

guzzanti

Sušička potravin s mikroprocesorem
Sušička potravin s mikroprocesorom
Suszarka do owoców i warzyw z mikroprocesorem
Mikroprocesszoros élelmiszerszáritó
Sušilnik hrane z mikroprocesorjem

GZ-550



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

VAROVÁNÍ

Nepoužívejte tento spotřebič na hořlavém povrchu jako je dřevo nebo ubrus. Nepoužívejte spotřebič na skleněné varné desce nebo krájecí desce. Podklad musí být chráněn žáruvzdornou deskou z materiálu jako je dlaždice, Formica® o velikosti spotřebiče nebo větší. To zabrání před poškozením podkladu z tepla vycházejícího ze sušičky potravin.

POZOR!



VYSOKÉ NAPĚTÍ

Nesundávejte kryty!

Uvnitř je vysoké napětí!



Důležité

ODLOŽTE SI TYTO POKYNY NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ PRO PŘÍPADNÉ POUŽITÍ V BUDOUCNOSTI.

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

- **PŘEČTĚTE SI VŠECHNY POKYNY, OZNAČENÍ NA VÝROBKU A UPOZORNĚNÍ PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE.**
- Nedotýkejte se horkých povrchů a zabraňte jejich kontaktu s hořlavými materiály.
- Pro ochranu před zasažením elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani základnu spotřebiče do vody ani jiných tekutin. Nemyjte v myčce nádobí.
- Zvyšte pozornost při použití spotřebiče v blízkosti dětí.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem a zástrčkou. Je-li spotřebič poškozený, odneste jej do nejbližšího servisního střediska na opravu.
- Použití jiného příslušenství než je doporučeno výrobcem může vést k nebezpečným situacím a můžete ztratit právo na záruční opravu.
- Vedte kabel tak, aby jste o něj nezavadili. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu. Držte jej mimo horkých ploch.
- Tento spotřebič je určený pro použití v interiéru, v domácnosti. Nepoužívejte spotřebič venku ani k jinému než domácímu využití, podle popisu v tomto návodu.
- Tento spotřebič není určený pro komerční účely.
- Nestavte sušičku, kabel ani jiné díly spotřebiče do blízkosti varné plotny, ani na pečicí troubu.
- K odpojení nastavte ovladač do pozice „OFF“ před odpojením zástrčky od síťové zásuvky.
- Používejte sušičku pouze na čistém a bezprašném povrchu. Prach a nečistoty mohou být nasány do sušičky a mohou kontaminovat sušené potraviny.
- Nestavte sušičku na osušku nebo koberec. Sníží se nebo zastaví proudění vzduchu sušičky a může vést k poškození spotřebiče.
- Vždy ponechte volný prostor nejméně 3 cm kolem sušičky ze všech stran pro správné větrání.
- Krátký kabel je na spotřebiči z důvodu ochrany před zachycením a následným převrácením spotřebiče. Použití prodlužovacích kabelů zvyšuje riziko zavadení o kabel. Prodlužovací kabel můžete použít, pokud má hodnotu zatížení 5 A a více. Nepoužívejte zbytečně dlouhé prodlužovací kabely.
- Nepoužívejte více než 20 sušících podnosů najednou.
- Nevystavujte žádnou část sušičky teplotám nad 90°C.
- Nepoužívejte v blízkosti hořlavých látek nebo tlakových sprejů.
- Tento spotřebič má polarizovanou zástrčku. Jedna čepel je širší než druhá. Tato zástrčka pasuje do zásuvky pouze jedním směrem. Pokud zástrčku nelze zasunout, zkuste ji otočit, pokud stále nepasuje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se deaktivovat bezpečnostní funkci zástrčky.
- K čištění ohřevné základny odpojte spotřebič od elektrické sítě a utřete vlhkou utěrkou a jemným saponátem. Neponořujte základnu ani kabel do vody. Horní víko a podnosy můžete ponořit do teplé vody a mýt ve vodě se saponátem nebo namočit v horním koší myčky nádobí. Teplu při cyklu sušení může ohnout podnosy, což není zahrnuto v záruce.
- Před každým použitím sušičky umyjte a vysušte podnosy a ostatní díly přicházející do kontaktu s potravinami.
- Nepoužívejte sušičku na ubrusech nebo povrchu, který neodolává vysokým teplotám. **POD SPOTŘEBIČ VLOŽTE ŽÁRUVZDORNOU DESKU, KTERÁ OCHRÁNÍ PODKLAD PŘED TEPLEM.**

- Při prvním zapnutí spotřebiče můžete ucítit zápach. Je to zcela normální. Abyste zabránili přenosu tohoto zápachu do potravin, dejte na základnu jeden podnos a víčko a zapněte spotřebič bez pokrmu k odstranění pachu novoty. Tento proces je nutný pouze při prvním zapnutí spotřebiče a zmizí přibližně za hodinu.



Co je dehydratace?

Dehydratace je proces, při kterém se odstraňuje vlhkost z potravin, což umožňuje dlouhodobé uskladnění suchých potravin. Hlavní výhodou před jinými způsoby (jako je solení nebo uzení) je, že nepřidává žádnou jinou chuť a neodstraňuje nutriční hodnoty z potravin.



Naplnění podnosů

Dehydratace odstraňuje vlhkost a způsobuje smrštění a vysušení potravin. Toto umožňuje uskladnění stejného množství pokrmů na menším místě, ale také znamená, že menší kusy jídla mohou přepadnout přes otvory v sušicích podnosech. Abyste tomu zabránili, zejména při sušení sekaných nebo krájených potravin, vložte na podnosy síťové vložky před vložením pokrmů. Nakrájené potraviny by neměly být silnější než 10 mm. Použijte vidličku k odkrytí otvorů na podnosu k zajištění dobré cirkulace vzduchu.



Ochrana před kapáním

Některé pokrmy jako jsou rajčata a citrusy nebo slazené ovoce mohou kapat. Pokud na dno spotřebiče nakape nadměrné množství tekutin, může způsobit poškození vyžadující servis. Kapání z vyšších podnosů může ovlivnit chuť jiných potravin na nižších podnosech. Abyste zabránili tomuto kapání po vložení potravin na podnosy a před jejich umístěním na základnu sušičky, opakovaně přiložte podnos na utěrku rozprostřenou na pracovní desce k odstranění nadbytečné vlhkosti. K zachycení zbývajících vlhkostí během dehydratace, která se může objevit u velmi vlhkých potravin, použijte ovocné listy rozprostřené na spodních dvou podnosech. Položte listy střídavě na poloviny dvou spodních podnosů (např. překryjte levou stranu spodního a pravou polovinu druhého podnosu). Poté položte tyto dva podnosy na základnu sušičky před umístěním zbývajících podnosů s pokrmy na sušení. Při otáčení podnosů utřete listy, ale nechte stále tyto dva podnosy dolů. Pokud je pokrm již dostatečně suchý a nekape, odstraňte ovocné listy ze spodních dvou podnosů k zlepšení cirkulace vzduchu.



Jak dlouho trvá dehydratace potravin?

Nelze určit přesné doby sušení, neboť existuje mnoho faktorů, které ovlivňují dobu sušení. Tyto faktory jsou:

- Vlhkost potravin
- Tloušťka připravených potravin
- Vlhkost a teplota místnosti, kde sušička pracuje
- Hustota potravin



Základní tipy k provozu

Následující část platí pro všechny modely, pokud není uvedeno jinak.

Před prvním použitím sušičky potravin si důkladně přečtěte tyto pokyny. Umyjte a vysušte podnosy a veškeré díly přicházející do kontaktu s potravinami.

- Při prvním zapnutí spotřebiče můžete ucítit zápach. Je to normální. Abyste zabránili přenosu zápachu do pokrmů, postavte na základnu jeden podnos a víko a postupujte podle pokynů v návodu pro spuštění spotřebiče bez potravin, dokud se zápach neztratí. Toto je nutné pouze při prvním zapnutí spotřebiče a zmizí po přibližně jedné hodině.
- Postavte sušičku na rovný, suchý a stabilní povrch (bez koberce). Nechte nejméně 3 cm volného prostoru kolem spotřebiče k zajištění dobrého proudění vzduchu.
- Připravte pokrm, podle pokynů v návodu a naplňte sušicí podnosy. NIKDY nepřekrývejte středový otvor podnosů ani otvory na horním víku.
- Ujistěte se, zda podnosy pevně stojí na sobě a na základně spotřebiče.
- Připojte zástrčku ke standardní elektrické zásuvce 230 V.
- Viz tabulky v návodu o sušení a skladování pokrmů.

Otáčení podnosů

Kontrolujte podnosy pravidelně během sušení. Pokrmy otáčejte, pokud to sušení vyžaduje. Sundejte ze základny všechny podnosy, poté víko. Postavte horní podnos na základnu, poté další horní, dokud nevyměníte všechny podnosy.

Péče a čištění

Po každém použití vyčistěte podnosy v teplé vodě se saponátem. Nemyjte podnosy, víko ani základnu v myčce nádobí. Odolné nečistoty můžete odstranit namočením a plastovou škrabkou. Nepoužívejte drsné materiály ani rozpouštědla k čištění plastů!

K čištění základny sušičky (spodní část s motorem a ohřevným prvkem), odpojte od zásuvky a utřete vlhkou utěrkou. NIKDY neponořujte základnu do vody a zabraňte vniknutí tekutin do oblastí, která obsahuje elektrické části.

Uskladnění

Po vyčištění a vysušení všech dílů sušičky postavte podnosy na základnu a uložte na bezpečném místě.

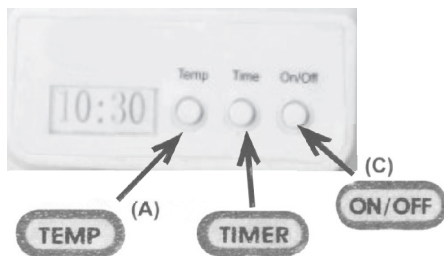


Příprava sušičky

Před použitím sušičky si důkladně přečtěte celý návod. Umyjte a vysušte veškeré díly přicházející do kontaktu s potravinami.



Obsluha sušičky



GZ 550 nabízí uživateli plné ovládání v rozsahu od 40-70°C i dobu trvání sušení pomocí digitálního časovače. Použijte vlastní teploty nebo doby sušení pro tenčí nebo menší pokrmy nebo pro menší naplnění (například při sušení pouze na několika podnosech). Použijte vyšší teploty a delší doby sušení pro silnější pokrmy nebo pro větší množství. Ovladač teploty můžete použít také k snížení teploty před koncem sušení, neboť pokrmy ke konci obsahují menší množství vlhkosti.

Obsluha GZ-550

- 1- Postavte spotřebič na bezpečné místo, naplňte a nasadte podnosy, poté připojte zástrčku ke správné zásuvce.
- 2- Zvolte požadovanou teplotu od 40°C do 70°C nebo od 70°C do 40°C stisknutím a podržením tlačítka „TEMP“(A), poté stiskněte a podržte „TIMER.“(B). Uvolněte tlačítka a opakujte podle potřeby.
- 3- Stisknutím a podržením tlačítka „TEMP“ zvolte požadovanou teplotu v rozsahu 40-70°C. Po stisknutí tlačítka digitální displej cykluje po nejvyšší teplotu, poté se vrátí na nejnižší. Jednotlivá stisknutí tlačítka nastaví hodnotu v krocích, zatímco podržením upravíte nastavení rychleji.
- 4- Nastavte požadovanou dobu sušení stisknutím a podržením tlačítka „TIMER“ (B). Číslice zobrazená na digitálním displeji představuje hodiny. Po uplynutí této doby se spotřebič automaticky vypne. Po stisknutí tlačítka na displeji cyklují číslice od 1 po 48 poté opět od 1. Jedním stisknutím tlačítka prodloužíte dobu o 1 hodinu, podržením tlačítka upravíte dobu rychleji.
- 5- Stisknutím tlačítka „ON/OFF“ (C) spustíte naprogramovaný cyklus. Sloupec na displeji časovače bliká pro indikaci činnosti. Displej zobrazuje zbývající dobu provozu ve formátu HH MM. Uslyšíte také chod ventilátoru.
- 6- Spotřebič se zastaví automaticky po uplynutí doby, nebo jej můžete vypnout manuálně stisknutím tlačítka „ON/OFF“. Odpojte zástrčku od síťové zásuvky. Pokud chcete přidat další čas během cyklu, nebo pokud chcete upravit teplotu, stiskněte „ON/OFF“ k zastavení procesu, upravte požadované nastavení a poté proces restartujte opětovným stisknutím tlačítka „ON/OFF“.

Základní tipy ke skladování

- Počkejte, dokud potraviny nevychladnou.
- Teplota a světlo způsobuje znehodnocení pokrmů. Uchovávejte pokrmy na suchém, chladném a tmavém místě.
- Odstraňte co nejvíc vzduchu z nádoby a vzduchotěsně uzavřete.
- Ideální teplota ke skladování je 15°C nebo nižší.
- Nikdy neskladujte potraviny v kovové nádobě.
- Nepoužívejte nádoby, které netěsní.
- Kontrolujte obsah sušených potravin z hlediska vlhkosti během doby po sušení. Pokud uvidíte uvnitř vlhkost, musíte potraviny sušit delší dobu.
- Pro nejlepší kvalitu neskladujte sušené ovoce a zeleninu déle než 1 rok.
- Dehydratujte pokrmy v létě, kdy je optimální čerstvost.
- Sušené maso, drůbež a ryby neskladujte déle než 3 měsíce v chladničce a maximálně 1 rok v mrazničce.
- Vakuové uzavření může prodloužit dobu skladování o několik měsíců, pokud je pokrm správně a důkladně vysušený.

Doba uskladnění

Sušené ovoce a zeleninu neskladujte déle než jeden rok. Spotřebujte sušené maso, ryby a drůbež do měsíce nebo dvou.



Odstranění možných problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Bez ohřevu. Neběží ventilátor	Spotřebič bez napájení.	1. Ujistěte se, zda je spotřebič připojený. 2. Zkontrolujte, zda je zapnutý. 3. Zkontrolujte, zda je funkční zásuvka.
Bez ohřevu. Ventilátor běží.	Poškozené vodiče spotřebiče.	Kontaktujte servisní středisko.
Hřeje. Ventilátor neběží.	Motor se zastavil nebo je zablokovaný ventilátor.	1. Ihned vypněte. 2. Zkontrolujte, zda cizí předměty (kusy potravin) neblokují ventilátor. Otočte základnu vzhůru dnem a potřepte. Postavte spotřebič na stranu a vyklepte potraviny. Pokud ventilátor stále neběží, odneste do servisu. 3. Pokud do spotřebiče vnikla tekutina, ihned jej odpojte a odneste do servisního střediska.
Pomalé sušení.	Podnosy jsou přeplněné. Zablokovaný ventilátor, nebo běží pomalu. Únik vzduchu z důvodu nesprávně postavených podnosů.	1. Vzduch musí volně proudit kolem potravin. Snižte množství potravin nebo přeložte pokrmy. 2. Zkontrolujte, zda cizí předmět neblokují ventilátor (viz Hřeje. Ventilátor neběží“ výše. 3. Motor běží pomalu: odneste do servisu. 4. Vyměňte prohnuté podnosy. Vysoká teplota může během sušení ohnout podnosy. 5. Nasadte podnosy správně.

Problém	Možná příčina	Řešení
Nerovnoměrné sušení.	Různé tloušťky potraviny a čerstvost. Nevyměnili jste podnosy. Nadměrné množství potravin na podnosech.	1. Zkontrolujte, zda mají potraviny stejnou tloušťku. 2. Vyměňte navzájem podnosy jednou nebo dvakrát během sušení. 3. Zajistěte, aby potraviny na podnosech nebránily v proudění vzduchu.
Přehřívání nebo nedostatečné teplo.	Ovladač teploty není ve správném rozsahu.	Teplota ve spodním podnosu by měla být kolem 60°C s prázdným podnosem. Pokud se teplota značně odlišuje, nastavte teplotu nebo odneste do servisu.
Hlučný ventilátor/motor.	Cizí předmět ve ventilátoru. Opotřeбенý motor.	1. Zkontrolujte, zda cizí předměty neblokují ventilátor (viz „Hřeje. Ventilátor neběžší“ výše). 2. Odneste do servisu.



Tipy k sušení ovocné kůže

Příprava sušeného ovoce je velmi snadná. Začněte důkladným umytím ovoce ve studené vodě a odstraňte veškeré stonky nebo nečistoty z ovoce. Odstraňte nedostatky na kůži nebo semínka podle potřeby. Poté udělejte z ovoce pyré podle chuti a přidejte dostatek tekutiny do mixéru pro hladké husté pyré. Můžete použít med, ovocnou šťávu nebo vodu. Nedělejte směs příliš řídkou, neboť nezůstane na podnosu. U ovoce s dostatkem vlastní šťávy nemusíte přidávat žádné tekutiny.



Tipy k sušení zeleniny

Před přípravou a dehydratací zeleniny ji důkladně umyjte ve studené vodě. Odstraňte vrchní kůži. Při zpracování zeleniny vám pomůže kuchyňský robot k urychlení přípravy na plátky do sušičky.



Konverzní tabulka teplot

Stupně Celsia - Stupně Fahrenheita

C°	F°
40	104
45	113
50	122
55	131
60	140
65	149
70	158



Tipy k sušení masa, ryb a drůbeže

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: Kromě Jerky masa musíte všechny ostatní druhy masa před sušením uvařit ze zdravotních důvodů. Neskladujte sušené maso, ryby a drůbež déle než dva měsíce.

Při sušení masa nebo diviny pro omáčky, polévky, apod. pamatujte, že tyto typy mas musíte před sušením vařit. Nakrájejte maso na malé kostky a vložte do sušičky. Sušte, dokud neodstraníte vlhkost po dobu přibližně 2 až 8 hodin.



Jerky

Dehydratace masa bez vaření předem produkuje tuhé žvýkací maso známé jako jerky. Je to jedna z nejstarších forem uchování masa. Protože „jerked maso“ se vyrábí bez vaření, je důležité používat pouze velmi kvalitní maso a pracovat v dokonale čistém prostředí. Také důkladně vyčistěte pracovní oblast po skončení. Pamatujte na to, že pouze Jerky je maso, které se před sušením nevaří.

Běžná marináda Jerky

1/2 šálku sójové omáčky
stroužek česneku, rozmačkaný
2 polévkové lžíce hnědého cukru
2 polévkové lžíce kečupu
1/2 šálku Worcesterské omáčky
1-3/4 čajové lžičky soli
1/2 čajové lžičky cibulového prášku
1/2 čajové lžičky koření
Ingredience dobře smíchejte



Sušení dalších potravin

Květy

Květy je třeba sbírat dříve než oschne rosa a před večerní vlhkostí. Květy je nutné sušit co nejdříve po sběru. Odstraňte poškozené nebo hnědé listy. Dejte na podnosy bez překrytí. Doba sušení je různá v závislosti od typu a velikosti květu. Sušte přibližně 2 až 36 hodin.

Bylinky

Opláchněte a otreště přebytečnou vodu. Jemně osušte. Odstraňte choré listy a části. Pokud používáte semínka, sbírejte, když změní barvu. Bylinky musíte nechat na stopce a odstranit ji po vysušení. Rozložte bylinky na podnos. Doba sušení závisí od velikosti a typu. Sušte přibližně 2 až 6 hodin.

Ořechy

Oloupejte a opláchněte v horké vodě. Rozložte v jedné vrstvě na podnosy. Po sušení nechte ořechy před uskladněním vychladnout. Ořechy obsahují hodně oleje a olej může způsobit zežloutnutí, proto je zmrazte k zajištění čerstvosti. Když chcete ořechy použít, ohřejte je při pokojové teplotě. Sušte přibližně 18 až 26 hodin.



Tabulka přípravy zeleniny

ZELENINA	PŘÍPRAVA	TEST SUŠENÍ	PŘIBL. DOBA (HODINY)
Artyčoky	Nakrájejte na 5 mm pásy.	křehké	6 do 14
Chřest	Nakrájejte na 2,5 cm kousky. Konce jsou lepší.	křehké	6 do 14
Fazole	Nakrájejte a blanširujte až do průhledna.	křehké	8 do 26
Řepa	Blanširujte, zchladte, odstraňte vršky a kořeny, nakrájejte na plátky.	křehké	8 do 26
Růžičková kapusta	Odřízněte růžičky od stonky. Nakrájejte na polovinu.	křupavé	8 do 30
Brokolice	Nakrájejte. Spařte. Přibližně 3 až 5 min.	křehké	6 do 20
Zelí	Nakrájejte na 3 mm, jádro nakrájejte na 1/4 mm pásy	kožnaté	6 do 14
Mrkev	Spařte doměkka. Nakrájejte na plátky.	kožnaté	6 do 12
Květák	Spařte doměkka, nakrájejte.	kožnaté	6 do 16
Celer	Nakrájejte stonky na 6 mm plátky.	křehké	6 do 14
Pažitka	Nasekejte.	křehké	6 do 10
Okurka	Oloupejte a nakrájejte na 1,3 cm plátky.	kožnaté	6 do 18
Lilek	Nakrájejte na 6 mm až 1,3 cm plátky.	křehké	6 do 18
Česnek	Odstraňte slupku a nakrájejte.	křehké	6 do 16
Pálivé papričky	Sušte celé.	kožnaté	6 do 14
Houby	Nakrájejte, nasekejte nebo sušte celé.	kožnaté	6 do 14
Cibule	Natenko nakrájejte nebo nasekejte.	křehké	8 do 14
Hrášek	Oloupejte a blanširujte 3 až 5 minut	křehké	8 do 14
Paprika	Nakrájejte na 6 mm pásy nebo kolečka. Odstraňte semínka.	křehké	4 do 14
Brambory	Nakrájejte nebo nasekejte. Blanširujte 8 a 10 min.	křehké	6 do 18
Rebarbora	Odstraňte vrchní kůži a nakrájejte na 3 mm po délce.	bez vlhkosti	6 do 38
Špenát	Blanširujte do změknutí, ale nesmí být rozbředlý.	křehké	6 do 16
Rajčata	Odstraňte kůži. Nakrájejte na poloviny nebo plátky.	kožnaté	8 do 24
Cuketa	Nakrájejte na 6 mm kousky.	křehké	6 do 18



Tabulka přípravy ovoce

OVOCE	PŘÍPRAVA	TEST SUŠENÍ	PŘIBL. DOBA (HODINY)
Jablka	Ořežte, odstraňte jádra a nakrájejte na plátky nebo kolečka.	ohebné	5 do 6
Artyčoky	Nakrájejte na 3 mm pásy.	křehké	5 do 13
Meruňky	Očistěte, nakrájejte na poloviny nebo plátky.	ohebné	12 do 38
Banán	Oloupejte a nakrájejte na 3 mm kolečka.	křupavý	8 do 38
Bobule	Nakrájejte jahody na 9 mm plátky, jiné nechte celé.	bez vlhkosti	8 do 26
Třešně	Vypeckování je volitelné, nebo odpeckujte při 50% vysušení.	kožnaté	8 do 34
Brusinky	Nasekejte nebo nechte celé.	ohebné	6 do 26
Datle	Odpeckujte a nakrájejte na plátky.	kožnaté	6 do 26
Fíky	Na plátky.	kožnaté	6 do 26
Hrozny	Nechte celé.	ohebné	8 do 38
Nektarinky	Rozkrojte na polovinu. Sušte kůží dolů. Odpeckujte při 50% vysušení.	ohebné	8 do 26
Pomerančové plátky	Nakrájejte na dlouhé pásy.	křehké	8 do 16
Broskve	Odpeckujte při 50% vysušení. Na poloviny nebo čtvrtiny touto stranou nahoru.	ohebné	10 do 34
Hrušky	Oloupejte a nakrájejte.	ohebné	8 do 30

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.

VAROVANIE

Nepoužívajte tento spotrebič na horľavom povrchu ako je drevo alebo obrus. Nepoužívajte spotrebič na sklenenom varnom paneli alebo doske na krájanie. Podklad musí byť chránený teplu-odolnou doskou z materiálu ako je dlaždica, Formica® s veľkosťou spotrebiča alebo väčšou. To zabráni pred poškodením podkladu z tepla vychádzajúceho zo sušičky potravín.

POZOR!



VYSOKÉ NAPÄTIE

Nesnímajte kryty!

Vo vnútri je vysoké napätie!



Dôležité

ODLOŽTE SI TIETO POKYNY NA BEZPEČNOM MIESTE PRE PRÍPADNÉ POUŽITIE V BUDÚCNOSTI.

Pri použití elektrických spotrebičov musíte dodržiavať základné bezpečnostné pravidlá, vrátane nasledujúcich:

- **PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY, OZNAČENIA NA VÝROBKU A UPOZORNENIA PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA.**
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a zabráňte ich kontaktu s horľavými materiálmi.
- Pre ochranu pred zasiahnutím elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani základňu spotrebiča do vody ani iných tekutín. Neumývajte v umývačke riadu.
- Zvýšte pozornosť pri použití spotrebiča v blízkosti detí.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete, ak spotrebič nepoužívate a pred čistením.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom a zástrčkou. Ak je spotrebič poškodený, odneste ho do najbližšieho servisného strediska na opravu.
- Použitie iného príslušenstva ako je odporúčané výrobcom môže viesť k nebezpečným situáciám a môžete stratiť právo na záručnú opravu.
- Vedte kábel tak, aby ste oň nezachytili. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola. Držte ho mimo horúcich plôch.
- Tento spotrebič je určený pre použitie v interiéri, v domácnosti. Nepoužívajte spotrebič vonku ani na iný ako domáce využitie, podľa popisu v tomto návode.
- Tento spotrebič nie je určený pre komerčné účely.
- Nedávajte sušičku, kábel ani iné diely spotrebiča do blízkosti varnej platne, ani na rúru na pečenie.
- Pre odpojenie nastavte ovládač do pozície „OFF“ pred odpojením zástrčky od sieťovej zásuvky.
- Používajte sušičku len na čistom a bezprašnom povrchu. Prach a nečistoty môžu byť nasaté do sušičky a môžu kontaminovať sušené potraviny.
- Nedávajte sušičku na osušku alebo koberec. Zníži sa alebo zastaví prúdenie vzduchu sušičky a môže viesť k poškodeniu spotrebiča.
- Vždy nechajte voľný priestor najmenej 3 cm okolo sušičky zo všetkých strán pre správne vetranie.
- Krátky kábel je na spotrebiči z dôvodu ochrany pred zachytením a následným prevrátením spotrebiča. Použitie predlžovacích káblov zvyšuje riziko zachytenia o kábel. Predlžovací kábel môžete použiť, ak má hodnotu zaťaženia 5 A a viac. Nepoužívajte zbytočne dlhé predlžovacie káble.
- Nepoužívajte viac ako 20 podnosov na sušenie naraz.
- Nevystavujte žiadnu časť sušičky teplotám nad 90°C.
- Nepoužívajte v blízkosti horľavých látok alebo tlakových sprejov.
- Tento spotrebič má polarizovanú zástrčku. Jedna čepeľ je širšia ako druhá. Táto zástrčka pasuje do zásuvky len jedným smerom. Ak zástrčku nie je možné zasunúť, skúste ju otočiť, ak stále nepasuje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. Nepokúšajte sa deaktivovať bezpečnostnú funkciu zástrčky.
- Na čistenie ohrevnej základne odpojte spotrebič od elektrickej siete a utrite vlhkou utierkou a jemným saponátom. Neponárajte základňu ani kábel do vody. Horné veko a podnosy môžete ponoriť do teplej vody a umývať vo vode so saponátom alebo namočiť v hornom koši umývačky riadu. Teplo pri cykle sušenia môže ohnúť podnosy, čo nie je zahrnuté v záruke.
- Pred každým použitím sušičky umyte a vysušte podnosy a ostatné diely prichádzajúce do kontaktu s potravinami.
- Nepoužívajte sušičku na obrusoch alebo povrchu, ktorý neodoláva vysokým teplotám. **POD SPOTREBIČ VLOŽTE TEPLU ODOLNÝ PANEL, KTORÝ OCHRÁNI PODKLAD PRED TEPLOM.**

- Pri prvým zapnutí spotrebiča môžete cítiť zápach. Je to úplne normálne. Aby ste zabránili prenosu tohto zápachu do potravín, dajte na základňu jeden podnos a veko a zapnite spotrebič bez pokrmu pre odstránenie pachu novoty. Tento proces je nutný len pri prvom zapnutí spotrebiča a zmizne približne za hodinu.



Čo je dehydratácia?

Dehydratácia je proces, pri ktorom sa odstraňuje vlhkosť z potravín, čo umožňuje dlhodobé uskladnenie suchých potravín. Hlavnou výhodou pred inými spôsobmi (ako je solenie alebo údenie) je, že neodstraňuje žiadnu inú chuť a neodstraňuje nutričné hodnoty z potravín.



Naplnenie podnosov

Dehydratácia odstraňuje vlhkosť a spôsobuje zmrštenie a vysušenie potravín. Toto umožňuje uskladnenie rovnakého množstva pokrmov na menšom mieste, ale taktiež znamená, že menšie kusy jedla môžu prepadnúť cez otvory v sušiacich podnosoch. Aby ste tomu zabránili, hlavne pri sušení sekaných alebo krájaných potravín, vložte na podnosy sieťové vložky pred vložením pokrmov. Nakrájané potraviny by nemali byť hrubšie ako 10 mm. Použite vidličku pre odkrytie otvorov na podnose pre zaistenie dobrej cirkulácie vzduchu.



Ochrana pred kvapkaním

Niektoré pokrmy ako sú paradajky a citrusy alebo sladené ovocie môžu kvapkať. Ak na dno spotrebiča nakvapká nadmerné množstvo tekutín, môže spôsobiť poškodenie vyžadujúce servis. Kvapkanie z vyšších podnosov môže ovplyvniť chuť iných potravín na nižších podnosoch. Aby ste zabránili tomuto kvapkaniu po vložení potravín na podnosy a pred ich umiestnením na základňu sušičky, opakovane priložte podnos na utierku rozprestretú na pracovnej doske pre odstránenie nadbytočnej vlhkosti. Pre zachytenie zostatkovej vlhkosti počas dehydratácie, ktorá sa môže objaviť pri veľmi vlhkých potravinách, použite ovocné listy rozprestreté na spodných dvoch podnosoch. Položte listy striedavo na polovice dvoch spodných podnosov (napr. prekryte ľavú stranu spodného a pravú polovicu druhého podnosu). Potom položte tieto dva podnosy na základňu sušičky pred umiestnením zostávajúcich podnosov s pokrmami na sušenie. Pri otáčaní podnosov utrite listy, ale nechajte stále tieto dva podnosy dolu. Ak je pokrm už dostatočne suchý a nekvapká, odstráňte ovocné listy zo spodných dvoch podnosov pre zlepšenie cirkulácie vzduchu.



Ako dlho trvá dehydratácia potravín?

Nie je možné určiť presné časy sušenia, pretože existuje veľa faktorov, ktoré ovplyvňujú čas sušenia. Tieto faktory sú:

- Vlhkosť potravín
- Hrúbka pripravených potravín
- Vlhkosť a teplota miestnosti, kde sušička pracuje
- Hustota potravín



Základné tipy k prevádzke

Nasledujúca čas platí pre všetky modely, ak nie je uvedené inak.

Pred prvým použitím sušičky potravín si dôkladne prečítajte tieto pokyny. Umyte a vysušte podnosy a všetky diely prichádzajúce do kontaktu s potravinami.

- Pri prvom zapnutí spotrebiča môžete cítiť zápach. Je to normálne. Aby ste zabránili prenosu zápachu do pokrmov, postavte na základňu jeden podnos a veko a postupujte podľa pokynov v návode pre spustenie spotrebiča bez potravín, kým sa zápach nestratí. Toto je nutné len pri prvom zapnutí spotrebiča a zmizne po približne jednej hodine.
- Postavte sušičku na rovný, suchý a stabilný povrch (bez koberca). Nechajte najmenej 3 cm voľného priestoru okolo spotrebiča pre zaistenie dobrého prúdenia vzduchu.
- Pripravte pokrm, podľa pokynov v návode a naplňte sušiacie podnosy. NIKDY neprekývajte stredový otvor podnosov ani otvory na hornom veku.
- Uistite sa, či podnosy pevne stoja na sebe a na základni spotrebiča.
- Pripojte zástrčku k štandardne elektrickej zásuvke 230 V.
- Viď tabuľky v návode o sušení a skladovaní pokrmov.

Otáčanie podnosov

Kontrolujte podnosy pravidelné počas sušenia. Pokrmy otáčajte, ak to sušenie vyžaduje. Zložte zo základne všetky podnosy, potom veko. Postavte horný podnos na základňu, potom ďalší horný, kým nevymeníte všetky podnosy.

Údržba a čistenie

Po každom použití vyčistite podnosy v teplej vode so saponátom. Neumývajte podnosy, veko ani základňu v umývačke riadu. Odolné nečistoty môžete odstrániť namočením a plastovou škrabkou. Nepoužívajte drsné materiály ani rozpúšťadlá na čistenie plastov!

Na čistenie základne sušičky (spodná časť s motorom a ohrevným prvkom), odpojte od zásuvky a utrite vlhkou utierkou. NIKDY neponárajte základňu do vody a zabráňte vniknutiu tekutín do oblasti, ktorá obsahuje elektrické časti.

Uskladnenie

Po vyčistení a vysušení všetkých dielov sušičky postavte podnosy na základňu a uložte na bezpečnom mieste.

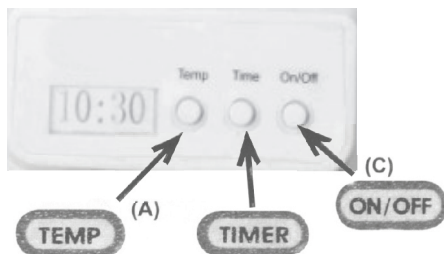


Príprava sušičky

Pred použitím sušičky si dôkladne prečítajte celý návod. Umyte a vysušte všetky diely prichádzajúce do kontaktu s potravinami.



Obsluha sušičky



GZ 550 ponúka užívateľovi ovládanie v rozsahu od 40-70°C aj čas trvania sušenia pomocou digitálneho časovača. Použite vlastné teploty alebo časy sušenia pre tenšie alebo menšie pokrmy alebo pre menšie náplne (napríklad pri sušení len na niekoľkých podnosoch). Použite vyššie teploty a dlhšie časy sušenia pre hrubšie pokrmy alebo pre väčšie množstvá. Ovládač teploty môžete použiť taktiež na zníženie teploty pred koncom sušenia, pretože pokrmy na konci obsahujú menšie množstvo vlhkosti.

Obsluha GZ-550

- 1- Postavte spotrebič na bezpečné miesto, naplňte a nasadte podnosy, potom pripojte zástrčku k správnej zásuvke.
- 2- Zvoľte požadovanú teplotu od 40°C do 70°C alebo od 70°C do 40°C stlačením a podržaním tlačidla „TEMP“ (A), potom stlačte a podržte „TIMER.“ (B). Uvoľnite tlačidlá a opakujte podľa potreby.
- 3- Stlačením a podržaním tlačidla „TEMP“ zvolíte požadovanú teplotu v rozsahu 40-70°C. Po stlačení tlačidla digitálny displej cykluje po najvyššiu teplotu, potom sa vráti na najnižšiu. Jednotlivé stlačenia tlačidla nastavujú hodnotu v krokoch, zatiaľ čo podržaním upravíte nastavenie rýchlejšie.
- 4- Nastavte požadovaný čas sušenia stlačením a podržaním tlačidla „TIMER“ (B). Číslica zobrazená na digitálnom displeji predstavuje hodiny. Po uplynutí tohto času sa spotrebič automaticky vypne. Po stlačení tlačidla na displeji kolujú číslice od 1 po 48 potom opäť od 1. Jedným stlačením tlačidla predĺžite čas o 1 hodinu, podržaním tlačidla upravíte čas rýchlejšie.
- 5- Stlačením tlačidla „ON/OFF“ (C) spustíte naprogramovaný cyklus. Stípeček na displeji časovača bliká pre indikáciu činnosti. Displej zobrazuje zostávajúci čas prevádzky vo formáte HH MM. Budete počuť chod ventilátora.
- 6- Spotrebič sa zastaví automaticky po uplynutí času, alebo ho môžete vypnúť manuálne stlačením tlačidla „ON/OFF“. Odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky. Ak chcete pridať ďalší čas počas cyklu, alebo ak chcete upraviť teplotu, stlačte „ON/OFF“ pre zastavenie procesu, upravte požadované nastavenie a potom proces reštartujte opätovným stlačením tlačidla „ON/OFF“.

Základné tipy k skladovaniu

- Počkajte, kým potraviny nevychladnú.
- Teplo a svetlo spôsobuje znehodnotenie pokrmov. Uchovávajúte pokrmy na suchom, chladnom a tmavom mieste.
- Odstráňte čo najviac vzduchu z nádoby a vzduchotesne zatvorte.
- Ideálna teplota na skladovanie je 15°C alebo nižšia.
- Nikdy neskladujte potraviny v kovovej nádobe.
- Nepoužívajte nádoby, ktoré netesia.
- Kontrolujte obsah sušených potravín z hľadiska vlhkosti počas času po sušení. Ak uvidíte vo vnútri vlhkosť, musíte potraviny sušiť dlhší čas.
- Pre najlepšiu kvalitu neskladujte sušené ovocie a zeleninu dlhšie ako 1 rok.
- Dehydratujte pokrmy v lete, keď je optimálna čerstvosť.
- Sušené mäso, hydinu a ryby neskladujte dlhšie ako 3 mesiace v chladničke a maximálne 1 rok v mrazničke.
- Vákuové zatvorenie môže predĺžiť čas skladovania o niekoľko mesiacov, ak je pokrm správne a dôkladne vysušený.

Čas uskladnenia

Sušené ovocie a zeleninu neskladujte dlhšie ako jeden rok. Spotrebujte sušené mäso, ryby a hydinu do mesiaca alebo dvoch.



Odstránenie možných problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Bez ohrevu. Nefunguje ventilátor	Spotrebič bez napájania.	1. Uistite sa, či je spotrebič pripojený. 2. Skontrolujte, či je zapnutý. 3. Skontrolujte, či je funkčná zásuvka.
Bez ohrevu. Ventilátor funguje.	Poškodené vodiče spotrebiča.	Kontaktujte servisné stredisko.
Hreje. Ventilátor nefunguje.	Motor sa zastavil alebo je zablokovaný ventilátor.	1. Ihneď vypnite. 2. Skontrolujte, či cudzie predmety (kusy potravín) neblokujú ventilátor. Otočte základňu hore dnom a potrepte. Postavte spotrebič na stranu a vyklepte potraviny. Ak ventilátor stále nefunguje, odneste do servisu. 3. Ak do spotrebiča vnikla tekutina, ihneď ho odpojte a odneste do servisného strediska.
Pomalé sušenie.	Podnosy sú preplnené. Zablokovaný ventilátor, alebo beží pomaly. Únik vzduchu z dôvodu nesprávne postavených podnosov.	1. Vzduch musí voľne prúdiť okolo potravín. Znížte množstvo potravín alebo preložte pokrmy. 2. Skontrolujte, či cudzie predmety neblokujú ventilátor (viď Hreje. Ventilátor nefunguje“ vyššie. 3. Motor beží pomaly: odneste do servisu. 4. Vymeňte prehnuté podnosy. Vysoká teplota môže počas sušenia ohnúť podnosy. 5. Nasadte podnosy správne.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Nerovnomerné sušenie.	Rôzne hrúbky potraviny a čerstvosť. Nevymenili ste podnosy. Nadmerné množstvo potravín na podnosoch.	1. Skontrolujte, či majú potraviny rovnakú hrúbku. 2. Vymeňte navzájom podnosy raz alebo dvakrát počas sušenia. 3. Zaisťte, aby potraviny na podnosoch nebránili prúdeniu vzduchu.
Prehrievanie alebo nedostatočné teplo.	Ovládač teploty nie je v správnom rozsahu.	Teplota v spodnom podnose by mala byť okolo 60°C s prázdny podnosom. Ak sa teplota značne odlišuje, nastavte teplotu alebo odneste do servisu.
Hlučný ventilátor/motor.	Cudzí predmet vo ventilátore. Opotrebovaný motor.	1. Skontrolujte, či cudzie predmety neblokujú ventilátor (viď „Hreje. Ventilátor nefunguje“ vyššie). 2. Odneste do servisu.



Tipy k sušeniu ovocnej kože

Príprava sušeného ovocia je veľmi jednoduchá. Začnite dôkladným umytím ovocia v studenej vode a odstráňte všetky stonky alebo nečistoty z ovocia. Odstráňte nedostatky na koži alebo semienka podľa potreby. Potom urobte z ovocia pyré podľa chuti a pridajte dostatok tekutiny do mixéra pre hladké husté pyré. Môžete použiť med, ovocnú šťavu alebo vodu. Nerobte zmes veľmi riedku, pretože nezostane na podnose. Pri ovocí s dostatkom vlastnej šťavy nemusíte pridávať žiadne tekutiny.



Tipy k sušeniu zeleniny

Pred prípravou a dehydratáciou zeleniny ju dôkladne umyte v studenej vode. Odstráňte vrchnú kožu. Pri spracovaní zeleniny vám pomôže kuchynský robot pre urýchlenie prípravy na plátky do sušičky.



Konverzná tabuľka teplôt

Stupne Celzia - Stupne Fahrenheita

C°	F°
40	- 104
45	- 113
50	- 122
55	- 131
60	- 140
65	- 149
70	- 158



Tipy k sušeniu mäsa, rýb a hydiny

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA: Okrem Jerky mäsa musíte všetky ostatné druhy mäsa pred sušením uvariť zo zdravotných dôvodov. Neskladujte sušené mäso, ryby a hydinu dlhšie ako dva mesiace.

Pri sušení mäsa alebo diviny pre omáčky, polievky atď. pamätajte, že tieto typy mäsa musíte pred sušením variť. Nakrájajte mäso na malé kocky a vložte do sušičky. Sušte, kým neodstránite vlhkosť počas približne 2 až 8 hodín.



Jerky

Dehydrácia mäsa bez varenia vopred produkuje tuhé žuvacie mäso známe ako jerky. Je to jedna z najstarších foriem uchovávania mäsa. Pretože „jerked mäso“ sa vyrába bez varenia, je dôležité používať len veľmi kvalitné mäso a pracovať v dokonale čistom prostredí. Taktiež dôkladne vyčistite pracovnú oblasť po skončení. Pamätajte na to, že len Jerky je mäso, ktoré sa pred sušením nevarí.

Bežná marináda Jerky

1/2 šálky sójovej omáčky
strúčik cesnaku, roztláčeny
2 polievkové lyžice hnedého cukru
2 polievkové lyžice kečupu
1/2 šálky Worčestreovej omáčky
1-3/4 čajovej lyžičky soli
1/2 čajovej lyžičky cibuľového prášku
1/2 čajovej lyžičky korenia
Ingrediencie dobre zmiešajte



Sušenie ďalších potravín

Kvety

Kvety je potrebné zbierať skôr ako oschne rosa a pred večernou vlhkosťou. Kvety je nutné sušiť čo najrýchlejšie po zbere. Odstráňte poškodené alebo hnedé listy. Dajte na podnosy bez prekrytia. Čas sušenia je rôzny v závislosti od typu a veľkosti kvetu. Sušte približne 2 až 36 hodín.

Bylinky

Opláchnite a otraste prebytočnú vodu. Jemne osušte. Odstráňte choré listy a časti. Ak používate semenka, zbierajte, keď zmenia farbu. Bylinky musíte nechať na stopke a odstrániť ich po vysušení. Rozložte bylinky na podnos. Čas sušenia závisí od veľkosti a typu. Sušte približne 2 až 6 hodín.

Orechy

Olúpte a opláchnite v horúcej vode. Rozložte v jednej vrstve na podnosy. Po sušení nechajte orechy pred uskladnením vychladnúť. Orechy obsahujú mnoho oleja a olej môže spôsobiť zožltnutie, preto ich zmrazte pre zaistenie čerstvosti. Keď chcete orechy použiť, ohrejte ich pri izbovej teplote. Sušte približne 18 až 26 hodín.



Tabuľka prípravy zeleniny

ZELENINA	PRÍPRAVA	TEST SUŠENIA	PRIBL. ČAS (HODINY)
Artičoky	Nakrájajte na 5 mm pásky.	krehké	6 do 14
Špargľa	Nakrájajte na 2,5 cm kúsky. Konce sú lepšie.	krehké	6 do 14
Fazuľa	Nakrájajte a blanšírujte až do zmäknutia.	krehké	8 do 26
Repa	Blanšírujte, schladte, odstráňte vršky a korene, nakrájajte na plátky.	krehké	8 do 26
Ružičkový kel	Odrežte ružičky od stonky. Nakrájajte na polovicu.	chrumkavé	8 do 30
Brokolica	Nakrájajte. Sparte. Približne 3 až 5 min.	krehké	6 do 20
Kapusta	Nakrájajte na 3 mm, jadro nakrájajte na 1/4 mm pásy	kožnaté	6 do 14
Mrkva	Sparte domäkka. Nakrájajte na plátky.	kožnaté	6 do 12
Karfiol	Sparte domäkka, nakrájajte.	kožnaté	6 do 16
Zeler	Nakrájajte stonky na 6 mm plátky.	krehké	6 do 14
Pažítka	Nasekajte.	krehké	6 do 10
Uhorka	Olúpte a nakrájajte na 1,3 cm plátky.	kožnaté	6 do 18
Baklažán	Nakrájajte na 6 mm až 1,3 cm plátky.	krehké	6 do 18
Cesnak	Odstráňte šupku a nakrájajte.	krehké	6 do 16
Pálivé papričky	Sušte celé.	kožnaté	6 do 14
Huby	Nakrájajte, nasekajte alebo sušte celé.	kožnaté	6 do 14
Cibuľa	Natenko nakrájajte alebo nasekajte.	krehké	8 do 14
Hrášok	Olúpte a blanšírujte 3 až 5 minút.	krehké	8 do 14
Paprika	Nakrájajte na 6 mm pásy alebo kolieska. Odstráňte semienka.	krehké	4 do 14
Zemiaky	Nakrájajte alebo nasekajte Blanšírujte 8 a 10 min.	krehké	6 do 18
Rebarbora	Odstráňte vrchnú kožu a nakrájajte na 3 mm po dĺžke.	bez vlhkosti	6 do 38
Špenát	Blanšírujte do zmäknutia, ale nesmie byť rozvarený.	krehké	6 do 16
Paradajky	Odstráňte kožu. Nakrájajte na polovice alebo plátky.	kožnaté	8 do 24
Cuketa	Nakrájajte na 6 mm kúsky.	krehké	6 do 18



Tabuľka prípravy ovocia

OVOCIE	PRÍPRAVA	TEST SUŠENIA	PRIBL. ČAS (HODINY)
Jablká	Orežte, odstráňte jadrá a nakrájajte na plátky alebo kolieska.	ohybné	5 do 6
Artičoky	Nakrájajte na 3 mm pásy.	krehké	5 do 13
Marhule	Očistite, nakrájajte na polovice alebo plátky.	ohybné	12 do 38
Banán	Olúpte a nakrájajte na 3 mm kolieska.	chrumkavý	8 do 38
Bobule	Nakrájajte jahody na 9 mm plátky, iné nechajte celé.	bez vlhkosti	8 do 26
Čerešne	Odkôstkovanie je voliteľné, alebo vykôstkujte pri 50% vysušení.	kožnaté	8 do 34
Brusnice	Nasekajte alebo nechajte celé.	ohybné	6 do 26
Ďatle	Odkôstkujte a nakrájajte na plátky.	kožnaté	6 do 26
Figy	Na plátky.	kožnaté	6 do 26
Hrozno	Nečajte celé.	ohybné	8 do 38
Nektárinky	Rozkrojte na polovicu. Sušte kožou dolu. Odkôstkujte pri 50% vysušení.	ohybné	8 do 26
Pomarančové plátky	Nakrájajte na dlhé pásy.	krehké	8 do 16
Broskyne	Odkôstkujte pri 50% vysušení. Na polovice alebo štvrtiny touto stranou hore.	ohybné	10 do 34
Hrušky	Olúpte a nakrájajte.	ohybné	8 do 30

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:

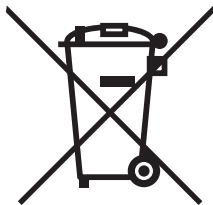
Dátum/podpis:

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.

OSTRZEŻENIE

Nie używać urządzenia na powierzchni łatwopalnej, takiej jak drewno lub obrus. Nie używać urządzenia na szklanej kuchence lub na desce do krojenia. Podłoże musi być chronione za pomocą materiału żaroodpornego, takiego jak płyty ceramiczne lub FormicaR o rozmiarach odpowiadających wielkości urządzenia lub większych. Materiał żaroodporny ma na celu zabezpieczenie podłoża przed ciepłem wydostającym się ze suszarki.

UWAGA!



WYSOKIE NAPIĘCIE

Nie zdejmować osłon. Części
wewnętrzne urządzenia są pod
wysokim napięciem!



Ważne

ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO PÓŹNIEJSZEGO WGLĄDU.

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

- **PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA NALEŻY DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ, ZNAKAMI NA URZĄDZENIU I OSTRZEŻENIAMI.**
- Nie dotykać gorących powierzchni i unikać kontaktu tych powierzchni z materiałami łatwopalnymi.
- W celu uniknięcia ryzyka pożaru, porażenia prądem nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego, urządzenia lub zespołu napędowo-grzewczego w wodzie lub innych cieczach. Nie myć w zmywarce.
- Zachować ostrożność w czasie używania urządzenia w pobliżu dzieci.
- Przed czyszczeniem i po ukończeniu pracy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie użytkować urządzenia w razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. W razie stwierdzenia uszkodzeń należy zwrócić się do najbliższego serwisu w celu dokonania naprawy.
- Zastosowanie akcesoriów innych, niż zalecanych przez producenta może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji i utraty gwarancji.
- Przewód zasilający prowadzić w sposób umożliwiający potknięcie się o kabel. Nigdy nie zostawiać luzno zwisającego przewodu. Przewód zasilający trzymać z dala od powierzchni gorących.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku wewnątrz budynków. Nie używać urządzenia na zewnątrz budynków lub niezgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w niniejszej instrukcji.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.
- Nie ustawiać suszarki, przewodu lub innych części urządzenia w pobliżu kuchenki lub piekarnika.
- Przed odłączeniem wtyczki od gniazdka zasilającego należy przestawić regulator do pozycji „OFF”.
- Urządzenie można użytkować tylko na stabilnej powierzchni pozbawionej kurzu. Kurz i nieczystości mogły zostać zassane przez urządzenie powodując kontaminację suszonej żywności.
- Nie ustawiać suszarki na ręczniku lub dywanie. Powoduje to zmniejszenie lub zatrzymanie przepływu powietrza i grozi ryzyko uszkodzenia suszarki.
- Zawsze zostawić przynajmniej 3 cm wolnego miejsca dookoła urządzenia w celu zapewnienia właściwej wentylacji.
- Urządzenie wyposażone jest w krótki kabel z powodu ochrony przed zaczepieniem i przewróceniem suszarki. Stosowanie przedłużaczy zwiększa ryzyko potknięcia się o kabel. Przedłużacz powinien wytrzymać obciążenie 5 A lub większe. Nie używać zbyt długich przedłużaczy.
- Nie używać jednocześnie więcej niż 20 sit do suszenia.
- Nie narażać żadnego z elementów urządzenia na temperatury ponad 90°C.
- Nie stosować urządzenia w pobliżu substancji i sprayów pod ciśnieniem.
- Urządzenie posiada polaryzowaną wtyczkę. Jeden bolec jest szerszy od drugiego. Wtyczka pasuje do gniazdka tylko w jednej pozycji. Jeżeli ona nie pasuje, to należy ją obrócić, jeżeli problem trwa, to należy zwrócić się do kwalifikowanego elektryka. Nie dokonywać prób wyłączenia funkcji zabezpieczenia wtyczki.
- W celu czyszczenia zespołu napędowo-grzewczego należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania, a następnie wytrzeć go wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu. Nigdy nie zanurzać zespołu napędowego lub przewodu w wodzie. Górną pokrywę i sita można zanurzyć w ciepłej wodzie i myć w wodzie z dodatkiem detergentu. Można je też myć w górnym koszu zmywarki. Ciepło podczas cyklu suszenia może spowodować wygięcie sit, które nie jest objęte gwarancją.
- Przed każdym użyciem suszarki należy zmyć i wysuszyć sita i inne części będące w styczności z żywnością.
- Nie używać suszarki na obrusach lub powierzchni, która nie jest odporna na działanie wysokich temperatur. **POD URZĄDZENIEM POWINNA ZNAJDOWAĆ SIĘ PŁYTA ŻAROODPORNĄ, KTÓRA ZABEZPIECZY PODŁOŻE PRZED CIEPŁEM.**

- Po pierwszym włączeniu urządzenia może się pojawić nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne. Aby uniknąć przeniesienia zapachu na suszoną żywność, należy ustawić na zespole napędowo-grzewczym jedno sito i pokrywę, a następnie włączyć urządzenie bez pokarmu w celu usunięcia zapachów spowodowanych pozostałościami z procesu produkcyjnego. Powyższą czynność należy przeprowadzić tylko po pierwszym uruchomieniu urządzenia. Nieprzyjemny zapach zniknie w ciągu godziny.



Co to jest odwodnienie?

Odwodnienie to proces usunięcia wilgoci z artykułów spożywczych, pozwalający na długoterminowe przechowywanie suszonej żywności. Główną zaletą w porównaniu z innymi sposobami konserwacji (takimi jak solenie lub wędzenie) jest brak dodatkowego smaku i zachowanie wartości odżywczych.



Napełnienie sit

Proces odwadniania usuwa wilgoć i powoduje skurczenie oraz wysuszenie żywności. To umożliwia przechowywanie takiej samej ilości żywności na mniejszej powierzchni, ale również powoduje, że mniejsze kawałki mogą przepaść przez otwory w sitach. W celu eliminacji przepadania żywności przez otwory w sitach należy umieścić na sitach specjalne podkładki przed włożeniem żywności. Pokrojone kawałki żywności nie powinny być grubsze niż 10 mm. Do odkrycia otworów w sicie w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza należy użyć widelca.



Ochrona przed kapaniem

Niektóre pokarmy, takie jak pomidory, cytrusy lub słodzone owoce mogą w czasie suszenia powodować kapanie. Woda przedostająca się na dno urządzenia może spowodować uszkodzenie wymagające naprawy całej suszarki. Kapanie cieczy z wyższych sit na niższe może wpływać na smak produktów będących na niższych sitach. Aby minimalizować kapanie, po umieszczeniu produktów na sitach i przed umieszczeniem sit na zespole napędowo-grzewczym, należy kilkakrotnie ustawić sito na suchej ściereczce w celu usunięcia nadmiaru wilgoci.

W celu powstrzymania reszty wilgoci w czasie suszenia - w przypadku suszenia bardzo wilgotnych produktów należy rozłożyć liście z drzew owocowych na dwóch dolnych sitach. Ułożyć liście na przemian na połowy dwóch dolnych sit (np. nałożyć na siebie lewą połowę pierwszego i prawą połowę drugiego sita). Następnie ustawić te sita na zespole napędowo-grzewczym przed ustawieniem pozostałych sit z produktami do suszenia. Obracając sita należy otrzeć listki zostawiając sita na swoim miejscu. Jeżeli produkty już nie kapią, to należy usunąć listki z dwóch dolnych sit w celu poprawienia cyrkulacji powietrza.



Jak długo trwa odwodnienie żywności?

Nie można dokładnie określić czasów potrzebnych do suszenia - o parametrach suszenia decyduje wiele różnych czynników. Do najważniejszych należą:

- Wilgotność produktów
- Grubość przygotowanych produktów
- Wilgotność i temperatura w pomieszczeniu, gdzie pracuje suszarka
- Gęstość produktów



Podstawowe zalecenia dotyczące pracy urządzenia

Poniższy rozdział dotyczy wszystkich modeli, o ile nie jest wskazane inaczej.

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami. Przed każdym użyciem suszarki należy zmyć i wysuszyć sita i inne części będące w styczności z żywnością.

- Po pierwszym włączeniu urządzenia może się pojawić nieprzyjemny zapach. Chodzi o normalne zjawisko. Aby uniknąć przeniesienia zapachu na suszoną żywność, należy ustawić na zespole napędowo-grzewczym jedno sito i pokrywę, a następnie postępować według instrukcji uruchomienia suszarki bez produktów, do momentu zniknięcia zapachu. Powyższą czynność należy przeprowadzić tylko po pierwszym uruchomieniu urządzenia. Nieprzyjemny zapach zniknie w ciągu godziny.
- Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni (bez dywanu). Zostawić przynajmniej 3 cm wolnego miejsca dookoła urządzenia w celu zapewnienia odpowiedniego przepływu powietrza.
- Przygotować produkty zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji i napełnić sita do suszenia. NIGDY nie zakrywać otworu środkowego w sitach i otworów w górnej pokrywie.
- Upewnić się, że sita ustawione są stabilnie na sobie i na zespole napędowo-grzewczym suszarki.
- Podłączyć wtyczkę do standardowego gniazdka elektrycznego 230 V.
- Patrz tabelki dotyczące suszenia i przechowywania produktów.

Obracanie sit

Podczas suszenia należy regularnie sprawdzać sita. W razie potrzeby należy obracać suszone produkty. Zdjąć wszystkie sita, a następnie pokrywę z zespołu napędowo-grzewczego. Ustawić na zespole napędowo-grzewczym górne sito, następnie kolejne sito od góry - zmieniając w ten sposób pozycje wszystkich sit.

Konserwacja i czyszczenie

Po każdym użyciu należy wyczyścić sita w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Nie zmywać sit, pokrywy ani zespołu napędowo-grzewczego w zmywarce. Odporne nieczystości można usunąć poprzez zamoczenie, a następnie za pomocą plastikowej szpachelki. Do czyszczenia elementów plastikowych nie używać środków ściernych lub rozpuszczalników!

W celu czyszczenia zespołu napędowo-grzewczego (część dolna z silnikiem i grzejnikiem) należy odłączyć suszarkę od zasilania, a następnie wytrzeć zespół za pomocą wilgotnej ściereczki. NIGDY nie zanurzać zespołu napędowo-grzewczego w wodzie i unikać przedostania się cieczy do części elektrycznych urządzenia.

Przechowywanie

Po wyczyszczeniu i wysuszeniu wszystkich elementów suszarki należy ustawić sita na zespole napędowo-grzewczym i ułożyć w bezpiecznym miejscu.

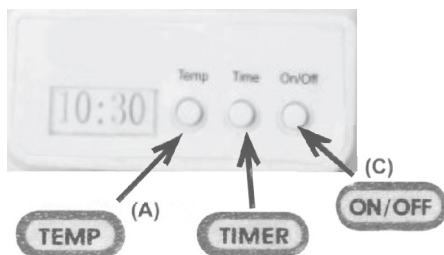


Przygotowanie suszarki

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się z całą instrukcją. Zależy zmyć i wysuszyć sita i inne części będące w styczności z żywnością.



Obsługa suszarki



Model GZ 550 umożliwia pełną kontrolę temperatury w zakresie od 40-70°C i czasu suszenia za pomocą cyfrowego zegara sterującego. W celu suszenia cieńszych lub mniejszych produktów lub dla suszenia mniejszych ilości produktów (np. suszenie tylko na kilku sitach) należy ustawić własne temperatury i czasy suszenia. W celu suszenia grubszych produktów lub większej ilości produktów należy ustawić wyższe temperatury i dłuższe czasy suszenia. Regulator temperatury można wykorzystać również w celu obniżenia temperatury przed końcem procesu suszenia - produkty pod koniec suszenia zawierają mniej wilgoci.

Obsługa suszarki GZ-550

- 1- Ustawić urządzenie w bezpiecznym miejscu, napełnić sita u umieścić je w urządzeniu, następnie podłączyć wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
- 2- Ustawić pożądaną temperaturę w zakresie od 40°C do 70°C lub od 70°C do 40°C poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku „TEMP”(A), następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk „TIMER.”(B). Zwolnić przyciski powtórzyć powyższe czynności w zależności od potrzeby.
- 3- Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku „TEMP” wybrać pożądaną temperaturę w zakresie 40-70°C. Naciśnięcie przycisku powoduje narastanie temperatury - po osiągnięciu najwyższej wartości urządzenie przełączy z powrotem na najniższą wartość. Pojedyncze naciśnięcia przycisków powodują ustawienie temperatury w krokach, przytrzymanie przycisku przyspiesza cały proces.
- 4- Ustawić wymagany czas suszenia poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku „TIMER“ (B). Cyfra na wyświetlaczu oznacza godziny. Po upływie ustawionego czasu urządzenie zostanie automatycznie wyłączone. Naciśnięcie przycisku powoduje narastanie czasu od 1 do 48 - po osiągnięciu najwyższej wartości urządzenie przełączy z powrotem na wartość 1. Jedno naciśnięcie przycisku powoduje dodanie jednej godziny, przytrzymanie przycisku przyspiesza cały proces ustawiania czasu.
- 5- Naciskając przycisk „ON/OFF“ (C) należy uruchomić zaprogramowany cykl. Kolumna na wyświetlaczu miga, co oznacza, że urządzenie pracuje. Wyświetlacz pokazuje pozostały czas suszenia w formacie HH MM. Słyszalny jest dźwięk wentylatora.
- 6- Urządzenie zostanie zatrzymane automatycznie po upływie ustawionego czasu lub można je również zatrzymać ręcznie naciskając przycisk „ON/OFF”. Odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego. Jeżeli chcesz w czasie cyklu ustawić dodatkowy czas suszenia lub zmienić temperaturę, należy nacisnąć „ON/OFF” w celu zatrzymania procesu, zmodyfikować ustawienia, a następnie restartować proces poprzez ponowne naciśnięcie przycisku „ON/OFF”.

Podstawowe zalecenia dotyczące przechowywania produktów

- Poczekać do wystygnięcia produktów.
- Produkty psują się pod wpływem ciepła i światła. Suszone produkty należy przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Usunąć maksymalną ilość powietrza z pojemnika z przechowywanymi produktami i szczelnie zamknąć pojemnik.
- Idealna temperatura do przechowywania produktów to 15°C lub niższa.
- Nigdy nie przechowywać produktów w metalowych pojemnikach.
- Nie używać nieszczelnych pojemników.
- Sprawdzać suszone produkty pod kątem wilgotności po suszeniu. Jeżeli produkty są nadal wilgotne, należy je dosuszyć.
- W celu zapewnienia odpowiedniej jakości nie przechowywać produktów dłużej niż 1 rok.
- Produkty należy odwadniać latem, kiedy są one optymalnie świeże.
- Suszonego mięsa, drobiu i ryb nie należy przechowywać w lodówce dłużej niż 3 miesiące i w zamrażarce dłużej niż 1 rok.
- Opakowanie próżniowe może przedłużyć czas przechowywania o kilka miesięcy, jeżeli produkt jest odpowiednio i dokładnie wysuszony.

Okres przechowywania suszonych produktów

Okres przechowywania suszonych owoców i warzyw nie powinien przekroczyć 1 roku. Suszone mięso, drób i ryby należy spożyć w ciągu 1-2 miesięcy.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak podgrzewania. Wentylator nie działa.	Brak zasilania.	1. Upewnić się, że suszarka jest podłączona do zasilania. 2. Sprawdzić, czy urządzenie jest włączone. 3. Sprawdzić, czy działa gniazdko elektryczne.
Brak podgrzewania. Wentylator pracuje.	Uszkodzenie przewodów urządzenia.	Zwrócić się do serwisu.
Urządzenie nagrzewa się. Wentylator nie działa.	Silnik zatrzymał się lub wentylator jest zablokowany.	1. Natychmiast wyłączyć urządzenie. 2. Sprawdzić, czy ciała obce (kawałki żywności) nie blokują wentylatora. Obrócić zespół napędowo-grzewczy do góry nogami i wytrząsnąć. Ustawić urządzenie na boku i wytrząsnąć produkty. Jeżeli wentylator wciąż nie działa, należy zwrócić się do serwisu. 3. Jeżeli do urządzenia przedostała się ciecz, należy je natychmiast wyłączyć i przekazać do serwisu.
Powolne suszenie.	Sita są przepelnione. Zablokowany lub powoli pracujący wentylator.	1. Powietrze musi swobodnie przepływać wokół produktów. Zmniejszyć ilość lub przemieścić produkty. 2. Sprawdzić, czy ciała obce nie blokują wentylatora (patrz Urządzenie nagrzewa się. Wentylator nie działa")

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Powolne suszenie.	Wyciek powietrza z powodu niewłaściwie ustawionych sit.	<ol style="list-style-type: none"> 3. Silnik pracuje powoli: przekazać urządzenie do serwisu. 4. Wymienić wygięte sita. Wysoka temperatura może spowodować wygięcie sit. 5. Założyć sita poprawnie.
Nierównomierne suszenie.	<p>Produkty o różnej grubości i świeżości. Sita nie zostały wymienione.</p> <p>Nadmierna ilość produktów na sitach.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzić, czy produkty mają jednakową grubość. 2. Przeszawić pozycje sit raz lub dwa razy podczas suszenia. 3. Zapewnić, by produkty na sitach nie ograniczały przepływu powietrza.
Przegrzanie urządzenia lub niedostateczne ciepło.	Regulator temperatury nie został ustawiony poprawnie.	Temperatura na dolnym sicie powinna wynosić ok. 60°C z pustym sitem. Jeżeli temperatura się różni należy dokonać odpowiednich ustawień lub przekazać urządzenie do serwisu.
Hałaśliwy wentylator/silnik.	<p>Obcy przedmiot w wentylatorze.</p> <p>Zużyty silnik.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzić, czy ciała obce nie blokują wentylatora (patrz Urządzenie nagrzewa się. Wentylator nie działa”). 2. Przekazać urządzenie do serwisu.



Rady dotyczące suszenia owoców

Przygotowanie owoców do suszenia jest bardzo proste. Należy zacząć od dokładnego zmycia owoców w zimnej wodzie i usunięcia wszelkich łodyg i nieczystości. Usunąć uszkodzone części skórki lub nasienia w zależności od potrzeby. Następnie zrobić przecier z owoców według smaku i dodać do miksera odpowiednią ilość cieczy w celu osiągnięcia gładkiego, gęstego przecieru. Można użyć miodu, soków owocowych lub wody. Nie robić zbyt rzadkiej mieszanki, gdyż nie utrzyma się ona na sicie. W przypadku owoców zawierających dostateczną ilość własnego soku nie trzeba dodawać żadnych płynów.



Rady dotyczące suszenia warzyw

Przed przygotowaniem i odwadnianiem warzyw należy je dokładnie wypłukać w zimnej wodzie. Usunąć górną skórkę. W obróbce warzyw i przygotowaniu plasterków do suszenia może pomóc robot kuchenny, który przyspieszy proces przygotowania.



Tabela konwersji jednostek temperatury

Stopnie Celsjusza - Stopnie Fahrenheita

C°	F°
40	104
45	113
50	122
55	131
60	140
65	149
70	158



Rady dotyczące suszenia mięsa, ryb i drobiu

WAŻNA WSKAZÓWKA: Wszystkie rodzaje mięsa oprócz Jerky z powodów higienicznych należy ugotować przed rozpoczęciem suszenia. Suszone mięso, drób i ryby należy przechowywać najwyżej przez 2 miesiące.

W przypadku suszenia mięsa lub dziczyzny do sosów, zup itp. należy pamiętać o tym, że tego rodzaju mięsa muszą być ugotowane przed suszeniem. Pokroić mięso w małe kostki i umieścić w suszarce. Suszyć do usunięcia wilgoci, ok. 2 - 8 godzin.



Jerky

Wynikiem suszenia mięsa bez poprzedniego ugotowania jest twarde mięso do żucia, znane pod nazwą Jerky. Chodzi o jeden z najstarszych sposobów przechowywania mięsa. Mięso Jerky wytwarzane jest bez gotowania, dlatego do jego produkcji należy używać bardzo jakościowego mięsa i pracować w doskonale czystym środowisku. Po ukończeniu wszystkich czynności należy dokładnie wyczyścić miejsce pracy. Pamiętaj, że tylko Jerky jest mięsem, którego nie gotuje się przed suszeniem.

Podstawowa marynata Jerky

1/2 szklanki sosu sojowego ząbek czosnku, potarty

1/2 łyżki cukru brązowego

2 łyżki keczupu

1/2 filiżanki sosu Worcester

1-3/4 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki proszku cebulowego

1/2 łyżeczki przypraw

Wszystkie składniki dobrze wymieszać.



Suszenie innych produktów

Kwiaty

Kwiaty należy zbierać przed wyschnięciem rosy i przed wieczorną wilgocią. Kwiaty należy suszyć jak najszybciej po zbieraniu. Usunąć uszkodzone lub brązowe listki. Kwiaty umieścić na sitach bez nałożenia na siebie. Czas suszenia zależy od rodzaju i wielkości kwiatów. Suszyć przez ok. 2 - 36 godzin.

Zioła

Wypluć i wytrząsnąć nadmiar wody. Delikatnie wysuszyć. Usunąć chore listki i części. Nasienia do suszenia należy zbierać po zmianie ich koloru. Zioła należy pozostawić na łodydze i usunąć ją po wysuszeniu. Rozłożyć zioła na sitach. Czas suszenia zależy od wielkości i rodzaju ziół. Suszyć przez ok. 2 - 6 godzin.

Orzechy

Wytłukać i wypluć w gorącej wodzie. Rozłożyć w jednej warstwie na sitach. Po suszeniu przed przechowywaniem pozostawić do wystygnięcia. Orzechy zawierają sporo oleju i olej może zółknąć dlatego orzechy należy zamrozić w celu zachowania świeżości. Przed użyciem należy rozmrozić orzechy w temperaturze pokojowej. Suszyć przez ok. 18 - 26 godzin.



Tabela przygotowania warzyw

WARZYWA	PRZYGOTOWANIE	TEST SUSZENIA	SZACOWANY CZAS SUSZENIA (GODZINY)
Karczochy	Pokroić w paski 5 mm	kruche	od 6 do 14
Szparag	Pokroić na kawałki 2,5 cm Końce są lepsze.	kruche	od 6 do 14
Fasole	Pokroić i gotować, dopóki nie są przezroczyste.	kruche	od 8 do 26
Burak	Blanszować, usunąć górę i korzenie, pokroić w plasterki.	kruche	od 8 do 26
Bruksełka	Odkroić różyczki od łodygi. Pokroić na połówki.	chrupiące	od 8 do 30
Brokuły	Pokroić. Oparzyć. Ok. 3 - 5 min.	kruche	od 6 do 20
Kapusta	Pokroić w plasterki 3 mm, wnętrze w paski 1/4 mm	skórzaste	od 6 do 14
Marchewka	Oparzyć do miękka. Pokroić w plasterki.	skórzaste	od 6 do 12
Kalafior	Oparzyć do miękka, pokroić.	skórzaste	od 6 do 16
Seler	Pokroić w plasterki 6 mm	kruche	od 6 do 14
Szczypiorek	Posiekać.	kruche	od 6 do 10
Ogórki	Obrać i pokroić w plasterki 1,3 cm.	skórzaste	od 6 do 18
Bakłażan	Pokroić w plasterki 6 mm - 1,3 cm	kruche	od 6 do 18
Czosnek	Usunąć skórkę i pokroić.	kruche	od 6 do 16
Papryczki ostre	Suszyć w całości.	skórzaste	od 6 do 14
Grzyby	Pokroić, posiekać lub suszyć w całości.	skórzaste	od 6 do 14
Cebula	Pokroić w cienkie plasterki lub posiekać.	kruche	od 8 do 14
Groszek	Obrać i blanszować przez 3 - 5 minut.	kruche	od 8 do 14
Papryka	Pokroić w paski 6 mm lub kółka Usunąć nasienia	kruche	od 4 do 14
Ziemniaki	Pokroić lub posiekać Blanszować 8 i 10 min.	kruche	od 6 do 18
Rabarbar	Obrać i pokroić w paski 3 mm.	brak wilgotności	od 6 do 38
Szpinak	Blanszować do zmiękczenia, ale nie może być kaszowaty.	kruche	od 6 do 16
Pomidory	Usunąć skórkę. Pokroić na kawałki lub na połówki.	skórzaste	od 8 do 24
Cukinia	Pokroić na kawałki 6 mm	kruche	od 6 do 18



Tabela przygotowania owoców

OWOCE	PRZYGOTOWANIE	TEST SUSZENIA	SZACOWANY CZAS SUSZENIA (GODZINY)
Jabłka	Obrać, wyjąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki lub w kółka	elastyczne	od 5 do 6
Karczochy	Pokroić w paski 3 mm	krucho	od 5 do 13
Morele	Pokroić na kawałki lub w plasterki	elastyczne	od 12 do 38
Banan	Obrać i pokroić w kółka 3 mm	chrupiący	od 8 do 38
Jagody	Pokroić w plasterki 9 mm, inne pozostawić w całości.	brak wilgotności	od 8 do 26
Czereśnie	Usunięcie pestek jest opcjonalne, lub można je usunąć w połowie suszenia.	skórzaste	od 8 do 34
Brusznicę	Posiekać lub pozostawić w całości.	elastyczne	od 6 do 26
Daktylę	Usunąć pestki i pokroić w plasterki.	skórzaste	od 6 do 26
Figi	Pokroić w plasterki.	skórzaste	od 6 do 26
Winogrona	Suszyć w całości.	elastyczne	od 8 do 38
Nektaryny	Pokroić na połówki. Suszyć skórą do dołu. Usunąć pestki w połowie procesu suszenia.	elastyczne	od 8 do 26
Plasterki pomarańczy	Pokroić w długie paski	krucho	od 8 do 16
Brzoskwinie	Usunąć pestki w połowie procesu suszenia. Na połówki lub ćwiartki ciętą stroną do góry.	elastyczne	od 10 do 34
Gruszki	Obrać i pokroić.	elastyczne	od 8 do 30

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.

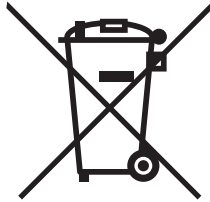
Ograniczenia odpowiedzialności

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.

VIGYÁZAT

Ne használja a készüléket gyúlékony felületen, például fán, vagy egy asztalterítón. Ne használja a készüléket üveg főzőlapon, vagy vágódeszkán. Használjon hő-ellenálló alátétet a munkafelület védelmére, például Formica^R csempét. Fontos, hogy az alátét legalább akkora, vagy nagyobb legyen, mint a készülék. Ez megvédi a munkafelületet a károsodástól, amit a készülékből áramló hő okozhatna.

VIGYÁZAT! 

MAGAS FESZÜLTÉG

Ne vegye le a védőburkot!
A készülék belsejében magas
feszültség van.



Fontos

ŐRIZZE BIZTONSÁGOS HELYEN A HASZNÁLATI UTASÍTÁST JÖVŐBELI HASZNÁLAT ESETÉRE.

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

- **HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT ÉS A TERMÉKEN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEKET ÉS TUDNIVALÓKAT.**
- Ne érjen a forró részekhez. Ne engedje, hogy ezek a részek gyúlékony anyagokkal érintkezzenek.
- Soha ne merítse vízbe a tápkábelt, csatlakozót és magát a készüléket. Fennáll az áramütés veszélye. Ne mossa mosogatógépben a készülék részeit.
- Ügyeljen fokozatosan, ha gyerekek vannak a készülék közelében.
- Ha nem használja a készüléket, vagy tisztítás előtt, kapcsolja le az áramkörrel.
- Ne használja a készüléket, ha megrongálódott a csatlakozó, vagy a tápkábel. Ha a készülék megkárosodott, vigye el egy szervizközpontba, ahol majd ellenőrzik és megjavítják.
- Kizárólag a gyártó által ajánlott kellekeket és kiegészítőket használjon. Más kellekek és kiegészítők használata veszélyes lehet, és egyben a jótállási feltételek elvesztéséhez vezet.
- Vigyázzon, hogy a tápkábel ne legyen útban. Ne hagyja szabadon lógni a tápkábelt az asztal mellett, és tartsa távol a forró felületektől.
- A készülék kizárólag beltéri használatra alkalmas. Ne használja a készüléket a szabadban. A készülék kizárólag eredeti rendeltetési céljára használható.
- A készülék nem használható üzleti célokra.
- Ne helyezze a készüléket, tápkábelt vagy egyéb részeket hőforrások, tűzhely vagy sütő közelébe.
- A készülék kikapcsolásánál helyezze a kapcsológombot OFF pozícióba, majd húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból.
- Csak tiszta, pormentes felületen használja a készüléket. A por, szennyeződések belejuthatnak a készülékbe, ami csökkentené az élelmiszer minőségét.
- Ne tegye törülközőre vagy szőnyegre az élelmiszerszáritót. A levegő áramlása csökkenne, vagy teljesen megállna, ami a készülék hibásodását okozná.
- Mindig hagyjon minden oldalról legalább 3 cm üres teret a készülék körül, a szellőztetés bebiztosítása miatt.
- A készülék biztonsági okokból egy rövid kábellel van ellátva. A hosszabbító kábel használata magával vonja a beakadás, botlás veszélyét. Csak olyan hosszabbító kábel használata engedélyezett, amelynek a terhelhetősége legalább 5 A vagy több. Ne használjon feleslegesen hosszú hosszabbító kábelt.
- Ne használjon egyszerre több, mint 20 tálcat a szárításra.
- A készülék egyetlen részét se tegye ki 90°C-nál nagyobb hőfoknak.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok és spray-dobozok közelében.
- A készülék egy polarizált csatlakozóval van ellátva. Az egyik kés szélesebb a másiknál. Az ilyen csatlakozót csak egy irányban lehet bedugni a fali aljzatba. Amennyiben a csatlakozó nem illik az aljzatba, forduljon segítségért egy szakképzett villanyszerelőhöz. Soha se próbálja önkényesen módosítani a csatlakozót.
- Az elektromos rész tisztításánál kapcsolja ki a készüléket az áramkörből, és törölje meg egy nedves ronggyal és egy kevés tisztítószerral. A készüléket és a tápkábelt soha ne merítse vízbe. A fedél és a tálca mosogatószeres vízben moshatók, vagy a mosogatógép felső rácsán beáztathatók. A mosogatógép szárítási ciklusa meggörbítetheti a tálcákat. Az ilyen jellegű károsodásra nem vonatkozik a jótállás.
- Minden egyes használat előtt tisztítsa meg a szárítót, a tálcákat és valamennyi többi részt, amely érintkezik az élelmiszerrel.
- Ne használja a készüléket gyúlékony felületen, mint a fa, vagy egy abrosz. **VÉDJE A MUNKAFELÜLETET HŐ-ELLENÁLLÓ ALÁTÉT HASZNÁLATÁVAL.**

- Az első bekapcsolás folyamán kellemetlen szag áradhat a készülékből. Ez egy normális jelenség. Hogy megakadályozza, hogy ez a szag belemenjen az élelmiszerbe is, tegyen az alapzatra egy tálcát, a fedelet, és hagyja bekapcsolva a készüléket, amíg a szag megszűnik. Ezt a műveletet csak az első használat előtt kell elvégezni, és kb. 1 óra hosszan.



Mi a dehidratálás?

A dehidratálás egy folyamán, melynek során mesterségesen el van távolítva az élelmiszerből a víztartalom, és ez lehetővé teszi a száraz élelmiszer hosszú távú tárolását. Fő előnyei más tárolási módszerekkel szemben (sózás, füstölés) az, hogy nincs szükség mesterséges ízesítőkre, és nem csökken az élelmiszer tápértéke.



A tálcák megrakása

A dehidratálás eltávolítja a vizet, kiszárítja az élelmiszert, és csökkenti a térfogatát. Ez lehetővé teszi ugyanazon mennyiség kisebb helyen való tárolását, de ugyanakkor fennáll annak a veszélye is, hogy az összeszáradt darabok átesnek a tálcák nyílásain. Ennek a megakadályozására, főleg az apróra vágott élelmiszer esetén, helyezzen a tálcákra szítabetéteket, még mielőtt rárakná az élelmiszert. A feldarabolt étel ne legyen 10 mm-nél vastagabb. Használjon villát a tálcanyílások szabaddá tételéhez, ami a levegő jó körforgásának elengedhetetlen feltétele.



Csepegés elleni védelem

Néhány magas víztartalmú élelmiszerből, mint amilyen a paradicsom, citrom, vagy a cukrozott gyümölcs, szivároghat a víz. Ha a készülék alján nagyobb mennyiségű víz gyűlik össze, komoly, javítást igénylő károkat okozhat a készülékben. Ha a folyadék a felső tálcáról csepeg, ez egyben befolyásolhatja az alsóbb tálcán levő élelmiszer ízét is. Ennek megakadályozására azután, hogy szétrakta az élelmiszert a tálcákon, és még mielőtt betenné a készülékbe, több alkalommal tegye a tálcát egy konyharuhára, amely felszívja a felesleges nedvességet. A maradék nedvesség felfogására, amely a nagyon magas víztartalmú élelmiszereknél előfordulhat, terítsen gyümölcsleveleket a két legalsó szárító tálcára. Tegye felváltva a leveleket a két alsó tálcára felére; pl. terítse szét a leveleket a legalsó tálcára bal, és a felette levő tálcára jobb felén. Ezután helyezze a készülékbe először ezt a két tálcát, még mielőtt betenné a többi tálcát is. A tálcák megfordításánál törölje meg a leveleket, de mindig ezt a két tálcát hagyja a két legalsó polcon. Amikor az élelmiszer már elég száraz, és nem fenyeget a veszély, hogy csepegni fog, távolítsa el a leveleket a levegő jobb körforgásának biztosítására.



Milyen sokáig tart az élelmiszer dehidratálása?

A szárítási idő nem határozható meg pontosan, mert a szárítási idő hosszát sok tényező befolyásolja, mint például:

- A z élelmiszer víztartalma
- Az élelmiszer vastagsága
- A helység hőmérséklete és páratartalma
- Az élelmiszer struktúrája



Általános üzemeltetési tippek

A következő tudnivalók valamennyi modellre vonatkoznak, hacsak nincs másképp feltüntetve.

A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat. Használat előtt tisztítsa meg a szárítót, a tálcákat és valamennyi többi részt, amely érintkezik az élelmiszerrel.

- Az első bekapcsolás folyamán kellemetlen szag áradhat a készülékből. Ez egy normális jelenség. Hogy megakadályozza, hogy ez a szag belemenjen az élelmiszerbe is, tegyen az alapzatra egy tálcát, a fedelet, és kapcsolja be a készüléket, amíg a szag megszűnik. Ezt a műveletet csak az első használat előtt kell elvégezni, és kb. 1 óra hosszan.
- Helyezze a készüléket egy egyenes, száraz és stabil felületre (nem szőnyegre). Mindig hagyjon minden oldalról legalább 3 cm üres teret a készülékkörül, a szellőztetés bebiztosítása miatt.
- Készítse el az élelmiszert az utasítások szerint, és rakja szét a szárítótálcákon. SOHA ne takarja le a tálcák közepén a nyílásokat, sem a felső fedél nyílásait.
- Ellenőrizze, szilárdan állnak-e a tálcák a helyükön, és a készülék alapzatán.
- Csatlakoztassa a készüléket egy standard, 230 V tápfeszültségű fali aljzathoz.
- Tanulmányozza át a táblázatokat az egyes élelmiszerek szárításával kapcsolatban.

A tálcák megfordítása

A szárítás folyamán rendszeresen ellenőrizze a tálcákat. Szükség esetén fordítsa meg az élelmiszert. Vegye le az összes tálcát az alapzatról, majd a fedelet is. A legfelső tálcát most tegye az alapzatra, azután tegye fölé a fentről második tálcát, és így tovább, amíg valamennyi tálca egy új szintre nem kerül.

Tisztítás és karbantartás

Minden használat után mossa meg a tálcákat meleg, mosogatószeres vízben. A készülék részeit ne mossa mosogatógépben. A makacs szennyeződésekét áztassa be, majd egy szivaccsal dörögölje le. Ne használjon agresszív szereket vagy higítókat a műanyag részek tisztításához!

Az alapzat tisztításánál (alsó rész a motorral és fűtőtesttel) kapcsolja le a készüléket az áramkörről, és törölje meg egy nedves kendővel. SOHA ne merítse vízbe az alapzapot és ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz az elektromos részbe.

Raktározás

Miután megtisztította és kiszárította a készüléket és valamennyi kelléket, helyezze a tálcákat az alapzatra, és tegye a készüléket egy biztonságos helyre.

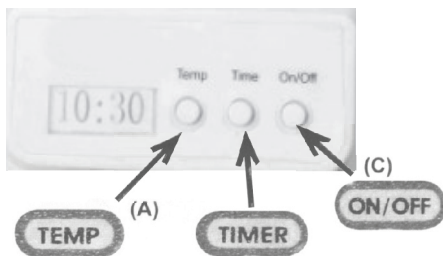


A szárító előkészítése

A készülék első használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat. Használat előtt tisztítsa meg valamennyi részt, amely érintkezik az élelmiszerrel.



Használat



GZ 550 modell lehetővé teszi az élelmiszer szárítását 40-70°C –on A szárítási idő a digitális időzítő segítségével állítható be. Állítsa be az időt és a hőmérsékletet saját belátása szerint, ha vékony, kicsi, élelmiszert, vagy kevesebb mennyiséget (csak néhány tálcányit) szárít. Vastagabb élelmiszer, vagy nagyobb mennyiség esetén állítson be egy magasabb hőfokot, és hosszabb szárítási időt. A hőmérséklet-szabályozóval a szárítási idő vége felé szükség esetén csökkenthető a hőmérséklet, mert ilyenkor az élelmiszerek már kevesebb vizet tartalmaznak.

GZ-550 modell

- 1- Helyezze egy biztonságos helyre a készüléket, töltsé meg a tálcákat, tegye őket az alapzatra, csatlakoztassa a készüléket egy megfelelő fali aljzathoz.
- 2- Állítsa be a hőmérsékletet 40°C - 70°C között, vagy 70°C - 40°C között a „TEMP”(A) gomb megnyomásával és lenyomva tartásával. Ezután nyomja le és tartsa lenyomva a „TIMER” (B) gombot. Engedje el mindkét gombot, szükség esetén ismételje meg az eljárást.
- 3- A „TEMP” gomb megnyomásával és lenyomva tartásával a hőmérséklet beállítható 40-70°C között. A gomb megnyomása után a digitális kijelző számsora a legmagasabb hőmérséklet felé emelkedik, majd visszatér a legalacsonyabbra. Egyszeres gombnyomásokkal fokként állítható be a hőmérséklet, ha viszont rajta tartja ujját a gombon, a beállítási folyamat meggyorsul.
- 4- A „TIMER” (B) megnyomásával beállítható a szárítási idő hossza. A digitális kijelzőn látható számok az órákat jelölik. Az idő leteltével a készülék magától kikapcsol.
A gomb megnyomása után a kijelzőn számok váltakoznak 1-től 48-ig, majd ismét vissza 1-ig. Egyszeri gombnyomással a szárítási időt egy órával hosszabbítja meg; ha lenyomva tartja a gombot, a beállítási folyamat meggyorsul.
- 5- AZ „ON/OFF” (C) megnyomásával megindul a betáplált ciklus. A villogó vonal az időzítő kijelzőjén a készülék működését jelzi, a kijelző a hátralevő időt HH MM formában ábrázolja. A ventilátor működése is hallható.
- 6- A beállított idő leteltével a készülék automatikusan kikapcsol, de kézzel is kikapcsolható az „ON/OFF” gomb megnyomásával. Kapcsolja ki a készüléket az áramkörből. Ha meg akarja hosszabbítani a szárítás időtartamát az üzemelés folyamán, nyomja meg az „ON/OFF” gombot, állítsa be a készüléket, majd indítsa el újra a készüléket az „ON/OFF” megnyomásával.

Tanácsok az élelmiszer raktározásához

- Várjon, amíg az élelmiszer kihűl.
- A fény és meleg negatívan befolyásolják az élelmiszer minőségét. Tárolja az élelmiszert száraz, hűvös és sötét helyen.
- A tároló edényben legyen minél kevesebb levegő. Az edényt légmentesen zárja le.
- Az ideális tárolási hőmérséklet 15°C, vagy ennél kevesebb.
- Soha ne tárolja az élelmiszert fémdobozokban.
- Ne használjon olyan edényeket, amelyek nem zárhatók rendesen.
- A szárítást követő napokban ellenőrizze a szárított élelmiszer minőségét a nedvesség szempontjából. Ha az edényben párárt észlel, tovább kell szárítani az élelmiszert.
- A legjobb minőség megőrzése érdekében ne tárolja egy évnél tovább a zöldséget és gyümölcsöt.
- Ajánlatos a szárítás a nyári időszakban, amikor a legfrissebb az élelmiszer.
- A szárított húst, halat és szárnyast ne tárolja 3 hónapnál tovább a hűtőben, és 1 évnél tovább a fagyaszóban.
- A vákuumos csomagolás néhány hónappal meghosszabbíthatja a tárolás időtartamát, amennyiben az élelmiszer tökéletesen dehidrálna volt.

A tárolás időtartama

A szárított gyümölcsöt és zöldséget maximálisan egy évig tárolható. A szárított húst, halat és szárnyast 1 vagy 2 hónapon belül el kell fogyasztani.



A felléphető problémák megoldása

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem melegít. Nem működik a ventilátor.	Nincs csatlakoztatva a készülék.	1. Ellenőrizze a csatlakozást. 2. Ellenőrizze, be van-e kapcsolva a készülék. 3. Ellenőrizze a fali aljzatot.
Nem melegít. A ventilátor működik.	Megrongált vezeték.	Lépjen kapcsolatba a szervizzel.
Melegít. Nem működik a ventilátor.	Leállt a motor, vagy leblokkolt a ventilátor.	1. Azonnal kapcsolja ki a készüléket. 2. Ellenőrizze, nem blokkolja-e valami (élelmiszerdarabok) a ventilátort. Fordítsa fejjel lefelé az alapot, és rázza meg. Állítsa oldalra a készüléket, és rázza ki belőle az élelmiszert. Ha még mindig nem működik a ventilátor, vigye szervizbe a készüléket. 3. Ha folyadék kerül a készülékbe, azonnal kapcsolja ki az áramkörből, és vigye a szervizbe.
Lassú szárítás	Túlteltett tálcák. Leblokkolt, vagy túl lassú ventilátor.	1. A levegőnek szabadon kell keringenie az élelmiszerek között. Csökkentse a mennyiséget, vagy helyezze át az élelmiszert. 2. Ellenőrizze, nem blokkolják-e idegen tárgyak a ventilátort (lásd: Melegít. Nem működik a ventilátor).

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Lassú szárítás	Levegőszivárgás a rosszul behelyezett tálcák miatt.	<ol style="list-style-type: none"> 3. Túl lassú a motor: vigye szervizbe a készüléket. 4. Cserélje ki a meggörbült tálcákat. A magas hőmérséklet a szárítás folyamán meggörbítheti a tálcákat. 5. Tegye be helyesen a tálcákat.
Nem szárít egyenletesen.	<p>Különböző vastagságú és frissességű élelmiszerek. Nem cserélte ki a tálcákat.</p> <p>Túl sok étel a tálcákon.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ellenőrizze, egyformán vastagok-e az élelmiszerek. 2. A szárítás folyamán egyszer-kétszer cserélje fel egymás között a tálcákat. 3. Gondoskodjon arról, hogy a tálcákon szétrakott élelmiszer ne akadályozza a levegő körforgását.
Túlhevültség, vagy túl alacsony hőmérséklet.	Nincs jól beállítva a hőmérséklet-szabályozó.	Az alsó tálcá hőmérséklete üresen 60°C körül kell, hogy legyen. . Ha túl nagy az eltérés, állítsa be helyesen a hőmérsékletet, vagy vigye szervizbe a készüléket.
Túl zajos ventilátor/ motor.	<p>Akadály a ventilátorban.</p> <p>Ki kell cserélni a motort.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ellenőrizze, nem blokkolják-e idegen tárgyak a ventilátort (lásd: Melegít. Nem működik a ventilátor). 2. Vigye szervizbe a készüléket.



Tippek a gyümölcs szárításához

Szárított gyümölcs készítése nagyon egyszerű. Mossa meg alaposan a gyümölcsöt hideg vízben, távolítsa el a szárat, leveleket stb. vágja ki a hibás részeket, ha kell, magozza ki a gyümölcsöt. Ezután csináljon pürét a gyümölcsből, öntsön a mixerbe kellő mennyiségű vizet, hogy a püré sima és sűrű legyen. Használhat mézet, gyümölcslelét vagy vizet. Ne csináljon túl híg pürét, mert lefolyik a tálcáról. Lédús gyümölcs esetén nem szükséges víz hozzáadása.



Tippek zöldség szárításához

Szárított zöldség készítése előtt mossa meg alaposan a zöldséget hideg vízben. Távolítsa el a zöldség felső héját. A konyharobot nagy segítséget nyújthat a zöldség darabolásánál.



Hőmérséklet átszámítása - táblázat

Celsius fok – Fahrenheit fok

C° F°

40 - 104

45 - 113

50 - 122

55 - 131

60 - 140

65 - 149

70 - 158



Tippek hús, hal és szárnyasok szárításához

FONTOS: A Jerky hús kivételével higiéniai okokból valamennyi húsfélét meg kell főzni a szárítás előtt. Ne tárolja két hónapnál tovább a szárított húst, halat és szárnyast.

Mielőtt a levesbe, mártásba való húst, vadast megszáritaná, gondoljon arra, hogy a húsfélét szárítás előtt meg kell főzni. Kockázza fel a főtt hús, és tegye a szárítóba. Hagyja működni a készüléket, amíg a hús teljesen ki nem szárad. Ez kb. 2-8 órát tart.



Jerky

A főzés nélkül dehidrált kemény, rágós hús Jerky néven ismert. Ez a hús tartósításának az egyik legősibb módja. Mivel a „jerked hús” főzés nélkül készül, nagyon fontos, hogy csak csúcsminőségű húst használjon, és tökéletesen tiszta környezetben dolgozzon. A munka befejeztével alaposan tisztítsa meg a munkafelületet is. Ne feledje, hogy a Jerky az egyetlen hús, amit nem kell megfőzni szárítás előtt.

Közönséges Jerky pác

1/2 csésze szójaszósz

1 gerezd zúzott fokhagyma

2 evőkanál barna cukor

2 evőkanál ketchup

1/2 csésze Worcester szósz

1-3/4 kiskanál só

1/2 kiskanál szárított vöröshagyma

1/2 kiskanál fűszer

A hozzávalókat jól keverje össze.



Más élelmiszerek szárítása

Virágok

A virágokat akkor kell leszedni, amikor még nem száradt fel a harmat, és az esti pára előtt.

Leszedésük után a lehető leggyorsabban kell megszáritani őket. Távolítsa el a leveleket, megbarnult részeket. Tegye a tálcákra, de ne takarja le. A szárítás ideje a virág fajtájától és nagyságától függ, és 2-36 óra között van.

Gyógynövények

Öblítse le, rázza ki a növényekből a felesleges vizet. Óvatosan szárítsa meg. Távolítsa el a barna, beteg leveleket és részeket. A szárításra szánt magokat akkor kell gyűjteni, amikor már megváltozott a színük. A gyógynövények szárát csak a szárítás után távolítsa el. Rakja szét a tálcákon a növényeket. A szárítás ideje a növény fajtájától és nagyságától függ, és 2-6 óra között van.

Dió

Tisztítsa meg, öblítse le forró vízben. Rakja szét egy rétegben a tálcán. Szárítás után hagyja kihűlni a diót, mielőtt elraktározná. A dióban sok olaj van, és ennek következtében megsárgulhat, ezért a szárított diót ajánlatos lefagyasztani. Használat előtt hagyja szobahőmérsékletre melegedni. A szárítási idő kb. 18-26 óra.



A zöldség előkészítésének táblázata

ZÖLDSÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	SZÁRAZSÁGI TESZT	SZÁRÍT. IDŐ (ÓRA)
Articsóka	Szeletelje 5mm vastag csíkokra.	törékeny	6 - 14
Spárga	Vágja 2,5 cm nagyságra, a vége finomabb	törékeny	6 - 14
Zöldborsó	Vágja darabokra, párolja, míg megpuhul.	törékeny	8 - 26
Cékla	Párolja, hűtse le, a szár-és gyökérrészt vágja le, szeletelje fel.	törékeny	8 - 26
Kelbimbó	A bimbókat vágja ketté.	ropogós	8 - 30
Brokkoli	Darabolja fel. Párolja kb. 3 – 5 percig.	törékeny	6 - 20
Káposzta	Vágja 3 mm vastagra, a torzsát 1/4 mm csíkokra.	bőrös	6 - 14
Sárgarépa	Párolja puhára. Szeletelje fel.	bőrös	6 - 12
Karfiol	Párolja puhára, vágja darabokra.	bőrös	6 - 16
Zeller	Vágja a szárát 6 mm nagyságú darabokra.	törékeny	6 - 14
Snidling	Metélje fel.	törékeny	6 - 10
Uborka	Hámozza meg, vágja 1,3 cm szeletekre.	bőrös	6 - 18
Padlizsán	Szeletelje 6 mm - 1,3 cm vastagra.	törékeny	6 - 18
Fokhagyma	Hámozza meg, szeletelje fel.	törékeny	6 - 16
Csípős paprika	Szárítsa egészben.	bőrös	6 - 14
Gomba	Szeletelje fel, vagy szárítsa egészben.	bőrös	6 - 14
Vöröshagyma	Vágja vékony szeletekre, vagy aprítsa fel.	törékeny	6 - 14
Cukorborsó	Hámozza meg, párolja 3-5 percig.	törékeny	8 - 14
Paprika	Szeletelje 6 mm vastag karikákra, vagy csíkokra. Távolítsa el a magokat.	törékeny	4 - 14
Burgonya	Szeletelje fel, vágja darabokra. párolja 8- 10 percig.	törékeny	6 - 18
Rebarbara	Hámozza meg, vágja 3 mm darabokra.	összeaszalódik	6 - 38
Spenót	Párolja meg, de ne hagyja szétfőni.	törékeny	6 - 16
Paradicsom	Hámozza meg,vágja ketté vagy szeletelje fel.	bőrös	8 - 24
Cukkini	Vágja 6 mm vastag karikákra.	törékeny	6 - 18



A gyümölcs előkészítésének táblázata

GYÜMÖLCS	KÉSZÍTÉS MÓDJA	SZÁRÍTÁS UTÁN	SZÁRÍTÁS IDEJE (ÓRA)
Alma	Vágja ketté, távolítsa el a magházat, szeletelje	rugalmas	5 - 6
Articsóka	Szeletelje 3 mm vastagra.	törékeny	5 - 13
Sárgabarack	Mossa meg, szeletelje vagy vágja ketté.	rugalmas	12 - 38
Banán	Hámozza meg, vágja 3 mm vastag karikákra.	ropogós	8 - 38
Bogyós gyümölcs	Az epret vágja 9 mm vastagra, a többit hagyja egészben.	teljesen száraz	8 - 26
Cseresznye	Magozza ki azonnal, vagy a szárítás félidejében.	bőrös	8 - 34
Vörös áfonya	Vágja ketté, vagy hagyja egészben	rugalmas	6 - 26
Datolya	Magozza ki, szeletelje fel.	bőrös	6 - 26
Füge	Szeletelje fel.	bőrös	6 - 26
Szőlő	Hagyja egészben.	rugalmas	8 - 38
Nektarin	Vágja ketté. Héjával lefelé szárítsa. A szárítás felében magozza ki.	rugalmas	8 - 26
Narancs, szeletelve	Vágja vékony csíkokra.	törékeny	8 - 16
Őszibarack	Magozza ki a szárítási idő közepén. Vágja ketté, vagy négyfelé.	rugalmas	10 - 34
Körte	Hámozza meg, szeletelje fel.	rugalmas	8 - 30

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.

POZOR

Ne uporabljajte aparata na vnetljivi površini, npr. na lesu ali prtju. Ne uporabljajte aparata na stekleni kuhalni plošči ali deski za rezanje. Podlaga mora biti zaščitena z ognjevarno desko, kot je keramična ploščica, vsaj tako velika kot dno aparata. To prepreči poškodbo površine zaradi toplote, ki izhaja iz sušilnika hrane.



Pomembno

NAVODILA SHRANITE NA VARNEM MESTU ZA KASNEJŠO UPORABO.

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

- **PRED UPORABO APARATA PREBERITE VSA NAVODILA, OZNAKE NA IZDELKU IN OPOZORILA.**
- Ne dotikajte se vročih površin in pazite, da ne pridejo v stik z vnetljivimi materiali.
- Ne potaplajte kabla, vtiča ali podstavka aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Bodite posebej previdni pri uporabi aparata v bližini otrok.
- Izključite aparat iz omrežja, če aparata ne uporabljate, in pred čiščenjem.
- Ne uporabljajte aparata s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičnico. Če je aparat pokvarjen, ga je treba popraviti v najbližjem servisnem centru.
- Uporaba drugih dodatkov razen tistih, ki jih priporoča proizvajalec, lahko ima za posledico nesrečo in izgubo garancije.
- Kabel speljite tako, da med uporabo ni napoti. Ne pustite kabla viseti čez rob mize. Kabel ne sme biti v stiku z vročimi površinami.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v notranjih prostorih, v gospodinjstvu. Ne uporabljajte naprave na prostem. Uporabljajte samo v gospodinjstvu v skladu s temi navodili.
- Aparat ni namenjen za komercialno uporabo.
- Ne postavljajte sušilnika, kabla ali drugih delov aparata v bližino kuhalne plošče ali pečice.
- Izklopite s preklopom stikala v položaj „OFF“, nato pa izvlecite vtič iz omrežne vtičnice.
- Sušilnik uporabljajte samo na čisti površini brez prahu. Sušilnik bi lahko vsesal prah in umazanijo in živila bi se lahko kontaminirala.
- Ne postavljajte sušilnika na brisačo ali preprogo. To zmanjša ali ustavi pretok zraka sušilnika in lahko povzroči poškodbo naprave.
- Vedno pustite okoli sušilnika najmanj 3 cm na vseh straneh za pravilno prezračevanje.
- Aparat je opremljen s kratkim kablom, da se ni možno nanj spotakniti in prevrniti aparata. Uporaba podaljškov povečuje tveganje spotikanja. Podaljšek lahko uporabite, če ima vrednost obremenitve najmanj 5 A. Ne uporabljajte pretirano dolgih podaljškov.
- Ne uporabljajte več kot 20 pladnjev za sušenje naenkrat.
- Ne izpostavljajte nobenega dela sušilnika temperaturam nad 90 °C.
- Ne uporabljajte v bližini vnetljivih snovi ali tlačnih pršilnikov.
- Aparat ima polariziran vtič. Ena nožica je širša od druge. Ta vtič se prilega v vtičnico samo v eni smeri. Če se vtič ne prilega v vtičnico, ga obrnite. Če se tudi takrat ne prilega, se obrnite na usposobljenega električarja. Ne skušajte odstraniti varnostne funkcije vtiča.
- Ko želite očistiti podstavek, izklopite aparat iz električnega omrežja in obrišite ga z vlažno krpo in blagim detergentom. Ne potaplajte podstavka ali kabla v vodo. Zgornji pokrov in pladnje lahko potopite v toplo vodo in pomijete v vodi z detergentom ali pa namočite v zgornji košari pomivalnega stroja. Zaradi visoke temperature v fazi sušenja se lahko pladnji upognejo, česar pa garancija ne krije.
- Pred vsako uporabo operite in posušite pladnje in ostale dele, ki prihajajo v stik z živili.
- Ne uporabljajte sušilnika na prtih ali površinah, ki niso odporne proti visokim temperaturam. **POD APARAT POLOŽITE OGNJEVARNO PLOŠČO, KI ZAŠČITI POVRŠINO PRED TOPLOTO.**
- Ko aparat vklopite prvič, lahko začutite neprijeten vonj. To je normalno. Da se ta vonj ne prenese na živila, dajte na podstavek en pladenj in pokrov in vklopite aparat brez hrane, da se odstrani vonj po novem. Ta postopek je potreben samo, ko prvič vklopite napravo, in izgine približno v eni uri.



Kaj je dehidracija ali sušenje?

Dehidracija je postopek, s katerim se iz živil odstrani vlaga in zato jih lahko hranimo dalj časa. Glavna prednost pred drugimi metodami (kot je soljenje ali prekajevanje) je, da ne doda nobenega drugega okusa in ne zmanjša hranilne vrednosti živil.



Polnjenje pladnjev

Dehidracija odstrani vlago in povzroča skrčenje in izsušitev živil. To omogoča shranjevanje enake količine hrane na manjšem mestu, pomeni pa tudi, da lahko manjši kosi hrane padejo skozi odprtine v pladnjih za sušenje. Da bi to preprečili, še posebej, ko sušite sesekljano ali narezano hrano, najprej na pladnje položite mrežo. Narezana živila ne smejo biti debelejša od 10 mm. Odkrijte luknje na pladnju z vilicami, da se zagotovi dobro kroženje zraka.



Zaščita pred kapljanjem

Iz nekaterih živil, kot so paradižnik in agrumi ali sladkano sadje, lahko kaplja. Če na dno aparata pade preveč tekočine, lahko povzroči okvaro, ki zahteva popravilo. Kapljanje z zgornjih pladnjev lahko vpliva na okus drugih živilih na spodnjih pladnjih. Da bi preprečili kapljanje pred in po polnjenju sušilnika, pred tem pladenj večkrat položite na krpo, ki jo razprostrete na delovno površino, da se odstrani odvečna vlaga.

Za preostanek vlage med sušenjem, do katere lahko pride pri zelo mokrih živilih, položite na dva spodnja pladnja liste sadja. Liste položite izmenično na polovico dveh spodnjih pladnjev (npr. pokrijte levo polovico prvega pladnja in desno polovico drugega spodnjega pladnja). Nato postavite ta dva pladnja na podstavek sušilnika, nato pa šele preostale pladnje z živilom za sušenje. Pri obračanju pladnjev obrišite liste, vendar še vedno pustite ta dva pladnja spodaj. Če je hrana že dovolj suha in iz nje ne kaplja, odstranite liste s spodnjih dveh pladnjev za boljše kroženje zraka.



Kako dolgo traja sušenje hrane?

Natančnega časa sušenja ni mogoče določiti, saj na čas sušenja vplivajo številni dejavniki. Ti dejavniki so:

- Vlažnost živil
- Debelina pripravljenih živil
- Vlažnost in temperatura prostora, kjer sušilnik deluje
- Gostota živil



Osnovni nasveti za uporabo

To poglavje velja za vse modele, če ni navedeno drugače.

Pred prvo uporabo sušilnika hrane natančno preberite ta navodila. Pred vsako uporabo operite in posušite pladnje in ostale dele, ki prihajajo v stik z živili.

- Ko aparat vklopite prvič, lahko začutite neprijeten vonj. To je normalno. Da se ta vonj ne prenese na živila, dajte na podstavek en pladenj in pokrov in vklopite aparat brez hrane, da se odstrani vonj po novem. Ta postopek je potreben samo, ko prvič vklopite napravo, in izgine približno v eni uri.
- Postavite sušilnik na ravno, suho in stabilno površino (brez preproge). Vedno pustite okoli sušilnika najmanj 3 cm na vseh straneh za pravilno prezračevanje.
- Pripravite hrano v skladu z navodili in napolnite pladnje za sušenje. NIKOLI ne pokrivajte odprtine v sredini pladnjev ali odprtini na zgornjem pokrovu.
- Pazite, da pladnji stojijo trdno eden na drugem in na podstavku aparata.
- Priključite vtič v standardno električno vtičnico 230 V.
- Glej tabele v navodilih za sušenje in shranjevanje živil.

Obračanje pladnjev

Med sušenjem redno preverjajte pladnje. Obračajte živila, če je potrebno. Odstranite s podstavka vse pladnje, nato še pokrov. Postavite zgornji pladenj na podstavek, potem naslednji zgornji, dokler ne zamenjate vseh pladnjev.

Vzdrževanje in čiščenje

Po vsaki uporabi očistite pladnje v topli vodi z detergentom. Ne umivajte pladnjev, pokrova ali podstavka v pomivalnem stroju. Trdovratno umazanijo lahko odstranite tako, da jo namočite in uporabite plastično strgalo. Ne uporabljajte grobih materialov ali topil za čiščenje plastike!

Ko želite očistiti podstavek (spodnji del z motorjem in grelnim elementom), izklopite aparat iz omrežja in obrišite ga z vlažno krpo. NIKOLI ne potaplajte podstavka v vodo in preprečite vdor tekočin v električne dele.

Shranjevanje

Ko očistite in posušite vse dele sušilnika, postavite pladnje na podstavek in shranite aparat na varnem mestu.

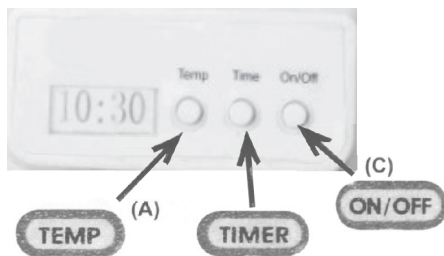


Priprava sušilnika

Pred uporabo sušilnika natančno preberite cela navodila. Pred vsako uporabo operite in posušite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.



Uporaba sušilnika



GZ 550 ponuja uporabniku upravljanje v območju od 40-70 °C in čas trajanja sušenja s pomočjo digitalnega časovnika. Prilagodite temperaturo in čas sušenja svojim potrebam, glede na tanjše ali manjše koščke hrane ali za manjšo količino (na primer pri sušenju le na nekaj pladnjih). Za debelejša živila ali za večje količine uporabite višje temperature in daljši čas sušenja. Regulator temperature lahko uporabite tudi za zmanjšanje temperature pred koncem sušenja, saj na koncu hrana vsebuje manj vlage.

Uporaba GZ-550

- 1- Postavite aparat na varno mesto, napolnite in namestite pladnje, nato priključite vtič v ustrezno vtičnico.
- 2- Izberite zahtevano temperaturo od 40 °C do 70 °C ali od 70 °C do 40 °C tako, da pritisnete in držite gumb „TEMP“(A), nato pa pritisnete in držite gumb „TIMER“(B). Spustite gumba in ponovite po potrebi.
- 3- S tem, ko pritisnete in držite „TEMP“, izberete zahtevano temperaturo v območju 40-70 °C. Po pritisku na gumb se na digitalnem zaslonu zaporedoma prikazujejo temperature vse do najvišje, nato pa spet od najnižje. Z enim pritiskom se vrednost nastavlja po korakih, če pa gumb držite, se nastavi hitreje.
- 4- Nastavite zahtevani čas sušenja tako, da pritisnete in držite „TIMER“ (B). Število na zaslonu predstavlja ure. Ko čas poteče, se aparat samodejno izklopi. Ko pritisnete na gumb, se na zaslonu vrstijo številke od 1 do 48, nato zopet od 1. Z enim pritiskom se vrednost spreminja za 1 uro, če pa gumb držite, se čas nastavi hitreje.
- 5- S pritiskom na gumb „ON/OFF“ (C) vklopite nastavljeni cikel. Stebriček na zaslonu časovnika utripa, kar pomeni, da aparat deluje. Na zaslonu sa prikazuje preostali čas delovanja v obliki HH MM. Slišite delovanje ventilatorja.
- 6- Aparat se po poteku časa samodejno izklopi ali pa ga lahko izklopite ročno s pritiskom na gumb „ON/OFF“. Vtič izvlecite iz vtičnice. Če želite med ciklusom dodati čas oz. spremeniti temperaturo, pritisnite na „ON/OFF“, da se proces zaustavi, spremenite zahtevano nastavitev in nato proces znova vklopite s pritiskom na gumb „ON/OFF“.

Osnovni nasveti za shranjevanje

- Počakajte, da se živila ohladijo.
- Toplota in svetloba povzročata kvarjenje hrane. Hranite hrano v suhem, hladnem in temnem prostoru.
- Odstranite iz posode čimveč zraka in neprodušno zaprite.
- Idealna temperatura za shranjevanje je do 15 °C.
- Nikoli ne hranite živil v kovinski posodi.
- Ne uporabljajte posod, ki ne tesnijo.
- Nekaj časa po sušenju je dobro, da preverite sušeno hrano, če ni vlažna. Če opazite vlago, je treba živila bolj posušiti.
- Ne hranite sušenega sadja in zelenjave dlje kot eno leto.
- Hrano sušite v poletnih mesecih, ko je najbolj sveža.
- Sušeno meso, perutnino in ribe hranite največ 3 mesece v hladilniku in največ 1 leto v zamrzovalniku.
- Če je hrana vakuumsko zaprta, se lahko rok trajanja podaljša za nekaj mesecev, če je hrana pravilno in temeljito posušena.

Čas shranjevanja

Sušeno sadje in zelenjavo hranite največ eno leto. Sušeno meso, ribe in perutnino porabite najkasneje v mesecu ali dveh.



Odpravljanje težav

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Ne greje. Ventilator ne deluje	Aparat ni pod napetostjo.	1. Preverite, če je aparat priključen. 2. Preverite, če je vklopljen. 3. Preverite, če je vtičnica pod napetostjo.
Ne greje. Ventilator deluje.	Poškodovani vodniki aparata.	Obrnite se na servisni center.
Greje. Ventilator ne deluje.	Motor je zaustavljen ali ventilator je zablokiran.	1. Takoj izklopite. 2. Preverite, če tuji predmeti (kosi hrane) ne blokirajo ventilatorja. Obrnite podstavek narobe in potolcite. Postavite aparat na stran in potolcite, da odstranite hrano. Če ventilator še vedno ne deluje, odnesite v servis. 3. Če je v aparat vdrla tekočina, ga takoj izklopite in odnesite v servisni center.
Počasno sušenje.	Pladnji so preveč polni. Ventilator je zablokiran ali deluje počasi. Uhajanje zraka zaradi nepravilne namestitve pladnjev.	1. Zrak mora prosto krožiti okoli živil. Zmanjšajte količino živil ali pa jih preložite. 2. Preverite, če tuji predmeti ne blokirajo ventilatorja. (Glej »Greje. Ventilator ne deluje« zgoraj. 3. Motor deluje počasi: odnesite v servis. 4. Zamenjajte upognjene pladnje. Visoka temperatura med sušenjem lahko upogne pladnje. 5. Pravilno namestite pladnje.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Neenakomerno sušenje.	Različne debeline živil in svežost. Niste obrnili pladnjev. Preveč živil na pladnjih.	1. Preverite, če imajo živila enako debelino. 2. Obrnite pladnje enkrat ali dvakrat med sušenjem. 3. Zagotovite, da živila na pladnjih ne ovirajo kroženja zraka.
Previsoka ali prenizka temperatura.	Temperatura ni nastavljena pravilno.	Temperatura v spodnjem pladnju bi morala biti približno 60 °C pri praznem pladnju. Če je temperatura precej drugačna, nastavite temperaturo ali odnesite v servis.
Glasi ventilator/ motor.	Tujek v ventilatorju. Obraba motorja.	1. Preverite, če tuji predmeti ne blokirajo ventilatorja. (Glej „Greje. Ventilator ne deluje“ zgoraj). 2. Odnesite v servis.



Nasveti za sušenje sadne lupine

Priprava sušenega sadja je zelo enostavna. Najprej sadje temeljito sperite s hladno vodo in odstranite s sadja peclje ali umazanijo. Po potrebi odstranite pomanjkljivosti na lupini ali semena. Potem naredite iz sadja sadno kašo po okusu in dodajte v mešalnik dovolj tekočine, da dobite gladko gosto kašo. Lahko uporabite med, sadni sok ali vodo. Kaša naj ne bo preveč redka, drugače ne bo ostala na pladnju. Sadju, ki ima dovolj lastnega soka, ni treba dodajati nobenih tekočin.



Nasveti za sušenje zelenjave

Pred pripravo in sušenjem zelenjavo temeljito sperite v hladni vodi. Olupite. Pri pripravi, rezanju zelenjave na rezine, si lahko pomagata s kuhinjskim robotom.



Tabela za pretvorbo enot temperature

Stopinje Celzija - Stopinje Fahrenheita

C°	F°
40	104
45	113
50	122
55	131
60	140
65	149
70	158



Nasveti za sušenje mesa, rib in perutnine

POMEMBNO: Vse vrste mesa, razen jerky sušenega mesa, morate iz zdravstvenih razlogov pred sušenjem skuhati. Sušeno meso, ribe in perutnino hranite največ dva meseca.

Pri sušenju mesa ali divjačine za omake, juhe itd. ne pozabite, da je treba te vrste mesa najprej skuhati. Narežite meso na majhne kocke in dajte jih v sušilnik. Sušite, dokler se ne odstrani vlaga, kar je približno 2 do 8 ur.



Jerky

S sušenjem mesa brez vnaprejšnjega kuhanja dobimo trdo žvečljivo meso, poznano kot jerky. To je eden najstarejših načinov konzerviranja mesa. Ker se meso jerky pripravlja brez toplotne obdelave, je treba uporabiti samo zelo kvalitetno meso in delati v popolnoma čistem okolju. Po končanem delu tudi temeljito očistite delovno površino. Ne pozabite, da je jerky edino meso, ki se pred sušenjem ne kuha.

Standardna marinada za jerky

1/2 skodelice sojine omake

strok česna, strt

2 veliki žlici rjavega sladkorja

2 veliki žlici kečapa

1/2 skodelice worcester omake

1-3/4 čajne žličke soli

1/2 čajne žličke čebule v prahu

1/2 čajne žličke začimb

Sestavine dobro premešajte



Sušenje ostalih živil

Cvetovi

Cvetove zbiramo zjutraj, ko se posuši rosa, in zvečer, preden spet pade. Cvetove je treba sušiti čimprej po zbiranju. Odstranite poškodovane ali rjave liste. Položite na pladnje tako, da se ne prekrivajo. Čas sušenja je odvisen od vrste in velikosti cvetov. Sušite približno 2 do 36 ur.

Zelišča

Sperite in otriesite odvečno vodo. Nežno osušite. Odstranite bolne liste in dele. Če uporabljate semena, zbirajte, ko spremenijo barvo. Zelišča morate pustiti na steblih, ki jih odstranite šele po sušenju. Zelišča razgrnite na pladenj. Čas sušenja je odvisen od vrste in velikosti. Sušite približno 2 do 6 ur.

Orehi

Olupite in oplaknite z vročo vodo. Položite na pladenj v eni vrsti. Po sušenju pustite orehe, da se ohladijo. Orehe nato raje zamrznete, ker drugače lahko postanejo žarki, saj vsebujejo veliko maščob. Ko želite orehe uporabiti, jih ogrejte na sobno temperaturo. Sušite približno 18 do 26 ur.



Tabela za pripravo zelenjave

ZELENJAVA	PRIPRAVA	TEST SUŠENJA	PRIBL. ČAS (URE)
Artičoke	Narežite na 5 mm trakove.	krhko	6 do 14
Beluši	Narežite na 2,5 cm koščke. Konci so boljši.	krhko	6 do 14
Stročji fižol	Narežite in blanširajte, da je mehek.	krhko	8 do 26
Rdeča pesa	Blanširajte, ohladite, odstranite korenine in zgornji del, narežite na rezine.	krhko	8 do 26
Brstični ohrovt	Odrežite brstiče od stebela. Prerežite na polovico.	hrustljivo	8 do 30
Brokoli	Narežite. Kuhajte v pari. Približno 3 do 5 min.	krhko	6 do 20
Zelje	Narežite na 3 mm, sredino narežite na 1/4 mm trakove	kožasto	6 do 14
Korenje	Kuhajte v pari do mehkega. Narežite na rezine.	kožasto	6 do 12
Cvetača	Kuhajte do mehkega, narežite.	kožasto	6 do 16
Zelena	Narežite stebela na 6 mm rezine.	krhko	6 do 14
Drobnjak	Sesekljajte.	krhko	6 do 10
Kumare	Olupite in narežite na 1,3 cm rezine.	kožasto	6 do 18
Jajčevci	Narežite na 6 mm do 1,3 cm rezine.	krhko	6 do 18
Česen	Olupite in narežite.	krhko	6 do 16
Feferoni, čili	Sušite cele.	kožasto	6 do 14
Gobe	Narežite, seseklajte ali sušite cele.	kožasto	6 do 14
Čebula	Narežite na tenko ali seseklajte.	krhko	6 do 14
Grah	Olupite in blanširajte 3 do 5 minut.	krhko	8 do 14
Paprika	Narežite na 6 mm trakove ali kolobarje. Odstranite semena.	krhko	4 do 14
Krompir	Narežite ali seseklajte. Blanširajte 8 do 10 min.	krhko	6 do 18
Rabarbara	Olupite in narežite na 3 mm po dolžini.	brez vlage	6 do 38
Špinača	Blanširajte do mehkega, ne sme se razkuhati.	krhko	6 do 16
Paradižnik	Odstranite lupino. Narežite na polovice ali rezine.	kožasto	8 do 24
Bučke	Narežite na 6 mm koščke.	krhko	6 do 18



Tabela za pripravo sadja

SADJE	PRIPRAVA	TEST SUŠENJA	PRIBL. ČAS (URE)
Jabolka	Obrežite, odstranite pečke in narežite na rezine ali kolobarje.	prožno	5 do 6
Artičoke	Narežite na 3 mm trakove.	krhko	5 do 13
Marelice	Očistite, narežite na polovice ali rezine.	prožno	12 do 38
Banane	Olupite in narežite na 3 mm kolobarje.	hrustljivo	8 do 38
Jagodičevje	Jagode narežite na 9 mm rezine, ostale vrste pustite cele.	brez vlage	8 do 26
Češnje	Če želite, razkoščičite, najbolje ko so že na pol suhe.	kožasto	8 do 34
Brusnice	Sesekljajte ali pustite cele.	prožno	6 do 26
Datlji	Razkoščičite in narežite na rezine.	kožasto	6 do 26
Fige	Na rezine.	kožasto	6 do 26
Grozdje	Pustite cele.	prožno	8 do 38
Nektarine	Prerežite na polovico. Sušite z lupino navzdol. Razkoščičite, ko so že na pol suhe.	prožno	8 do 26
Pomarančne rezine	Narežite na dolge trakove.	krhko	8 do 16
Breskve	Razkoščičite, ko so že na pol suhe. Na polovice ali četrtine z lupino navzdol.	prožno	10 do 34
Hruške	Olupite in narežite.	prožno	8 do 30

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.

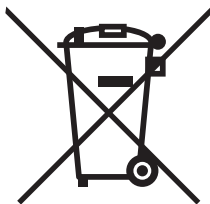
Omejitev

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.