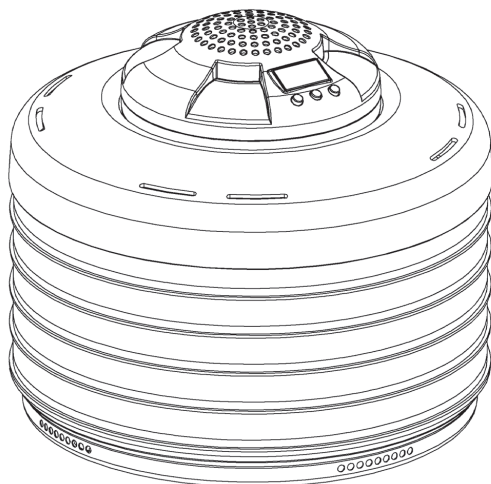


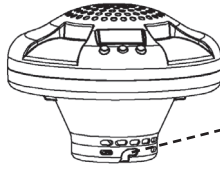
guzzanti

Sušička potravin s jogurtovačem
Sušička potravín s jogurtovačom
Suszarka do owoców i warzyw z jogurtownicą
Élelmiszerszáritó és joghurtkészítő gép
Sušilnik hrane z aparatom za jogurt

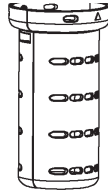
GZ-680



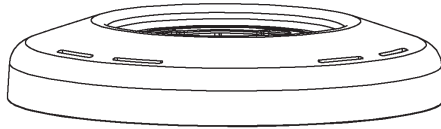
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo



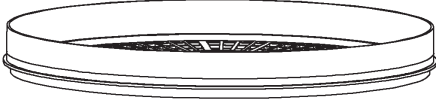
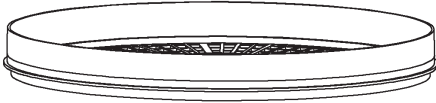
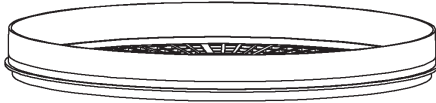
Otočením proti směru
hodinových ručiček zajistíte
do horního krytu



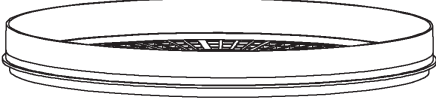
Víko



Příhrádky



Spodní část



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Tento produkt je určený pro domácí použití

Při použití elektrických spotřebičů musíte vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny instrukce.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. K zajištění ochrany před zasažením elektrickým proudem neponořujte ventilátor ani žádnou z částí tohoto spotřebiče, elektrický kabel ani vidlici do vody ani jiné tekutiny.
4. Je nutné věnovat zvýšený dohled, pokud používají děti nebo je v jejich blízkosti.
5. Pokud nebudete spotřebič používat nebo před jeho čištěním jej odpojte od síťové zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím jednotlivých částí nechte spotřebič vychladnout.
6. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným elektrickým kabelem ani jeho koncovkou, nebo v případě závady spotřebiče, nebo pokud jakéhokoliv poškození.
7. Použití příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit zranění.
8. Uvnitř tohoto spotřebiče nepoužívejte ostré nádoby.
9. Nenechávejte elektrický kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani v kontaktu s horkými plochami.
10. Nepoužívejte tento spotřebič venku.
11. Nestavte spotřebič na, ani do blízkosti horkého plynového nebo elektrického ohříváče, ani do vyhřáté trouby.
12. Nepoužívejte tento spotřebič k jinému než určenému účelu.

Použití a péče o sušičku

Ještě před prvním použitím tohoto spotřebiče umyjte přihrádky a horní víko v teplé vodě se saponátem nebo v myčce nádobí v její horní části. **Upozornění: Neponořujte ventilátor do vody ani jej nestavte do myčky nádobí.** Ventilátor utřete pomocí navlhčené tkaniny.

- Položte spodní část spotřebiče na stabilní pult nebo stůl, co nejdál od dřezu nebo jakéhokoliv zdroje vody.
- Nasadte další přihrádky na spodní část spotřebiče. Vaše sušička vyžaduje pro správnou činnost minimálně 5 přihrádek, přičemž spodní část je zahrnuta jako jedna z 5 přihrádek.
- Umístěte horní kryt na nejvyšší přihrádku, zasuňte ventilátor do přihrádek a pootočením zajistěte na svém místě.
- Připojte elektrický kabel do síťové zásuvky, zapněte přepínač napájení a jste připravení na sušení!

Přihrádky a horní kryt — Jednotlivé přihrádky a horní víko vší sušičky lze snadno čistit. Pouze na několik minut ponořte přihrádky do teplé vody s jemným mycím prostředkem. Kartáček s měkkými štětinami uvolní částečky potravin, které odolávají změkčení namočením. Nečistěte přihrádky žádnými kovovými předměty nebo drátěnkami, neboť mohou poškodit povrch těchto přihrádek. **Přihrádky a horní víko lze mýt v horní úrovni myčky nádobí. Vyndejte je před spuštěním fáze sušení v myčce nádobí.**

Ventilátor — Je důležité, aby zůstaly foukací otvory na ventilátoru čisté a neblokované. **ODPOJTE VENTILÁTOR PŘED JEHO ČIŠTĚNÍM.** Použijte navlhčenou tkaninu nebo utěrák na odstranění částeček sušeného jídla z ventilátoru. Nepoužívejte drátěnky, drsné čističe ani ostré náčiní. Zabraňte kapání jakékoliv tekutiny do elektrické části. Nepoužívejte ventilátor samostatně, ani jej nepoužívejte v jakékoliv jiné kapacitě, pro jakou je určený. **NEPOUŽÍVEJTE VENTILÁTOR V BLÍZKOSTI ANI JEJ NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY.**

Předběžná opatření

Při sušení masa a mléčných výrobků je často utřete pomocí papírové utěrky na absorpci přebytečného tuku.

Při sušení potravin dodržujte tato bezpečnostní pravidla:

- Před zpracováním jídla si důkladně umyjte ruce.
- Před použitím vyčistěte všechny nádoby v jemném roztoku mycího prostředku a vody.
- Ujistěte se, zda jsou všechny povrchy pultu a krájecích desek důkladně čisté.
- Jídlo skladujte v chladničce před jeho přípravou na sušení. Sušené jídlo skladujte v chladničce.
- Po otevření uzavřených nádob se sušenými potravinami použijte potraviny ihned jak to bude možné.
- Nespotebované porce sušených potravin uskladněte pevně uzavřené, v chladničce k uchování jejich čerstvosti a kvality.
- Nesušte potraviny, které byly připravené s nebo marinované v alkoholu.

Všeobecné zásady při sušení

Neexistují žádné absolutně platné pravidla při sušení potravin. Jediným způsobem na nabytí kvalifikace je sušení, sušení a další sušení! Některé druhy produktů, vlhkost ve vzduchu a dokonce i metody manipulace s potravinami dělají rozdíly v nastavení sušení a kvalitě sušeného produktu.

- Experimentujte s různými tloušťkami produktů, úpravou předem a bez úpravy předem a různými metodami sušení. Sami zjistíte, co funguje nejlíp pro vaše konkrétní potřeby a volby.
- K uchování živin a vytvoření kvalitního produktu je nutné pracovat rychle při přípravě potravin na sušení. Při vložení potravin do sušičky je nutné jejich nepřetržité sušení v doporučené době. Nevypínejte sušičku a nenechávejte částečně vysušené potraviny na přihrádkách. Potraviny se mohou znehodnotit nebo se v nich vytvoří nepříjemné pachy.
- Rozložte všechny potraviny rovnoměrně pro sušení na jednotlivých vrstvách. Pokud je vrstvy překrývají, překrývané oblasti budou vyžadovat dvojnásobek doby sušení.
- Nepřidávejte čerstvé produkty k částečně vysušené dávce. Zpomalí se tak rychlost sušení pro oba druhy produktů. Avšak lze kombinovat částečně usušené potraviny na několika přihrádkách.

Volba potravin k sušení

Zvolte produkty nejlepší kvality v nejvyšší fázi zralosti a chuti. Potraviny důkladně umyjte k odstranění nečistot, prachu a hmyzu. Odřízněte všechna pomačkaná nebo poškozená místa.

Sušení masa

Jerky je oblíbená svačina do školy, na oběd, na cestu nebo prostě kamkoliv! Je vyrobeno z okořeněného syrového masa s následným vysušením bez vaření. Nemusíte platit nepřiměřeně přehnané sumy za plátky nebo tyčinky sušeného masa v prodejně potravin nebo v samoobsluze. Z přibližně jednoho kila čerstvého většinou chudého masa připravíme přibližně půl kila sušeného masa.

Výběr

Jerky lze vyrobit z různých druhů masa. Při nákupu masa na výrobu sušeného masa, zvolte chudé maso s minimálním množstvím tuku, protože tuk inklinuje k žloutnutí v průběhu skladování. Z tenkého řezu steaku ze svalu nebo plátku hovězího masa ze zadního stehna vyrobíte vynikající sušené maso.

Příprava

Pokud vyrábíte jerky z masa, odstraňte veškerý tuk a nařežte maso na kostky nebo tenké 1/4“ až 3/8“ silné proužky. Je snazší krájet částečně zmražené maso na přípravu jerky. Pokud je maso krájené křížem přes vlákna, jerky je méně žvýkací jako v případě masa krájeného podél vláken.

Před sušení marinujte kousky masa v koupené marinádě nebo marinádě podle vlastního receptu 6 až 8 hodin v v chladničce. Pokud používáte svůj vlastní recept, nezapomeňte přidat 1 čajovou lžičku soli na každý 1/2 kg masa. Sůl zpomaluje bakteriální růst na povrchu v počátečních fázích sušení.

Sušení a skladování

V závislosti od toho, na jakou tloušťku je maso krájené, jak velmi je sušička zaplněná a na vlhkosti, zabere sušení od 4 do 15 hodin.

Několikrát utřete sušené maso papírovou utěrkou během sušení, k odstranění oleje nahromaděného na povrchu sušeného masa. Při vyndávání sušeného masa ze sušičky jej zabalte do papírové utěrky a nechte jej pár hodin stát před jeho zabalením. Hovězí sušené maso uložené na polici začne žloutnout při pokojové teplotě 3 nebo 4 týdnech. K zajištění delšího uskladnění zchladte nebo zmrazte tento produkt.

Poznámka: Po usušení ohřívejte sušené maso v troubě při teplotě 70°C jednu hodinu k zabránění riziku vzniku salmonely.

Uskladnění vašeho sušeného jídla

Některé kousky se mohou sušit kratší dobu než jiné a měly byste je vyndat a vložit vzduchotěsné nádoby se současným ponecháním zbývajících kousků v sušičce, dokud se dostatečně nevysuší.

Ihned zabalte všechny sušené potraviny k zabránění jejich kontaminace hmyzem a k zabránění lepkavosti a navlhnutí způsobeného vlhkostí. Sušené potraviny uskladněte do vzduchotěsných nádob, odolných vůči vlhkosti.

Domácí zařízení k vakuovému balení jsou ideální k balení sušených potravin. Troj- až čtyřnásobně prodlužují životnost sušených potravin. Domácí vakuové balení může být uskutečněné v sáčcích nebo skleněných pohárech. Sáčky od výrobce, určené pro použití pro domácí vakuové balení jsou odolné vůči vlhkosti a jsou vzduchotěsné. Skleněné poháre jsou vakuově uzavřené pomocí víka s gumovým těsněním. Používané by měly být výhradně skleněné poháre, které byly temperované na konzervování. Jiné skladovací nádoby mohou pod tlakem vakuového balení explodovat.

Na balení sušených potravin lze použít také svařovací sáčky. Tyto sáčky neodstraní vzduch v balení, no tyto sáčky jsou odolné vůči vlhkosti a jsou vzduchotěsné. Stlačte sáček těsně proti potravinám k odstranění podle možnosti co největšího množství vzduchu před jeho utěsněním.

Můžete použít plastové sáčky do mrazničky. Plastové sáčky, které nejsou označené pro použití v mrazničce, nejsou ve všeobecnosti vzduchotěsné ani odolné vůči vlhkosti a neměly by se používat ke skladování sušených potravin.

Protože většina obalových materiálů je průhledných, uložte zabalené sušené potraviny do plastové nebo kovové nádoby, která zabrání pronikání světla k potravinám. Neskladujte ovoce a zeleninu současně v jedné skladovací nádobě, neboť mohou přenášet vůně a vlhkost.

Vhodnější je odstranění slupky z ovocí, dokud je ještě teplé. Zabalte jej do plastové fólie a uložte do vzduchotěsné nádoby odolné vůči vlhkosti.

Cibule a rajčata jsou mimořádně náchylné na absorpci vlhkosti ze vzduchu a měly by být zabaleny ihned po vyjmutí ze sušičky.

Pokud nejsou potraviny dostatečně suché, nebo pokud jsou vystaveny vlhkosti při nedostatečném zabalení, ztrácejí svoji kvalitu a živiny a dokonce se může během skladování vytvořit plíseň.

Označení

Všechny sušené potraviny by měly být označené názvem produktu, datem sušení a množstvím nebo hmotností. Jasně označení vám umožňuje otáčet potraviny tak, abyste minimalizovali odpad a ztrátu živin.

Skladování

Skladovací proto by měl být chladný, suchý a podle možnosti co nejtmavší. Čím je skladovací prostor tmavší a chladnější, tím déle si sušené potraviny zachovávají dobrou kvalitu a nutriční hodnoty. Při každém poklesu teploty skladování o 10°C se trvanlivost sušených potravin zvýší trojnásobně až čtyřnásobně.

Ideální teplota skladování pro sušené potraviny je 15°C pod bodem mrazu. Ideálním skladovacím místem je vaše mraznička nebo chladnička, zejména na skladování potravin s nízkým obsahem kyselin, jako je maso, ryby a zelenina.

Veškeré ovoce sušené s neporušenou slupkou by mělo být zabalené a zmražené na minimálně 48 hodin, k zabránění jakékoliv možnosti napadení hmyzem.

Uchování záznamů

Záznam následujících informací může být užitečný při zlepšování vaší techniky sušení a k stanovení množství potravin na sušení pro každou sezónu.

- Datum sušení.
- Množství na sušení, včetně hmotnosti produktu před a po sušení.
- Doba sušení.
- Obal: velikost použitých nádob a obalových materiálů.
- Teplota skladování.
- Délka skladování před použitím.

Označením skladovacích nádob obsahem a datem sušení můžete sledovat vaše zásoby, podle potřeby je otáčet a zabránit jejich záměně.

Rehydratace sušených potravin

Dehydratované potraviny jezte suché nebo je rehydratujte pro použití v receptech. Rehydrataci provádíte vložením sušených potravin do nádoby (s dostatečným množstvím vody na zakrytí potravin) a namáčením v průběhu 30 minut až 2 hodin. Horká voda rehydratuje potraviny mnohem rychleji než studená nebo voda pokojové teploty.

Ovoce nebo zeleninu lze rehydratovat také v jiných tekutinách jako je voda, například ovocné šťávy, jablečný mošt, zeleninové šťávy, mléko, vývar, apod. Zchladte tyto potraviny během jejich namáčení, k snížení jakéhokoliv nebezpečí znehodnocení.

Během rehydratace nepřidávejte koření, zejména ne sůl nebo cukr, neboť zpomalují proces rehydratace.

Vaření se sušenými potravinami

Po rehydratování potravin je vaře standardním způsobem. Pokud jsou potraviny uvařené dříve než budou zcela rehydratované, budou se vařit ve scvrklém stavu a nebudou mít plný tvar. Většina ovoce a zeleniny bude rehydratovaných na přibližně 80% jejich čerstvého stavu. V důsledku toho bude ovoce a zelenina mnohem žvýkací než čerstvé nebo zmražené ovoce nebo zelenina a to i když budou rehydratované.

Sušené potraviny používané při vaření absorbují další tekutinu, proto podle toho upravte i recept, přidáním dalšího množství vody.

- zelenina — přidejte ještě jeden šálek vody na jeden šálek sušených potravin.
- nakladané ovoce — přidejte 2 další šálky vody na každý šálek ovocí, ponechte odstát 1 hodinu a mírně vaře, dokud nezměkne.
- koláče nebo náplně — použijte ještě jeden šálek vody na jeden šálek ovoce — použijte méně, pokud chcete silnější konzistenci.

Poznámka: Při použití ovoce na pečené nebo přípravu zmrzliny může ovoce změkknout tak, že jej překryjete vařící vodou a necháte odstát na 5 minut. Pak jej nakrájejte nebo zamíchejte, v závislosti na použití.

Výroba jogurtu

Horní přihrádka je určená pro jogurtovač, přičemž samotný proces výroby jogurtu je následující:

5 - 8 plastových nádob jogurtu v průběhu 5 - 7 hodin prostřednictvím snadného provozu.

Jogurt je zdravý, čerstvý, bohatý na živiny a hlavně vlastní výroby, je zdravý a čerstvý i bez přidávání různých přísad a je určený pro každodenní spotřebu.

Přidání ovoce, šťávy nebo džemu je výhradně otázkou vašich chutí a potřeb a lze je přidat v souladu s vašimi vlastními potřebami.

Způsob výroby jogurtu

Jogurt připravujte při teplotě interiéru nad 20°C.

1. Nalijte mléko do malých plastových nádob na jogurt (100 g).
2. Pomocí lžičky dejte do mléka 2 až 3 lžičce jogurtu.
3. Jogurtovač prosím používejte při teplotě 40°C.
4. O 5 - 7 hodin později bude váš jogurt hotový.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

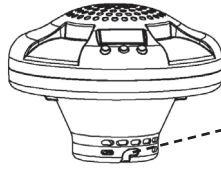
Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

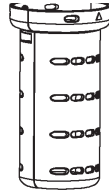
Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

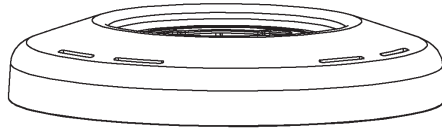
Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



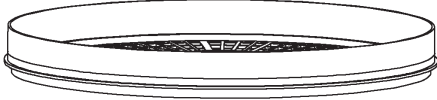
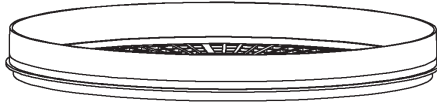
Otočením proti smeru hodinových ručičiek zaistíte do horného krytu



Veko



Priehradky



Spodná časť



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Tento produkt je určený pre domáce použitie

Pri používaní elektrických spotrebičov, by mali byť vždy dodržiavané základné bezpečnostné predbežné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky inštrukcie.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
3. Na zaistenie ochrany pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte ventilátor ani žiadnu z častí tohto spotrebiča, elektrický kábel alebo jeho koncovku, do vody alebo inej tekutiny.
4. Je potrebné venovať zvýšený dohľad vtedy, keď je akýkoľvek spotrebič používaný deťmi alebo v ich blízkosti.
5. Ak nebudete spotrebič používať alebo pred jeho čistením, ho odpojte od elektrickej zásuvky. Pred vkladáním alebo vykladáním jednotlivých častí, nechajte spotrebič vychladnúť.
6. Nepoužívajte žiaden spotrebič s poškodeným elektrickým káblom alebo jeho koncovkou, alebo v prípade poruchy spotrebiča, alebo jeho akéhokoľvek poškodenia.
7. Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom spotrebiča, môže spôsobiť poranenie.
8. Vo vnútri tohto spotrebiča by nemali byť používané ostré nádoby.
9. Nenechávajte elektrický kábel visieť cez okraj stola alebo pultu, ani v kontakte s horúcimi plochami.
10. Nepoužívajte tento spotrebič v exteriéroch.
11. Neumiestňujte spotrebič na, alebo do blízkosti horúceho plynového alebo elektrického ohrievača, ani do vyhriatej rúry.
12. Nepoužívajte tento spotrebič na iný účel, ako je určený.

Použitie a starostlivosť o sušičku

Ešte pred prvým použitím tohto spotrebiča, vyumývajte priehradky a horné veko v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu v jej hornej časti. **Upozornenie: Neponárajte ventilátor do vody ani ho nekladte do umývačky riadu.** Ventilátor vyutierajte pomocou navlhčenej tkaniny.

- Položte spodnú časť spotrebiča na robustný pult alebo stôl, čo najďalej od drezu alebo akéhokoľvek zdroja vody.
- Naskladajte ďalšie priehradky na spodnú časť spotrebiča. Vaša sušička vyžaduje pre jej správnu činnosť minimálne 5 priehradiek, pričom spodná časť je zahrnutá ako jedna z 5 priehradiek.
- Umiestnite horný kryt na najvyššiu priehradku, zasuňte ventilátor do priehradiek a pootočením zaistíte na svojom mieste.
- Pripojte elektrický kábel do elektrickej zásuvky, zapnite prepínač napájania a ste pripravený na sušenie!

Priehradky a horný kryt — Jednotlivé priehradky a horné veko vašej sušičky je možné jednoducho čistiť. Jednoducho na niekoľko minút ponorte priehradky do teplej vody a s jemným čistiacim prostriedkom. Keď sa s mäkkými štetinkami uvoľní čistočky potravín, ktoré odolávajú zmäkčeniu namočením. Nečistite priehradky žiadnymi kovovými predmetmi alebo drôtenkami, pretože by mohli poškodiť povrch týchto priehradiek. **Priehradky a horné veko je možné umývať v hornej úrovni vašej umývačky riadu. Vyberte ich pred začatím fázy sušenia vašej umývačky riadu.**

Ventilátor — Je dôležité, aby zostali fúkacie otvory na ventilátore čisté a neblokované. **ODPOJTE VENTILÁTOR PRED JEHO ČISTENÍM.** Použite navlhčenú tkaninu alebo uterák na odstránenie čistočiek sušeného jedla z ventilátora. Nepoužívajte drôtenky, drsné čističe alebo ostré náčinie. Zabráňte nakvapkaniu akejkoľvek tekutiny do elektrických častí. Nepoužívajte ventilátor samostatne, alebo ho nepoužívajte v akejkoľvek inej kapacite, pre akú je určený. **NEPOUŽÍVAJTE VENTILÁTOR V BLÍZKOSTI ALEBO HO NEPONÁRAJTE DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY.**

Predbežné opatrenia

Pri sušení mäsa a mliečnych výrobkov, vyutierajte ich často pomocou papierovej utierky na absorbovanie prebytočného tuku.

Pri sušení potravín dodržiavajte tieto bezpečnostné pravidlá:

- Pred spracovaním jedla si dôkladne umyte ruky.
- Pred používaním vyčistite všetky nádoby a riady v jenom roztoku čistiacieho prostriedku a vody.
- Uistite sa, či sú všetky povrchy pultu a krájacích dosiek dôkladne čisté.
- Jedlo skladujte v chladničke pred jeho prípravou na sušenie. Sušené jedlo skladujte v chladničke.
- Po otvorení uzavretých nádob so sušenými potravinami, použite potraviny hneď ako to bude možné.
- Nespotrebované porcie sušených potravín uskladnite pevne uzavreté, v chladničke na zachovanie ich čerstvosti a kvality.
- Nesušte potraviny, ktoré boli pripravené s alebo marinované v alkohole.

Všeobecné zásady pri sušení

Neexistujú žiadne absolútne platné pravidlá pri sušení potravín. Jediným spôsobom na nadobudnutie kvalifikácie, je sušenie, sušenie a ďalšie sušenie! Niektoré druhy produktov, vlhkosť vo vzduchu a dokonca aj metódy manipulácie s potravinami robia rozdiely v nastavení sušenia a kvalite sušeného produktu.

- Experimentujte s rôznymi hrúbkami produktov, úpravou vopred a bez úpravy vopred a rozličnými metódami sušenia. Sami zistíte, čo funguje najlepšie pre vaše konkrétne potreby a voľby.
- Na uchovanie živín a vytvorenie kvalitného produktu, je potrebné pracovať rýchlo pri príprave potravín na sušenie. Pri vložení potravín do sušičky, je potrebné ich nepretržité sušenie v odporúčanom čase. Nevypínajte sušičku a nenechávajte čiastočne vysušené potraviny na priehradkách. Potraviny sa môžu pokaziť alebo sa v nich vytvoria nepríjemné arómy.
- Rozložte všetky potraviny rovnomerne na sušenie na jednotlivých vrstvách. Ak sa jednotlivé prekryvajú, prekryvané oblasti budú vyžadovať dvojnásobok času na sušenie.
- Nepridávajte čerstvé produkty k čiastočne vysušenej dávke. Spomalí sa tak rýchlosť sušenia pre oba druhy produktov. Avšak je možné kombinovať čiastočne usušené potraviny na niekoľkých priehradkách.

Voľba potravín na sušenie

Zvoľte produkty najlepšej kvality v najvyššej fáze zrelosti a chute. Potraviny dôkladne vyumývajte na odstránenie nečistôt, prachu a hmyzu. Odrežte všetky pomliaždené alebo poškodené časti.

Sušenie mäsa

Jerky je obľúbená desiata do školy, na obed, na cestu alebo jednoducho kdekoľvek! Je vyrobené z okoreného surového mäsa s následným vysušením bez varenia. Nemusíte platiť neprimerane prehnané sumy za plátky alebo tyčinky sušeného mäsa v predajni potravín alebo v samoobsluže. Z približne jedného kila čerstvého väčšinou chudého mäsa pripravíme približne pol kila sušeného mäsa.

Výber

Jerky je možné vyrobiť z rozličných druhov mäsa. Pri kupovaní mäsa na výrobu sušeného mäsa, vyberte chudé mäso s minimálnym množstvom tuku, keďže tuk inklinuje k žltnutiu v priebehu skladovania. Z tenkého rezu steaku zo svalu alebo plátku hovädzieho mäsa zo zadného stehna vyrobíte vynikajúce sušené mäso.

Príprava

Ak vyrábate jerky z mäsa, odstráňte všetok tuk a narežte mäso na kocky alebo tenké 1/4“ až 3/8“ hrubé prúžky. Je jednoduchšie krájať čiastočne zmrazené mäso na prípravu jerky. Ak je mäso krájané krížom cez vlákna, jerky je menej žuvacie ako v prípade mäsa krájaného pozdĺž vlákien.

Pred sušením marinujte kúsky mäsa v kúpenej marináde alebo marináde podľa vlastného receptu 6 až 8 hodín v chladničke. Ak používate svoj vlastný recept, nezabudnite pridať 1 čajovú lyžičku soli na každého 1/2 kila mäsa. Soľ spomaľuje bakteriálny rast na povrchu v počiatočných fázach sušenia.

Sušenie a skladovanie

V závislosti na tom, na akú hrúbku je mäso nakrájané, ako veľmi je sušička zaplnená a na vlhkosť, zaberie sušenie od 4 do 15 hodín.

Niekoľkokrát potierajte sušené mäso papierovou utierkou počas sušenia, na odstránenie oleja nahromadeného na povrchu sušeného mäsa. Pri vyberaní sušeného mäsa zo sušičky, ho zabaľte do papierovej utierky a nechajte ho na pár hodín odstáť pred jeho zabalením. Hovädzie sušené mäso uložené na polici, začne žltnúť pri izbovej teplote po 3 alebo 4 týždňoch. Na zaistenie dlhšieho uskladnenia zchladte alebo zamrazte tento produkt.

Poznámka: Po usušení, zohrievajte sušené mäso v rúre pri teplote 70°C jednu hodinu na zabránenie riziku vzniku risk salmonelózy.

Uskladnenie vášho sušeného jedla

Niektoré kúsky sa môžu sušiť kratšie ako iné a mali byť vybrané a vložené do vzduchotesnej nádoby so súčasným ponechaním zvyšných kusov v sušičke, pokiaľ sa dostatočne nevysušia.

Ľahko zabaľte všetky sušené potraviny, na zabránenie ich kontaminácie hmyzom a na zabránenie lepkavosti a navlhnutiu spôsobenému vlhkosťou. Sušené potraviny uskladnite do vzduchotesných nádob, odolných voči vlhkosti.

Domáce zariadenia na vákuové balenie, sú ideálne na balenie sušených potravín. Troj- až štvornásobne predlžujú životnosť sušených potravín. Domáce vákuové balenie môže byť vykonané vo vreckách alebo sklenených pohároch. Vrecká od výrobcu, určené pre použitie pri domácom vákuovom balení, sú odolné voči vlhkosti a sú vzduchotesné. Sklenené poháre sú vákuovo uzavreté pomocou veka s gumovým tesnením. Používané by mali byť výhradne sklenené poháre, ktoré boli temperované na konzervovanie. Iné skladovacie nádoby môžu explodovať pod tlakom vákuového balenia.

Na balenie sušených potravín je taktiež možné použiť zvráacie vrecká. Tieto vrecká neodstránia vzduch v balení, no tieto vrecká sú odolné voči vlhkosti a sú vzduchotesné. Stlačte vrecko tesne proti potravinám na odstránenie podľa možností čo najväčšieho množstva vzduchu pred jeho utesnením.

Môžu byť použité plastové vrecká do mrazničky. Plastové vrecká, ktoré nie sú označené pre použitie v mrazničke, nie sú všeobecne vzduchotesné ani odolné voči vlhkosti a nemali byť použité na skladovanie sušených potravín.

Keďže väčšina obalových materiálov je priehľadných, uložte zabalené sušené potraviny do plastovej alebo kovovej nádoby, ktorá zabráni prenikaniu svetla k potravinám. Neskladujte ovocie a zeleninu súčasne v jednej skladovacej nádobe, pretože môžu prenášať vôňu a vlhkosť.

Bude lepšie ak odstránite šupku z ovocia pokiaľ je ešte teplé. Zabaľte ho do plastovej fólie a uložte do vzduchotesnej nádoby odolnej voči vlhkosti.

Cibuľa a paradajky sú mimoriadne náchylné na absorbovanie vlhkosti zo vzduchu a mali by byť zabalené ihneď po vybratí zo sušičky.

Ak nie sú potraviny dostatočne suché, alebo ak sú vystavené vlhkosti pri nedostatočnom zabalení, strácajú svoju kvalitu a živiny a dokonca môžu počas skladovania spliesniť.

Označenie

Všetky sušené potraviny by mali byť označené názvom produktu, dátumom sušenia a množstvom alebo hmotnosťou. Jasné označenie vám umožňuje otáčať potraviny tak, aby ste minimalizovali odpad a stratu živín.

Skladovanie

Skladovací priestor by mal byť chladný, suchý a podľa možnosti čo najtmavší. Čím je skladovací priestor tmavší a chladnejší, tým dlhšie si sušené potraviny zachovávajú dobrú kvalitu a nutričné hodnoty. Pri každom poklese teploty skladovania o 10°C, sa trvanlivosť sušených potravín zvýši trojnásobne až štvornásobne.

Ideálna teplota skladovania pre sušené potraviny je 15°C pod bodom mrazu. Ideálnym skladovacím miestom je vaša mraznička alebo chladnička, najmä na skladovanie potravín s nízkym obsahom kyselín, ako je mäso, ryby a zelenina.

Všetko ovocie sušené s neporušenou šupkou, by malo byť zabalené a zamrazené na minimálne 48 hodín, na zabránenie akejkoľvek možnosti napadnutia hmyzom.

Uchovanie záznamov

Záznam nasledujúcich informácií môže byť užitočný pri zlepšovaní vašej techniky sušenia a na stanovenie množstva potravín na sušenie pre každú sezónu.

- Dátum sušenia.
- Množstvo na sušenie, vrátane hmotnosti produktu pred a po sušení.
- Čas sušenia.
- Obal: veľkosť použitých nádob a obalových materiálov.
- Teplota skladovania.
- Dĺžka času skladovania pred použitím.

Označením skladovacích nádob obsahom a dátumom sušenia, môžete sledovať vaše zásoby, podľa potreby ich otáčať a zabrániť ich zámene.

Rehydratácia sušených potravín

Dehydratované potraviny jedzte suché alebo ich rehydratujte pre použitie v receptoch. Rehydratáciu vykonáte vložением sušených potravín do nádoby (dostatočným množstvom vody na zakrytie potravín) a namáčaním v priebehu 30 minút až 2 hodín. Horúca voda rehydratuje potraviny oveľa rýchlejšie ako studená voda alebo voda izbovej teploty.

Ovocie alebo zeleninu je možné rehydratovať taktiež v iných tekutinách ako je voda, ako sú napríklad ovocné šťavy, jablkový mušt, zeleninové šťavy, mlieko, vývar, atď. Schladte tieto potraviny počas ich namáčania, na zníženie akéhokoľvek nebezpečenstva znehodnotenia.

Počas rehydratácie nepridávajte koreniny, najmä nie soľ alebo cukor, pretože spomaľujú proces rehydratácie.

Varenie so sušenými potravinami

Po rehydratovaní potravín, ich varte štandardným spôsobom. Ak sú potraviny varené skôr, ako budú úplne rehydratované, budú sa variť v scvrknutom stave a nebudú mať plný tvar. Väčšina ovocia a zeleniny bude rehydratovaných na približne 80% ich čerstvého stavu. V dôsledku toho, bude ovocie a zelenina oveľa žuvacia ako čerstvé alebo zmrazené ovocie alebo zelenina a to aj keď budú rehydratované.

Sušené potraviny používané pri varení absorbujú ďalšiu tekutinu, takže upravte podľa toho aj recept, pridaním ďalšieho množstva vody.

- zelenina — pridajte ešte jednu šálku vody na jednu šálku sušených potravín.
- nakladané ovocie — pridajte 2 ďalšie šálky vody na každú šálku ovocia, ponechajte odstáť na 1 hodinu a mierne varte, pokiaľ nezmäkne.
- koláče alebo náplne — použite ešte jednu šálku vody na jednu šálku ovocia — použite menej, ak budete chcieť silnejšiu konzistenciu.

Poznámka: Pri používaní ovocia pri pečení alebo príprave zmrzliny, môže ovocie zmäknúť tak, že ho zakryjete vriacou vodou a necháte odstáť na 5 minút. Potom ho nakrájajte alebo zamiešajte, v závislosti na použití.

Výroba jogurtu

Horná priehradka je určená pre jogurtovač, pričom samotný proces výroby jogurtu je nasledujúci:

5 - 8 plastových nádob jogurtu v priebehu 5 - 7 hodín prostredníctvom jednoduchej prevádzky. Jogurt je zdravý, čerstvý, bohatý na živiny a hlavne vlastnej výroby, je zdravý a čerstvý aj bez pridávania rozličných prídavkov a je určený pre každodennú spotrebu.

Pridanie ovocia, šťavy alebo džemu je výlučne otázkou vašich chutí a potrieb a je možné ich pridať v súlade s vašimi vlastnými potrebami.

Spôsob výroby jogurtu

Jogurt pripravujte pri teplote interiéru nad 20°C.

1. Nalejte mlieko do malých plastových nádob na jogurt (100 g).
2. Pomocou lyžičky dajte do mlieka 2 až 3 lyžice jogurtu.
3. Jogurtovač prosím používajte pri teplote 40°C.
4. O 5 - 7 hodín neskôr bude váš jogurt hotový.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápnovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

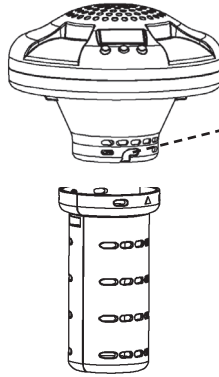
V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

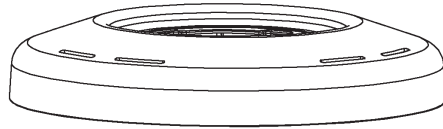
Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

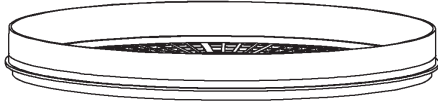
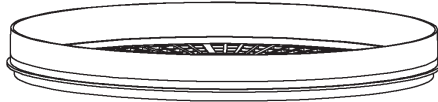


Poprzez obrócenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara zatrzasnąć w górnej pokrywie.

Pokrywa



Sita do suszenia



Zespół napędowo-grzewczy



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

Obsługując niniejsze urządzenie należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in. poniższych instrukcji:

1. Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcję.
2. Nie dotykać gorącej powierzchni.
3. W celu zapewnienia ochrony przed porażeniem prądem nie zanurzać wentylatora lub innej części niniejszego urządzenia, przewodu elektrycznego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
4. Jeżeli urządzenie używane jest przez dzieci lub jeżeli dzieci znajdują się w pobliżu urządzenia, to należy zachować dużą ostrożność.
5. Po ukończeniu pracy i przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania. Przed odłożeniem lub zdejmowaniem poszczególnych części należy pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, w razie awarii urządzenie i w razie jakiegokolwiek uszkodzenia.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować obrażenia ciała.
8. Nie używać ostrych pojemników wewnątrz urządzenia.
9. Nigdy nie zostawiać luźno zwisającego przewodu, unikać kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami.
10. Nie używać urządzenia na zewnątrz budynku.
11. Nie ustawiać urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych lub elektrycznych, nie umieszczać w piekarniku.
12. Nie używać urządzenia w innym celu, niż zostało przeznaczone.

Obsługa i konserwacja suszarki

Jeszcze przed pierwszym uruchomieniem należy wyczyścić półki i górną pokrywę w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu lub w górnej części zmywarki do naczyń. **Ostrzeżenie: Nie zanurzać wentylatora w wodzie i nie wstawiać go do zmywarki.** Wentylator należy wyczyścić ścierką nasączoną czystą wodą.

- Zespół napędowo-grzewczy ustawić na stabilnym blacie lub stole, z dala od zlewozmywaka lub jakiegokolwiek innego źródła wody.
- Ustawić sita do suszenia na zespole napędowo-grzewczym. Suszarka wymaga do poprawnej pracy przynajmniej 5 sit do suszenia, przy czym zespół napędowo grzewczy uważany jest za jedno z sit.
- Założyć pokrywę na najwyższym z sit, wstawić wentylator i poprzez obrócenie zatrasnąć w odpowiednim miejscu.
- Podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego, włączyć urządzenie za pomocą włącznika zasilania i suszarka gotowa jest do pracy!

Sita i górna pokrywa — poszczególne sita i górną pokrywę można łatwo czyścić. Wystarczy jedynie zanurzyć sita w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Szczotka z delikatnymi włosami usunie cząsteczki produktów, które są odporne na odmoczenie. Nie czyścić sit za pomocą żadnych przedmiotów metalowych lub druciaków, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię sit. **Sita do suszenia i górną pokrywę można myć w górnej części zmywarki do naczyń. Sita i pokrywę należy wyjąć ze zmywarki przed rozpoczęciem fazy suszenia zmywarki.**

Wentylator — ważne jest, by otwory wydmuchu powietrza były czyste i nieblokowane. PRZED CZYSZCZENIEM WENTYLATORA NALEŻY GO ODŁĄCZYĆ. Do usunięcia resztek suszonych produktów z wentylatora należy użyć nawilżonej tkaniny lub ścierki. Nigdy nie używać druciaków, środków ściernych lub ostrych przedmiotów. Zapobiegać kapaniu jakiegokolwiek cieczy do części elektrycznej. Nie używać wentylatora osobno lub w jakimkolwiek innym urządzeniu, z wyjątkiem tego, do którego jest on przeznaczony. NIE UŻYWAĆ WENTYLATORA W POBLIŻU WODY, NIE ZANURZAĆ GO W WODZIE LUB INNEJ CIECZY.

Środki zapobiegawcze

Podczas suszenia mięsa i nabiału należy często wycierać suszone produkty w celu usunięcia nadmiaru tłuszczu.

Podczas suszenia produktów należy przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa:

- Przed rozpoczęciem pracy z żywnością należy dokładnie umyć ręce.
- Wszystkie pojemniki przed zastosowaniem wyczyścić w delikatnym roztworze wody i środka do naczyń.
- Upewnić się, że wszystkie powierzchnie blatu kuchennego i desek do krojenia są należycie czyste.
- Produkty przed rozpoczęciem przygotowania do suszenia należy przechowywać w lodówce. Wysuszone produkty przechowywać w lodówce.
- Po zamknięciu pojemników ze suszonymi produktami należy spożyć produkty w najbliższym możliwym czasie.
- Niezużyte porcje suszonej żywności należy przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach w lodówce w celu zachowania ich świeżości i jakości.
- Nie suszyć produktów, które były zamarynowane w alkoholu.

Ogólne zasady podczas suszenia

Podczas suszenia nie ma żadnych ogólnie obowiązujących reguł. Jedynym sposobem na zdobycie kwalifikacji w zakresie suszenia produktów jest doświadczenie - należy suszyć i suszyć! Na ustawienie parametrów suszenia i jakość suszonego produktu wpływa wiele czynników, takich jak typ produktu, wilgotność powietrza, czasami nawet metody przemieszczania żywności w suszarce.

- Eksperymentuj z różnymi grubościami produktów, sposobami wstępnego przygotowania i produktami bez wstępnego przygotowania lub też z różnymi metodami suszenia. Sam poznasz sposoby, które najlepiej odpowiadają Twoim konkretnym, indywidualnym preferencjom.
- W celu zachowania wartości odżywczych i stworzenia jakościowego produktu należy przygotować żywność bardzo szybko. Po umieszczeniu produktów w suszarce konieczne jest zapewnienie nieprzerwanego suszenia w odpowiednim czasie. Nie wylączać suszarki i nie zostawiać częściowo wysuszonych produktów na sitach. Żywność może się zepsuć lub mogą też powstać nieprzyjemne zapachy.
- W celu suszenia należy rozłożyć produkty równomiernie na wszystkich sitach. W razie nakładania się na siebie poszczególnych warstw potrzebny jest dwukrotny czas suszenia.
- Nie dodawać świeżych produktów do częściowo wysuszonej dawki. W ten sposób spowolni się szybkość suszenia dla obu dawek. Można jednak kombinować częściowo wysuszone produkty na kilku sitach.

Wybór produktów do suszenia

Należy wybrać produkty najwyższej jakości, na najwyższym etapie dojrzałości i smaku. Produkty dokładnie wyczyścić w celu usunięcia nieczystości, kurzu i owadów. Odkroić wszystkie pognicione i uszkodzone miejsca.

Suszenie mięsa

Jerky jest ulubioną przekąską do szkoły, na obiad, do podróży lub po prostu gdziekolwiek! Jest ono wykonane z przyprawionego, surowego mięsa, suszonego bez wcześniejszego gotowania. Teraz nie musisz już płacić wygórowanych cen za płatki lub batony suszonego mięsa w sklepie. Z ok. 1 kg świeżego, zwykle chudego mięsa można przygotować ok. 0,5 kg suszonego mięsa.

Wybór

Jerky można wyprodukować z różnych rodzajów mięsa. Kupując mięso do suszenia należy wybrać chude mięso z minimalną ilością tłuszczu, gdyż tłuszcz powoduje żółknięcie w czasie przechowywania. Z cienkiego plastra steku z mięśni lub z plasterka mięsa wołowego przyrządzisz świetne suszone mięso.

Przygotowanie

W celu przygotowania mięsa do produkcji jerky należy kompletnie usunąć tłuszcz i pociąć mięso w kostki lub cienkie paski o grubości 0,5 cm - 1 cm. W celu przygotowania jerky łatwiej jest kroić mięso częściowo zamrożone. W razie krojenia mięsa w poprzek włókien jerky będzie mniej nadawało się do żucia niż przypadku mięsa krojonego wzdłuż włókien.

Przed suszeniem należy zamarynować mięso w lodówce przez 6-8 godz. w marynacie, którą można kupić lub przyrządzić według własnego przepisu. W razie korzystania z własnego przepisu należy pamiętać o dodaniu 1 małej łyżeczki soli do każdego 1/2 kg mięsa. Sól spowalnia rozwój bakterii na powierzchni mięsa na początkowych etapach suszenia.

Suszenie i przechowywanie

Proces suszenia trwa od 4 do 15 godzin w zależności od grubości mięsa, napełnienia suszarki i wilgotności.

W trakcie suszenia należy kilka razy wytrzeć mięso ręcznikiem papierowym w celu usunięcia tłuszczu nazbieranego na powierzchni suszonego mięsa. Wyjmując suszone mięso przed rozpoczęciem procesu przechowywania należy je zapakować do ręcznika papierowego i zostawić w takim stanie przez kilka godzin. Suszone mięso wołowe przechowywane na półce w temperaturze pokojowej zaczyna żółknąć po 3 lub 4 tygodniach. W celu zapewnienia dłuższej żywotności należy schłodzić lub zamrozić produkt.

Uwaga: Po wysuszeniu należy podgrzewać mięso w piekarniku w temperaturze 70°C w celu eliminacji ryzyka salmonelli.

Przechowywanie suszonych produktów

Niektóre kawałki mogą być wysuszone wcześniej - należy je wyjąć i umieścić w hermetycznym pojemniku, pozostawiając inne produkty do całkowitego wysuszenia.

Wszystkie suszone produkty należy natychmiast zapakować w celu uniknięcia kontaminacji owadami, lepkości i nawilżenia w wilgotnym powietrzu pomieszczenia. Suszone produkty należy przechowywać w szczelnych pojemnikach odpornych na działanie wilgoci.

Do pakowania suszonej żywności idealne są domowe pakowarki próżniowe. Urządzenia te aż czterokrotnie przedłużają żywotność suszonych produktów. Domowe pakowarki próżniowe pozwalają na przechowywanie suszonych produktów w workach lub szklanych słoikach. Worki dostarczane przez producenta pakowarek próżniowych są odporne na działanie wilgoci i hermetyczne. Szklane słoiki zamykane są za pomocą wieczka z gumową uszczelką. Do pakowania należy używać wyłącznie szklanych słoików temperowanych do konserwowania żywności. Inne pojemniki mogą eksplodować pod wpływem pakowania próżniowego.

Do pakowania suszonych produktów można użyć również zgrzewanych worków. Tego rodzaju worki nie usuną powietrza z opakowania, ale są one odporne na działanie wilgoci i hermetyczne. Worek z produktami należy stłoczyć przed uszczelnieniem w celu usunięcia możliwie największej ilości powietrza.

Można użyć plastikowych worków do zamrażarki. Worki z folii, które nie są przeznaczone do użycia w zamrażarce, nie są na ogół hermetyczne i nie nadają się one do przechowywania suszonych produktów.

Większość materiałów opakowaniowych jest przezroczysta. Dlatego należy umieścić suszone produkty w plastikowym lub metalowym pojemniku chroniącym przechowywane produkty przed dostępem światła. Nie przechowywać w jednym pojemniku jednocześnie warzyw i owoców, gdyż mogłoby to spowodować przenoszenie aromatów i wilgoci.

Skórkę z owoców lepiej jest usunąć, póki są one jeszcze ciepłe. Należy zapakować je do plastikowej folii i ułożyć w hermetycznym pojemniku odpornym na działanie wilgoci.

Cebule i pomidory są szczególnie podatne na wchłanianie wilgoci z powietrza i miałyby być one zapakowane natychmiast po wyjęciu z suszarki.

Jeżeli produkty nie są należycie suche lub jeżeli są one narażone na działanie wilgoci bez należytego zapakowania, w czasie przechowywania tracą one swoją jakość i wartości odżywcze. Dodatkowo, wilgoć może powodować rozwój grzybów.

Oznakowanie

Wszystkie suszone produkty powinny być oznakowane nazwą produktu, datą suszenia oraz danymi na temat ilości/wagi. Czytelne oznakowanie pozwala na optymalne obracanie produktów minimalizujące odpad i utratę składników odżywczych.

Przechowywanie

Pomieszczenie do przechowywania powinno być chłodne, suche i możliwie ciemne. Im ciemniejsze i chłodniejsze jest pomieszczenie do przechowywania, tym dłużej produkty zachowują swoją jakość i wartości odżywcze. Każde obniżenie temperatury przechowywania o 10°C powoduje trzy aż czterokrotne przedłużenie okresu żywotności suszonych produktów.

Idealna temperatura do przechowywania suszonych produktów to 15°C poniżej zera. Idealnym miejscem do przechowywania jest zamrażarka albo lodówka - szczególnie w przypadku przechowywania produktów i niskiej zawartości kwasów, takich jak mięso, ryby i warzywa,

Wszelkie owoce suszone ze skórką powinno być zapakowane i zamrożone przez min. 48 godzin w celu eliminacji ryzyka kontaminacji owadami.

Przechowywanie zapisów dotyczących suszenia

Przechowywanie poniższych notatek może być korzystne dla optymalizacji techniki suszenia oraz określenia potrzebnej ilości produktów do suszenia w każdym sezonie.

- Data suszenia.
- Ilość produktów do suszenia wraz z wagą produktu przed i po suszeniu.
- Czas suszenia.
- Opakowanie: rozmiar zastosowanych pojemników i materiałów opakowaniowych.
- Temperatura przechowywania
- Okres przechowywania przed spożyciem.

Oznakowanie pojemników informacją o dacie i zawartości pozwala na obserwację zapasów, obracanie w razie potrzeby i zapobiega ich zamianie.

Rehydratacja suszonych produktów

Dehydrowane produkty należy spożywać w suchym stanie lub rehydratować w celach gotowania. Rehydratacja (przywrócenie wilgotności) polega na umieszczeniu suszonych produktów w pojemniku napełnionym odpowiednią ilością wody i namaczaniem przez 30 min. - 2 godziny. Gorąca woda rehydratuje produkty o wiele szybciej niż zimna woda lub woda o temperaturze pokojowej.

Owoce i warzywa można rehydratować również w innych cieczach, takich jak soki owocowe, moszcz jabłeczny, soki warzywne, mleko, rosół itp. Podczas namaczania produkty powinny być schłodzone w celu eliminacji ryzyka jakiegokolwiek zniszczenia.

W czasie rehydratacji nie dodawać przypraw, szczególnie soli lub cukru, gdyż spowalniają one proces rehydratacji.

Gotowanie ze suszonych produktów

Produkty po rehydratacji można gotować w zwykły sposób. Produktów, które nie zostały w pełni rehydratowane, będą gotowane w skurczonym stanie i nie będą one miały pełnego kształtu. Większość owoców i warzyw zostanie rehydratowanych do 80% ich pierwotnego stanu. Dlatego owoce i warzywa będą miały bardziej gumową konsystencję niż świeże zamrożone owoce i warzywa, nawet w przypadku rehydratacji.

Suszone produkty w czasie gotowania dalej absorbują płyny, dlatego należy zmienić przepis, dodając większą ilość wody.

- Warzywa - dodać jeszcze jedną filiżankę wody na jedną filiżankę suszonych warzyw.
- Owoce - dodać 2 dodatkowe filiżanki wody na każdą filiżankę owoców, odstawić przez 1 godzinę, a następnie gotować na słabym ogniu do zmięknienia.
- Ciastka lub nadzienia - dodać jeszcze jedną filiżankę wody na jedną filiżankę owoców - jeżeli konsystencja ma być gęstsza, to należy dodać mniej wody.

Uwaga: Owoce przeznaczone do pieczenia lub przygotowania lodów można zmiękczyć poprzez zalanie wrzącą wodą i odstawienie na 5 minut. Następnie należy je pokroić lub wymieszać, w zależności od sposobu użycia.

Produkcja jogurtu

Górne sito przeznaczone jest dla jogurtowicy, przy czym sam proces produkcji jogurtu odbywa się w poniższy sposób:

5 - 8 plastikowych kubków jogurtu w ciągu 5 - 7 godzin wykorzystując łatwą pracę suszarki. Własny jogurt jest zdrowy, świeży, bogaty w składniki odżywcze, nawet bez dodawania różnych substancji dodatkowych. Jest on przeznaczony dla codziennego spożycia.

Dodawanie różnych owoców, soków lub dżemów jest wyłącznie kwestią indywidualnych preferencji smakowych użytkownika.

Sposób produkcji jogurtu

Jogurt należy przygotowywać w temperaturze otoczenia powyżej 20°C.

1. Wlać mleko do małych plastikowych kubków do jogurtu (100 g).
2. Za pomocą łyżki dodać do mleka 2 - 3 łyżki jogurtu.
3. Ustawić temperaturę 40°C.
4. Za 5 - 7 godzin jogurt jest gotowy.

WARUNKI GWARANCJI

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia

Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

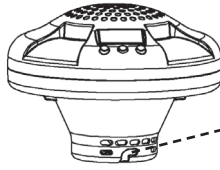
W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

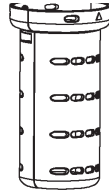
Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

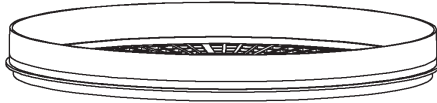
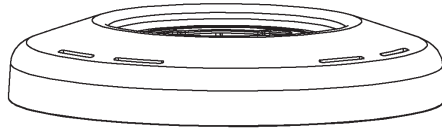
Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.



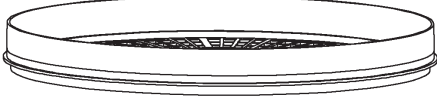
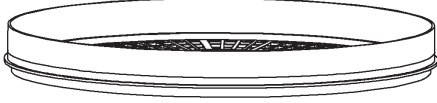
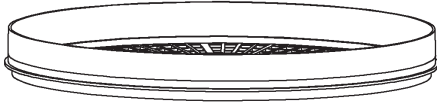
Az óramutató járásával
ellenkező irányban csavarja a
felső burkolatba.



Fedél



Tálcák



Alsó rész



FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A KÉSZÜLÉK MAGÁNHÁZTARTÁSOK SZÁMÁRA KÉSZÜLT

Az elektromos készülékek használatánál mindig be kell tartani bizonyos alapszabályokat. Ide tartozik többek között:

1. Olvassa el valamennyi utasítást.
2. Ne érjen a forró felületekhez.
3. Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a ventilátort, tápkábelt, csatlakozót és magát a készüléket. Fennáll az áramütés veszélye.
4. Ügyeljen fokozatosan, ha gyerekek vannak a készülék közelében.
5. Ha nem használja a készüléket, vagy tisztítás előtt, kapcsolja le az áramköréről. Mielőtt szétszerelné a készüléket, várja meg, amíg kihűl.
6. Ne használjon semmilyen elektromos készüléket, ha megrongálódott a tápkábel, a csatlakozó, maga a készülék, a készülék leesett, stb.
7. Kizárólag a gyártó által ajánlott kelékeket használja. Más kellékek és tartozékok használata veszélyes lehet.
8. Ne használjon éles tárgyakat a készülék belsejében.
9. Ne hagyja szabadon lógni a tápkábelt az asztal mellett, és tartsa távol a forró felületektől.
10. Ne használja a készüléket a szabadban.
11. Ne helyezze a készüléket, tápkábelt vagy egyéb részeket hőforrások, tűzhely vagy sütő közelébe.
12. A készülék kizárólag eredeti rendeltetési céljára használható.

Használat és ápolás

Az első használat előtt mossa meg mosogatószeres meleg vízzel a felső burkolatot és a tálcákat, esetleg a mosogatógép felső kosarában. **Figyelmeztetés: Ne merítse vízbe a ventilátort, és ne tegye a mosogatógépbe se.** A ventilátort törölje meg egy nedves ronggyal.

- Helyezze a készülék alsó részét egy stabil munkafelületre, minél távolabb a mosogatótól vagy egyéb vízforrásoktól.
- Az alsó részre helyezze fel a tálcákat. A helyes működés érdekében elengedhetetlen a minimálisan 5 tálca használata, miközben az alsó rész is egy tálcának számít.
- A legfelsőbb tálcára helyezze rá a burkolatot, a ventilátor tegye a tálcák közé, egy csavaros mozdulattal rögzítse a helyére.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörre, kapcsolja be a készüléket, és kezdődhet a szárítás!

Tálcák és felső burkolat — a tálcák és a burkolat könnyen tisztíthatók. Elég pár percre beáztatni őket meleg, mosogatószeres vízbe. Egy puha kefével eltávolíthatók a makacs lerakódások is. Soha ne tisztítsa a tálcákat drótkefével vagy agresszív tisztítószerrel, mert ezek megkarcolnák a tálcák felületét. A tálcák és a felső burkolat mosogatógépben is moshatók. **Vegye ki őket a mosogatógépből még a szárítási folyamat kezdete előtt.**

Ventilátor — Nagyon fontos, hogy a ventilátor nyílásait ne blokkolja semmi. A VENTILÁTORT A TISZTÍTÁS ELŐTT VEGYE KI A KÉSZÜLÉKBŐL. Nedves ronggyal, konyharuhával távolítsa el a száraz ételmaradványokat a ventilátor részeiből. Ne használjon drótkefét, éles tárgyakat vagy agresszív tisztítószerket. Vigyázzon, hogy ne csepegjen semmiféle folyadék az elektromos részekbe. Ne üzemeltesse a ventilátort a készüléktől függetlenül, és csakis eredeti rendeltetése értelmében használja. **NE HASZNÁLJA A VENTILÁTORT VÍZ KÖZELÉBEN. NE MÁRTSA VÍZBE VAGY EGYÉB FOLYADÉKOKBA!**

Előkészületek

A húst és tejtermékeket a szárítás folyamán gyakran meg kell törölni egy papírkendővel, hogy a felesleges nedvesség felszívódhasson.

Az élelmiszer szárításánál tartsa be a következő szabályokat:

- Munka előtt alaposan mosson kezet.
- Használat előtt mossa meg valamennyi kelléket meleg, mosogatószeres vízben.
- Gondoskodjon arról, hogy az egész munkafelület, a vágóeszközök tiszták legyenek.
- Szárítás előtt tárolja a hűtőszekrényben az élelmiszert. A szárított élelmiszert is a hűtőben kell tárolni.
- Ha kinyitja a szárított élelmiszert tartalmazó edényt, az élelmiszert a lehető legrövidebb időn belül fogyassza el.
- A maradék szárított élelmiszert tárolja a hűtőszekrényben, jól zárható edényben, hogy megőrizze minőségét és frissességét.
- Ne szárítson alkoholban áztatott vagy pácolt élelmiszert.

A szárítás alapelvei

A szárításnál nincsenek egyértelműen érvényes szabályok. A szakszerű kiképzés egyetlen módja a tapasztalatszerzés. Tehát: szárítani, szárítani, szárítani. A szárítás ideje és a termék minősége magától a terméktől, a levegő páratartalmától, és az élelmiszer megfelelő előkészítésétől függ.

- Kísérletezzen különböző nagyságúra vágott élelmiszerekkel, szárítás előtti párolással és különböző szárítási módokkal. Rövidesen rájön, melyik az Ön számára legmegfelelőbb módszer.
- A tápérték megőrzésének és egy jó minőségű termék elérésének érdekében a szárításra váró nyersanyagokat a lehető leggyorsabban fel kell dolgozni. Ha beteszi az élelmiszert a szárítóba, fontos, hogy a szárítás egész ideje alatt a készülékben legyenek. Ne kapcsolja ki a szárítás folyamán a készüléket, és ne hagyjon részben száraz élelmiszert a tálcákon. Az élelmiszer tönkremegy, és kellemetlen szagot árasztat.
- Rakja szét egyenletesen az élelmiszert, rétegenként. Amennyiben az egyes rétegek fedik egymást, a szárítási idő ezeken a helyeken megduplázódik.
- Ne keverje össze a friss, és részben már száraz termékeket. Mindkét fajta élelmiszer lassabban szárad majd tovább. Részben már száraz, különböző fajtájú élelmiszer kombinálható egymással az egyes tálcákon.

Szárítható élelmiszerek

Szárításra válasszon mindig a lehető legjobb minőségű, tökéletesen érett és ízletes termékeket. Alaposan mossa meg az élelmiszert, hogy megtisztítsa, és eltávolítsa az esetleges szagokat és rovarokat is. Az összenyomott, hibás részeket vágja ki.

Hús szárítása

A Jerky közkedvelt tízóráira, ebédre, utazáson, stb. Nyers, fűszeres húsból készül szárítással, főzés nélkül. Nem szükséges kisebb vagyont fizetni az élelmiszerboltban néhány szelet vagy rudacska szárított húért. Nagyjából 1kg friss, többnyire sovány húsból kb. fél kiló szárított hús készíthető.

Nyersanyag

A Jerky különböző húsból készíthető. Ha szeretne szárított húst készíteni, válasszon sovány húst minimális zsírtartalommal, mert a zsír hajlamos a sárgulásra a tárolás folyamán. Egy vékony szelet steak-ből, vagy egy szelet hátsó marhacombból kiváló szárított hús készíthető.

Előkészítés

Ha Jerky húst készít, először vágja le az összes kövér részt. A sovány húst kockázza fel, vagy vágja vékony, 1/4"- 3/8" vastagságú csikokra. Az enyhén fagyos hús könnyebben szeletelhető. Ajánlatos a húst a rostokon keresztben felvágni, így kevésbé lesz rágós, mintha hosszában vágná fel.

Szárítás előtt pácolja 6-8 órán keresztül a húst egy kész pácban, vagy készítse személyesen friss pácot. Amennyiben a pácot saját receptje szerint készíti, ne felejtse el minden ½ kiló hútra 1 teáskanál sót tenni a pácba. A só lassítja a baktériumok szaporodását a hús felszínén a szárítás első fázisában.

Szárítás és tárolás

A szárítás időtartama 4 – 15 óra között mozog. A pontos idő attól függ, hogy milyen nagyok a húsdarabok, milyen mennyiségű hús van a szárítóban, valamint a levegő páratartalmától is.

Szárítás folyamán többször törölje meg a húst a szárítóban papírtörővel, ezzel eltávolítja a hús felszínén összegyűlt zsírt. Amikor kivesszi a húst a szárítóból, csomagolja papírtörőbe, és hagyja így néhány órán keresztül a tárolás előtt. A szárított marhahús szobahőmérsékleten tárolva 3-4 hét után sárgulni kezd. Az ilyen húst tárolja tovább a hűtőben, vagy a fagyaszóban.

Megjegyzés: szárítás után melegítse a szárított húst egy órán keresztül sütőben, 70°C-on. Ez csökkenti a szalmonella baktériumokkal való fertőzés veszélyét.

A szárított élelmiszer raktározása

Néhány élelmiszer már száraz lehet, míg a többinek még további szárításra van szüksége. A kész ételt vegye ki a készülékből, és csomagolja el légmentes tárolóedényekben, míg a többit hagyja a készülékben, amíg kiszárad.

A szárított élelmiszert azonnal csomagolja be. Ez megakadályozza, hogy rovarok kerüljenek bele, ragacos legyen, vagy benedvedjen a levegőn. A szárított élelmiszert nedvességnek ellenálló, légmentese edényekben tárolja.

A házi vákuumos csomagológépek ideálisak a szárított élelmiszer csomagolására. Három-vagy négyyszeresen meghosszabbítják a szárított élelmiszer élettartamát. A házi vákuumos csomagolás formái a zacskókba vagy üvegekbe való csomagolás. A vákuumos csomagolásra alkalmas zacskók légmentesek és ellenállnak a nedvességnek. Az üvegpoharak e fedélnek és gumitömítésnek köszönhetően légmentesen lezárhatók. Kizárólag üvegből készült, a konzerváláshoz felmelegített poharak alkalmasak a tárolásra. Más anyagból készült edények felrobbanhatnak a vákuumos csomagolás nyomásától.

A szárított élelmiszer tárolására forrasztható zacskók is alkalmasak. Ezek a zacskók ugyan nem távolítják el a levegőt a csomagból, de ellenállnak a nedvességnek, és légmentesek. Nyomja össze a zacskót az élelmiszerral szemközti irányban, és nyomja ki belőle a lehető legtöbb levegőt, mielőtt leforrasztaná.

Fagyaszításra alkalmas műanyag zacskók is használhatók. Azok a zacskók, amelyeken nincs feltüntetve, hogy fagyaszítóba is alkalmasak, általában nem légmentesek és a nedvesség ellen sem ellenálló, ezért nem alkalmasak szárított élelmiszerek tárolására.

Miután a legtöbb csomagolóanyag átlátszó, tárolja a becsomagolt élelmiszert műanyag- vagy fémdobozokban, amelyeken nem hatol át a fény. Zöldséget és gyümölcsöt ne tároljon együtt, egy dobozban, mert kölcsönös hatásuk egymásra nem előnyös (illat, nedvesség).

Ajánlatos eltávolítani a gyümölcs héját, amíg még meleg. Csomagolja műanyag fóliába és tárolja légmentes, nedvességnek ellenálló edényben. .

A vöröshagyma és a paradicsom nagyon gyorsan felszívják a nedvességet a levegőből, ezért ezeket az élelmiszereket azonnal be kell csomagolni, amint kivesszi őket a szárítóból..

Ha nem elég száraz az élelmiszer, vagy megnedvesedik a helytelen tárolás következtében, gyorsan veszíteni kezdi minőségét és tápértékét, ráadásul fennáll a penészgombák szaporodásának a veszélye is.

Megjelölés

Valamennyi szárított, csomagolt élelmiszerezen tüntesse fel a termék nevét, a szárítás dátumát, és az élelmiszer mennyiségét vagy súlyát. Így tudni fogja, mikor kell a csomagokat megfordítani, felhasználni, és minimálisra csökkenti a tápanyagok elvesztésének a veszélyét.

Tárolás

A tárolásra szolgáló kamra legyen a lehető leghidegebb, legszárazabb és legsötétebb. Minél sötétebb és hidegebb a helység, annál tovább megőrzi az élelmiszer a tápértékét és minőségét. A helység hőmérsékletének minden 10°C –al való csökkenésénél a szárított élelmiszer élettartama háromszor vagy négyszer meghosszabbodik.

A szárított élelmiszer ideális tárolási hőmérséklete 15° a fagypont alatt. Az ideális tárolási hely tehát a hűtőszekrény vagy a fagyasztó, főleg a kevés savat tartalmazó élelmiszereknél, mint a hús, hal, zöldség.

A hámozatlan szárított gyümölcsöt csomagolja be, és fagyassza le minimálisan 48 órára, így megelőzhető a rovarok szaporodásának a veszélye.

A feljegyzések megőrzése

A következő feljegyzések hasznosak lehetnek a szárítás tökéletesítésénél, és a szárítani való mennyiség megállapításánál minden egyes szezonban.

- Szárítás napja.
- Mennyiség; beleértve a friss, és a szárított termék súlyát.
- Szárítás ideje.
- Csomagolás: az edények és csomagolóanyagok nagysága
- Tárolási hőmérséklet.
- A tárolási idő hossza fogyasztás előtt.

Ha megjelöli a dobozokon a termék nevét és a szárítás időpontját, áttekinthetőbb lesz az élelmiszer mennyisége, fajtája, élettartama, és szükség szerint forgathatja a csomagokat..

A szárított élelmiszer rehidrálása

A szárított élelmiszer ehető szárazan, vagy, ha a recept úgy kívánja, rehidrálható is. A rehidrálás folyamata: tegye a szárított élelmiszert egy edénybe, öntsön rá elegendő vizet, hogy az élelmiszert ellepje a víz, és áztassa 0,5 – 2 órán keresztül. A forró víz sokkal gyorsabban rehidrálja az élelmiszert, mint a hideg, vagy szobahőmérsékletű víz. .

A gyümölcs és zöldség rehidrálására más folyadékok is alkalmasak, például gyümölcslé, tej, leves, stb. Az áztatás alatt hűtse le az élelmiszert, hogy megelőzze romlásának veszélyét.

Ne fűszerezze, sózza vagy cukrozza a folyadékot, amelyben az élelmiszert áztatja, mert ez lelassítja a rehidrálás folyamatát.

Főzés szárított élelmiszerből

Az újraáztatott élelmiszer ugyanúgy alkalmas a főzésre, mint a friss. Ha teljes rehidráció nélkül főzi a szárított élelmiszert, összeaszalódott lesz, és nem veszi fel eredeti alakját. A legtöbb zöldség és gyümölcs friss állapotban való súlyuk kb. 80%-át éri el a rehidráció után. Ezért az ilyen zöldség, gyümölcs rágósabb lesz, mint a friss, vagy fagyasztott, még akkor is, ha előzőleg beáztatta.

Gondolni kell arra, hogy a szárított élelmiszer a főzés folyamán sok folyadékot felvesz. Ezét ajánlatos több vizet használni, mint amennyit a recept előír.

- Zöldség — egy csésze szárított zöldségre tegyen hozzá plusz egy csésze vizet.
- Gyümölcskompót — minden csésze gyümölcshöz számíton plusz két csésze vizet, áztassa 1 órán keresztül, majd főzze puhára.
- Sütemény, töltelék — minden csésze gyümölcshöz számíton plusz egy csésze vizet. Ha sűrű tölteléket készít, kevesebb víz is elég lesz.

Megjegyzés: a sütésre vagy fagyaltra szánt gyümölcs megpuhítható úgy is, hogy leforrázza, letakarja és 5 percig állni hagyja. Ezután szükség szerint vágja fel vagy turmixolja szét.

Joghurt készítése

A felső rekesz joghurt készítésére szolgál. A gyártási folyamat a következő:

5 - 8 műanyag dobozos joghurt készíthető 5 – 7óra alatt, nagyon egyszerű módon.

A joghurt egészséges, friss, tápanyagokban gazdag, és saját készítésű, mesterséges kiegészítők nélkül, mindennapi fogyasztásra alkalmas.

Gyümölcs, gyümölcslé vagy lekvár hozzáadása egyéni ízlés kérdése, és tetszés szerint variálható.

A készítés folyamata

A joghurt készítésénél legyen a helység hőmérséklete 20°C felett.

1. Öntsön tejet kis műanyag joghurtos dobozokba (100 g).
2. Tegyen a tejbe 2 - 3 kanál joghurtot.
3. a joghurt készítésénél állítsa a készüléket 40°C-ra.
4. 5 - 7 órával később kész a joghurt.

Jótállási feltételek

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg. A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

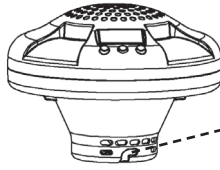
A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

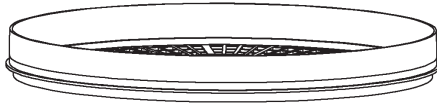
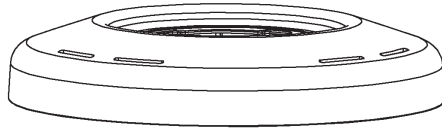
Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

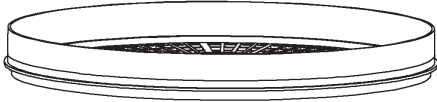


Zavrtite v obratni smeri urnega kazalca in pritrdite v zgornjem pokrovu.

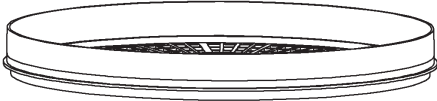
Pokrov



Pladnji



Spodnji del



POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Ta produkt je namenjen za domačo uporabo

Pri uporabi električnih naprav morate upoštevati osnovna varnostna pravila, zlasti:

1. Preberite vsa navodila.
2. Ne dotikajte se vročih površin.
3. Da ne bi prišlo do električnega udara, ne potapljajte ventilatorja niti nobenega drugega dela aparata, električnega kabla ali vtiča v vodo ali drugo tekočino.
4. Bodite posebej previdni takrat, ko aparat uporabljajo otroci ali ko se uporablja v bližini otrok.
5. Če aparata dalj časa ne boste uporabljali in pred čiščenjem ga izključite iz električnega omrežja. Preden vložite v aparat ali vzamete iz njega posamezne dele, pustite aparat, da se ohladi.
6. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim napajalnim kablom, vtičnico in po okvari ali kakšni drugi poškodbi.
7. Uporaba drugih dodatkov razen tistih, ki jih priporoča proizvajalec, lahko ima za posledico nesrečo.
8. V notranjost aparata ne smete dati ostrih posod.
9. Ne pustite kabla viseti čez rob mize ali pulta in v stiku z vročimi površinami.
10. Ne uporabljajte aparata na prostem.
11. Ne postavljajte aparata na ali v bližino plinskih ali električnih grelnikov ali v vročo pečico.
12. Ne uporabljajte aparata za drug namen, kot je predvideno.

Uporaba in skrb za sušilnik

Pred prvo uporabo aparata pomijte vse pladnje in zgornji pokrov v topli vodi z detergentom ali v zgornjem delu pomivalnega stroja. **Opozorilo: Ne potapljajte ventilatorja v vodo in ne dajajte ga v pomivalni stroj. Ventilator obrišite z vlažno krpo.**

- Postavite spodnji del aparata na trden pult ali mizo, čim dlje od umivalnika ali drugega vira vode.
- Dodatne pladnje polagajte postopoma na spodnji del aparata. Vaš sušilnik zahteva za pravilno delovanje vsaj 5 pladnjev, pri čemer se spodnji del aparata šteje za enega od 5 pladnjev.
- Na najvišji pladenj položite zgornji pokrov, vložite ventilator v pladnje in zavrtite ga, da se trdno namesti.
- Priključite električni kabel v električno vtičnico, vklopite stikalo in lahko začnete sušiti!

Pladnji in zgornji pokrov — - Posamezne pladnje in zgornji pokrov sušilnika lahko enostavno očistite. Za nekaj minut namočite v topli vodi z blagim detergentom. Trdovratne ostanke hrane očistite s krtačo z mehкими ščetinami. Ne čistite pladnjev s kovinskimi predmeti ali žičnimi gobicami, da ne poškodujete njihove površine. **Pladnje in zgornji pokrov lahko pomivate v zgornjem delu vašega pomivalnega stroja. Vzemite jih iz pomivalnega stroja pred začetkom faze sušenja.**

Ventilator — Odprtine za pihanje na ventilatorju morajo biti vedno čiste in prehodne. VENTILATOR PRED ČIŠČENJEM IZKLUČITE. Ostanke suhe hrane z ventilatorja odstranite z vlažno krpo ali brisačo. Ne uporabljajte žičnih gobic, grobih čistil in ostrih predmetov. Preprečite kapljanje kakršnekoli tekočine v električne dele. Ventilatorja ne uporabljajte samostojno in ne uporabljajte ga za druge namene, kot je predvideno. **NE UPORABLJAJTE VENTILATORJA V BLIŽINI VODE IN NE POTAPLJAJTE GA V VODO ALI DRUGE TEKOČINE.**

Splošni ukrepi

Ko sušite meso in mlečne izdelke, jih pogosto obrišite s papirnato brisačo, ki vpije odvečno maščobo.

Pri sušenju hrane upoštevajte naslednja varnostna pravila:

- Pred obdelavo hrane si temeljito umijte roke.
- Pred uporabo očistite vse posode v blagi raztopini detergenta in vode.
- Prepričajte se, da so vse površine pulta in desk za rezanje popolnoma čiste.
- Hrano pred pripravo za sušenje hranite v hladilniku. Sušeno hrano hranite v hladilniku.
- Sušeno hrano po odprtju zaprte posode čimprej uporabite.
- Ne uporabljeno sušeno hrano shranite dobro zaprto v hladilniku, da ostane dalj časa sveža.
- Ne sušite hrane, ki je bila pripravljena z alkoholom ali v njem marinirana.

Splošna načela pri sušenju

Pri sušenju hrane ni nobenih absolutno veljavnih pravil. Edini način usposabljanja je praksa, torej sušenje, sušenje in zopet sušenje! Nastavitev sušenja in kakovost sušenega izdelka sta odvisni od mnogih dejavnikov, kot so vrsta hrane, vlažnost zraka in celo načini ravnanja z živili.

- Eksperimentirajte z različnimi debelinami hrane, z vnaprejšnjo obdelavo ali brez nje in z različnimi načini sušenja. Sami boste ugotovili, kaj se za vaše potrebe in izbire najbolj obnese.
- Da se ohranijo hranila in da dobimo kakovosten izdelek, je treba živila za sušenje pripraviti čim hitreje. Ko vložite hrano v sušilnik, sušite neprekinjeno v priporočenem času. Ne izklaplajte sušilnika in ne puščajte delno posušenih živil na pladnjih. Lahko se pokvarijo ali pa se v njih ustvari neprijeten okus.
- Vsa živila za sušenje porazdelite enakomerno po posameznih pladnjih. Če se posamezna živila prekrivajo, bodo prekriti deli potrebovali dvakrat toliko časa, da se posušijo.
- Ne dodajajte svežih živil k delno posušeni živilom. S tem se upočasnijo hitrost sušenja za obe vrsti živil. Lahko pa kombinirate delno posušena živila na več pladnjih.

Izbira živil za sušenje

Izberite živila z najboljšo kakovostjo v najvišji fazi zrelosti in okusa. Živila temeljito operite, da se odstrani umazanija, prah ali žuželke. Odrežite vse pomečkane ali poškodovane dele.

Sušenje mesa

Jerky je priljubljen prigrizek, ki ga lahko vzamete v šolo, v službo, na potovanje, enostavno kamorkoli! Pripravlja se iz začinenega surovega mesa, ki se posuši brez kuhanja. Za rezine sušenega mesa vam ni treba odšteti astronomske cene v trgovini z živili. Iz približno enega kilograma svežega nemastnega mesa pripravimo približno pol kilograma sušenega mesa.

Izbira mesa

Jerky lahko pripravimo iz različnih vrst mesa. Za pripravo sušenega mesa izberite nemastno meso z minimalno vsebnostjo maščobe, ker maščoba s časom rada postane žarka. Iz tenke rezine steaka ali rezine govejega mesa zadnjega stegna lahko pripravite odlično sušeno meso.

Priprava

Za pripravo mesa jerky odstranite vso maščobo in narežite meso na kocke ali trakove debeline približno 6 do 12 mm. Lažje se reže delno zamrznjeno meso. Če meso narežete pravokotno na smer vlaken, je jerky manj žvečljiv, kot če ga narežete vzdolžno.

Pred sušenjem kose mesa marinirajte v marinadi, ki jo lahko kupite ali pa pripravite sami, 6 do 8 ur v hladilniku. Če jo naredite sami, ne pozabite na 1 čajno žličko soli na 0,5 kg mesa. Sol zavira rast mikrobov na površini v začetnih fazah sušenja.

Sušenje in shranjevanje

Sušenje traja 4 do 15 ur, odvisno od debeline rezin mesa, napolnjenosti sušilnika in od vlažnosti zraka.

Sušeno meso med sušenjem nekajkrat obrišite s papirnato brisačo, da odstranite maščobo, ki se nabere na površini. Ko je meso suho, ga najprej za nekaj ur zavijte v papirnato brisačo in šele nato shranite. Goveje sušeno meso začne po 3 ali 4 tednih pri sobni temperaturi postajati žarko. Če ga želite hraniti dlje časa, ga dajte v hladilnik ali zamrzovalnik.

Opomba: Po sušenju segrevajte sušeno meso v pečici pri temperaturi 70 °C eno uro, da preprečite tveganje za pojav salmoneloze.

Shranjevanje sušene hrane

Nekateri koščki se lahko posušijo prej kot drugi, zato jih je treba vzeti ven in dati v hermetično zaprto posodo, ostale pa pustiti v sušilniku, da se posušijo.

Suho hrano takoj zapakirajte, da je ne napadejo žuželke in da zaradi vlažnosti zraka ne postane lepljiva ter vlažna. Sušeno hrano shranite v neprodušno zaprtih posodah, ki ne prepuščajo vlage.

Domači aparati za vakuumsko pakiranje so idealni za pakiranje sušenih živil. S tem se rok uporabnosti sušenih živil podaljša trikrat do štirikrat. Z domačimi aparati za vakuumsko pakiranje lahko pakiramo v vrečkah ali steklenih kozarcih. Originalne vrečke, namenjene za domače vakuumsko pakiranje, so nepropustne za vlago in zrak. Stekleni kozarci se vakuumsko zaprejo s pomočjo pokrova z gumijastim tesnilom. Uporabiti je treba izključno steklene kozarce, namenjene za konzerviranje. Druge posode lahko pod pritiskom vakuumskega pakiranja počijo.

Za pakiranje sušene hrane lahko uporabite tudi vrečke za varjenje. Z njimi sicer ne odstranimo zraka iz vrečke, so pa nepropustne za vlago in zrak. Pritisnite vrečko tesno na živila, da se odstrani čimveč zraka, in vrečko zaprite.

Uporabite lahko plastične vrečke za zamrzovalnik. Plastične vrečke, ki niso označene za uporabo v zamrzovalniku, na splošno niso nepropustne za zrak in vlago in se ne bi smele uporabljati za shranjevanje sušenih živil.

Ker je večina embalažnih materialov prozornih, vložite zapakirana sušena živila v plastične ali kovinske posode, da se prepreči dostop svetlobe. Sadja in zelenjave ne hranite v eni posodi za shranjevanje, ker se lahko prenašata vonj in vlaga.

Lupino lahko odstranite s sadja, ko je še toplo. Zapakirajte ga v plastično folijo in shranite v posodi, neprepustni za zrak in vlago.

Čebula in paradižnik izredno hitro vpijeta vlago iz zraka, zato ju je treba zapakirati takoj, ko ju vzamemo iz sušilnika.

Če živila niso dovolj suha ali pa če so zaradi slabega pakiranja izpostavljena vlažnosti, izgubljajo svojo kakovost in hranila ter lahko med shranjevanjem celo splesnijo.

Označevanje

Vsa sušena živila je treba označiti z imenom živila, datumom sušenja in količino oz. težo. Jasno označevanje vam pomaga živila razporejati tako, da boste imeli čim manjšo količino odpadkov in izgubo hranil.

Shranjevanje

Prostor za shranjevanje mora biti hladen, suh in čim temnejši. Čim temnejši in hladnejši je prostor za shranjevanje, tem dlje ohranijo sušena živila dobro kakovost in hranilno vrednost. Pri padcu temperature shranjevanja za 10 °C se rok uporabnosti sušenih živil podaljša trikrat do štirikrat.

Idealna temperatura za shranjevanje sušenih živil je -15 °C. Za shranjevanje je idealen zamrzovalnik ali hladilnik, predvsem za shranjevanje živil z nizko vsebnostjo kislin, kot so meso, ribe in zelenjava.

Sadje, sušeno s celo lupino, je treba zapakirati in zamrzniti za najmanj 48 ur, da ga ne napadejo žuželke.

Evidenca

Naslednji seznam podatkov vam lahko pomaga pri izboljševanju vaše tehnike sušenja in za določanje količine živil za sušenje za vsako sezono.

- Datum sušenja.
- Količina za sušenje, vključno s težo živila pred in po sušenju.
- Čas sušenja.
- Embalaža: velikost uporabljenih posod in embalažnih materialov.
- Temperatura shranjevanja.
- Čas shranjevanja pred uporabo.

S pomočjo označevanja posod za shranjevanje z vsebino in datumom sušenja lahko spremljate svoje zaloge, živila po potrebi premeščate in preprečite zamenjavo..

Rehidracija sušenih živil

Sušeno hrano lahko jeste tako, kot je, ali pa jo dehidrirate in uporabite v receptih. Rehidracijo dosežete tako, da namočite sušena živila v posodi (z zadostno količino vode, ki pokrije živila) za 30 minut do 2 ur. V vroči vodi se živila veliko hitreje namočijo kot v hladni vodi ali vodi s sobno temperaturo.

Sadje ali zelenjavo lahko namočite tudi v druge tekočine, na primer sadne sokove, jabolčni sok, zelenjavne sokove, mleko, juho itd. Med namakanjem ta živila ohladite, da se ne bi pokvarila.

Med namakanjem ne dodajajte začimb, zlasti soli ali sladkorja, ker upočasnjujeta proces namakanja.

Kuhanje s sušenimi živili

Ko so živila namočena, jih kuhajte na običajen način. Če živila kuhamo, preden so popolnoma rehidrirana, se bodo kuhala v skrčenem stanju in ne bodo imela polne oblike. Večina sadja in zelenjave se rehidrira na približno 80% svojega svežega stanja. Zaradi tega sta sušeno sadje in zelenjava veliko bolj žvečljiva kot sveža ali zamrznjena sadje in zelenjava, četudi sta rehidrirana.

Sušena živila pri kuhi vpijejo še dodatno vodo, zato je morate nekaj dodati in tako prilagoditi svoj recept.

- zelenjava - dodajte še eno skodelico vode na eno skodelico sušenih živil.
- vloženo sadje - dodajte 2 dodatni skodelici vode na vsako skodelico sadja, pustite stati 1 uro in rahlo kuhajte, dokler se ne zmehča.
- pecivo in nadevi - dodajte še eno skodelico vode na eno skodelico sadja - ali pa manj, če hočete gostejšo konsistenco.

Opomba: Pri uporabi sadja za peko ali pripravo sladoleda, lahko sadje zmehčate tako, da ga zalijete z vrelo vodo in pustite stati 5 minut. Nato ga narežite ali zamešajte, odvisno od uporabe.

Priprava jogurta

Zgornji pladenj je namenjen za izdelavo jogurta, proces pa je sledeč:

5 - 8 plastičnih lončkov jogurta v 5 - 7 urah s pomočjo enostavnega delovanja. Jogurt je zdrav, svež, hranljiv in predvsem domač, brez dodanih aditivov in namenjen za vsakodnevno uživanje.

Glede na svoje potrebe in okus lahko dodate sadje, sokove ali džem.

Način izdelave jogurta

Jogurt pripravljajte pri temperaturi v prostoru nad 20 °C.

1. Nalijte mleko v majhne plastične lončke za jogurt (100 g).
2. Z žličko dajte v mleko 2 do 3 žlice jogurta.
3. Za izdelavo jogurta uporabljajte aparat na temperaturi 40 °C.
4. Čez 5 - 7 ur bo jogurt pripravljen.

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.