die Trocknertemperatur auf 40°C ein. Legen Sie Backpapier auf zwei Trocknertabletts.
2. Im Mixer-Behälter zerkleinern Sie das Fruchtfleisch und geben Sie allmählich Kokosmilch bei, bis Sie eine streichbare Konsistenz erreichen.
3. Auf jedes der Tablettts schütten Sie eine Hälfte des Gemischs und verteilen Sie es so, dass eine 0,5 cm starke Schicht entsteht. Legen Sie die Tablettts in den Trockner und lassen Sie sie dort für etwa 8 Stunden. Dann drehen Sie das getrocknete Gemisch um und lassen Sie es weitere 8 Stunden trocknen.
4. Die Rolle muss biegsam sein. Füllen Sie die fertigen Rollen mit Ihren beliebten Zutaten und bereiten Sie die dadurch Rollen vor, die je nach Bedarf zugeschnitten werden.



## Kokos-Joghurt

- 3 x 400 g Kokosmilch in einer Dose
- 5 Esslöffel Joghurt mit lebenden Kulturen (z. B. weißer Joghurt Hollandia)
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Tapiok-Mehl (Mehl aus Maniok-Wurzel), erhältlich in Geschäften mit gesunden Lebensmitteln

- Saubere und trockene Gläser für Joghurt mit ca. 200 ml Inhalt

1. Stellen Sie die Trocknertemperatur auf 40°C ein. Ordnen Sie die Trocknertablettts so an, dass Sie die Gläser für die Joghurt-Kultivierung in den Trockner stellen können.
2. Erhitzen Sie in einem geeigneten Behälter die Kokosmilch auf 70°C, sie darf aber nicht kochen. Falls Sie sich nicht sicher sind, benutzen Sie ein Thermometer.
3. Entnehmen Sie eine kleine Menge an Kokosmilch. In diese entnommene Menge geben Sie den Tapiok-Mehl und mischen Sie gründlich, bis ein dünnflüssiges, breiartiges Gemisch entsteht. Dieses Gemisch geben Sie dann dem vollen Inhalt der warmen Kokosmilch bei und erhöhen Sie bei gleichzeitigem Mischen die Temperatur auf 85°C, und stellen Sie es nach Erreichen dieser Temperatur ab. Das Gemisch darf nicht kochen.
4. Stellen Sie die Kokosmilch ab und lassen Sie sie auf Körpertemperatur abkühlen.
5. Wenn die Milch die Körpertemperatur erreicht hat, geben Sie ihr 5 Esslöffel Joghurt und 2 Esslöffel Honig bei, mischen Sie gründlich. Das Gemisch darf nicht heiß sein, sonst werden die Joghurt-Kulturen vernichtet und es entsteht kein Joghurt.
6. Schütten Sie das Gemisch in die Gläser und verschleifen Sie diese mit einem Deckel.
7. Legen Sie die Gläser in den Trockner und lassen Sie sie dort für etwa 7 - 9 Stunden. Der Joghurt muss eine feste Struktur haben, aber nach dem Abkühlen wird diese Struktur noch fester sein.
8. Das Produkt ist im Kühlschrank zu lagern und binnen 1 Woche zu verbrauchen.



## Weißer Milchjoghurt

- 4 Tassen an geschmackvoller und hochwertiger Milch
- 4 Teelöffel Joghurt mit lebenden Kulturen (z. B. weißer Joghurt Hollandia)
- Saubere und trockene Gläser für Joghurt mit ca. 200 ml Inhalt

1. Stellen Sie die Trocknertemperatur auf 40°C ein. Ordnen Sie die Trocknertablettts so an, dass Sie die Gläser für die Joghurt-Kultivierung in den Trockner stellen können.
2. Erwärmen Sie die Milch in einem geeigneten Behälter auf Körpertemperatur. Die Milch darf nicht heiß sein, sonst werden die Joghurt-Kulturen vernichtet und es entsteht kein Joghurt.
3. Geben Sie der warmen Milch 4 Teelöffel Joghurt bei und mischen Sie gründlich.
4. Schütten Sie das Gemisch in die Gläser und verschleifen Sie diese mit einem Deckel. Bevor Sie die Milch auffüllen, können Sie auf den Glasboden können z. B. Ihre beliebte Marmelade geben.
5. Legen Sie die Gläser in den Trockner und lassen Sie sie dort für etwa 7 - 9 Stunden. Der Joghurt muss eine feste Struktur haben, aber nach dem Abkühlen wird diese Struktur noch fester sein.
6. Das Produkt ist im Kühlschrank zu lagern und binnen 1 Woche zu verbrauchen.



## Obstrollen mit Erdbeeren

- 500 g frische, in Hälften geschnittene, entkeimte Erdbeeren
- 300 g Apfel-Püree (z. B. durch Mixen von frischen, geschälten Äpfeln zubereitet)
- ein Stückchen Vanilleschote
- brauner Zucker für etwaiges Nachsüßen

1. Stellen Sie die Trocknertemperatur auf 70°C ein.
2. Legen Sie alle Zutaten in den Mixer. Mischen Sie das Gemisch solange, bis es ausreichend glatt ist. In das Gemisch kann brauner Zucker für etwaiges Nachsüßen beigegeben werden.
3. Entnehmen Sie das Gemisch mit einem Esslöffel und verbreiten Sie es gleichmäßig auf den Tablettts.
4. Legen Sie die Tablettts in den Trockner und lassen Sie sie dort für etwa 6 - 7 Stunden, oder bis die Masse nachgiebig wird. Rollen Sie die Platte in eine Rolle zusammen und schneiden Sie einzelne Stücke je nach Bedarf ab.



## Introduction

Dear customer,

Thank you for the confidence you have shown in the Nature7® brand by purchasing this product.

This product has been tested for reliability, safety and quality according to the prescribed norms and regulations of the European Union.

If you have any questions, please contact:



**info@madalbal.cz**  
**tel: +420 577 599 777**  
**www.nature7.cz**

**Manufacturer:** Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, CZ-76001 Zlín, Czech Republic

**Date of issue:** 1 March 2016

## I. Features

The FD 500 W (Nature7® 569540) dryBuddy Food Dehydrator is intended for drying and dehydrating herbs, fruit, mushrooms, vegetables, old bread products, meat and for preparing dried delicacies from fruit purée, yoghurt, etc. in the comfort of your own home. Due to its spaciousness, slide-out horizontal trays and precision temperature control, it can also be used for making homemade yoghurt directly in glass jars. With its fine temperature control, this food dehydrator can very gently prepare, for example, dried apricots without chemical antioxidants (e.g. sodium sulphite) and retain more vitamins, which you can then use to make homemade müsli.

The food dehydrator is very useful for dehydrating seasonal products for later use, e.g. mushrooms, which, due to the cooler Autumn weather and higher air humidity, are more difficult to dry and take longer to do so.

Furthermore, the dehydrator comes with a fine mesh tray for drying, for example, grains and a plastic drying tray for preparing dried delicacies, e.g. fruit purée flat cakes, which are then made into roll ups.

→ The food dehydrator has 6 stainless steel large mesh drying trays that will accommodate approximately 0.5 kg of ingredients each (3 kg in total), making it possible to dry more food at once (👁️ **fig. A**).

→ Temperature and drying time are set using buttons and shown on a display. The display also shows the remaining drying time (👁️ **fig. B**).

→ The food dehydrator is fitted with a large fan on the rear wall and hot air can therefore flow evenly over all the trays and it is not necessary to swap the trays around as is the case of dehydrators that have bottom-up chimney airflow.

## II. Technical specifications

Power input	420-500 W
Rated voltage	220-240 V~50 Hz
Temperature range	35–70 °C
Adjustable drying time	0:30-19:30 h
Nr. of stainless mesh trays	6
Total drying area	0.57 m <sup>2</sup> 6 × (29.5 × 32.4 cm)

Dimensions of dehydrator (H × W × D)	31 × 34.5 × 45 cm
Weight with trays	5.5 kg
Protection	IPX0
Insulation class	I
Length of power cord	115 cm

## III. Preparing the food dehydrator for use

- Before using the food dehydrator, thoroughly wash the drying area and trays using kitchen detergent, whilst ensuring that el. power is disconnected.
- **To use it, place the food dehydrator on a stable even surface in open space, whilst ensuring that sufficient air supply into the fan at the rear of the food dehydrator is not restricted. The rear side of the food dehydrator must not be pushed up against a wall, and a clearance of at least 5 cm must be maintained. Likewise, the air outlet at the top of the dehydrator must not be restricted, e.g. by the air outlet being covered by a blanket or an overly low ceiling. The food dehydrator must not be used in a closed and sealed area, e.g. in a cupboard, but rather in a room.**
- The food dehydrator is intended for drying food only, and not, for example, wet laundry or items with flammable chemical coatings, etc.!

## IV. Preparing food for drying

**1**

**Thoroughly wash the food before drying, or remove peels as necessary and cut it into 5-8 mm thick slices. The recommended preparation method is provided in tables 1-3.**

- Certain types of food can be dried directly in halves, e.g. pitted apricots or plums, halves of smaller pears or even whole fruits as in the case of berries such as smaller seedless grapes to make homemade raisins.

### **! ATTENTION**

**Do not cut the tops of herbs and blossoms into smaller pieces before drying them, rather dry the tops whole.**

Dried tops of herbs can be crushed by hand directly before use (blossoms do not need to be crushed). The reason for this is to minimise the loss of essential oils in the herbs, which are very sensitive to temperature and are very volatile.

**2**

**Place sliced pieces of food evenly in a single layer on to the trays, see fig. A.**

**Evenly space out tops of herbs and blossoms into a single layer on the trays.**

**3**

**Slide the door into the grooves of the dehydrator from above and completely close the inside of the dehydrator.**

**4**

**Turn on the dehydrator and set it according to the procedure below.**

Table 1: Overview of preparation and dehydration of fruit

Type of fruit	Preparation	Dehydrated state	Weight after dehydration (% of initial weight)
Apples	5 mm slices or 15 mm wide wedges	Springy, leathery	10-15 %
Apricots	Halved without stones	Flexible	20 %
Bananas	Peeled, rounds or strips	Hard	20-25 %
Cherries	Whole without stones	Springy	25-30 %
Seedless grape berries	Whole or halved depending on size	Flexible and wrinkled, like raisins	20%
Pears	Smaller pears halved or 5 mm slices	Flexible, leathery	20-25 %
Pineapple	Peeled, 5 mm slices	Springy	25-30 %
Plums	Halved without stones	Flexible, wrinkled	20 %
Strawberries	Smaller whole, otherwise halved or slices	Flexible	20 %
Figs	Peeled, whole	Dense, flexible, wrinkled	25%
Bio-citruses	Unpeeled, 5 mm slices	Flexible, hard peel	20 %
Peel from bio-citruses	Remove the peel	Hard	10-15 %

Table 2: Overview of preparation and dehydration of vegetables

Type of vegetable	Preparation	Dehydrated state	Weight after dehydration (% of initial weight)
Carrot	Peeled, 5 mm rounds or strips	Springy, leathery	10-15 %
Celery	Peeled, 5 mm rounds or cubes	Flexible	15 %
Cucumbers	Unpeeled, 1 cm rounds	Hard	15 %
Green beans	Whole, blanched	Hard	15 %
Peas	Removed from pod, possibly blanched	Hard	25 %
Capsicum	8 mm strips or rings	Flexible strips	20 %
Tomatoes	Peeled or unpeeled, 5 mm rounds, or spoon out the watery inner part and dry the dense outer part with the peel.	Hard flexible rounds, or dense leathery outer	10-15%

Table 3: Overview of preparation and dehydration of other food

Food	Preparation	Dehydrated state
Mushrooms	Cut into thin slices	Leathery
Herbs	Whole tops	Crumbly, rustling
Bread products	1 cm thick slices	Hard, brittle

## V. Generally recommended fundamentals of drying

→ Foods have varying drying times depending on water content and also on the amount of food placed in the dehydrator.

→ It generally applies that in the **first phase** of dehydration, foods having a higher water content (fruit, vegetables, mushrooms) – i.e. the phase where the surface layer of the food is dried – it is advisable to apply a higher temperature between 60 and 70°. At this temperature, water is rapidly evaporated from the surface of the food, which cools the surface of the dried surface, meaning that vitamins and bioactive compounds are not degraded by the effect of high temperature.

→ When the surface layer dries out, dehydration transitions to the **second phase**, where moisture from the inner layers of the food is gradually released to the surface and a higher temperature could degrade certain compounds because the surface of the food would now overheat. Therefore, in the second phase of dehydration, lower the temperature to between 40 and 45 °C, and dry until the food is completely dry.

This phase is slower and speeding up the dehydration process is no longer desirable and a further factor is the humidity of the ambient air being drawn into the dehydrator. In the event that the ambient air is too humid, i.e. humidity over 70%, food will not be properly dehydrated and may spoil over time.

→ When drying mushrooms, the drying temperature for the second phase may be in the temperature range of 60 to 70 °C.

### ! ATTENTION

- If you wish to dry citrus fruits with peels on for consumption, e.g. orange or lemon slices for adding to tea, only use bio-quality citrus fruits for this purpose as citrus peels are chemically treated.
- **When drying aromatic herbs such as, for example basil, thyme, chamomile blossoms, etc. apply a temperature of 35 to 40 °C from the very beginning, as they contain essential oils that are very volatile and must be dried in this temperature range to reduce their loss to a minimum.**
- **Under the above mentioned conditions, the drying time for sliced fruit, vegetable or herbs is normally 7 to 12 hours.**
- **In the case of drying sliced mushrooms at 60 to 70 °C, the drying time is in the range from 4 to 6 hours.**
- **When drying halves of larger fruit, e.g. small pears, the drying time may be 14 to 16 hours.**

## VI. Putting the food dehydrator into operation

- Before connecting the food dehydrator to a power source, check that the power cord is not damaged and protect it against damage while the dehydrator is running. Do not use a food dehydrator with a damaged power cord, and arrange its replacement at an authorised service centre via the vendor or you may contact the authorised service centre directly (see contacts at the start of this manual), as it is necessary to work on the electrical part of

the appliance, which may only be performed by an appropriately qualified person.

- Before connecting the food dehydrator to a power source, check that the voltage in the power socket corresponds to 220-240 V~50 Hz. The dehydrator can be used in this voltage range. The dehydrator must be connected to a power socket with a grounding contact (pin).

5) **Turn on the dehydrator by pressing the „ON/OFF“ button.**

6) **To set the temperature, first press the „TEMP“ button and then use the „+“ or „-“ button to set the desired temperature, whilst the display will be showing the set temperature.**

**Temperature may be changed in 5 °C increments in the range from 35 to 70 °C.**

7) **To set the drying time, first press the „TIMER“ button and then use the „+“ or „-“ button to set the desired drying time, whilst the display will be showing the set drying time. The drying time can be set in 30 minute increments in the range from 0:30 to 19:30.**

- Split the drying time into two phases if necessary, first setting the higher temperature drying time and then the lower temperature drying time, see below.

➔ The remaining drying time is continuously shown on the display counting down in minutes.

## VII. Supplementary safety instructions

Norm EN 60335 requires that the manual for the food dehydrator contains the following statement:

*„This appliance can be used by children aged 8 years and older if they are properly supervised or in cases where they have been instructed to use an appliance in a safe manner and understand the potential dangers. The user may not allow children to perform cleaning and maintenance if they are not older than 8 years and under supervision. Keep the appliance and its power cord out of reach of children younger than 8 years of age.*

*The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed to use the appliance in a safe manner and understand the potential dangers.*

*Children must not play with the appliance.*

## VIII. Reference to the pictograms and label



Read the user's manual before use.



Meets EU requirements.



Use the appliance in indoor areas and protect it against rain and the entry of water into the electrical parts of the appliance.



Do not dispose of an unserviceable appliance in household waste, instead take it to a recycling facility.

Serial number

Represents the year and month of manufacture and production batch number

## IX. Waste disposal

- Throw packaging materials into a container for the respective sorted waste.

- According to directive 2012/19 EU, an unserviceable appliance may not be disposed of in household waste, rather it must be handed over for ecological recycling at a respective collection point. You can find information about collection points at your local town council office.



## X. Storage

Store the cleaned dry appliance in a dry place, out of the reach of children. Protect it against humidity and moisture, direct sunlight, sources of radiant heat and unfavourable climatic conditions.

## XI. Warranty terms and conditions

On 1/1/2014, Act No. 89/2012 Coll., dated 3 February 2012 came into force and with this, Acts 40/1964 Coll.; 513/1991 Coll. and 59/1998 Coll as subsequently amended were revoked. The responsibility for defects on the product that you purchased is valid for 2 years from the date of sale. The execution of claims for a free warranty repair shall be governed by Act No. 89/2012 Coll. Having fulfilled the following commercial terms, which are in accordance with this Act, your product will be repaired free of charge.

### WARRANTY TERMS

1. The vendor is obliged to demonstrate the goods to the consumer (if their disposition allows it) and to issue proof of purchase in accordance with the law. All information in the proof of purchase must be written in an indelible manner at the time of the sale of goods.
  2. You must carefully consider the functions and performance of the product when selecting the goods. If it turns out that the product does not meet your subsequent technical demands, then this does not constitute sufficient grounds for making a complaint.
  3. When claiming a free repair, the goods must be handed over with the proper proof of purchase.
  4. For the acceptance of the warranty claim on the goods, they should be, if possible, cleaned and packaged so that damage doesn't occur during shipping (preferably placed in the original packaging). In the interest of exact diagnosis of the defect and its complete remedy, send the original accessories along with the product.
5. The service centre shall not be held responsible for goods damaged by the carrier.
  6. The service centre shall not be held responsible for the sending of accessories that are not part of the standard equipment of the product. Accessories that cannot be removed due to product defects are exempted.
  7. The liability for defects („warranty“) applies to hidden and visible defects of the product.
  8. Warranty repairs may be performed exclusively at an authorised service centre for the Nature7 brand.
  9. The manufacturer is responsible for ensuring that the product will have the properties and characteristics stated in the specifications, in accordance with the instructions for use, for the entire period of liability for defects.
  10. The entitlement to free repair ceases to exist if:
    - a) the product was not used and maintained in accordance with the manual.
    - b) any construction modifications carried out on the equipment without prior written authorisation issued by Madal Bal a.s. or the authorised service centre for the Nature7 brand.
    - c) the product has been used in conditions different to or for purposes other than those for which it is intended.
    - d) a part of the product was replaced with non-original components.
    - e) product damage or excessive wear was caused by inadequate maintenance.
    - f) the product met with an accident, was damaged by force majeure or user negligence.
    - g) damage was caused by external mechanical, thermal or chemical effects.
    - h) defects were caused by improper storage or handling of the product.
    - i) the product was used (for the given type of product) in aggressive environments such as dusty or humid atmospheres.
    - j) the product was used in excess of the permissible load.

- k) any falsification of the proof of purchase or claims report was carried out.
11. The liability for defects does not cover normal wear and tear or the use of the product for purposes other than those for which it is intended.
  12. The liability for defects does not apply to wear of the product, which is the natural result of its normal use, such as erosion of grinding discs, lower battery capacity after extended use, etc.
  13. The provision of the warranty does not affect the rights of the buyer, which relate to the purchase of a product according to special legal regulations.
  14. It is not possible to claim a free repair on a defect of a part which has already been provided by a vendor at a discount. If the consumer attempts repair the product themselves, the manufacturer or vendor is not liable for any damage to the product or personal injury due to improper repairs or the use of non-original spare parts.


### DECLARATION OF HEALTH SAFETY

Manufacturer Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • Tax ID No.: CZ-49433717

declares that the product specified below meets the requirements of the European Commission Directive (EU) 10/2011 as subsequently amended and the Decree of the Ministry of Health No. 38/2001 Coll. as subsequently amended, which specify requirement for plastics, metals and materials intended for coming into contact with food.

**FD 500 W (Nature7® 569540)**  
**dryBuddy Food Dehydrator**

In Zlín: 11/02/2016

  
Martin Šenkýř  
Member of the Board of Directors

### EU AND GS DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • Tax ID No.: CZ-49433717

declares that the product designated below, on the basis of its design and construction, as well as the configuration in which it was brought on to the market, complies with the relevant requirements of the European Union. This declaration becomes void in the event of modifications to the product that are not approved by us.

**FD 500 W (Nature7® 569540)**  
**dryBuddy Food Dehydrator 420-500 W**

was designed and produced in conformity with the following standards:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13; EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:2015; AS/NZS CISPR 14.1:2010; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013; EN 62233:2008; EN 62321:2008 and regulations: 2014/35 EU, 2014/30 EU, 2011/65 EU, 2009/125 EC (Commission Directive (EU) 1275/2008 a 801/2013)




In Zlín: 11/02/2016

  
Martin Šenkýř  
Member of the Board of Directors

### WARRANTY AND POST-WARRANTY REPAIRS

To exercise the right to a warranty repair of the product, please contact the merchant from whom you purchased the goods. You can also contact our authorised service centre for post-warranty repairs.

 The closest service location can be found at [www.nature7.eu](http://www.nature7.eu). We will be happy to assist you with any questions using our customer service line +420 222 745 130.

## XII. Recipes

### ⚠ ATTENTION

Certain recipes specify the use of 2 plastic trays. The food dehydrator is supplied with only one plastic tray. A second tray with similar dimensions and depth may be purchased at a store selling kitchen products.

### ✓ Rosemary almond biscuits

- 1/2 a cup of chia seeds
- 1 cup of water.
- 3 cups of almonds, soaked overnight
- 2 tablespoons of finely chopped rosemary
- 1/2 a teaspoon of sea salt
- 1/2 a teaspoon of freshly ground black pepper

1. Set the dehydrator temperature to 50 °C. Place baking paper on to two trays.
2. Mix the water and chia seeds and set aside for 30 minutes.
3. In the meantime, chop up the almonds in a blender to a fine consistency.
4. Create a mixture of almonds, seeds and all the remaining ingredients.
5. Divide the prepared mixture between the two trays and create a layer approximately 0.5 cm thick.
6. Place the trays into the food dehydrator and allow the mixture to dry for 8 hours. Flip the dried mixture over and allow to dry for a further 2 hours. Place the dried mixture into an airtight container.

### ✓ Dried tomato and olive biscuits

- 1/2 a cup of chia seeds
- 1/4 of a cup of water
- 2 cups of walnuts, soaked overnight, dried
- 1/2 a cup of stoneless olives

- 1/3 of a cup of half-dried tomatoes
  - 1 teaspoon of oregano, coarsely chopped
  - 1/2 a teaspoon of sea salt
  - 1/2 a teaspoon of freshly ground black pepper
1. Set the dehydrator temperature to 50 °C. Place baking paper on to two trays.
  2. Mix the water and chia seeds and set aside for 30 minutes.
  3. In the meantime, chop up the walnuts in a blender to a fine consistency.
  4. Create a mixture of walnuts, chia seeds and all the remaining ingredients. Put this mixture into a blender and mix together thoroughly.
  5. Divide the prepared mixture between two trays and create a layer approximately 0.5 cm thick.
  6. Place the trays into the food dehydrator and allow the mixture to dry for 8 hours. Flip the dried mixture over and allow to dry for a further 2 hours. Place the dried mixture into an airtight container.

### ✓ Corn biscuits

- 600 g of defrosted corn
- 1 small onion
- 1 small red capsicum
- 1/2 a cup of flax seeds
- 2 teaspoons of ground cumin
- 1 teaspoon of chilli powder
- 1/2 a teaspoon of sea salt

1. Set the dehydrator temperature to 50 °C. Place baking paper on to two trays.
2. Mix all the ingredients in a blender. Keep blending the mixture until all the ingredients are chopped up and mixed together thoroughly.
3. Divide the prepared mixture between the two trays and create a layer approximately 0.5 cm thick.
4. Place the trays into the food dehydrator and allow the mixture to dry for 14 hours. Flip the dried mixture over and allow to dry for a further



2 hours. Place the dried mixture into an airtight container.

**RECOMMENDATIONS:** If you wish to make traditional triangular shape corn chips, make shallow cuts in the mixture before inserting the trays into the food dehydrator. If you do not make the cuts in the mixture, irregular shapes will result when it is broken up.

## Zucchini roll ups

- 2 large zucchini
- 2 cups of water
- 1 1/2 a cup of flax seeds
- 1 clove of garlic
- 1 teaspoon of dried oregano
- 1 teaspoon of dried rosemary
- 1/2 a teaspoon of sea salt

1. Set the dehydrator temperature to 40 °C. Place baking paper on to two trays.
2. Pour the water into a blending jar and add chopped up zucchini. Blend this mixture until smooth.
3. Add the remaining ingredients into the blending jar and mix until fully combined.
4. Pour the mixture on to the prepared trays with baking paper creating a layer about 0.5 cm thick.
5. Insert the trays into the food dehydrator. Leave it in the food dehydrator for 5 to 6 hours. Then flip the mixture over and dry for another hour. After taking it out, cut it into the desired shapes.

## Coconut roll ups

- 2 cups of raw coconut pulp
- coconut milk from a fresh coconut
- 1/2 a teaspoon of sea salt

1. Set the dehydrator temperature to 40 °C. Place baking paper on to two trays.

2. Blend the coconut in the blending jar and gradually add the coconut milk until you achieve a consistency enabling it to be spread.
3. Pour half the mixture on to each prepared tray and spread it out to create a 0.5 cm thick layer. Place the trays into the food dehydrator and dry for 8 hours. Then flip the dried mixture over and allow to dry for a further 8 hours in the food dehydrator.
4. The roll up must be flexible. Fill the finished roll ups with your favourite toppings and make the roll ups, and then cut them as desired.

## Coconut yoghurt

- 3 x 400 g of canned coconut milk
- 5 tablespoons of yoghurt with live cultures (e.g. white Hollandia yoghurt)
- 2 tablespoons of honey
- 2 tablespoons of tapioca flour
- Clean dry 200 ml glass yoghurt jars

1. Set the temperature of the food dehydrator to 40 °C. Arrange the food dehydrator trays to be able to insert the jars for the cultivation of yoghurt.
2. In a suitable container, heat the coconut milk to a temperature of 70 °C. It must not boil. If you are not certain, use a suitable thermometer.
3. Take out a small amount of the coconut milk. Into the removed milk, add the tapioca flour and mix together thoroughly to create a runny mash. Then add this mixture to the main warm coconut milk and while stirring, raise the temperature to 85 °C, and take off the heat when this temperature is reached. It must not boil.
4. Put the coconut milk aside and allow it to cool down to body temperature.
5. When the milk is at body temperature, add 5 tablespoons of yoghurt to it and 2 tablespoons of honey, then mix together thoroughly. The mixture must not be hot, otherwise the yoghurt cultures will be destroyed and yoghurt will not be created.

6. Pour the mixture into the glass jars and close the lid.
7. Place the glass jars into the food dehydrator and leave them there for 7 to 9 hours. Yoghurt must have a firm consistency, however, after cooling down, the consistency will be even firmer.
8. Store in a refrigerator and consume within a week.

## White milk yoghurt

- 4 cups of tasty quality milk
- 4 teaspoons of yoghurt with live cultures (e.g. white Hollandia yoghurt)
- Clean dry 200 ml glass yoghurt jars

1. Set the temperature of the food dehydrator to 40 °C. Arrange the food dehydrator trays to be able to insert the jars for the cultivation of yoghurt.
2. In a suitable container, heat the milk to body temperature. The milk must not be hot, otherwise the yoghurt cultures will be destroyed and yoghurt will not be created.
3. Add 4 teaspoons of yoghurt into the warm milk and mix thoroughly.
4. Pour the mixture into the glass jars and close the lid. You may also place your favourite jam into the bottom of the jar before pouring in the milk.
5. Place the glass jars into the food dehydrator and leave them there for 7 to 9 hours. Yoghurt must have a firm consistency, however, after cooling down, the consistency will be even firmer.
6. Store in a refrigerator and consume within a week.

## Fruit roll ups with strawberries

- 500 g of fresh halved strawberries with stems removed
- 300 g of apple purée (e.g. made by blending freshly peeled apples)
- piece of vanilla pod
- cane sugar for sweetening

1. Set the temperature of the food dehydrator to 70 °C.
2. Place all the ingredients into a blending jar. Blend the mixture until it is sufficiently smooth. Cane sugar may be added for sweetening.
3. Pick the mixture up using a spoon and spread it evenly on the trays.
4. Place the trays into the food dehydrator and dry for 6 to 7 hours or until the material is pliable. Roll the dried sheet into a roll and cut into pieces to your preferred size.



## Bevezető

Tisztelt Vevő!

Köszönjük Önnek, hogy megvásárolta a Nature7® márka termékét!

A terméket az idevonatkozó európai előírásoknak megfelelően megbízhatósági, biztonsági és minőségi vizsgálatoknak vetettük alá.

Bármilyen kérdésével forduljon a vevőszolgálatunkhoz:



**info@madalbal.cz**  
**tel: +420 577 599 777**  
**www.nature7.cz**

**Gyártó:** Madal Bal a. s., Průmyslová zóna  
Přiluky 244, CZ-76001 Zlín, Cseh Köztársaság

**Kiadás dátuma:** 2016. 3. 1

## I. Rendeltetés

A dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540) szárító és aszaló géppel a háztartásokban gyógy- és fűszernövényeket, gyümölcsöket és zöldségeket, gombát, péksüteményt, húst stb. lehet szárítani és aszalni, valamint gyümölcspüréket, joghurtot stb. lehet készíteni. A nagy belső térnek, a vízszintes helyzetben elhelyezhető szitának és a pontos hőmérséklet beállításnak köszönhetően otthoni körülmények között is lehet befőttés üvegekben joghurtot készíteni. A finom hőmérséklet beállítással és a kíméletes szárítással például aszalt sárgabarackot lehet előállítani, vegyi anyagok (nátrium-szulfít) használata nélkül. Az így készített élelmiszer több vitamint tartalmaz és kiválóan felhasználható a házi müzlikbe.

A szárító gép kiválóan használható szezonális élelmiszer alapanyagok szárításához, például esős, nedves és hideg őszi napokon a leszedett gombák kíméletes és gyors szárításához.

A készülék tartozéka egy kis nyílásokkal rendelkező műanyag szita, amelyen például kisebb magokat lehet szárítani, továbbá egy műanyag szárító tálca, amelyen például gyümölcspürét lehet szárítani (ízletes tekercesek alapanyag lehet).

➔ A géphez 6 darab, nagy lyukú rozsdamentes acélszita tartozik, amelyekre egyenként 0,5 kg alapanyagot lehet ráhelyezni (összesen 3 kg-t). Így egyszerre nagyobb mennyiségű alapanyag is feldolgozható (👁️ **A. ábra**).

➔ A kijelző és a gombok segítségével kényelmesen beállítható a szárítási hőmérséklet és idő is. A kijelző üzem közben mutatja a befejezésig még hátralévő időt (👁️ **B. ábra**).

➔ A gép hátfalába egy nagy méretű ventilátor van beépítve, amely biztosítja a meleg levegő egyenletes áramlását az összes tálcához, így a tálcákat a hagyományos (kémény effektust használó) készülékekhez hasonlóan nem kell rendszeresen átrendezni.

## II. Műszaki adatok

Teljesítményfelvétel	420-500 W
Tápfeszültség	220-240 V~50 Hz
Beállítható hőmérséklet	35–70°C
Beállítható szárítási idő	0:30-19:30 óra
Rozsdamentes sziták száma	6
Teljes szárító felület	0,57 m <sup>2</sup> 6 × (29,5 × 32,4 cm)

Szárító befoglaló méretei (ma × sz × mé)	31 × 34,5 × 45 cm
Tömeg (szitákkal együtt)	5,5 kg
Védettség	IPX0
Szigetelési osztály	I
Hálózati vezeték hossza	115 cm

## III. A szárító előkészítése a használathoz

- A gép használatba vétele előtt a szitákat és a gép belsejét alaposan mosogassa el (mosogatószeres meleg vízzel). A hálózati vezeték nem lehet az aljzathoz csatlakoztatva!
- **A szárítót stabil és vízszintes munkalapra helyezze le. A készülék körül, különösen a hátlapon található ventilátor környékén, kellő szabad helyet kell biztosítani a levegő áramlásához. A gép hátlapja legalább 5 cm-re legyen bármilyen függőleges felülettől (faltól, szekrénytől stb.). A készülék hátlapjánál a levegő szabad áramlását akadályozni tilos, például letakarással, szekrénybe vagy alacsony polc alá való behelyezéssel. A gépet nem szabad zárt és szűk térben (pl. szekrényben stb.) üzemeltetni.**
- A gépben kizárólag csak élelmiszer alapanyagokat szabad szárítani (pl. ruhát, vagy gyúlékony festékkel kezelt tárgyakat stb. tilos).

## IV. Az alapanyagok előkészítése a szárításhoz

**1**

**Az alapanyagokat alaposan mossa meg, majd szeletelje 5-8 mm vastag szeletekre. Az alapanyagok előkészítését és szárítási módjait lásd az 1-3. táblázatban.**

- Bizonyos gyümölcsöket csak ketté kell vágni (pl. a kimagozott sárgabarackot, szilvát, kisebb körtét), a bogys gyümölcsöket egészben is lehet hagyni (pl. házi mazsola készítéséhez használt magnélküli szőlőszemeket).



### FIGYELMEZTETÉS!

**A gyógy- és fűszernövények leveleit (a virágok kivételével), ne darabolja kisebbre. ezeket egészben szárítsa meg.**

A megszáritott leveleket a használat előtt a tenyerében dörzsölje össze (a virágokat egészben is használhatja). Erre azért van szükség, mert a darabolás után a növény illóolajai a hőmérséklet hatására elpárolognak.

**2**

**A felszeletelt alapanyagot egy rétegben helyezze a szitákra (lásd az A. ábrát).**

**A gyógy- és fűszernövényeket szintén egy vékony rétegben tegye a szitára.**

**3**

**A polcokat tolja be és a gép hornyaiba (felülről) dugja be az ajtót. A gépet jól zárja le.**

**4**

**A gépet kapcsolja be és a következőkben leírt módon állítsa be.**

1. sz. táblázat. **Gyümölcsök előkészítése és szárítása**

Gyümölcs	Előkészítés	Állag szárítás után	Tömeg szárítás után (az eredeti tömeg %-ban)
Alma	5 mm-es szelet vagy 15 mm-es ék	Rugalmas, bőrös	10-15 %
Kajsziarack	Kimagozni és félbe vágni	Hajlékony	20 %
Banán	Héjat lehúzni, karikákat vagy hosszú lapokat vágni	Kemény	20-25 %
Cseresznye	Kimagozni, egészben hagyni	Rugalmas	25-30 %
Mag nélküli szőlő	Egész vagy félbe vágni (méret szerint)	Rugalmas, aszalt (mint a mazsola)	20%
Körte	Kisebb körtét félbe vágni, vagy 5 mm-es szeletek	Rugalmas, bőrös	20-25 %
Ananász	Meghámozni, 5 mm-es szeletek	Rugalmas	25-30 %
Szilva	Kimagozni és félbe vágni	Rugalmas, aszalt	20 %
Eper	Kicsik egészben, nagyobbakat félbe vágni vagy szeletelni	Hajlékony	20 %
Füge	Meghámozni, egészben szárítani	Rugalmas, aszalt, sűrű	25%
Bio citrusfélék	Hámozás nélkül, 5 mm-es szeletek	Hajlékony, kemény héj	20 %
Bio citrusfélék héja	Lehámozni	Kemény	10-15 %

2. sz. táblázat **Zöldségek előkészítése és szárítása**

Zöldség	Előkészítés	Állag szárítás után	Tömeg szárítás után (az eredeti tömeg %-ban)
Sárgarépa	Lehámozni, karikákat vagy hosszú lapokat vágni	Rugalmas, bőrös	10-15 %
Zeller	Lehámozni, 5 mm-es karikák vagy kockák	Hajlékony	15 %
Uborka	Hámozás nélkül, 1 cm-es karikák	Kemény	15 %
Zöldbab	Egészben hagyni, blansírozni	Kemény	15 %

2. sz. táblázat **Zöldségek előkészítése és szárítása**

Borsó	Hüvelyből kiszedni, blansírozni	Kemény	25 %
Paprika	8 mm széles karikák vagy hosszú szeletek	Hajlékony	20 %
Paradicsom	Hámozni vagy hámozás nélkül, 5 mm vastag karikák, vizes belsejét kiszedni, a többit szárítani	Keményebb, hajlékony karikák, bőrös, aszalt	10-15%

3. sz. táblázat **Egyéb alapanyagok előkészítése és szárítása**

Alapanyag	Előkészítés	Állag szárítás után
Gomba	Vékonyra szeletelni	Bőrös
Gyógy- és fűszernövények	Egészben hagyni	Morzsalékony, zöngően száraz
Péksütemény és kenyér	1 cm vastag szeletek	Kemény, törékeny

**V. Általános ajánlások a szárításhoz**

➔ A különböző alapanyagok, a nedvességtartalmuktól, valamint a gépbe helyezett mennyiségtől függően különböző ideig száradnak.

➔ Általában érvényes, hogy **az első fázist** az élelmiszerek (gyümölcs, zöldség, gomba) nedvességtartalmának a gyorsabb csökkentésére kell felhasználni, 60 - 70°C-os hőmérséklet beállításával. Ezen a hőmérsékleten az alapanyagok felületéből gyorsabban elpárolog a nedvesség, de mivel a párolgás a szárított alapanyag felületének a lehűlését is okozza, a vitaminok és az egyéb hasznos összetevők nem vesznek el.

➔ Az alapanyag felületének a megszáradása után, a **második fázisban**, az alapanyag belsejében található nedvesség lassan a felszínre kerül, miközben az alapanyag is jobban felmelegszik. Ez a vitaminok és hasznos anyagok elpárolgását okozza. A szárítás második fázisában ezért csökkenteni kell

a hőmérsékletet 40 - 45°C-ra. Ezen a hőmérsékleten addig kell szárítani az alapanyagot, amíg az teljesen száraz nem lesz.

Ez a fázis lassabb (nem szabad a hőmérséklet növelésével gyorsítani a szárítást), és függ a környezeti levegő páratartalmától is. Amennyiben a ventilátor által beszívott környezeti levegő páratartalma meghaladja a 70%-t, akkor a gép nem tudja az alapanyagokat megfelelően kiszárítani, azok a visszamaradt nedvesség miatt megromlanak.

➔ Gombák esetében a második fázisban is magasabb lehet a hőmérséklet (60 - 70°C között).

**! FIGYELMEZTETÉS!**

- Ha déligyümölcsöket (citrusfélék: citromot, narancsot stb.) kíván szárítani (héjjal együtt), például teába való áztatáshoz, akkor csak bio minőségű gyümölcsöket használjon, mert a hagyományos minőségű gyümölcsök hája vegyi anyagokkal van kezelve.

- Az aromás gyógy- és fűszernövények esetében (pl. bazsalikom, kakukkfű, kamillavirág stb.) a szárítási hőmérsékletet már a kezdetektől alacsonyabb értékre (35 - 40°C) állítsa be, mert a növények illóolaj tartalma magasabb hőmérsékleten gyorsan elpárolog.
- A szeletelt alapanyagok (gyümölcsök, zöldségek) és a fűszernövények szárítási ideje általában 7 - 12 óra.
- A szeletelt gombák szárítási ideje 60 - 70°C-on általában 4 - 6 óra.
- Nagyobb méretű, felezett vagy egész gyümölcsök szárítási ideje akár 14 - 16 óra is lehet.

## VI. A szárító használata és beállítása

- A hálózati vezeték elektromos aljzathoz csatlakoztatása előtt ellenőrizze le a vezeték sérülésmentességét, és a vezetéket úgy helyezze el, hogy az ne sérüljön meg a gép használata közben. Ha a gép vagy a hálózati vezeték sérült, akkor azt ne használja. A gép javítását vagy a hálózati vezeték cseréjét az eladó üzletben vagy a márkaszervizben rendelje meg (lásd az útmutató elején feltüntetett honlapon található információkat). A gép megbontásával járó javításokat csak megfelelő képzettségű szakember végezheti el.
  - A gép elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze le, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a típuscímkén feltüntetett tápfeszültségnek (220-240 V, 50 Hz). A gép csak az előző feszültségtartományban üzemeltethető. A gépet csak földelt aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- 5) A szárítót a **ON/OFF (be/ki) gomb** megnyomásával kapcsolja be.
  - 6) A hőmérséklet beállításához előbb a **TEMP (hőmérséklet) gombot nyomja meg, majd a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kívánt szárítási hőmérsékletet. Az érték a kijelzőn**

**jelenik meg.**  
A belső hőmérséklet értékét 5°C-os lépésekkel, 35 és 70°C között lehet beállítani.

- 7) A szárítási idő beállításához előbb a **TIMER (időzítő) gombot nyomja meg, majd a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kívánt szárítási időt. Az érték a kijelzőn jelenik meg. A szárítási időt 30 perces lépésekkel 0:30 és 19:30 között lehet beállítani.**

- A fentiek szerint a szárítási időt ossza két fázisra: az első fázisban magasabb hőmérsékletet, a második fázisban alacsonyabb hőmérsékletet állítson be.

➔ A beállított időt a kijelző visszaszámlálással mutatja (a befejezésig még hátralévő idő látható a kijelzőn).

## VII. Kiegészítő biztonsági utasítások

Az EN 60335-2-9 szabvány előírásai megkövetelik, hogy a szárító használati útmutatójában benn legyen a következő utasítás:

*„A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.*

*A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseihez a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.*

*A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.”*

## VIII. Címkék és piktogramok



A használatba vétel előtt olvassa el a használati utasítást.



A termék megfelel az EU előírásainak.



A készüléket csak zárt térben használja, védje az esőtől és víztől. A gép elektromos részébe víz nem kerülhet.



A készüléket háztartási hulladékok közé kidobni tilos! A készüléket adja le újrahasznosításra.

Gyártási szám

Az év és hónap adatot a termék sorszáma követi.

## IX. Hulladék megsemmisítés

- A csomagolást az anyagának megfelelő hulladékgyűjtő konténerbe dobja ki.
- Az elektromos hulladékokról szóló 2012/19/EU számú európai irányelv, valamint az idevonatkozó nemzeti törvények szerint az ilyen hulladékot alapanyagokra szelektálva szét kell bontani, és a környezetet nem károsító módon kell újrahasznosítani. A szelektált hulladék gyűjtőhelyekről a polgármesteri hivatalban kaphat további információkat.



## X. Tárolás

A megtisztított és megszáritott készüléket száraz, gyerekektől elzárt helyen tárolja. A készüléket

óvja sugárzó hőtől, közvetlen napsütéstől és nedvességtől, valamint az időjárás hatásaitól.

## XI. Garancia és garanciális feltételek

2014. 1. 1-én életbe lépett a 89/2012. számú törvény (kiadás időpontja 2012. február 3.), és ezzel érvényét veszítette a 40/1964, az 513/1991 és az 59/1998 számú törvény és ezek későbbi módosításai. A termékhiba felelősség 2 év, a termék megvásárlásának a napjától számítva. Az ingyenes garanciális javításra a 89/2012. számú törvény rendelkezései az irányadóak. Az alább feltüntetett, a fenti törvénnyel összhangban álló kereskedelmi feltételek teljesülése esetén a terméket ingyenesen megjavítjuk.

### GARANCIÁLIS FELTÉTELEK

1. Az eladó (amennyiben ezt a termék jellege megengedi), köteles a terméket bemutatni a vevőnek, majd az eladásról a törvény által meghatározott követelményeknek megfelelő bizonylatot köteles kiállítani. A kitöltendő adatokat az eladáskor, törölhetetlen módon kell bejegyezni a garancialevélbe.
2. Alaposan gondolja végig, hogy milyen funkciókat vár el a terméktől. Amennyiben a termék nem teljesíti a később felmerült igényeit, ez nem lehet ok a termék reklamációjára.
3. Az ingyenes javításra átadott termékhez a vásárlást igazoló bizonylatot is mellékelni kell.
4. A reklamált terméket lehetőleg tiszta állapotban, és a sérüléseket megakadályozó csomagolásban (lehetőleg az eredeti csomagolásában) kell megküldeni vagy átadni. A hiba megállapítása, valamint megszüntetése érdekében kérjük, hogy a termékhez az eredeti tartozékokat is mellékelje.
5. A szerviz nem vállal felelősséget a fuvarozó által okozott sérülésekért.

6. A szerviz nem vállal felelősséget a megküldött és nem eredeti tartozékokért. Ez alól kivételt képeznek azok az esetek, amikor a tartozékot a termék hibája miatt nem lehet eltávolítani.
7. A termékfelelősség (garancia) a rejtett vagy a látható termékhibákra vonatkozik.
8. A garanciális javítást kizárólag csak a Nature7 márkaszervizek (lásd lent) hajthatják végre.
9. A gyártó felelősséget vállal azért, hogy a termék a termékhiba felelősség egész ideje alatt a műszaki adatok között megadott paramétereket és tulajdonságokat teljesítse. Ennek feltétele a használati útmutató előírásainak a maradéktalan betartása.
10. Az ingyenes javításra vonatkozó jog megszűnik, ha:
- a terméket szakszerűtlenül, nem a használati utasítás előírásai szerint használták;
  - a termék konstrukciójában a Madal Bal a.s. vagy a Nature7 márkaszerviz előzetes írásbeli engedélye nélkül bármilyen átalakítást vagy módosítást hajtottak végre;
  - a terméket a meghatározott használati feltételektől eltérő körülmények között, vagy más célokra használták;
  - a termék bármely alkatrészét nem eredeti alkatrészrel helyettesítették;
  - a termék sérülését vagy meghibásodását a karbantartás elhanyagolása miatt bekövetkezett nagymértékű kopások okozták;
  - a termék „vis maior” esemény, leesés, vagy a felhasználó egyéb gondatlansága miatt megsérült;
  - a termék sérülését mechanikus vagy vegyi hatások okozták;
  - a termék sérülését helytelen tárolás, használat vagy szállítás okozta;
  - a terméket (az adott típustól függően) agresszív (pl. erősen poros) környezetben használták;
  - a terméket a megengedett terheléstől nagyobb terhelésnek tették ki;
  - a garancialevelet vagy a vásárlást igazoló bizonylatot meghamisították.
11. A termékhiba felelősség nem vonatkozik a használatból eredő kopásokra, illetve a rendeltetéstől eltérő célokra való használatból eredő meghibásodásokra.
12. A termékhiba felelősség nem vonatkozik a normál használatból eredő kopásokra és elhasználódásokra, pl. a kések életlené válására, az akkumulátorok kapacitásának a csökkenésére stb.
13. A jótállás vállalása nem érinti a vevő egyéb jogait, amelyeket az áruvásárláshoz kapcsolódó egyéb jogi előírások tartalmaznak.
14. Azokra a meghibásodásokra, amelyekre a vevő árkedvezményt kapott, nem lehet érvényesíteni az ingyenes garanciális javítást. Ha a terméket a felhasználó saját kezűleg javítja meg, akkor a gyártó és a forgalmazó semmilyen felelősséget sem vállal a szakszerűtlen javításból vagy a nem eredeti alkatrészek felhasználása miatt bekövetkező termékhibákért vagy meghibásodásokért, személyi sérülésekért vagy anyagi károkért.

### TANÚSÍTVÁNY AZ EGÉSZSÉGRE VALÓ ÁRTALMATLANSÁGRÓL

A gyártó: Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01  
Zlín • Adószám: CZ-49433717

cég kijelenti, hogy az alábbi jelölésű és megnevezésű készülék megfelel az élelmiszerekkel és ételekkel érintkezésbe kerülő termékekre vonatkozó higiéniai előírásokról szóló 38/2001 számú cseh egészségügyi minisztériumi rendeletnek és későbbi módosításainak, valamint az Európai Bizottság 10/2011/EU rendelet követelményeinek.

**Száritó és aszaló gép dryBuddy  
FD 500 W (Nature7® 569540)**

Zlín: 11/02/2016



Martin Šenkýř  
Igazgatótanácsi tag

### EU ÉS GS MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A gyártó: Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01  
Zlín • Adószám: CZ-49433717

cég kijelenti, hogy az alábbi jelölésű és megnevezésű készülék, illetve az ezen alapuló egyéb kivitelek megfelelnek az Európai Unió vonatkozó előírásainak. Az általunk jövő nem hagyott változtatások esetén a fenti nyilatkozatunk érvényét veszti.

**Száritó és aszaló gép dryBuddy  
FD 500 W (Nature7® 569540)**  
420-500 W

tervezését és gyártását az alábbi szabványok alapján végeztük:  
EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13; EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:2015; AS/NZS CISPR 14.1:2010; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013; EN 62233:2008; EN 62321:2008  
figyelembe véve az alábbi előírásokat:  
2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU, 2009/125/EK (a Bizottság 1275/2008/EU és 801/2013/EU rendelete szerint)



Zlín: 11/02/2016




Martin Šenkýř  
Igazgatótanácsi tag

### GARANCIÁLIS ÉS GARANCIA UTÁNI JAVÍTÁSOK

Ha a termék a garancia ideje alatt meghibásodik, akkor a reklamációt a terméket eladó üzletben nyújtsa be.

A termék garancia utáni javításait a márkaszervizeinknél rendelje meg.

 A legközelebbi szervizt a [www.nature7.cz](http://www.nature7.cz) honlapon találja meg. Ha kérdése van, hívja a +420 222 745 130 telefonszámon a vevőszolgálatunkat.

## XII. Receptek

### FIGYELMEZTETÉS!

Bizonyos receptekben 2 műanyag tálca használata van előírva. A géphez azonban csak egy műanyag tálca tartozik. Azonos méretű és mélységű tálcat konyhai eszközök boltjában vásárolhat.

#### Rozmaringos mandula szelet

- 1/2 csésze chia mag
- 1 csésze víz
- 3 csésze mandula (éjszakára vízbe áztatni)
- 2 evőkanál apróra vágott rozmaring
- 1 teáskanál tengeri só
- 1/2 teáskanál frissen őrölt feketebors

1. A hőmérsékletet 50°C-ra állítsa be. Két tálcára tegyen sütőpapírt.
2. A vizet és a chia magokat keverje össze és hagyja állni 30 percig.
3. Mixerben darálja össze a beáztatott mandulát finom péppé.
4. A mandula péphez adja hozzá a beáztatott magokat és a többi alapanyagot, majd jól keverje össze.
5. A keveréket ossza ketté, majd a két tálcára terítse szét, kb. 0,5 cm vastagságban.
6. A tálkákat tegye a gépbe és szárítsa körülbelül 8 órán keresztül. A lapot fordítsa át, majd szárítsa még további 2 órán keresztül. A széttördelt szeleteket légmentesen záródó edényben tárolja a fogyasztásig.

#### Száritott paradicsom és olívbogyó szelet

- 1/2 csésze chia mag
- 1/4 csésze víz
- 2 csésze dió (éjszakára vízbe áztatni, majd megszáritani)
- 1/2 csésze kimagozott olívbogyó

- 1/3 csésze félig száraz paradicsom
  - 1 teáskanál oregánó (durva darabokra szeletelve)
  - 1 teáskanál tengeri só
  - 1/2 teáskanál frissen őrölt feketebors
1. A hőmérsékletet 50°C-ra állítsa be. Két tálcára tegyen sütőpapírt.
  2. A vizet és a chia magokat keverje össze és hagyja állni 30 percig.
  3. Mixerben darálja össze a beáztatott diót finom péppé.
  4. A dió péphez adja hozzá a beáztatott chia magokat és a többi alapanyagot, majd jól keverje össze. A keveréket öntse mixerbe és alaposan keverje össze.
  5. A keveréket ossza ketté, majd a két tálcára terítse szét, kb. 0,5 cm vastagságban.
  6. A tálkákat tegye a gépbe és szárítsa körülbelül 8 órán keresztül. A lapot fordítsa át, majd szárítsa még további 2 órán keresztül. A széttördelt szeleteket légmentesen záródó edényben tárolja a fogyasztásig.

#### Kukorica szelet

- 600 g kukorica (fagyaszott és felolvasztott)
- 1 kis fej hagyma
- 1 kis piros paprika
- 1/2 csésze lenmag
- 2 teáskanál őrölt kömény
- 1 teáskanál erős paprika (chili örlemény)
- 1 teáskanál tengeri só

1. A hőmérsékletet 50°C-ra állítsa be. Két tálcára tegyen sütőpapírt.
2. Minden alapanyagot tegyen a mixerbe és alaposan keverje össze. Addig mixelje, amíg minden alapanyag apró nem lesz.
3. A keveréket ossza ketté, majd a két tálcára terítse szét, kb. 0,5 cm vastagságban.
4. A tálkákat tegye a gépbe és szárítsa körülbelül 14 órán keresztül. A lapot fordítsa át, majd szárítsa még további 2 órán keresztül. A széttör-

delt szeleteket légmentesen záródó edényben tárolja a fogyasztásig.

Ajánlás: ha a kukorica szeleteket szeretné háromszög alakúra formázni, akkor a tálcára simítás után háromszög alakban vágja meg a tésztát. Ha egyben szárítja meg a lapot, akkor nem lehet egyenletes alakúra tördelni.

#### Cukkini szelet

- 2 nagy cukkini
- 2 csésze víz
- 1 1/2 csésze lenmag
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 teáskanál szárított oregánó
- 1 teáskanál szárított rozmaring
- 1/2 teáskanál tengeri só

1. A hőmérsékletet 40 °C-ra állítsa be. Két tálcára tegyen sütőpapírt.
2. A mixelő edénybe töltsze bele a vizet és tegye bele a feldarabolt cukkinit. Mixelje simára.
3. Adja hozzá a többi alapanyagot és alaposan keverje össze.
4. A keveréket ossza ketté, majd a két tálcára terítse szét, kb. 0,5 cm vastagságban.
5. A tálkákat tegye a szárító gépbe. 5-6 órán keresztül szárítsa. A lapot fordítsa át, majd szárítsa még további 1 órán keresztül. Darabolja fel a kívánt méretre.

#### Kókusz tekercs

- 2 csésze nyers kókuszreszelék
- kókusztej (friss kókuszból)
- 1/2 teáskanál tengeri só

1. A hőmérsékletet 40 °C-ra állítsa be. Két tálcára tegyen sütőpapírt.
2. Mixerben keverje össze a kókuszt a sóval, és annyi kókusztejet adjon hozzá, hogy a keverék kenhető legyen.

3. A keveréket ossza ketté, majd két tálcára simítsa szét (kb. 0,5 cm vastagságban). A tálkákat tegye a gépbe és szárítsa körülbelül 8 órán keresztül. A lapot fordítsa át, majd szárítsa még további 8 órán keresztül.
4. A lapnak rugalmasnak és összetekerhetőnek kell maradnia. A lapra kenjen rá előkészített krémet vagy más keveréket, majd tekerje fel, és igény szerint darabolja.

#### Kókusz joghurt

- 3 × 400 g konzerv kókusztej
- 5 evőkanál élőflórás natúr joghurt
- 2 evőkanál méz
- 2 evőkanál tápióka liszt (manióka gyökérből készült liszt), a bio élelmiszer alapanyagok boltjaiban vásárolható meg
- Tiszta és száraz üvegpohár vagy befőttes üveg (kb. 200 ml).

1. A hőmérsékletet 40 °C-ra állítsa be. A tálcat úgy helyezze be, hogy azon elférjenek az üvegpoharak a joghurt érleléséhez.
2. A kókusztejet 70°C-ra melegítse fel, de ügyeljen arra, hogy ne forrjon fel. A melegítéshez használjon étel-hőmérőt.
3. Kisebb mennyiséget vegyen ki a kókusztejből. Keverje hozzá a tápióka lisztet, alaposan keverje össze, készítsen hígabb kását. A kását öntse a meleg kókusztejbe, keverje össze és melegítse fel 85°C-ra, majd vegye le a tűzhelyről. A keverék nem forrhat fel.
4. Várja meg a kókusztej keverék lehűlését testhőmérsékletre.
5. Ha a kókusztej keverék már lehűlt testhőmérsékletre, akkor tegyen bele 5 evőkanál joghurtot és 2 evőkanál mézet, majd alaposan keverje össze. A keverék nem lehet meleg, mert akkor elpusztul a joghurt kultúra.
6. A keveréket öntse a poharakba, majd a poharakat zárja le.
7. A poharakat tegye a tálcával együtt a gépbe és hagyja benn 7 - 9 órán keresztül. A joghurt

kemény állagú lesz, kihűlés után pedig tovább keményedik.

8. Hűtőszekrényben tárolja és 1 héten belül fogyassza el.

## Fehér tej-joghurt

- 4 csésze friss tehéntej
  - 4 evőkanál élőflórás natúr joghurt
  - Tiszta és száraz üvegpohár vagy befőttes üveg (kb. 200 ml).
1. A hőmérsékletet 40 °C-ra állítsa be. A tálcát úgy helyezze be, hogy azon elférjenek az üvegpoharak a joghurt érleléséhez.
  2. A tejet egy edényben testhőmérsékletre melegítse fel. A tej nem lehet túl meleg, mert akkor elpusztul a joghurt kultúra.
  3. A meleg tejbe tegyen bele 4 evőkanál joghurtot és alaposan keverje össze.
  4. A keveréket öntse a poharakba, majd a poharakat zárja le. A pohár aljára a keverék betöltése előtt tegyen egy kanál kedvenc dzsemet.
  5. A poharakat tegye a tálcával együtt a gépbe és hagyja benn 7 - 9 órán keresztül. A joghurt kemény állagú lesz, kihűlés után pedig tovább keményedik.
  6. Hűtőszekrényben tárolja és 1 héten belül fogyassza el.

## Gyümölcstekerces eperrel

- 500 g friss, meg tisztított és félbe vágott eper
- 300 g almapüré (pl. friss, hámozott és mixelt alma)
- vanília rúd
- nádcukor az édesítéshez

1. A gép hőmérsékletét 70°C-ra állítsa be.
2. Az adalékanyagokat mixerbe alaposan keverje össze. A keverék legyen finom és sima. A keverékhez édesítés céljából nádcukrot is adagolhat.
3. A keveréket kanállal egyenletesen kenje szét a tálcán.
4. A tálcát tegye a gépbe és szárítsa 6 - 7 órán keresztül. A lap maradjon rugalmas. A lapot tekerje fel és darabolja ízlés szerint.



## Wstęp

Szanowni Klienci,

dziękujemy za zaufanie i zakup niniejszego produktu marki Nature7®.

Produkt został poddany testom niezawodności, bezpieczeństwa i jakości przepisany normami oraz przepisami Unii Europejskiej.

Z jakimikolwiek pytaniami prosimy zwracać się do:



**info@madalbal.cz**  
**tel: +420 577 599 777**  
**www.nature7.cz**

**Producent:** Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příluky 244, CZ-76001 Zlín, Republika Česka.


**Data wydania:** 1/3/2016


## I. Charakterystyka

Suszarka żywności dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540) przeznaczona jest do domowego suszenia ziół, owoców, grzybów, warzyw, starego pieczywa i chleba, mięsa i do przygotowania suszonych smakołyków z pure owocowego lub jogurtu itp. Ze względu na dużą przestrzeń wewnętrzną z sitami w pozycji poziomej i dokładnej regulacji temperatury, można zastosować ją do produkcji domowego jogurtu bezpośrednio w szklankach. Przy pomocy suszarki można oszczędnie z delikatną kontrolą temperatury przygotować np. suszone morele bez antyutleniaczy (np. siarczynu sodu) z zachowaniem dużej ilości witamin i wykorzystać je do produkcji musli domowego.

Suszarka jest bardzo użyteczna do suszenia surowców sezonowych na zapas np. grzybów, które trudno i dłużej się suszy na jesień w chłodniejszej pogodzie i wyższej wilgotności

Następnie częścią suszarki jest jedno plastikowe sito z małymi otworami do suszenia np. ziarn oraz jedna plastikowa taca susząca do suszenia smakołyków, np. placków z pure ziemniaczanego, z których przygotować można roladki.

➔ Suszarka wyposażona jest w 6 nierdzewnych sit suszących z dużymi otworami, na których można ułożyć mniej więcej 0,5 kg surowców (razem 3 kg) i można tak za jednym razem ususzyć większą ilość surowców ( **rys. A**).

➔ Przyciskami można ustawić temperaturę i czas suszenia z wartością podaną na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu jednocześnie ciągle wyświetlany jest czas do zakończenia suszenia ( **rys. B**).

➔ Suszarka wyposażona jest w duży wentylator na tylnej ścianie, więc ciepłe przepływające powietrze równomiernie się przedostaje do wszystkich sit, dzięki czemu nie trzeba przerzucać sit, jak w przypadku suszarek z kominowym przepływem powietrza od dołu do góry.

## II. Dane techniczne

Pobór mocy	420-500 W
Napięcie zasilające	220-240 V~50 Hz
Zakres temperatur	35-70°C
Regulowany czas suszenia	0:30-19:30 godz.
Liczba sit nierdzewnych	6
Całkowita powierzchnia susząca	0,57 m <sup>2</sup>
	6 × (29,5 × 32,4 cm);
Wymiary suszarki (W × SZ × G)	31 × 34,5 × 45 cm
Masa z sitami	5,5 kg
Stopień ochrony	IPX0
Klasa izolacji	I
Długość przewodu zasilającego	115 cm

## III. Przygotowanie suszarki do pracy

- Przed zastosowaniem suszarki umyć dokładnie przestrzeń suszącą i sita przy pomocy środka do mycia naczyń przy jednoczesnym odłączeniu dopływu prądu el.
- **Do pracy umieścić suszarkę na stabilnej równej powierzchni w otwartej przestrzeni, jednocześnie nie może zostać ograniczony dostateczny dopływ powietrza do wentylatora w tylnej części suszarki. Strona tylna suszarki nie może być dosunięta do ściany, ale konieczne jest dotrzymanie odległości przynajmniej 5 cm. Jednocześnie nie może zostać ograniczony wylot powietrza w górnej części suszarki, np. poprzez przekrycie wylotu powietrza obrusem lub zbyt niskim stropem. Z suszarki nie wolno korzystać w zamkniętej ciasnej przestrzeni, np. w szafie, ale w pomieszczeniu.**
- Suszarka przeznaczona jest wyłącznie do suszenia żywności, a nie do mokrej bielizny lub przedmiotów z palną powłoką chemiczną itp.!

## IV. Przygotowanie suszarki do suszenia

**1**

**Surowce przed suszeniem dokładnie umyć, ewentualnie pozbawić skorupki i pokroić na plasterki o grubości 5-8 mm. Zalecany sposób przygotowania surowców podany jest w tabelach 1-3.**

- Niektóre rodzaje owoców można suszyć bezpośrednio po połowach, np. morele lub śliwki pozbawione pestek, połowy mniejszych gruszek albo nawet całe owoce, jak w przypadku jagód, mniejsze jagody winogrona bez pestek do domowej produkcji rodzynek.



### OSTRZEŻENIE

**Nać ziół oraz kwiaty przed suszeniem pokroić na mniejsze kawałki, nacie jednak suszone są w całości.**

Ususzoną nać ziół rozmiarzyć ręką dopiero przed zastosowaniem (kwiatów nie trzeba miażdżyć). To z powodu, by zminimalizować straty olejków eterycznych w ziołach, które są bardzo czułe na temperaturę i są bardzo lotne.

**2**

**Pokrojone kawałki surowców ułożyć równomierne w jednej warstwie na sicie, patrz rys. A.**

**Nać ziół lub kwiaty równomiernie rozłożyć w jednej warstwie na sicie.**

**3**

**Do rowków suszarki od góry wsunąć drzwiczki i przestrzeń suszącą suszarki zupełnie zamknąć.**

**4**

**Włączyć i ustawić suszarkę zgodnie z poniżej podaną procedurą.**

Tabela 1: **Orientacyjny wykaz przygotowania i suszenia owoców**

Rodzaj owoców	Przygotowanie	Wysuszony stan	Masa po wysuszeniu (% pierwotnej masy)
Jabłka	5 mm plasterki albo kliny o grubości 15 mm	Elastyczne, skórzaste	10-15 %
Morele	Połowy bez pestek	Giętkie	20 %
Banany	Bez skorupki, kółka lub wzdłużne plasterki	Twarde	20-25 %
Czereśnie	Całe bez pestek	Elastyczne	25-30 %
Jagody winogrona bez pestek	Całe albo połowy według wielkości	Giętkie zmarszczone, jak rodzyнки	20%
Gruszki	Mniejsze gruszki połowy albo plasterki 5 mm	Elastyczne, skórzaste	20-25 %
Ananas	Bez skorupki, plasterki 5 mm	Elastyczny	25-30 %
Śliwki	Połowy bez pestek	Giętkie, zmarszczone	20 %
Truskawki	Mniejsze całe, inaczej połowy lub plasterki	Giętkie	20 %
Figa	Bez skorupki, całe	Gęste, giętkie, zmarszczone	25%
Cytrusy BIO	Ze skorupką, plasterki 5 mm	Giętkie, twarda skorupka	20 %
Skorupka cytrusów BIO	Obrać skorupkę	Twarda	10-15 %

Tabela 2: **Orientacyjny wykaz przygotowania i suszenia warzyw**

Rodzaj warzyw	Przygotowanie	Wysuszony stan	Masa po wysuszeniu (% pierwotnej masy)
Marchewka	Bez skorupki, 5 mm kółka lub wzdłużne plasterki	Elastyczne	10-15 %
Seler	Bez skorupki, 5 mm kółka lub małe kosteczki	Giętkie	15 %
Ogórki	Nieobrane, kółka 1 cm	Twarde	15 %
Fasolka szparagowa	Całe blanszowane	Twarde	15 %
Groch	Wyjęty ze strączek, ewentualnie blanszowany	Twardy	25 %
Papryki	Paski 8 mm grube lub pokrojone wzdłużnie	Giętkie paski	20 %



Tabela 2: **Orientacyjny wykaz przygotowania i suszenia warzyw**

Pomidory	Obrane lub nieobrane, kółka 5 mm grube, alby usunąć wewnątrz wodniste i suszyć tylko gęstą część ze skórką	Twarde giętkie kółka, ewentualnie gęsta torebka nasienna	10-15%
----------	--	--	--------

Tabela 3: **Orientacyjny wykaz przygotowania i suszenia innych surowców**

Surowiec	Przygotowanie	Wysuszony stan
Grzyby	Pokroić na cienkie plasterki	Skórzaste
Zioła	Cała nacie	Krucze, szeleszczące
Pieczewo i chleb	Plasterki o grubości 1 cm	Twarde, łamliwe

## V. Ogólnie zalecane zasady suszenia

➔ Różne surowce suszą się w różnym czasie w zależności od objętości wody i także ilości surowców w suszarce.

➔ Ogólną zasadą jest to, że do **pierwszej fazy** suszenia surowców zawierających większą ilość wody (owoce, warzywa, grzyby) – to jest fazy, kiedy dojdzie do ususzenia warstwy powierzchniowej surowców – aplikować wyższą temperaturę suszenia, tzn. pomiędzy 60 i 70° C. W tej temperaturze dochodzi do szybkiego odparowywania wody z powierzchni surowca, jednocześnie dochodzi do ochładzania suszonej powierzchni, a więc nie dojdzie do utraty zawartości witamin i składników bioaktywnych na skutek działania wyższej temperatury.

➔ Kiedy dojdzie do wyschnięcia jednej warstwy, suszenie kontynuowane jest **drugą fazą**, kiedy dochodzi do wolnego przenikania wilgotności z warstw wewnętrznych surowca na jego powierzchnię i wyższa temperatura mogłaby prowadzić do zniszczenia niektórych składników, ponieważ nastąpiłoby przegrzewanie powierzchni surowca. Dla drugiej fazy należy więc obniżyć temperaturę do 40 do 45 °C i suszyć tak długo, dopóki surowiec nie będzie w pełni wysuszony.

Faza ta jest wolniejsza i przyspieszenie procesu suszenia zastosowaniem wyższej temperatury jest niepożądane i zależna jest także od wilgotności zasysanego powietrza otoczenia. Jeżeli powietrze otoczenia będzie zbyt wilgotne, wilgotność powyżej 70%, surowce nie zostaną dobrze wysuszone i mogą ulec zniszczeniu.

➔ W przypadku suszenia grzybów w drugiej fazie suszenia, temperatura suszenia może się znajdować w zakresie od 60 do 70 °C.

### OSTRZEŻENIE

- Jeżeli suszone mają być owoce cytrusowe ze skorupką do jedzenia, np. na plasterki pokrojonej pomarańczy lub cytryny do herbaty, do tego celu stosować cytrusy w jakości bio, ponieważ skorupka cytrusów posiada pielęgnację chemiczną skorupki.
- **Do suszenia ziół aromatycznych, jak np. bazylii, tymianu, kwiatu rumianku itp. stosować od początku suszenia temperaturę 35-40°C, ponieważ zawierają olejki eteryczne, które są bardzo lotne i w celu zachowania ich w ziołach w największej ilości, muszą być suszone właśnie w tym, zakresie temperatur.**
- **Czas suszenia owoców, warzyw pokrojonych na plasterki lub ziół znajduje się standardowo**

w powyżej podanych warunkach w zakresie od 7 do 12 godz.

- **W przypadku suszenia grzybów pokrojonych na plasterki w temperaturze od 60 do 70 °C czas suszenia znajduje się w zakresie od 4 do 6 godz.**
- **Podczas suszenia potów większych owoców, np. małych gruszek może czas suszenia wynosić od 14 do 16 godz.**

**suszenia można ustawić w przedziale 30 minut w zakresie od 0:30 do 19:30.**

- Cza suszenia można podzielić na dwa etapy, kiedy najpierw ustawiany jest czas suszenia dla wyższej temperatury i potem dla niższej temperatury, patrz powyżej.

➔ Reszta czasu suszenia wyświetlana jest na wyświetlaczu z odliczaniem po minutach.

## VI. Uruchomienie suszarki

- Przed podłączeniem suszarki do źródła prądu el. sprawdzić, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony i w czasie stosowania suszarki chronić go przed uszkodzeniem. Ze suszarki z uszkodzonym przewodem zasilającym nie wolno korzystać i należy zapewnić jego wymianę w autoryzowanym serwisie za pośrednictwem sprzedawcy lub bezpośrednio w autoryzowanym serwisie (patrz kontakty na wstępie instrukcji), ponieważ konieczna jest ingerencja do części elektrycznej urządzenia, co wykonane może zostać tylko przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami.
  - Przed podłączeniem suszarki do źródła prądu el. sprawdzić, czy napięcie w gniazdku zgodne jest z zakresem 220-240 V~50 Hz. Suszarkę można stosować w tym zakresie napięcia. Suszarka musi być podłączona do gniazdka ze stykiem ochronnym (kołkiem).
- 5) **Suszarkę włączyć wciśnięciem przycisku „ON/OFF“.**
  - 6) **Do ustawienia temperatury wcisnąć najpierw przycisk „TEMP“ i następnie przyciskiem „+“ albo „-“ ustawić wymaganą temperaturę, jednocześnie na wyświetlaczu pokazana jest ustawiona temperatura. Temperaturę można zmieniać w przedziale 5°C w zakresie od 35 do 70°C.**
  - 7) **Do ustawienia czasu suszenia wcisnąć najpierw przycisk „TIMER” i następnie przyciskiem „+“ albo „-“ ustawić wymagany czas suszenia, jednocześnie na wyświetlaczu pokazany jest ustawiony czas suszenia. Czas**

## VII. Uzupelniające instrukcje bezpieczeństwa

Norma EN 60335-2-9 wymaga, by w instrukcji dla suszarki podana została poniższa informacja:

*„Z niniejszego urządzenia korzystać mogą dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeżeli znajdują się pod nadzorem albo poinformowane zostały o bezpiecznej eksploatacji urządzenia i zrozumiały ewentualne ryzyka. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie wolno wykonywać dzieciom w wieku poniżej 8 lat oraz bez nadzoru. Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.*

*Z urządzenia wolno korzystać osobom z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi i umysłowymi albo z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, jeżeli znajdują się pod nadzorem albo zapoznane zostały z zasadami bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały ewentualne ryzyka.*

*Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem.“*

## VIII. Odsyłacz do tabliczki znamionowej i piktogramów



Przed użyciem urządzenia przeczytać uważnie instrukcję obsługi.



Spełnia wymagania UE.



Urządzenie eksploatować w zamkniętych pomieszczeniach i chronić go przed deszczem oraz przedostaniem się wody do części elektrycznych urządzenia.



Urządzenia nienadającego się do eksploatacji nie wyrzucać do odpadu domowego, ale oddać go do ekologicznej utylizacji.

Numer seryjny

Oznacza rok i miesiąc produkcji oraz numer serii produkcyjnej.

## IX. Utylizacja odpadu

- Materiały opakowania wyrzucić do kontenera przeznaczonego do posortowanego odpadu.
- Wyrobu nienadającego się do użytkowania zgodnie z dyrektywą 2012/19 UE nie wolno wyrzucać do mieszanego odpadu, ale trzeba oddać go do ekologicznego recyklingu w odpowiednim miejscu zbiorczym. Informacje o miejscach zbiorczych uzyskać można na gminie.



## X. Magazynowanie

Czyste i suche urządzenie przechowywać w suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Chronić go przed wilgocią, bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, promieniowaniem ciepła i nieprzyjawnymi warunkami atmosferycznymi.

## XI. Okres i warunki gwarancji

W dniu 01.01.2014 weszła w życie ustawa nr 89/2012 Dz.U. z dnia 3 lutego 2012r. i na ten dzień tracą ważność ustawy 40/1964 Dz.U.; 513/1991 Dz.U. i 59/1998 Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów. Odpowiedzialność za wady dot. zakupione produktu obowiązuje przez okres 2 lat od dnia sprzedaży. Roszczenia bezpłatnej naprawy wynikającej z gwarancji kierują się ustawą nr 89/2012 Dz.U. W przypadku spełnienia poniżej podanych warunków, które zgodne są z niniejszą ustawą, produkt zostanie bezpłatnie naprawiony.

### WARUNKI GWARANCJI

1. Obowiązkiem sprzedającego jest prezentacja produktu (o ile jego charakter na to pozwala) i zgodnie z ustawą wystawienie dowodu sprzedaży. Wszystkie dane w dowodzie zakupu zapisane muszą zostać w sposób nienadający się do usunięcia.
2. Już podczas wyboru towaru należy dokładnie zastanowić się, jakie funkcje i czynności wymagane będą od wyrobu. To, że wyrób nie spełnia Państwa późniejszych wymagań technicznych, nie jest powodem do reklamacji.
3. W przypadku domagania się roszczeń do bezpłatnej naprawy towar przekazany musi zostać z poprawnie wypełnionym dowodem zakupu.
4. Do przekazania towaru do reklamacji, produkt powinien zostać w miarę możliwości wyczyszczony i zapakowany tak, by podczas transportu nie doszło do jego uszkodzenia

(najlepiej w oryginalnym opakowaniu). W ramach dokładnego określenia usterki i jej doskonałego usunięcia należy wraz z produktem wystać także jego akcesoria.

5. Serwis nie ponosi odpowiedzialności za towar uszkodzony przez przewoźnika.
6. Serwis następnie nie ponosi odpowiedzialności za przesłane akcesoria, które nie przedstawiają wyposażenia standardowego produktu. Wyjątkiem są przypadki, kiedy akcesoriów nie można zdemontować z powodu wady produktu.
7. Odpowiedzialność za wady („gwarancja“) obejmuje widoczne i skryte wady produktu.
8. Naprawy gwarancyjne uprawniony jest wykonywać wyłącznie autoryzowany punkt serwisowy marki Nature7.
9. Producent odpowiedzialnym jest za to, że przez cały okres odpowiedzialności za wady produkt będzie posiadał właściwości i parametry podane w warunkach technicznych, w przypadku przestrzegania instrukcji obsługi.
10. Prawo do bezpłatnej naprawy wygasa, jeżeli:
  - a) produkt nie był eksploatowany zgodnie z instrukcją obsługi.
  - b) wykonana została ingerencja w budowie urządzenia bez wcześniejszej pisemnej zgody wydanej przez firmę Madal Bal a.s. albo autoryzowany serwis marki Nature7
  - c) produkt eksploatowany był w innych warunkach albo do innych celów, niż do których został przeznaczony.
  - d) niektóra z części produktu zastąpiona została nieoryginalną częścią.
  - e) do uszkodzenia lub nadmiernego zużycia produktu doszło z powodu niedostatecznej konserwacji.
  - f) produkt miał awarię, został uszkodzony na skutek mocy wyższej lub poprzez niedbałość użytkownika.
  - g) szkody spowodowane działaniem zewnętrznych wpływów mechanicznych, ciepłych lub chemicznych.
- h) wady zostały spowodowane nieodpowiednim magazynowaniem lub manipulacją z wyrobem.
- i) produkt był stosowany (dla danego typu produktu) w agresywnym środowisku np. zapyłonym, wilgotnym.
- j) produkt stosowany był poza zakresem dopuszczalnego obciążenia.
- k) wykonane zostało jakiegokolwiek fałszowanie dowodu zakupu lub protokołu reklamacyjnego.
11. Odpowiedzialność za wady nie obejmuje zwykłego zużycia produktu albo zastosowania produktu do innych celów, niż do których został przeznaczony.
12. Odpowiedzialność za wady nie obejmuje zużycia produktu, które naturalne jest w ramach jego zwykłego użytkowania, np. zeszlifowanie tarczy szlifierskich, niższa wydajność akumulatora po długotrwałym użytkowaniu itp.
13. Poprzez udzielenie gwarancji nie zostały naruszone prawa nabywcy związane z towarem wynikające ze specjalnych przepisów prawnych.
14. Nie można dochodzić roszczeń do bezpłatnej naprawy wady, na którą sprzedawca udzielił zniżki. Jeżeli użytkownik naprawi produkt własnymi siłami, to producent ani sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia produktu lub uszczerbki na zdrowiu z powodu niefachowej naprawy, lub zastosowania nieoryginalnych części zamiennych.

## DEKLARACJA O NIESZKODLIWOŚCI DLA ZDROWIA

Producent Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760  
01 Zlín • NIP: CZ-49433717

oświadczamy, iż poniżej podany produkt spełnia wymagania Komisji Europejskiej (UE) 10/2011 w brzmieniu późniejszych przepisów oraz Obwieszczenia Ministra Zdrowia nr 38/2001 Dz.U. w brzmieniu późniejszych przepisów ustalających wymagania higieniczne dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### Suszarka żywności dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540)

W Zlinie: 11/02/2016



Martin Šenkýř

Członek Zarządu S.A.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE I GS

Producent Madal Bal a.s. • Bartošova 40/3, CZ-760  
01 Zlín • NIP: CZ-49433717

oświadcza, iż poniżej podane oznakowane urządzenia na podstawie swej koncepcji i budowy, tak samo, jak wykonanie wprowadzane na rynek spełniają wymagania Unii Europejskiej. W przypadku zmian urządzenia, które nie zostały przez nas zatwierdzone, traci niniejsza deklaracja ważność.

### Suszarka żywności dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540) 420-500 W

zaprojektowana i wyprodukowana została zgodnie z poniższymi normami:

EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13; EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:2015; AS/NZS CISPR 14.1:2010; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013; EN 62233:2008; EN 62321:2008  
i przepisami:  
2014/35 EU, 2014/30 EU, 2011/65 EU, 2009/125 EC (Rozporządzenie komisji (UE) 1275/2008 i 801/2013)



W Zlinie: 11/02/2016




Martin Šenkýř

Członek Zarządu S.A.

## SERWIS GWARANCYJNY I POZAGWARANCYJNY

W celu zastosowania prawa do naprawy gwarancyjnej prosimy o kontakt ze sprzedawcą, który sprzedał produkt.

Do napraw pozagwarancyjnych zwrócić się można także do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

 Najbliższe miejsca serwisowe znaleźć można na [www.nature7.cz](http://www.nature7.cz). W przypadku pytań, prosimy o kontakt z linią serwisową +420 222 745 130.

## XII. Przepisy

### OSTRZEŻENIE

W niektórych przepisach podane jest zastosowanie dwu tac. Suszarka dostarczana jest tylko z jedną tacą. Drugą tacę o podobnych wymiarach i głębokości można nabyć w sklepie z akcesoriami kuchennymi.

### Migdałowe ciasteczka rozmarynowe

- 1/2 kubka nasion chia
- 1 kubek wody
- 3 kubki migdałów, namoczonych przez noc
- 2 łyżki na drobne kawałki posiekanego rozmarynu
- 1 łyżeczka soli morskiej
- 1/2 łyżki świeżo rozmiążdżonego czarnego pieprzu

1. Ustawić temperaturę suszarki na 50 °C. Na dwu tacach umieścić papier do pieczenia.
2. Zmieszać wodę z nasionami chia i pozostawić ją odstać przez ok. 30 minut.
3. W międzyczasie w mikserze pociąć migdały tak, by powstała delikatna mieszanka.
4. Z migdałów, nasion i wszystkich pozostał składników wykonać mieszankę.
5. Przygotowaną mieszankę podzielić na obydwie tace i wykonać na nich warstwę o grubości ok. 0,5 cm.
6. Włożyć tace do suszarki i pozostawić mieszankę suszyć przez 8 godzin. Obrócić ususzoną mieszankę i pozostawić suszyć przez następne 2 godziny. Ususzoną mieszankę włożyć do miski hermetycznej.

### Ciasteczka z suszonych pomidorów i oliwek

- 1/2 kubka nasion chia
- 1/4 kubka wody
- 2 kubki orzechów włoskich, namoczonych przez noc, wysuszone
- 1/2 kubka oliwek bez pestek

- 1/3 kubka pomidorów półsuszonych
  - 1 łyżeczka oregana, posiekanego na grubo
  - 1 łyżeczka soli morskiej
  - 1/2 łyżki świeżo rozmiążdżonego czarnego pieprzu
1. Ustawić temperaturę suszarki na 50 °C. Na dwu tacach umieścić papier do pieczenia.
  2. Zmieszać wodę z nasionami chia i pozostawić ją odstać przez ok. 30 minut.
  3. W międzyczasie w mikserze pociąć orzeszki włoskie tak, by powstała delikatna mieszanka.
  4. Z orzeszków włoskich, nasion chia i wszystkich pozostał składników wykonać mieszankę. Taką mieszankę umieścić w mikserze i dokładnie ją wymieszać.
  5. Przygotowaną mieszankę podzielić na dwie tace i wykonać na nich warstwę o grubości ok. 0,5 cm.
  6. Włożyć tace do suszarki i pozostawić mieszankę suszyć przez 8 godzin. Obrócić ususzoną mieszankę i pozostawić suszyć przez następne 2 godziny. Ususzoną mieszankę włożyć do miski hermetycznej.

### Ciasteczka kukurydziane

- 600 g rozmrożonej kukurydzy
- 1 mała cebula
- 1 mała czerwona papryka
- 1/2 kubka nasion lnianych
- 2 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka chilli
- 1 łyżeczka soli morskiej

1. Ustawić temperaturę suszarki na 50 °C. Na dwu tacach umieścić papier do pieczenia.
2. W dzbanku miksera zmieszać wszystkie surowce. Przerabiać mieszankę w mikserze, dopóki wszystkie surowce nie zostaną pocięte i porządnie zmieszane.
3. Przygotowaną mieszankę podzielić na obydwie tace i wykonać na nich warstwę o grubości ok. 0,5 cm.

- Włożyć tace do suszarki i pozostawić mieszankę suszyć przez 14 godzin. Obrócić ususzoną mieszankę i pozostawić suszyć przez następne 2 godziny. Ususzoną mieszankę włożyć do miski hermetycznej.

RADY: W celu uzyskania tradycyjnego trójkątnego kształtu płatków, przed umieszczeniem tacy w suszarce wykonać w mieszance płytkie nacięcia. Jeżeli w mieszance nacięcia nie zostaną wykonane, to złamaniem powstaną nieregularne kształty.

## Roladki cukiniowe

- 2 duże cukinie
- 2 kubki wody
- 1 1/2 kubka nasion lnianych
- 1 strążek czosnku
- 1 łyżeczka suszonego oregana
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- 1/2 łyżeczki soli morskiej

- Ustawić temperaturę suszarki na 40 °C. Na dwu tacach umieścić papier do pieczenia.
- Do dzbanka miksera nalać wodę i dodać pokrojoną cukinię. Gładko zmiksować tą mieszankę.
- Do dzbanka dodać pozostałe składniki i mieszać, by doszło do połączenia mieszanki.
- Mieszankę nalać na przygotowane tace z papierem do pieczenia i na tacach wytworzyć warstwę o grubości ok. 0,5 cm.
- Włożyć tace do suszarki. Pozostawić je w suszarce 5-6 godzin. Następnie mieszankę odwrócić i suszyć jeszcze przez godzinę. Po wyjęciu pokroić na wymagany kształt.

## Roladki kokosowe

- 2 kubki surowego kokosu
- Mleko kokosowe ze świeżego kokosu
- 1/2 łyżeczki soli morskiej

- Ustawić temperaturę suszarki na 40 °C. Na dwu tacach umieścić papier do pieczenia.
- W dzbanku do miksowania zmiksować kokos i kolejno dodawać mleko kokosowe, dopóki nie uzyska konsystencji nadającej się rozcierania.
- Na każdą z przygotowanych tac nalać połowę mieszanki i rozetrzeć ją tak, by powstała warstwa o grubości 0,5 cm. Włożyć tace do suszarki i pozostawić je w suszarce przez 8 godzin. Potem obrócić ususzoną mieszankę i pozostawić suszyć przez następnych 8 godzin.
- Roladka powinna być elastyczna. Napętnić gotowe roladki ulubionymi składnikami i przygotować roladki, które pokroić można według potrzeb.

## Jogurt kokosowy

- 3 x 400 g mleka kokosowego w puszcze
- 5 łyżek jogurtu z żywymi kulturami bakterii (np. biały Hollandia jogurt)
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki mąki tapiokowej (mąka z korzenia manioku), do nabycia w sklepach ze zdrową żywnością
- Czyste i suche szklanki do jogurtu o objętości ok. 200 ml.

- Ustawić temperaturę suszarki na 40 °C. Umieścić tace tak, by można było ułożyć szklanki do kultywacji jogurtu.
- W odpowiednim naczyniu zagrząć mleko kokosowe na temperaturę 70 °C, nie może się jednak gotować. Dla pewności, zastosować odpowiedni termometr.
- Odebrać małą ilość ciepłego mleka kokosowego. Do odebranej ilości dodać mąkę tapiokową i dokładnie przemieszać, by powstała niegęsta

kasza. Taką mieszankę dodać do całej objętości ciepłego mleka kokosowego i z jednoczesnym mieszaniem zwiększyć temperaturę do 85°C, a po osiągnięciu tej temperatury odstawić ją. Nie może się gotować.

- Odstawić mleko kokosowe i pozostawić go ostygnąć do temperatury cielesnej.
- Kiedy mleko osiągnie temperatury cielesnej, dodać 5 łyżek jogurtu i 2 łyżki miodu i dokładnie wymieszać. Mieszanka nie może być gorąca, w odwrotnym wypadku dojdzie do zniszczenia kultur jogurtowych i jogurt nie powstanie.
- Mieszankę nalać do szklanek i zamknąć wieczkiem.
- Włożyć szklanki do suszarki i pozostawić je w suszarce od 7 do 9 godzin. Jogurt powinien mieć stałą strukturę, po ochłodzeniu struktura powinna być jeszcze mocniejsza.
- Przechowywać w lodówce i spożyć do 1 tygodnia.

## Biały mleczny jogurt

- 4 kubki smacznego i jakościowego mleka
- 4 łyżki jogurtu z żywymi kulturami bakterii (np. biały Hollandia jogurt)
- Czyste i suche szklanki do jogurtu o objętości ok. 200 ml.

- Ustawić temperaturę suszarki na 40 °C. Umieścić tace tak, by można było w suszarce ułożyć szklanki do kultywacji jogurtu.
- Mleko podgrzać w odpowiednim naczyniu do temperatury cielesnej. Mleko nie może być gorące, w odwrotnym wypadku dojdzie do zniszczenia kultur jogurtowych i jogurt nie powstanie.
- Do ciepłego mleka dodać 4 łyżeczki jogurtu i dokładnie wymieszać.
- Mieszankę nalać do szklanek i zamknąć wieczkiem. Na dno szklanek można przed nalaniem mleka włożyć np. ulubiony dżem.
- Włożyć szklanki do suszarki i pozostawić je w suszarce od 7 do 9 godzin. Jogurt powinien

mieć stałą strukturę, po ochłodzeniu struktura powinna być jeszcze mocniejsza.

- Przechowywać w lodówce i spożyć do 1 tygodnia.

## Roladki owocowe z truskawkami

- 500 g świeżych truskawek pozbawionych szypulek i pokrojonych na połowę
- 300 g pure jabłkowego (np. przygotowanego przez zmiksowanie świeżych jabłek bez skorupki)
- kawałek strąka wanilii
- cukier trzcinowy do ewentualnego dosłodzenia

- Ustawić temperaturę suszarki na 70 °C.
- Umieścić wszystkie surowce w dzbanku do miksowania. Mieszankę miksować tak długo, dopóki nie będzie dostatecznie gładka. Do mieszanki można dodać cukier trzcinowy do dosłodzenia.
- Nabierać mieszankę łyżką i równomiernie rozcierać ją na tace.
- Tace umieścić w suszarce i pozostawić je w suszarce od 6 do 7 godzin albo dopóki masa nie będzie giętka. Ususzony płat zwinąć w rolę i pokroić na kawałki o wielkości według potrzeby.



## Úvod

Vážený zákazník,

ďakujeme za dôveru, ktorú ste prejavili značke Nature7® kúpou tohto výrobku.

Výrobok bol podrobený testom spoľahlivosti, bezpečnosti a kvality predpísaným normami a predpismi Európskej únie.

S akýmikoľvek otázkami sa obráťte na:



**info@madalbal.cz**  
**tel.: +420 577 599 777**  
**www.nature7.cz**

**Výrobca:** Madal Bal a. s., Průmyslová zóna Příkladky 244, CZ-76001 Zlín, Česká republika.

**Dátum vydania:** 1/3/2016

## I. Charakteristika

Sušička na potraviny dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540) je určená na domáce sušenie bylínok, ovocia, húb, zeleniny, starého pečiva a chleba, mäsa a na prípravu sušených pochúťok z ovocného pyré či jogurtu ap. Vzhľadom na veľký vnútorný priestor so sitami vo vodorovnej polohe a presnému nastaveniu teploty ju môžete použiť aj na domácu výrobu jogurtu priamo v pohároch. Sušičkou môžete veľmi šetrne s jemnou kontrolou teploty pripraviť napr. sušené marhule bez použitia chemických antioxidantov (napr. siričitanu sodného) so zachovaním väčšieho množstva vitamínov a použiť ich na prípravu domáceho mlieka.

Sušička je veľmi užitočná na sušenie sezónnych surovín do zásoby napr. húb, ktoré sa na jeseň pri chladnejšom počasí a vyššej vlhkosti vzduchu ťažšie a dlhšie sušia.

Súčasťou sušičky je tiež jedno plastové sito s malými otvormi na sušenie napr. zrna a jedna plastová tácka na sušenie na prípravu sušených pochúťok, napr. placiek z ovocného pyré, z ktorých sa pripravia závitky.

→ Sušička je vybavená 6 sušiacimi nerezovými sitami s veľkými otvormi, na ktoré je možné naukladať približne 0,5 kg surovín (celkom 3 kg) a je tak možné jednorázovo usušiť väčšie množstvo surovín (**obr. A**).

→ Tlačidlami môžete nastaviť teplotu a dobu sušenia s hodnotou zobrazenou na displeji. Na displeji sa taktiež priebežne zobrazuje zvyšný čas na sušenie (**obr. B**).

→ Sušička je vybavená veľkým ventilátorom na zadnej stete a teplý prúdici vzduch sa tak rovnomerne dostáva ku všetkým sitám a vďaka tomu nie je potrebné sitá prehadzovať tak, ako v prípade sušičiek s komínovým prúdením vzduchu zdola nahor.

## II. Technické údaje.

Príkon	420-500 W
Napájacie napätie	220-240 V~50 Hz
Rozsah teploty	35-70°C
Nastaviteľná doba sušenia	0:30-19:30 h
Počet nerezových sít	6
Celková plocha na sušenie	0,57 m <sup>2</sup>
	6 × (29,5 × 32,4 cm);
Rozmery sušičky (V × Š × H)	31 × 34,5 × 45 cm
Hmotnosť so sitami	5,5 kg
Krytie	IPX0
Trieda izolácie	I
Dĺžka prívodného kábla	115 cm

## III. Príprava sušičky na použitie

- Pred použitím sušičky priestor na sušenie a sitá dôkladne umyte pomocou čistiaceho prostriedku na riad s odpojeným prívodom el. prúdu.
- **Sušičku pred prevádzkou umiestnite na stabilnú rovnú plochu v otvorenom priestore, pričom nesmie byť obmedzený dostatočný prísun vzduchu do ventilátora na zadnej strane sušičky. Zadná strana sušičky nesmie byť nasunutá na stenu, ale je nutné dodržať vzdialenosť aspoň 5 cm. Nesmie byť tiež obmedzený výstup vzduchu na hornej strane sušičky, napr. prekrytím výstupu vzduchu dečkou alebo príliš nízkym stropom. Sušička nesmie byť používaná v uzatvorenom tesnom priestore, napr. v skrini, ale v miestnosti.**
- Sušička je určená iba na sušenie potravín a nie napr. mokrého prádla či predmetov ošetrovaných horľavým chemickým náterom ap.!

## IV. Príprava surovín na sušenie

**1**

**Suroviny pred sušením dôkladne umyte, prípadne zbavte šupky a nakrájajte na plátky hrubé 5-8 mm. Odporučený spôsob prípravy surovín je uvedený v tabuľkách 1-3.**

- U niektorých druhov ovocia môžete sušiť priamo polovice, napr. marhule či slivky bez kôstky, polovice menších hrušiek alebo dokonca celé plody ako sú bobule, napr. menšie bobule hrozna bez semienok na domácu výrobu hrozienuk.



### UPOZORNENIE

**Vňate bylín a kvety pred sušením nekrájajte na menšie kúsky, ale ich sušte ich v celku.**

Sušené vňate bylín sa rukou rozdrví až pred použitím (kvety nie je potrebné drvíť). Je to z dôvodu minimalizácie straty éterických olejov v byline, ktoré sú veľmi citlivé na teplotu a sú veľmi chúllostivé.

**2**

**Nakrájané kusy suroviny rovnomerne v jednej vrstve uložte na sitá, pozri obr. A.**

**Vňate bylín či kvety rovnomerne rozprestrete do jednej vrstvy na sitá.**

**3**

**Do drážok sušičky zvrchu zastrčte dvierka a priestor na sušenie v sušičke úplne uzatvorte.**

**4**

**Sušičku zapnite a nastavte podľa ďalej uvedeného postupu.**

## V. Všeobecné odporučené zásady pri sušení

➔ Rôzne suroviny sa sušia rôzne dlho v závislosti od obsahu vody a tiež od množstva suroviny v sušičke.

➔ Všeobecne platí, že na **prvú fázu** sušenia surovín obsahujúcich väčšie množstvo vody (ovocie, zelenina, huby) – to je fáza, keď dôjde k vysušeniu povrchovej vrstvy suroviny – aplikujte teplotu sušenia vyššiu medzi 60 a 70 °C. Pri tejto teplote dochádza k rýchlemu vyparovaniu vody z povrchu suroviny, a tak dochádza k ochladzovaniu sušeného povrchu tak, že nedôjde k znehodnoteniu vitamínov a bioaktívnych zložiek z dôvodu vyššej teploty.

➔ Keď povrchová vrstva zaschne, sušenie prejde do **druhej fázy**, keď dochádza k postupnému prenikaniu vlhkosti z vnútorných vrstiev suroviny na povrch a vyššia teplota by mohla viesť k znehodnoteniu niektorých zložiek, pretože už by došlo k prehrievaniu povrchu suroviny. Pri druhej fáze sušenia preto teplotu znížte na 40 až 45 °C a sušte tak dlho, kým nebude surovina úplne vysušená.

Táto fáza je pomalšia a na urýchlenie procesu sušenia vyššia teplota už nie je potrebná a záleží tiež na vlhkosti sušičky nasávaného okolitého vzduchu. Ak okolitý vzduch bude príliš vlhký, vlhkosť nad 70%, suroviny nebudú dobre vysušené a môžu podliehať nemociam.

➔ V prípade, že sušíte huby pro druhú fázu sušenia môže byť teplota sušenia v rozmedzí 60-70 °C.

### ! UPOZORNENIE

- Ak budete chcieť sušiť citrusové plody so šupkou na konzumáciu, napr. kolieska krájaného pomaranča. či citrónu je chemicky ošetrená.
- Na sušenie aromatických bylín, ako sú napr. bazalka, tymián, kvety harmančeka ap. používajte od začiatku sušenia teplotu medzi 35-40°C, pretože obsahujú éterické oleje, ktoré sú veľmi prchké a na zachovanie čo najväčšieho

množstva v byline musia byť sušené v tomto rozsahu teploty.

- Doba sušenia na plátky krájaného ovocia, zeleniny či bylín je za vyššie uvedených podmienok sušenia klasicky v rozmedzí 7-12 h.
- V prípade sušenia na plátky krájaných húb pri teplote 60-70 °C sa doba sušenia pohybuje v rozmedzí 4-6 h.
- Pri sušení polovic väčšieho ovocia, napr. malých hrušiek môže byť doba sušenia 14-16 h.

## VI. Uvedenie sušičky do chodu

- Pred pripojením sušičky k zdroju el. prúdu skontrolujte, či prírodný kábel nie je poškodený a pri používaní sušičky ho chráňte pred poškodením. Sušičku s poškodeným prírodným káblom nepoužívajte a zaistite jeho výmenu v autorizovanom servise prostredníctvom predajcu alebo sa môžete obrátiť priamo na autorizovaný servis (pozrite kontakty v úvode návodu), pretože je nutný zásah do elektrickej časti prístroja, čo môže prevádzka iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Pred pripojením sušičky k zdroju el. prúdu sa uistite, či hodnota napätia v zásuvke zodpovedá hodnote v rozmedzí 220-240 V~50 Hz. Sušičku je možné používať v tomto rozmedzí napätia. Sušička musí byť pripojená do zásuvky s ochranným kontaktom (kolíkom).

- 5) Sušičku zapnete stlačením tlačidla „ON/OFF“.
- 6) Na nastavenie teploty stlačte najskôr tlačidlo „TEMP“ a potom tlačidlom „+“ alebo „-“ nastavte požadovanú teplotu, pričom na displeji je zobrazená nastavená teplota. Teplotu môžete meniť po 5°C v rozsahu 35-70°C.
- 7) Na nastavenie doby sušenia stlačte najskôr tlačidlo „TIMER“ a potom tlačidlom „+“ alebo „-“ nastavte požadovaný čas sušenia, pričom na displeji je zobrazená doba

sušenia. Doba sušenia môžete nastaviť po 30 minútach v rozsahu 0:30- 19:30.

- Doba sušenia prípadne rozdelte na dve fázy, keď najskôr nastavíte dobu sušenia pre vyššiu teplotu, a potom dobu sušenia pre nižšiu teplotu, pozri vyššie.

➔ Zvyšná doba na sušenie sa priebežne zobrazuje na displeji s odpočtom po minútach.

## VII. Doplnkové bezpečnostné pokyny

Norma EN 60335-2-9 vyžaduje, aby v návode pre sušičku bol uvedený nasledujúci oznam:

„Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ak sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších než 8 rokov.“

Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadnému nebezpečenstvu.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.“

## VIII. Odkaz na štítok a piktogramy



Pred použitím si prečítajte návod na použitie.



Zodpovedá požiadavkám EÚ.



Prístroj používajte v uzatvorených priestoroch a chráňte ho pred dažďom a vniknutím vody do elektrických častí prístroja.



Nepoužiteľný výrobok nevyhadzujte do zmesového odpadu, ale odovzdajte na ekologickú recykláciu.

Sériové číslo

Vyžaduje rok a mesiac výroby a číslo výrobné série

## IX. Likvidácia odpadu

- Obalové materiály vyhodte do kontajneru na príslušný triedený odpad.
- Nepoužiteľný výrobok sa podľa smernice 2012/19 EÚ nesmie vyhadzovať do zmesového odpadu, ale je nevyhnutné ho odovzdať na príslušných zberných miestach. Informácie o zberných miestach dostanete na obecnom úrade.



## X. Skladovanie

Očistený suchý prístroj skladujte na suchom mieste mimo dosahu detí. Chráňte ho pred vlhkosťou, priamym slnečným žiarením, sálavými zdrojmi tepla a nepriaznivými klimatickými javmi.

## XI. Záručná lehota a podmienky

Dňa 1. 1. 2014 nadobudol účinnosť zákon č. 89/2012 Zb. zo dňa 3. februára 2012 a k tomuto dátumu sa rušia zákony 40/1964 Zb.; 513/1991 Zb. a 59/1998 Zb. v znení neskorších predpisov. Zodpovednosť za chyby na vami kúpený výrobok platí 2 roky od dátumu predaja. Uplatnenie nároku na bezplatnú záručnú opravu sa riadi zákonom č. 89/2012 Zb. Pri splnení nižšie uvedených obchodných podmienok, ktoré sú v súlade s týmto zákonom, vám výrobok bude bezplatne opravený.

### ZÁRUČNÉ PODMIENKY

1. Predávajúci je povinný spotrebiteľovi tovar predviesť (ak to jeho povaha umožňuje) a vystaviť doklad o kúpe v súlade so zákonom. Všetky údaje v doklade o kúpe musia byť vypísané nezmazateľným spôsobom v okamihu predaja tovaru.
2. Už počas výberu tovaru dôkladne zvážte, aké funkcie a činnosti od výrobku požadujete. To, že výrobok nevyhovuje vašim neskorším technickým nárokom, nie je dôvodom na jeho reklamáciu.
3. Pri uplatnení nároku na bezplatnú opravu musí byť tovar odovzdaný s riadnym dokladom o kúpe.
4. Pre prijatie tovaru na reklamáciu mal by sa mal tovar, pokiaľ možno, očistiť a zabaliť tak, aby pri preprave nedošlo k poškodeniu (najlepšie v originálnom obale). V záujme presnej diagnostiky poruchy a jej dôkladného odstránenia spolu s výrobkom zašlite aj jeho originálne príslušenstvo.
5. Servis nenesie zodpovednosť za tovar poškodený prepravcom.
6. Servis tiež nenesie zodpovednosť za zaslané príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou základného vybavenia výrobku. Výnimkou sú prípady, keď príslušenstvo nie je možné odstrániť z dôvodu poruchy výrobku.
7. Zodpovednosť za poruchy („záruka“) sa vzťahuje na skryté a viditeľné poruchy výrobku.

8. Záručnú opravu je oprávnený vykonávať výhradne autorizovaný servis značky Nature7.
9. Výrobca zodpovedá za to, že výrobok bude mať po celý čas zodpovednosti za poruchy vlastnosti a parametre uvedené v technických údajoch, pri dodržaní návodu na použitie.
10. Nárok na bezplatnú opravu zaniká, ak:
  - a) výrobok sa nepoužíval a neudržiaval podľa návodu na obsluhu.
  - b) sa vykonal akýkoľvek zásah do konštrukcie stroja bez predchádzajúceho písomného povolenia vydaného firmou Madal Bal a. s. alebo autorizovaným servisom značky Nature7.
  - c) výrobok sa používal v iných podmienkach alebo na iné účely, než na aké je určený.
  - d) bola niektorá časť výrobku nahradená neoriginálnou súčasťou.
  - e) k poškodeniu výrobku alebo nadmernému opotrebovaniu došlo vinou nedostatočnej údržby.
  - f) výrobok havaroval, bol poškodený vyššou mocou či nebalosťou používateľa.
  - g) škody vznikli pôsobením vonkajších mechanických, teplotných či chemických vplyvov.
  - h) poruchy boli spôsobené nevhodným skladovaním alebo manipuláciou s výrobkom.
  - i) výrobok sa používal (pre daný typ výrobku) v agresívnom prostredí, napr. prašnom, vlhkom.
  - j) výrobok sa použil nad rámec prípustného zaťaženia.
  - k) sa vykonal akékoľvek falšovanie dokladu o kúpe alebo reklamačnej správy.
11. Zodpovednosť za poruchy sa nevzťahuje na bežné opotrebenie výrobku alebo na použitie výrobku na iné účely, než na aké je určený.
12. Zodpovednosť za poruchy sa nevzťahuje na opotrebovanie výrobku, ktoré je prirodzené v dôsledku jeho bežného používania, napr. obrúsenie brúsnych kotúčov, nižšia kapacita akumulátora po dlhodobom používaní atď.

13. Poskytnutím záruky nie sú dotknuté práva kupujúceho, ktoré sa ku kúpe veci viažu podľa zvláštnych právnych predpisov.
14. Nie je možné uplatňovať nárok na bezplatnú opravu poruchy, na ktorú už bola predávajúcim poskytnutá zľava. Ak si spotrebiteľ výrobok svojpomocne opraví, potom výrobca ani predávajúci nenesie zodpovednosť za prípadné poškodenie výrobku či ujmu na zdraví v dôsledku neodbornej opravy alebo použitia neoriginálnych náhradných dielov.

### EÚ A GS VYHLÁSENIE O ZHODE

Výrobca Madal Bal a. s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • DIČ: CZ-49433717

vyhlasuje, že následne označené zariadenie na základe svojej koncepcie a konštrukcie, rovnako ako na trh uvedené vyhotovenie, zodpovedá príslušným požiadavkám Európskej únie. Pri nami neodsúhlasených zmenách na zariadení toto vyhlásenie stráca svoju platnosť.

#### Sušička na potraviny dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540) 420-500 W

bola navrhnutá a vyrobená v zhode s nasledujúcimi normami:  
EN 60335-1:2012+A11; EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13; EN 550014-1:2006+A1+A2; EN 55014-2:2015; AS/NZS CISPR 14.1:2010; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013; EN 62233:2008; EN 62321:2008  
a predpismi:  
2014/35 EU, 2014/30 EU, 2011/65 EU, 2009/125 EC (Nariadenie Komisie (EU) 1275/2008 a 801/2013)



V Zlíne: 11/02/2016

*Gang*  
Martin Šenkýř  
člen predstavenstva a. s.

### VYHLÁSENIE O ZDRAVOTNEJ NEŠKODNOSTI

Výrobca Madal Bal a. s. • Bartošova 40/3, CZ-760 01 Zlín • DIČ: CZ-49433717

prehlasuje, že nižšie zmieňovaný výrobok spĺňa požiadavky nariadenia Európskej komisie (EU) 10/2011 v znení neskorších predpisov a Vyhlášku Ministerstva zdravotníctva č. 38/2001 Zb. v znení neskorších predpisov a vyhlášku 409/2005 Zb. v znení neskorších predpisov, ktoré stanovujú požiadavky na plasty, kovy a materiály určené pre styk s potravinami.

#### Sušička na potraviny dryBuddy FD 500 W (Nature7® 569540)

V Zlíne: 11/02/2016

*Gang*  
Martin Šenkýř  
člen predstavenstva a. s.

### ZÁRUČNÝ A POZÁRUČNÝ SERVIS

Pre uplatnenie práva na záručnú opravu tovaru sa obráťte na obchodníka, u ktorého ste tovar kúpili.

Pre pozáručnú opravu sa môžete takisto obrátiť na náš autorizovaný servis.

Najbližšie servisné miesta nájdete na [www.nature7.cz](http://www.nature7.cz). V prípade, že budete mať ďalšie otázky, poradíme vám na servisnej linke 222 745 130.

## XII. Recepty

### ! UPOZORNENIE

V niektorých receptoch je uvedené použitie 2 podnosov. So sušičkou je dodávaná iba jedna plastová tácka. Druhú tácku s podobnými rozmermi a hĺbkou si môžete zakúpiť v predajni s kuchynskými potrebami.

### ✓ Rozmarýnové mandľové sušienky

- 1/2 šálky chia semienok
- 1 šálka vody
- 3 šálky mandlí, namočených cez noc
- 2 polievkové lyžice jemne krájaného rozmarínu
- 1 čajová lyžička morskej soli
- 1/2 čajovej lyžičky čerstvo rozdrveného čierneho korenia

1. Nastavte teplotu sušičky na 50 °C. Na dve tácky v sušičke položte papier na pečenie.
2. Zmiešajte vodu a chia semienka a nechajte ich odstáť asi na 30 minút.
3. Medzitým v mixéri rozsekaajte mandle tak, aby vznikla jemná zmes.
4. Vytvorte zmes z mandlí, semienok a všetkých zvyšných prísad.
5. Rozdelte pripravenú zmes na obe tácky a vytvorte na nich vrstvu hrubú asi 0,5 cm.
6. Vložte tácky do sušičky a nechajte zmes sušiť 8 hodín. Otočte sušenú zmes a nechajte ju sušiť ďalšie 2 hodiny. Sušenú zmes vložte do vzduchotesnej misky.

### ✓ Sušienky zo sušených rajčín a olív

- 1/2 šálky chia semienok
- 1/4 šálky vody
- 2 šálky vlašských orechov, namočených cez noc, suché
- 1/2 šálky olív bez kôstky

- 1/3 šálky polo-sušených rajčín
  - 1 čajová lyžička oregana, na hrubo krájaného
  - 1 čajová lyžička morskej soli
  - 1/2 čajovej lyžičky čerstvo rozdrveného čierneho korenia
1. Nastavte teplotu sušičky na 50 °C. Na dve tácky v sušičke položte papier na pečenie.
  2. Zmiešajte vodu a chia semienka a nechajte ich odstáť asi na 30 minút.
  3. Medzitým v mixéri rozsekaajte vlašské orechy tak, aby vznikla jemná zmes.
  4. Vytvorte zmes z vlašských orechov, chia semienok a všetkých zvyšných prísad. Túto zmes umiestnite do mixéra a riadne ju premiešajte.
  5. Rozdelte pripravenú zmes na dve tácky a vytvorte na nich vrstvu hrubú asi 0,5 cm.
  6. Vložte tácky do sušičky a nechajte zmes sušiť 8 hodín. Otočte sušenú zmes a nechajte ju sušiť ďalšie 2 hodiny. Sušenú zmes vložte do vzduchotesnej misky.

### ✓ Kukuričné sušienky

- 600 g kukurice, ktorú ste rozmrazili
- 1 malá cibula
- 1 malá červená paprika
- 1/2 šálka ľanových semienok
- 2 čajové lyžičky mletého rímskeho kmínu
- 1 čajová lyžička chilli korenia
- 1 čajová lyžička morskej soli

1. Nastavte teplotu sušičky na 50 °C. Na dve tácky v sušičke položte papier na pečenie.
2. V nádobe mixéra zmiešajte všetky prísady. Zmes spracujte v mixéri, kým nebudú všetky prísady rozsekané a riadne premiešané.
3. Rozdelte pripravenú zmes na obe tácky a vytvorte na nich vrstvu hrubú asi 0,5 cm.
4. Vložte tácky do sušičky a nechajte zmes sušiť 14 hodín. Otočte sušenú zmes a nechajte ju sušiť ďalšie 2 hodiny. Sušenú zmes vložte do vzduchotesnej misky.

ODPORUČENIE: Ak chcete získať kukuričné lupienky tradičného trojuholníkového tvaru, pred umiestnením tácky do sušičky vytvorte v zmesi plytké zárezy. Ak do zmesi nevytvoríte zárezy, tak po nalámaní vzniknú nepravidelné tvary.

### ✓ Závitky z cukine

- 2 veľké cukine
- 1/2 šálky vody
- 1 1/2 šálky ľanových semienok
- 1 strúčik cesnaku
- 1 čajová lyžička sušeného oregana
- 1 čajová lyžička sušeného rozmarínu
- 1/2 čajovej lyžičky morskej soli

1. Nastavte teplotu sušičky na 40 °C. Na dve tácky položte papier na pečenie.
2. Do nádoby na mixovanie nalejte vodu a pridajte cukinu, ktorú ste nakrájali. Rozmixujte zmes na hladko.
3. Do nádoby pridajte ostatné ingrediencie a miešajte, aby došlo k spojeniu zmesi.
4. Nalejte zmes na pripravené tácky s papierom na pečenie a na táckach vytvorte vrstvu s hrúbkou asi 0,5 cm.
5. Vložte tácky do sušičky. Nechajte ich v sušičke na 5–6 hodín. Potom zmes otočte a sušte ju ďalšiu hodinu. Po vytiahnutí ju narežte na požadované tvary.

### ✓ Kokosové závitky

- 2 šálky surového kokosu
- kokosové mlieko z čerstvého kokosu
- 1/2 čajovej lyžičky morskej soli

1. Nastavte teplotu sušičky na 40 °C. Na dve tácky položte papier na pečenie.
2. V nádobe na mixovanie rozmixujte kokos a postupne pridávajte kokosové mlieko, kým nedosiahnete konzistenciu umožňujúcu rozotieranie.

3. Na každú pripravenú tácku nalejte polovicu zmesi a rozotrite ju tak, aby vznikla vrstva s hrúbkou 0,5 cm. Vložte tácky do sušičky a nechajte zmes sušiť asi 8 hodín. Sušenú zmes potom otočte a nechajte ju sušiť ďalších 8 hodín.
4. Závitok musí byť ohybný. Naplňte hotové závitky obľúbenými prísadami a pripravte závitky, ktoré sa krájajú podľa potreby.

### ✓ Kokosový jogurt

- 3 x 400 g kokosového mlieka v plechovke
- 5 polievkových lyžíc jogurtu so živými kultúrami (napr. biely Hollandia jogurt)
- 2 polievkové lyžice medu
- 2 polievkové lyžice tapiokovej múky (múka z koreňa manioku), zakúpíte v obchodoch so zdravou výživou
- Čisté a suché poháre na jogurt s objemom cca 200 ml

1. Nastavte teplotu sušičky na 40 °C. Usporiadajte tácky v sušičke tak, aby ste mohli do sušičky naukladať poháre na kultiváciu jogurtu.
2. Vo vhodnej nádobe nechajte ohriať kokosové mlieko na teplotu 70 °C, nesmie sa však variť. Ak nemáte istotu, použite vhodný teplomer.
3. Odoberte malé množstvo teplého kokosového mlieka. Do odobraného objemu pridajte tapiokovú múku a dôkladne premiešajte, aby sa vytvorila riedka kašovitá zmes. Túto zmes potom pridajte do celého objemu teplého kokosového mlieka a teplotu počas miešania zvýšte na 85°C, a po dosiahnutí tejto teploty ho odstavte. Nesmie sa variť.
4. Odstavte kokosové mlieko na bok a nechajte ho vychladnúť na telesnú teplotu.
5. Keď mlieko dosiahne telesnú teplotu, pridajte doň 5 polievkových lyžíc jogurtu a 2 lyžice medu a dôkladne premiešajte. Zmes nesmie byť horúca, inak dôjde k zničeniu jogurtových kultúr a jogurt nevznikne.
6. Nalejte zmes do pohárov a uzatvorte viečkom.
7. Vložte poháre do sušičky a nechajte ich v sušičke na 7 až 9 hodín. Jogurt musí mať pevnú



štruktúru, ale po vychladnutí táto štruktúra bude ešte pevnejšia.

- Uchovávajúte v chladničke a spotrebujte ho do 1 týždňa.

## Biely mliečny jogurt

- 4 šálky chutného a kvalitného mlieka
  - 4 čajové lyžičky jogurtu so živými kultúrami (napr. biely Hollandia jogurt)
  - Čisté a suché poháre na jogurt s objemom cca 200 ml
- Nastavte teplotu sušičky na 40 °C. Usporiadajte tácky v sušičke tak, aby ste mohli do sušičky naukladať poháre na kultiváciu jogurtu.
  - Mlieko nechajte ohriať vo vhodnej nádobe na telesnú teplotu. Mlieko nesmie byť horúce, inak dôjde k zničeniu jogurtových kultúr a jogurt nevznikne.
  - Do teplého mlieka dajte 4 čajové lyžičky jogurtu a dôkladne zamiešajte.
  - Nalejte zmes do pohárov a uzatvorte viečkom. Na dno pohárov môžete dať predtým, než nalejete mlieko napr. Váš obľúbený džem.
  - Vložte poháre do sušičky a nechajte ich v sušičke na 7 až 9 hodín. Jogurt musí mať pevnú štruktúru, ale po vychladnutí táto štruktúra bude ešte pevnejšia.
  - Uchovávajúte v chladničke a spotrebujte ho do 1 týždňa.

## Ovocné rolky s jahodami

- 500 g čerstvých rozpolených jahôd bez stopky
  - 300 g jablčného pyré (napr. Pripraveného rozmixovaním čerstvých olúpaných jabĺk.)
  - Kúsok vanilkového struku
  - Trstinový cukor pre prípadné osladenie
- Nastavte teplotu sušičky na 70 °C.
  - Umiestnite všetky prísady do nádoby na mixovanie. Zmes mixujte tak dlho, kým nebude dostatočne hladká. Do zmesi môžete na osladenie pridať trstinový cukor.
  - Zmes naberajte lyžicou a rovnomerne rozotrite po táckach.
  - Umiestnite tácky do sušičky a nechajte ju v sušičke na 6 až 7 hodín alebo kým hmota nebude poddajná. Usušený plát zrolujte do rolky a nakrájajte na kúsky s veľkosťou podľa potreby.







Záruční list  
Garantieschein  
Warranty Certificate  
Jótállási jegy  
Karta gwarancyjna  
Záručný list

**FD500W** (569540)

Sušička na potraviny •  
Lebensmittelrockner • Food  
Dehydrator • Szárító és aszaló gép  
• Suszarka spożywcza • Sušička  
potravín



Razítko a podpis prodejce • Stempel und Unterschrift des  
Händlers • Stamp and signature • Az eladó bélyegzője és aláírása  
• Pieczętka i podpis sprzedawcy • Pečiatka a podpis predajcu

Datum prodeje • Verkaufsdatum • Date of Sale • Eladás  
dátuma • Data sprzedaży • Dátum predaja

Záznamy o provedených opravách (datum, podpis)  
Eintragungen über durchgeführte Reparaturen (Datum, Unterschrift)  
Records of amendments made (date, signature)  
Elvégzett javítások adatai (dátum, eladó)  
Notatki dot. wykonanych napraw (data, podpis)  
Záznamy o prevedených opravách (dátum, podpis)

