

NÁVOD K POUŽITÍ

NÁVOD K POUŽITIE

INSTRUKCJA OBSŁUGI

INSTRUCTION MANUAL

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

DES 117



Sušička potravin

Sušička potravín

Suszarka do produktów spożywczych

Food dehydrator

Elektromos forrólevegős élelmiszerszáritó

Deshydrateur de nourriture

Gallet

CE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možností i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

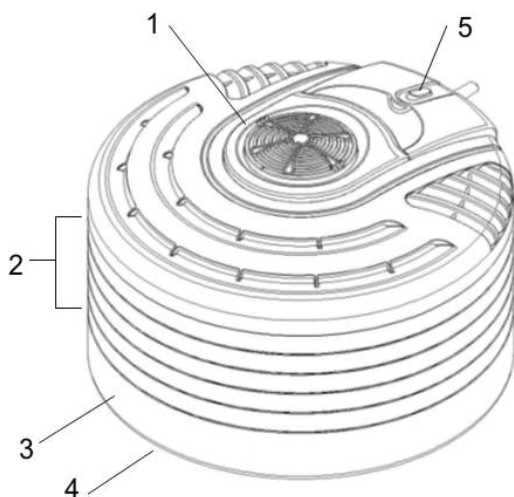
VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se, poškodil se a je netěsný. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- **Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami.
- Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj“.

SPECIÁLNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO TENTO PŘÍSTROJ

- Příklad uvádějte do provozu pouze ve shodě s parametry uvedenými na jeho štítku.
- Před použitím zkontrolujte, že se napětí v místní elektrické síti shoduje s hodnotou napětí uvedenou na štítku přístroje.
- Příklad používejte v dostatečné vzdálenosti od zdí a závěsů. Vyhněte se použití na kovových plochách, např. na dřezu.
- Při prvním použití nechte zařízení zapnuté na prázdko po dobu 30 minut. Poté opláchněte tácy – ne zařízení – vodou a osušte je utěrkou. Zařízení je nyní připravené k použití! (Tento proces je potřeba provést pouze před prvním použitím).
- Nikdy neponechávejte přístroj bez dozoru při používání.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné než určené použití.
- Nepokládejte přístroj na/nebo do blízkosti horkých plynových plamenů, elektrických prvků nebo do vyhřáté trouby.
- Nepokládejte jej na horní část jiného přístroje.
- Nenechávejte napájecí šňůru přístroje viset přes hrany desky stolu nebo dotýkat se horkých ploch.
- Zařízení nikdy nezakrývejte utěrkami či podobnými předměty. Zakryté zařízení znamená nebezpečí požáru.
- Před odpojením ze zásuvky vypněte spotřebič po polohy VYP (0).
- Pokud je zařízení horké, nepřenášejte jej.

POPIS SUŠIČKY POTRAVIN



- 1) Víko se sušicím motorem.
Slouží jako kryt pro sušičku ovoce a obsahuje motor a přepínač ON/OFF (zapnutí/vypnutí). Ventilací otvory na víku umožňují proudění vzduchu.
- 2) Příhrádky na sušení.
Slouží pro uložení potravin pro snadné sušení. Na každou příhrádku lze uložit přibližně tři rozkrájená jablka. Součástí přístroje je 5 příhrádek na sušení.
- 3) Uzavřená základna.
Základnu můžete použít pro výrobu ovocných trubiček, sušení bylin a směsi vonných látek.
- 4) Gumové nožky.
Udržují sušičku potravin na místě a brání před poškrábáním desky stolu.
- 5) Přepínač 0 / I / II (zapnutí/vypnutí)
Zapíná nebo vypíná sušicí motor, volba teploty.

POKYNY K POUŽITÍ

Při prvním použití nechte zařízení zapnuté na prázdko po dobu 30 minut. Poté opláchněte tácy – ne zařízení – vodou a osušte je utěrkou. Zařízení je nyní připravené k použití! (Tento proces je potřeba provést pouze před prvním použitím).

NASTAVENÍ TEPLoty

Dvoupolohové ovládání se používá k nastavení správné teploty vysoušení potravin. Poloha 1 slouží k sušení potravin s nízkým obsahem vody, jako např. Bylinky, houby, špenát, cibule, atd. Poloha 2 slouží k sušení potravin s vysokým obsahem vody, jako např. hrušky, citrusové plody, atd. Nebojte trochu experimentovat. Brzy přijdete na to, jaké nastavení se nejlépe hodí pro dané druhy potravin.

Používání sušičky potravin

Potraviny urovnejte na přihrádky pro sušení tak, aby se kousky potravin příliš nedotýkaly pro zajištění volného proudění vzduchu. Přihrádky na sušení vložte na základnu. Pro efektivní výkon použijte pouze nutný počet přihrádek.

Na horní přihrádku na sušení umístěte víko se sušicím motorem. Připojte síťovou šňůru do zásuvky s odpovídajícím napětím vyznačeným na spodní části přístroje a přístroj zapněte.

ÚVOD K METODÁM SUŠENÍ

Jak pracuje

Dehydratace potravin je efektivní způsob uchování potravin. Při použití řízené teploty cirkuluje vzduch z horní části přístroje do každé z pěti přihrádek a základny pro odstranění vlhkosti z potravin. Tato metoda sušení uchovává chuť, živiny a vitamíny.

Skladování usušených potravin

Sušení čerstvého, zralého ovoce a zeleniny umožňuje využití tohoto požitku po celý rok. Nyní můžete konzumovat letní ovoce uprostřed zimy dle vaší volby. Skladování potravin je snadné a vyžaduje malé množství skladovacího prostoru. Sušené potraviny mají dlouhou skladovatelnost ve vzduchotěsných nádobách.

Nejsou přidávány konzervační látky.

Ovoce a zelenina usušené ve vaší sušičce potravin se vzhledem liší od produktů prodávaných v prodejnách zdravé výživy a supermarketech. To je způsobeno tím, že sušička potravin nepoužívá žádné konzervační látky ani umělá barviva, pouze přírodní přísady.

Univerzálnost

Můžete sušit byliny, koření a květiny pro vytvoření vonných směsí. Můžete také využívat výhod rehydratace potravin pro vytvoření instantních přísad do polévek, omáček, sušeného masa a dětských výživ.

Zdravé pochutiny

Se sušičkou potravin můžete vyrábět přirozeně zdravé pochutiny pro piknik, kempování a občerstvení, různé typy ovocných trubiček z hrušek, jahod a jablek. Můžete vyrábět chutné, nízkokalorické müsli tyčinky při použití všech přírodních surovin.

UŽITEČNÉ RADY

Používejte kvalitní potraviny (pokud je máte). Nejlepších výsledků dosáhnete při použití kvalitních potravin. Vyberte nejzralejší, nejchutnější produkty pro nejvyšší nutriční obsah. Můžete sušit přezrálé produkty, za předpokladu, že odstraníte špatné části.

Umyjte potraviny

Potraviny by měly být dobře umyté a odstraněné měkké nebo zkažené části. Ujistěte se, že vaše ruce, nástroje na řezání a prostor pro přípravu potravin jsou čisté.

Předběžná příprava

Předběžná příprava zajišťuje lepší vzhled potravin, lepší chuť, rychlejší sušení, zastavení zrání, prodloužení skladovatelnosti. Některé metody jsou uvedeny dále:

- Přírodní předběžná příprava: Pro sušení ovoce může být použito citrónové a ananasové šťávy jako prevence hnědnutí.
- Předehřívání: Některé ovoce nebo zelenina s přírodním ochranným voskem mohou být předehřívány pro urychlení procesu sušení.
- Předehřívání párou: Některá zelenina s dlouhou dobou vaření vyžaduje předehřívání párou.

Jednotné nakrájení potravin. Produkty mohou být nakrájeny na plátky nebo kostky. 5 mm plátky jsou nejhodnější pro efektivní sušení.

Jak dlouho to bude trvat?

Obecně platí, že se doba sušení mění v závislosti na druhu potravin, na velikosti či síle kousků, obsahu vody, množství kousků na jednotlivých tácech, teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve se zařízení používá. Abyste zjistili, jestli je ovoce zcela vysušené, nechte několik kousků vychladnout. Měly by být lehce ohebné a nelámat se. Můžete také kousek uříznout: na odřezaném povrchu by se neměly tvořit kapičky vody. Správně vysušená zelenina a bylinky jsou tvrdé, při ohybu by se měly zlomit.

Kontrola vysušení

Nechejte potraviny vychladnout před testováním vysušení, pak kousek rozkrojte a uvnitř by neměla být vidět vlhkost.

Nerovnoměrné vysoušení

Pokud zjistíte nerovnoměrné vysoušení, otáčejte přihrádky pro sušení nebo přesuňte spodní přihrádku nahoru a horní dolů.

Uchování záznamu

Záznamy o vlhkosti, hmotnosti produktů před a po vysušení vám pomohou ve zlepšení postupů sušení v budoucnosti.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

- K ukládání sušených potravin jsou ideální skleněné nádoby, které se dají vzduchotěsně uzavřít a také textilní sáčky. Před uložením potravin je nechte zcela vychladnout. Dlouhá trvanlivost je zaručena pouze pokud potraviny při uložení nemohou absorbovat další vlhkost.
- **Důležité:** Kontrolujte množství vlhkosti uložených potravin. Pokud se během prvních týdnů na potravinách tvoří kapičky vody, proces sušení zopakujte.
- **Byliny:** Před uložením je nedrtěte. Rozdrťte je mezi prsty až těsně před použitím – toto je nejlepší způsob, jak z potravin získat jejich chuť po co nejdelší dobu.
- **Houby:** Měly by být uloženy ve vzduchotěsných sklenicích.

Důležité

Kontrolujte vlhkost občasným protřepáním obsahu skladovací nádoby několikrát během prvních týdnů po usušení potravin. Pokud se uvnitř objeví vlhkost, potraviny nebyly dostatečně vysušeny a měly by být vráceny do sušičky potravin pro další sušení. Neukládejte teplé produkty do skladovací nádoby, protože se vytvoří kondenzace způsobující plíseň.

Rehydratece sušených potravin

- Rehydratace je proces vrácení vlhkosti zpět do potravin, které byly vysušeny.
- Rehydrované ovoce a zelenina mohou být použity pro různá jídla. Mohou být použity v omáčkách, koláčích, polévkách, dušeném masu se zeleninou a dokonce pro přípravu dětských jídel. Například sušená zelenina může být použita pro vytvoření výživné a zdravé polévky.
- Sušené potraviny mohou být částečně rehydrovány namočením ve vodě nebo vařením. (Potraviny budou chutnat a vypadat jako čerstvé po uvedeném procesu.)
- Z jednoho šálku sušené zeleniny se obvykle vytvoří dva šálky zeleniny.
- Z jednoho šálku sušeného ovoce se obvykle vytvoří jeden a půl šálku ovoce.

SUŠENÍ OVOCE

Příprava

- Ovoce omyjte a osušte papírovým ručníkem.
- Odstraňte vady, jádra a pecky.
- Doporučujeme nakrájet na plátky.
- Provedte předběžnou přípravu podle nutnosti.

Předběžná příprava

Předběžná příprava zajišťuje lepší vzhled potravin, lepší chuť, rychlejší sušení, zastavení procesu kažení a prodloužení skladovatelnosti.

Návody pro přírodní předběžnou přípravu

- Použijte ananasovou nebo citrónovou šťávu pro prevenci zhnědnutí. Namočte ovoce před sušením na 2-3 minuty ve šťávě.
- Ovoce může být také natřeno medem, hnědým cukrem, skořicí nebo kokosem pro přidání zajímavé sušené chuti.

Předehtívání

- Ovoce s obsahem přírodního ochranného vosku, například fíky, hrozny a švestky je potřeba předehtít pro urychlení procesu sušení.

Jak předehtít

- 1) Namočte ovoce do vařící vody na 1-2 minuty.
- 2) Ponořte je do ledově chladné vody.
- 3) Nakrájejte a začněte sušit.

Zkouška vysušení

- Ovoce zchladte před zkouškou závěrečného stupně vysušení. Většina ovoce bude měkká a vláčná při správném vysušení.

SUŠENÍ ZELENINY

Příprava

- Zeleninu důkladně umyjte a odstraňte vady.
- Provedte předběžnou přípravu podle nutnosti.

Předběžná příprava

- Předehtívání párou: Některá zelenina s dlouhou dobou vaření vyžaduje předehtívání párou.

Předehtívání - Jak předehtít párou

- 1) Přiveďte hrnec s vodou k varu.
- 2) Uložte zeleninu na cedník do hrnce a přikryjte.
- 3) Napařujte 1-5 minut.
- 4) Zchladte zeleninu v ledové vodě, vysušte a oklepejte do sucha.
- 5) Začněte vysoušení

Jak předehtít

- 1) Namočte zeleninu do vařící vody na 1-2 minuty.
- 2) Ponořte ji do ledově chladné vody.
- 3) Nakrájejte a začněte sušit.

Zkouška vysušení

- Nechte zeleninu vychladnout před provedením závěrečné zkoušky vysušení.
- Zelenina by měla vypadat tvrdě a pevně, bez měkkých částí.

Ovocné a zeleninové trubičky

Ovocné trubičky jsou sušené, smotané plátky čistého nebo slazeného pyré z ovoce a zeleniny.

Pokyny k přípravě

- 1) Do základny rozviňte plastovou fólii.
- 2) Rozmačkejte čerstvé nebo předem připravené ovoce na pyré, které můžete rozetřít v základně sušičky potravin.
- 3) Rozetřete pyré na celou základnu do maximální tloušťky 5 mm.
- 4) Ovocné trubičky jsou připraveny, když se střed již nelepí.
- 5) Ovoce vyjměte dokud je ještě teplé, abyste předešli přilepení.
- 6) Placku pevně srolujte a nakrájejte na požadované části.

SUŠENÍ BYLIN A KOŘENÍ

- Vybírejte listy, které jsou mladé a měkké.
- Vyberte semenné lusky před otevřením.
- Většinu bylin a koření lze usušit na stopkách nebo stoncích. Listy a semena se snadno obnažují, jsou-li suché.
- Byliny neskladujte v papírových sáčkách, jelikož oleje z bylin jsou pohlcovány papírem, což vede ke snížení aroma.
- Skladujte je v chladném, tmavém místě ve vzduchotěsné nádobě.

SUŠENÍ MASA A RYB

Maso

- 1) Odkrojte přebytečný tuk z masa a nakrájejte jej na proužky.
- 2) Marinujte maso přibližně 6-8 hodin.
- 3) Sušte maso v nepřerušném cyklu po 8-10 hodin.

Ryby

- 1) Ryby musí být před sušením čerstvé.
- 2) Ryby vyčistěte a nakrájejte na řízky.
- 3) Pokropte ryby citrónovou šťávou a namočte v roztoku 1/2 šálku soli a 2 litrů vody. Hodinu máčejte.
- 4) Osušte je a sušte 8-10 hodin.
- 5) Ryby jsou hotové, když jsou suché a pružné.

SUŠENÍ KVĚTIN

Pokyny k přípravě

- 1) Květiny řežte když jsou suché a chladné.
- 2) Vyberte květiny, které jsou pevné a pouze z poloviny otevřené. Zcela rozkvetlé květiny mají tendenci ztrácet okvětní lístky.
- 3) Uložte květiny a lístky řídce na přihrádky pro sušení a základnu.
- 4) Sušte je 8-10 hodin, dokud květiny nezkřehnou.

Výroba vonné směsi

Položte vysušené květiny, květy a lístky do velké vzduchotěsné nádoby se 3-4 kapkami vonného oleje pro oživení vůně. Po měsíci protřepte plátky nebo do nádoby rozprašte více oleje.

RECEPTY NA SUŠENÍ KONKRÉTNÍCH POTRAVIN

SUŠÍCÍ VÝKON

Je důležité vědět, kolik konkrétních potravin lze v určitém časovém úseku zpracovat. Záleží to samozřejmě na druhu potravin a počtu použitých táčů.

NÁSLEDUJÍCÍ TABULKA NABÍZÍ HRUBÝ PŘEHLED:

Potraviny	Kapacita sušení s 5 tácy
Jablka, hrušky	2 kg
Meruňky, švestky, broskve	1,8kg
Houby	1,0kg
Červená paprika na nudličk	1,8kg
Zelenina, nakrájená na jemno, do polívek a omáček	1 kg
Fazole, hrách s jedlými lusky	1,3kg
Byliny, čaj z lipového květu	220 g
Šípek, brusinky, borůvky	650 g

Co, jak a jak dlouho?

Sestavili jsme pár tipů a informací, abyste mohli lépe naplánovat váš „den sušení“.

Předvaření

Tvrdá zelenina by se před sušením měla krátce ponořit do vroucí vody, dokud nezměkne. Tento proces zkracuje dobu sušení a zabraňuje přílišným ztrátám vitamínů.

Důležité: Přesvědčte se, že potraviny jsou před sušením zcela suché.

Tip: Pro zachování přirozené barvy ovoce a hub potraviny před sušením pokapejte trochou citrónové šťávy. U potravin, které je nutno změkčit ponořením do vroucí vody přidejte citrónovou šťávu přímo do vody.

Loupat či ne?

Loupání znamená ztrátu cenných vitamínů a minerálních solí. Neloupané potraviny vyžadují trochu delší dobu sušení, což ale může také vést ke ztrátě minerálních látek.

Jablka

Odstraňte střed, nakrájejte na plátky či kolečka, neprodleně umyjte v citrónové vodě, a před sušením jemně postříkejte citrónovou šťávou.

Doba sušení: zhruba 6-7 hodin

Tip: Aby jablka zůstala krásně bílá, ponořte je krátce do vroucí slané vody (1 litr vody, 10g soli).

Meruňky, broskve

Dobře očistěte, nakrájejte na půlky, vyjměte pecky. Vařte ve sladké vodě s citrónovou šťávou do změknutí (přidejte 200 g cukru a šťávu z jednoho citrónu na půl litru vody). Nechte okapat.

Doba sušení: zhruba 11-12 hodin

Banány

Oloupejte a podélně nakrájejte (buď na poloviny nebo na menší kousky).

Doba sušení: zhruba 9-10 hodin

Hrušky

Vyjměte střed a podle velikosti nakrájejte na půlky či čtvrtky. Menší hrušky lze sušit vcelku. Neloupejte. Tvrďší odrůdy před sušením krátce ponořte do vroucí vody.

Doba sušení: zhruba 20-24 hodin

Květák, růžičková kapusta

Květák rozlámejte na menší růžičky. Omyjte ve slané vodě. Krátce namočte do vroucí vody. Větší kusy rozpulte. Nechte okapat.

Doba sušení: zhruba 5-6 hodin

Fazole, hrách s jedlými lusky

Používejte mladé, měkké fazole a hrách s jedlými lusky.

Opatrně odstraňte vlákna a krátce ponořte do nesolené vroucí vody.

Důležité: Vysušené fazole a hrách s jedlými lusky by se měly nechat přes noc namočené ve vodě.

Fenykl

Vyřízněte kořen a půlky či čtvrtky nakrájejte na jemné proužky.

Omyjte v slané vodě a krátce ponořte do vroucí vody.

Doba sušení: zhruba 5-6 hodin

Třešně

Odstraňte stonky. Na tácy pokládejte celé třešně.

Doba sušení: zhruba 12-23 hodin

Byliny

Pažitku a petržel nasekejte na jemno. Z kopru, majoránky, bazalky, atd. odstraňte stonek a sušte vcelku. Aby malé kousky nepropadaly skrze síto, položte pod ně gázu či papírový ubrousek. Doba sušení: zhruba 1-2 hodin

Červená paprika

Odstraňte semínka, nakrájejte na jemné nudličky (sušené papriky jsou výborné v polévkách a omáčkách).

Doba sušení: zhruba 6-7 hodin

Houby

Omyjte čerstvé žampiony a hříby v citrónové vodě, nakrájejte na plátky i se slupkou a dobře usušte, postříkejte citrónovou šťávou a položte volně na tácy. Smrže a podobné lze sušit vcelku.

Důležité: nesušte lišky, jelikož ty často tvrdnou.

Doba sušení: zhruba 6-7 hodin

Mrkev

Oškrábejte a nakrájejte na plátky či nudličky. Krátce namočte do vroucí vody.

Doba sušení: zhruba 7-8 hodin

Špenát

Omyjte listy, krátce ponořte do vroucí vody a jemně zmáčkněte.

Doba sušení: zhruba 2-3 hodin

Zelenina do polévek a omáček

Zeleninu nakrájejte na jemné nudličky či kostky. Omyjte ve slané vodě. Krátce namočte do vroucí vody. Mrkev, celer, tuřín se suší zhruba 6 hodin; pórek, zelí, kadeřávek a cibule se suší zhruba 4-5 hodin.

Rajčata

Rajčata rozpulte a jemně posypte solí. Sušte rozpůlenou stranou nahoru.

Doba sušení: zhruba 8-10 hodin

Švestky

Nesušte ovoce, které je přezrálé nebo obsahuje příliš vysoké množství vody. Omyjte, rozpulte, vyjměte pecky a položte na táč slupkou dolů.

Doba sušení: zhruba 10-12 hodin

Cibule

Nakrájejte na tenké proužky, dobře omyjte a osušte v utěrce.

Doba sušení: zhruba 4-5 hodin

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nevkládejte víko se sušicím motorem do vody. Pro čištění použijte měkkou houbu navlhčenou slabým čisticím prostředkem. Při čištění přihrádek na sušení a základny je namočte do teplé vody s mýdlem. Pro odstranění zaschlých částí potravin je možné použít kartáč s měkkými štětinami. Nepoužívejte drátěnku, prášky na drhnutí nebo abrazivní čisticí prostředky. Ani žádnou část nedávejte do myčky na nádobí.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Přístroj nefunguje

- Zkontrolujte pevné usazení přívodního kabelu
- Zkontrolujte polohu spínače

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

- Sušička ovoce
- 2 teploty / rychlosti sušení
- 5 ukládacích úrovní (možno rozšířit až do 10 ks plat)
- Ochrana proti přehřátí
- Vyjímatelný filtr
- Napětí: 230 V / 50 Hz
- Příkon: 500 W
- Hlučnost: < 60 dB(A)
- Rozměry: 33 x 20 x 33 cm
- Hmotnost (NETTO): 1,9 kg

Změna technické specifikace výrobku vyhrazena výrobcem.



VAROVÁNÍ: NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI OPRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM.

VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM.

Informace o ochraně životního prostředí

Udělalí jsme to nejlepší pro snížení množství obalů a zajistili jsme jejich snadné rozdělení na 3 materiály: lepenka, papírová drť a roztažený polyetylen. Tento přístroj obsahuje materiály, které mohou být po demontáži specializovanou společností recyklovány. Dodržujte prosím místní nařízení týkající se nakládání s balíci materiály, vybitými bateriemi a starým zařízením.

Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Po ukončení životnosti odevzdejte prosím výrobek nebo baterii (pokud je přiložena) v příslušném místě zpětného odběru, kde bude provedena recyklace tohoto elektrozařízení a baterií. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují místa zpětného odběru vysloužilého elektrozařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které

se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem nebo baterií či akumulátorem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte vysloužilé elektrozařízení a baterie / akumulátory do domovního odpadu.

Informace o tom, kde je možné vysloužilé elektrozařízení zdarma odložit, získáte u vašeho prodejce, na obecním úřadě nebo na webu www.elektrowin.cz. Informace o tom, kde můžete zdarma odevzdat použité baterie nebo akumulátory, získáte také u vašeho prodejce, na obecním úřadě a na webu www.ecobat.cz.

Dovozce zařízení je registrován u kolektivního systému Elektrowin a.s. (pro recyklaci elektrozařízení) a u kolektivního systému ECOBAT s.r.o. (pro recyklaci baterií a akumulátorů).

Výrobce: HP TRONIC Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky 637, Zlín, 760 01

Vážený zákazník, ďakujeme vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom o predaji a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným vybavením obalu dobre uschovajte.

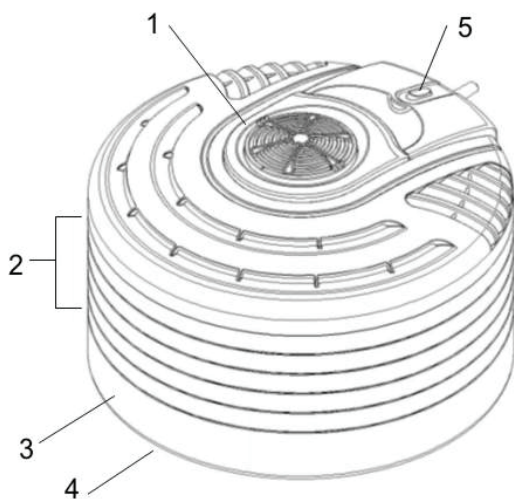
VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Ak je napájací prívod spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, spadol na zem a poškodil sa, poškodil sa alebo nefunguje tesnenie. V takých prípadoch ho odneste do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a správnu funkčnosť.
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- **Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- Chráňte ho pred horúčavou, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (v žiadnom prípade ho neponárajte do kvapalín) a stykom s ostrými hranami.
- Nepoužívajte prístroj v prípade, že máte vlhké ruky. Ak dôjde k navlhčeniu alebo k namočeniu prístroja, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Vyvarujte sa styku s vodou.
- Prístroj vypnite a vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte len za zástrčku, nikdy nie za kábel), ak nebudete prístroj používať, ak chcete namontovať príslušenstvo, prístroj vyčistiť alebo v prípade poruchy.
- Prístroj nesmie zostať v prevádzke bez dozoru. Ak musíte pracovisko opustiť, vždy prístroj vypnite, resp. vytiahnite zástrčku zo zásuvky (vždy ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel).
- Ak chcete ochrániť deti pred rizikami spojenými s elektrickými prístrojmi, postarajte sa o to, aby kábel nevisel dole a deti na prístroj nedosiahli.
- Pravidelne kontrolujte prístroj a prívodný kábel z hľadiska poškodenia. Ak prístroj vykazuje nejakú závalu, neuvádzajte ho do prevádzky.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Rešpektujte, prosím, nasledujúce „Špeciálne bezpečnostné pokyny pre tento prístroj“.

ŠPECIÁLNE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE TENTO PRÍSTROJ

- Pred použitím skontrolujte, že je napätie v miestnej elektrickej sieti rovnaké, ako uvedené na štítku prístroja.
- Pred prvým použitím sušičky potravín je nutné ponechať prístroj v prevádzke 30 minút. Počas tejto doby nekladajte do prístroja žiadne potraviny. Po uplynutí doby zábehu prístroj vyčistite a opláchnite podľa pokynov, uvedených v časti „Čistenie a údržba“.
- Prístroj používajte v dostatočnej vzdialenosti od stien a závesov. Vyhnite sa použitiu na kovových plochách, napr. na dreze.
- Nepoužívajte prístroj pre iné než určené použitie.
- Nepokladajte prístroj na/alebo do blízkosti horúcich plynových plameňov, elektrických prvkov alebo do vyhriatej rúry.
- Nepokladajte ho na hornú časť iného prístroja.
- Nenechávajte napájaciu šnúru prístroja visieť cez hrany dosky stolu alebo dotýkať sa horúcich plôch.
- Zariadenie nikdy nezakrývajte utierkami alebo podobnými predmetmi. Zakryté zariadenie znamená nebezpečenstvo požiaru.
- Pred odpojením zo zásuvky vypnite spotrebič po polohy VYP (0).
- Ak je zariadenie horúce, neprenášajte ho.

POPIS SUŠIČKY POTRAVÍN



- 1) Veko so sušiacim motorom.
Slúži ako kryt pre sušičku ovocia a obsahuje motor a prepínač ON/OFF (zapnutie/vypnutie).
Ventilačné otvory na veku umožňujú prúdenie vzduchu.
- 2) Priehradky na sušenie.
Slúžia pre uloženie potravín pre ľahké sušenie.
Na každú priehradku je možné uložiť približne tri rozkrájané jablká.
Súčasťou prístroja je 5 priehradiek na sušenie
- 3) Uzavretá základňa
Základňu môžete použiť pre výrobu ovocných trubičiek, sušenie bylín a zmesi vonných látok
- 4) Gumové nožičky
Udržujú sušičku potravín na mieste a bránia pred poškrábaním dosky stolu.
- 5) Prepínač O / I / II (zapnutie/vypnutie)
Zapína alebo vypína sušiaci motor, volba teploty

POKYNY NA POUŽITIE

Pri prvom použití nechajte zariadenie zapnuté na prázdno po dobu 30 minút. Potom opláchnite podnosy zariadenia - vodou a osušte je utierkou. Zariadenie je teraz pripravené na použitie! (Tento proces je potrebné vykonať iba pred prvým použitím).

NASTAVENIE TEPLoty

Dvojpolohové ovládanie sa používa na nastavenie správnej teploty vysušenie potravín. Poloha 1 slúži na sušenie potravín s nízkym obsahom vody, ako napr. Bylinky, huby, špenát, cibuľa, a. t. d' . Poloha 2 slúži na sušenie potravín s vysokým obsahom vody, ako napríklad hrušky, citrusové plody, a. t. d'. Nebojte trochu experimentovať. Čoskoro prídete na to, aké nastavenia sa najlepšie hodia pre dané druhy potravín.

Používanie sušičky potravín

Potraviny urovnajte na priehradky pre sušenie tak, aby sa kúsky potravín príliš nedotýkali, kvôli zaisteniu voľného prúdenia vzduchu. Priehradky na sušenie vložte na základňu. Pre efektívny výkon použite iba nutný počet priehradiek.

Na hornú priehradku na sušenie umiestite veko so sušiacim motorom. Pripojte sieťovú šnúru do zásuvky s odpovedajúcim napätím vyznačeným na spodnej časti prístroja a prístroj zapnite.

ÚVOD K METÓDAM SUŠENIA

Ako pracuje

Dehydratácia potravín je efektívny spôsob uchovania potravín. Pri použití riadenej teploty cirkuluje vzduch z hornej časti prístroja do každej z piatich priehradiek a základni pre odstránenie vlhkosti z potravín. Táto metóda sušenia uchováva chuť, živiny a vitamíny.

Skladovanie usušených potravín

Sušenie čerstvého, zrelého ovocia a zeleniny umožňuje využitie tohto pôžitku po celý rok. Teraz môžete konzumovať letné ovocie uprostred zimy podľa vašej voľby. Skladovanie potravín je jednoduché a vyžaduje malé množstvo skladovacieho priestoru. Sušené potraviny majú dlhú skladovateľnosť vo vzduchotesných nádobách.

Nie sú pridávané konzervačné látky.

Ovocie a zelenina usušené vo vašej sušičke potravín sa vzhľadom líšia od produktov predávaných v predajniach zdravej výživy a supermarketoch. To je spôsobené tým, že sušička potravín nepoužíva žiadne konzervačné látky ani umelé farbivá, iba prírodné prísady.

Univerzálnosť

Môžete sušiť byliny, korenie a kvetiny pre vytvorenie vonných zmesí. Môžete tiež využívať výhody rehydratácie potravín pre vytvorenie instantných prísad do polievok, omáčok, sušeného mäsa a detských výživ.

Zdravé pochutiny

So sušičkou potravín môžete vyrábať prirodzene zdravé pochutiny pre piknik, kempovanie a občerstvenie, rôzne typy ovocných trubičiek z hrušiek, jahôd a jablák. Môžete vyrábať chutné, nízkokalorické müsli tyčinky pri použití všetkých prírodných surovín.

UŽITOČNÉ RADY

Používajte kvalitné potraviny (pokiaľ ich máte). Najlepších výsledkov dosiahnete pri použití kvalitných potravín. Vyberte najzrelejšie, najchutnejšie produkty pre najvyšší nutričný obsah. Môžete sušiť prezrelé produkty, za predpokladu, že odstránite špatné časti.

Umyte potraviny

Potraviny by mali byť dobre umyté a odstránené mäkké alebo skazené časti. Uistite sa, že vaše ruky, nástroje na rezanie a priestor pre prípravu potravín sú čisté.

Predbežná príprava

Predbežná príprava zaisťuje lepší vzhľad potravín, lepšiu chuť, rýchlejšie sušenie, zastavenie zretia, predĺženie skladovateľnosti. Niektoré metódy sú uvedené ďalej:

- Prírodná predbežná príprava: Pre sušenie ovocia môže byť použitá citrónová a ananásová šťava ako prevencia hnednutia.
- Predhrievanie: Niektoré ovocie alebo zelenina s prírodným ochranným voskom môžu byť predhrievané pre urýchlenie procesu sušenia.
- Predhrievanie parou: Niektorá zelenina s dlhou dobou varenia vyžaduje predhrievanie parou.

Jednotné nakrájanie potravín. Produkty môžu byť nakrájané na plátky alebo kocky. 5 mm plátky sú najvhodnejšie pre efektívne sušenie.

Ako dlho to bude trvať?

Všeobecne platí, že sa čas sušenia mení v závislosti od druhu potravín, na veľkosti alebo sile kúskov, obsahu vody, množstva kúskov na jednotlivých podnosoch, teplote a vlhkosti vzduchu v miestnosti, kde sa zariadenie používa. Aby ste zistili, či je ovocie úplne vysušené, nechajte niekoľko kúskov vychladnúť. Mali by byť ľahko ohybné a nelámavé. Môžete tiež kúsok odrezat': Na odrezanom povrchu by sa nemali tvoriť kvapôčky vody. Správne vysušená zelenina a bylinky sú tvrdé, pri ohybe by sa mali zlomiť.

Kontrola vysušenia

Nechajte potraviny vychladnúť pred testovaním vysušenia, potom kúsok rozkrojte a vnútri by nemala byť vidieť vlhkosť.

Nerovnomerné vysušenie

Pokiaľ zistíte nerovnomerné vysušenie, otáčajte priehradky pre sušenie alebo presuňte spodnú priehradku hore a hornú dole.

Uchovanie záznamu

Záznamy o vlhkosti, hmotnosti produktov pred a po vysušení vám pomôžu zlepšiť postupy sušenia v budúcnosti.

SKLADOVANIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

- K ukládanie sušených potravín sú ideálne sklenené nádoby, ktoré sa dajú vzduchotesne uzavrieť a tiež textilné vrecúška. Pred uložením potravín ich nechajte úplne vychladnúť. Dlhá trvanlivosť je zaručená len ak potraviny pri uložení nemôžu absorbovať ďalšiu vlhkosť.
- Dôležité: Kontrolujte množstvo vlhkosti uložených potravín. Ak sa počas prvých týždňov na potravinách tvoria kvapôčky vody, proces sušenia zopakujte.
- Byliny: Pred uložením je nedrvté.
- Rozdrvté je medzi prsty až tesne pred použitím - toto je najlepší spôsob, ako z potravín získať ich chuť po čo najdlhšiu dobu.
- Huby: Mali by byť uložené vo vzduchotesných pohároch.

Dôležité

Kontrolujte vlhkosť občasným pretrepaním obsahu skladovacej nádoby niekoľkokrát v priebehu prvých týždňov po usušení potravín. Pokiaľ sa vnútri objaví vlhkosť, potraviny neboli dostatočne vysušené a mali by byť vrátené do sušičky potravín pre ďalšie sušenie. Neukladajte teplé produkty do skladovacej nádoby, pretože sa vytvorí kondenzácia spôsobujúca pleseň.

Rehydratácia sušených potravín

- Rehydratácia je proces vrátenia vlhkosti späť do potravín, ktoré boli vysušené.
- Rehydrované ovocie a zelenina môžu byť použité pre rôzne jedlá. Môžu byť použité v omáčkach, koláčoch, polievkach, dusenom mäse so zeleninou a dokonca pre prípravu detských jedál. Napríklad sušená zelenina môže byť použitá pre vytvorenie výživnej a zdravej polievky.
- Sušené potraviny môžu byť čiastočne rehydrované namočením vo vode alebo varením. (Potraviny budú chutiť a vypadať ako čerstvé po uvedenom procese.)
- Z jedného šálku sušenej zeleniny sa obvykle vytvorí dva šálky zeleniny.
- Z jedného šálku sušeného ovocia sa obvykle vytvorí jeden a pol šálku ovocia.

SUŠENIE OVOCIA

Príprava

- Ovocie umyte a osušte papierovou utierkou.
- Odstráňte chyby, jadrá a kôstky.
- Doporučujeme nakrájať na plátky.
- Pripravte predbežne podľa nutnosti.

Predbežná príprava

Predbežná príprava zaisťuje lepší vzhľad potravín, lepšiu chuť, rýchlejšie sušenie, zastavenie procesu kazenia a predĺženie skladovateľnosti.

Návody pre prírodnú predbežnú prípravu

- Použite ananášovú alebo citrónovú šťavu preventívne pred zhnednutím. Namočte ovocie pred sušením na 2-3 minúty v šťave.
- Ovocie môže byť tiež natrené medom, hnedým cukrom, škoricou alebo kokosom pre zaujímavé sušené chuti.

Predhrievanie

- Ovocie s obsahom prírodného ochranného vosku, napríklad figy, hrozno a slivky je potreba predhriať pre urýchlenie procesu sušenia.

Ako predhrievať

- 1) Namočte ovocie do vriacej vody na 1-2 minúty.
- 2) Ponorte ich do ľadovo chladnej vody.
- 3) Nakrájajte a začnite sušiť.

Skúška vysušenia

- Ovocie schlaďte pred skúškou záverečného stupňa vysušenia. Väčšina ovocia bude mäkká a vláčna pri správnom vysušení.

SUŠENIE ZELENINY

Príprava

- Zeleninu dôkladne umyte a odstráňte chyby.
- Predbežne pripravte podľa nutnosti.

Predbežná príprava

- Predhrievanie parou: Niektorá zelenina s dlhou dobou varenia vyžaduje predhrievanie parou.

Predhrievanie - Ako predhrievať parou

- 1) Privedte hrniec s vodou do varu.
- 2) Uložte zeleninu na sitko do hrncu a prikryte.
- 3) Naparujte 1-5 minút.
- 4) Schlaďte zeleninu v ľadovej vode, vysušte a oklepte do sucha.
- 5) Začnite vysušanie

Ako predhrievať

- 1) Namočte zeleninu do vriacej vody na 1-2 minúty.
- 2) Ponorte ju do ľadovo chladnej vody.
- 3) Nakrájajte a začnite sušiť.

Skúška vysušania

- Nechajte zeleninu vychladnúť pred záverečnou skúškou vysušenia.
- Zelenina by mala vypadáť tvrdo a pevne, bez mäkkých častí.

Ovocné a zeleninové trubičky

Ovocné trubičky sú sušené, zmotané plátky čistého alebo sladeného pyrú z ovocia a zeleniny.

Pokyny k príprave

- 1) Do základni rozviňte plastovú fóliu.
- 2) Rozmačkajte čerstvé alebo napred pripravené ovocie na pyrú, ktoré môžete roztrieť v základni sušičky potravín.
- 3) Roztrite pyrú na celú základňu do maximálnej hrúbky 5 mm.
- 4) Ovocné trubičky sú pripravené, keď sa stred už nelepí.
- 5) Ovocie vyberte dokiaľ je ešte teplé, aby ste predišli prilepeniu.
- 6) Placku pevne zrolujte a nakrájajte na požadované časti.

SUŠENIE BYLÍN A KORENIA

- Vyberajte listy, ktoré sú mladé a mäkké.
- Vyberte semenné struky pred otvorením.
- Väčšinu bylín a korení je možné usušiť na stopkách alebo stonkách. Listy a semená sa ľahko obnažujú, ak sú suché.
- Byliny neskladujte v papierových sáčkoch, keďže oleje z bylín sú pohlcované papierom, čo vedie k zníženiu arómy.
- Skladujte ich v chladnom, tmavom mieste vo vzduchotesnej nádobe.

SUŠENIE MÄSA A RÝB

Mäso

- 1) Odkrojte prebytočný tuk z mäsa a nakrájajte ho na prúžky.
- 2) Marinujte mäso približne 6-8 hodín.
- 3) Sušte mäso v neprerušenom cykle 8-10 hodín.

Ryby

- 1) Ryby musia byť pred sušením čerstvé.
- 2) Ryby vyčistíte a nakrájajte na plátky.
- 3) Pokropte ryby citrónovou šťavou a namočte v roztoku 1/2 šálku soli a 2 litrov vody. Hodinu namáčajte.
- 4) Osušte ich a sušte 8-10 hodín.
- 5) Ryby sú hotové, keď sú suché a pružné.

SUŠENIE KVETÍN

Pokyny na prípravu

- 1) Kvetiny režte keď sú suché a chladné.
- 2) Vyberte kvetiny, ktoré sú pevné a iba z polovice otvorené. Úplne rozkvitnuté kvetiny majú tendenciu strácať okvetné lístky.
- 3) Uložte kvetiny a lístky riedko na priehradky pre sušenie a základňu.
- 4) Sušte ich 8-10 hodín, dokiaľ kvetiny neskrehnú. 1

Výroba vonnej zmesi

Položte vysušené kvetiny, kvety a lístky do veľkej vzduchotesnej nádoby s 3-4 kvapkami vonného oleja pre oživenie vône. Po mesiaci pretrepte plátky alebo do nádoby rozprášte viac oleja.

RECEPTY NA SUŠENIE KONKRÉTNÝCH POTRAVÍN

SUŠIACE VÝKON

Je dôležité vedieť, koľko konkrétnych potravín možno v určitom časovom úseku spracovať. Záleží to samozrejme na druhu potravín a počtu použitých tácní.

NASLEDUJÚCA TABUĽKA PONÚKA HRUBÝ PREHĽAD:

Potraviny Kapacita sušenia s 5 tácky

Jablká, hrušky	2 kg
Marhule, slivky, broskyne	1,8 kg
Huby	1,0 kg
Červená paprika na rezance	1,8 kg
Zelenina, nakrájaná na jemno, do polievok a omáčok	1 kg
Fazuľa, hrach s jedlými struky	1,3 kg
Byliny, čaj z lipového kvetu	220 g
Šípek, brusnice, čučoriedky	650 g

Čo, ako a ako dlho?

Zostavili sme pár tipov a informácií, aby ste mohli lepšie napláňovať váš „deň sušenia“.

Predvarenia

Tvrdá zelenina by sa pred sušením mala krátko ponoriť do vriacej vody, kým nezmäkne. Tento proces skracuje dobu sušenia a zabraňuje prílišným stratám vitamínov.

Dôležité: Presvedčte sa, že potraviny sú pred sušením úplne suché.

Tip: Pre zachovanie prirodzenej farby ovocia a húb potraviny pred vysušením pokvapkajte trochu citrónovej šťavy. U potravín, ktoré je nutné zmäknúť ponorením do vriacej vody pridajte citrónovú šťavu priamo do vody.

Lúpať či nie?

Lúpanie znamená stratu cenných vitamínov a minerálnych solí. Nelúpanej potraviny vyžadujú trochu dlhší čas sušenia, čo ale môže tiež viesť k strate minerálnych látok.

Jablká

Odstráňte stred, nakrájajte na plátky alebo kolieska, bezodkladne umyte v citrónovej vode, a pred sušením jemne postriekajte citrónovou šťavou.

Doba sušenia: približne 6-7 hodín

Tip: Aby jablká zostala krásne biela, ponorte sa krátko do vriacej slanej vody (1 liter vody, 10g soli).

Marhule, broskyne

Dobre očistite, nakrájajte na polovičky, vyberte kôstky. Varte v sladkej vode s citrónovou šťavou do zmäknutia (pridajte 200 g cukru a šťavu z jedného citróna na pol litra vody). Nechajte odkvapkať.

Doba sušenia: približne 11-12 hodín

Banány

Olúpte a pozdĺžne nakrájame (buď na polovice alebo na menšie kúsky).

Doba sušenia: približne 9-10 hodín

Hrušky

Vyberte stred a podľa veľkosti nakrájame na polovičky alebo štvrtky.

Menšie hrušky možno sušiť vcelku.

Neloupejte. Tvrďšie odrody pred sušením krátko ponorte do vriacej vody.

Doba sušenia: približne 20-24 hodín

Karfiol, ružičkový kel

Karfiol rozlámejte na menšie ružičky. Umyte v slanej vode.

Krátko namočte do vriacej vody. Väčšie kusy rozpoľte. Nechajte odkvapkať.

Doba sušenia: približne 5-6 hodín

Fazuľa, hrach s jedlými struky

Používajte mladé, mäkké fazuľa a hrach s jedlými struky.

Opatrne odstráňte vlákna a krátko ponorte do nesolenej vriacej vody.

Dôležité: Vysušené fazuľa a hrach s jedlými struky by sa mali nechať cez noc namočené vo vode.

Fenikel

Vyrežte koreň a polovičky alebo štvrtky nakrájajte na jemné prúžky.

Umyte v slanej vode a krátko ponorte do vriacej vody. Doba sušenia: približne 5-6 hodín

Čerešne

Odstráňte stonky. Na tácky pokladajte celej čerešne.

Doba sušenia: približne 12-23 hodín.

Byliny

Pažitku a petržlen nasekajte na jemno. Z kôpru, majoránky, bazalky, atď odstráňte stonku

a sušte vcelku. Aby malé kúsky upadnutiu cez sito, položte pod ne gázu alebo papierový obrúsok.

Doba sušenia: približne 1-2 hodín

Červená paprika

Odstráňte semienka, nakrájajte na jemné rezančeky (sušené papriky sú výborné v polievkach a omáčkach). Doba sušenia: približne 6-7 hodín

Huby

Umyte čerstvé šampiňóny a hríby v citrónovej vode, nakrájajte na plátky aj so šupkou a dobre vysušte, postriekajte citrónovou šťavou a položte voľne na tácky. Smrž a podobné dá sušiť vcelku.

Dôležité: nesušte líšky, pretože tie často tvrdnú.

Doba sušenia: približne 6-7 hodín

Mrkva

Oškrabte a nakrájajte na plátky alebo rezančeky. Krátko namočte do vriacej vody.

Doba sušenia: približne 7-8 hodín

Špenát

Umyte listy, krátko ponorte do vriacej vody a jemne stlačte.

Doba sušenia: približne 2-3 hodín

Zelenina do polievok a omáčok

Zeleninu nakrájame na jemné rezance alebo kocky. Umyte v slanej vode. Krátko namočte do

vriacej vody. Mrkva, zeler, kvaka sa suší zhruba 6 hodín; pór, kapusta, kel kučeravý a cibuľa sa sušia približne 4-5 hodín.

Paradajky

Paradajky rozpoľte a jemne posypte soľou. Sušte rozpolenou stranou nahor.

Doba sušenia: približne 8-10 hodín

Slivky

Nesušte ovocie, ktoré je prezreté alebo obsahuje príliš vysoké množstvo vody. Umyte, rozpoľte, vyberte kôstky a položte na tácku šupkou nadol.

Doba sušenia: približne 10-12 hodín

Cibuľa

Nakrájajte na tenké prúžky, dobre umyte a osušte v utierke.

Doba sušenia: približne 4-5 hodín

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Prístroj nefunguje

- Skontrolujte pevné usadenie prívodného káblu
- Skontrolujte polohu spínača

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

- Sušička potravín
- 2 teploty / rýchlosti sušenia
- 5 ukládacích úrovní (možno rozšíriť až do 10 ks plat)
- Ochrana proti prehriatiu
- Vynímateľný filter
- Napätie: 230 V / 50 Hz
- Príkon: 500 W
- Hlučnosť: deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je < 60 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW
- Rozmery: 33 x 20 x 33 cm
- Hmotnosť (NETTO): 1,9 kg

Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.

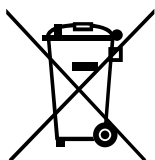


VAROVANIE: NEVYSTAVUJTE SPOTREBIČ DAŽĎU ALEBO VLHKOSTI, ABY STE PREDÍŠLI VZNIKU POŽIARU ALEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM. PRED OPRAVOU ALEBO VŽDY, KEĎ SPOTREBIČ NEPOUŽÍVATE, VYPNITE HO ZO ZÁSUVKY V PRÍSTROJI NIESÚ ŽIADNE ČASTI OPRAVITEĽNÉ SPOTREBITEĽOM. VŽDY SA OBRACAJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. SPOTREBIČ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPÄTÍM.

Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a rozťahnutý polyetylén. Tento prístroj obsahuje materiály, ktoré môžu byť po demontáži špecializovanou spoločnosťou recyklované. Dodržujte prosím miestne nariadenia týkajúce sa nakladania s baliacimi materiálmi, vybitými batériami a starým zariadením.

Likvidácia starého elektrozariadenia a použitých batérií a akumulátorov



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Po skončení životnosti odovzdajte prosím výrobok alebo batériu (ak je priložená) v príslušnom mieste spätného odberu, kde bude vykonaná recyklácia tohto elektrozariadenia a batérií. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú miesta spätného odberu odslúženého elektrozariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môže v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom alebo batériou, alebo akumulátorom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte odslúžené elektrozariadenie a batérie / akumulátory do domového odpadu.

Informácie o tom, kde je možné odslúžené elektrozariadenie zadarmo odložiť, získate u vášho predajcu, na obecnom úrade alebo na webe **www.envidom.sk**. Informácie o tom, kde môžete bezplatne odovzdať použité batérie alebo akumulátory, získate aj u vášho predajcu, na obecnom úrade a na webe **www.sewa.sk**.

Dovozca zariadenia je registrovaný u kolektívneho systému ENVIDOM (pre recykláciu elektrozariadení) au kolektívneho systému SEWA, a.s. (pre recykláciu batérií a akumulátorov).

Výrobca: HP TRONIC Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky 637, Zlín, 760 01, Česká republika

Výhradný dovozca: ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

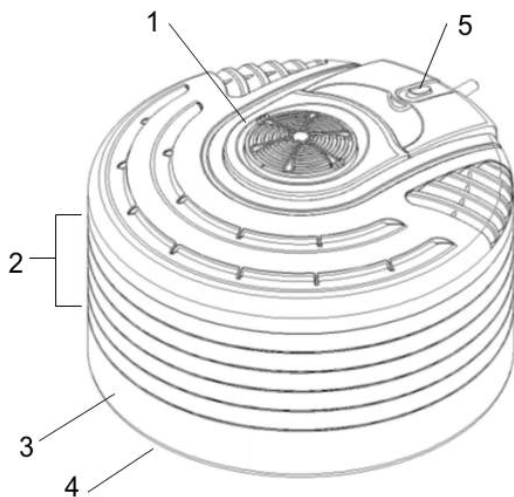
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Nie należy pozostawiać bez nadzoru żelazka podłączonego do sieci elektrycznej!
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód, wtyczka lub urządzenie nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i posiada widoczne oznaki uszkodzenia, posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub jest nieszczelne. W takich przypadkach, zanieś urządzenie do autoryzowanego serwisu celem sprawdzenia funkcji bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- Urządzenie należy umieścić z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego wpływu promieni słonecznych, wilgoci (nigdy nie zanurzać w jakimkolwiek płynie) oraz ostrych krawędzi. Nie dotykać wilgotnymi rękami. Jeśli urządzenie jest wilgotne lub mokre należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania. Nie wkładać do wody.
- Podczas czyszczenia lub przestawiania urządzenia należy je wyłączyć. Zawsze trzeba wyjąć wtyczkę z gniazdka (chwytając za wtyczkę a nie za przewód) oraz wyjąć z wnętrza urządzenia dodatkowe akcesoria, jeśli planujemy nie używać go przez dłuższy czas.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru, przed każdą dłuższą nieobecnością należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od źródła zasilania (chwytając za wtyczkę a nie za przewód).

- Aby ochronić dzieci przed niebezpieczeństwem ze strony urządzeń elektrycznych, należy upewnić się, że przewód nie zwisa w dół, a samo urządzenie znajduje się poza zasięgiem dzieci.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie oraz przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Należy uważnie przeczytać i przestrzegać „Zasad bezpiecznego użytkowania urządzenia” znajdujących się poniżej.

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

- Podłączać urządzenie wyłącznie do źródeł zasilania wyszczególnionych na tabliczce znamionowej.
- Przed pierwszym użyciem z produktami spożywczymi suszarka musi zostać poddana 30 minutowemu okresowi rozruchu. W tym czasie nie wkładać do środka żadnych produktów. Po dokonaniu rozruchu należy oczyścić i opłukać urządzenie zgodnie ze wskazówkami, znajdującymi się w niniejszej instrukcji, w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Korzystać z urządzenia zachowując odległość od ścian oraz zasłon czy firanek. Unikać użytkowania na powierzchniach stalowych (np. zlewozmywak).
- Nie zostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nie korzystać z urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia (np. płomienia kuchenki gazowej), elektrycznych elementów grzejnych lub w działającym piekarniku.
- Nie ustawiać na innych urządzeniach.
- Nie dopuszczać do zwisania przewodu poza krawędź stołu / blatu ani do stykania się go z gorącymi powierzchniami.
- Nie przykrywać urządzenia żadnymi tkaninami (np. ręcznikami). Działanie takie powoduje ryzyko powstania pożaru.
- Przed odłączeniem urządzenia od prądu, przestawić przełącznik w pozycję 0 lub OFF.
- Nie przenosić rozgrzanego urządzenia.

OPIS CZĘŚCI SUSZARKI DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH



- 1) Pokrywa z silnikiem suszarki
Pełni rolę przykrywki suszarki, zawiera silnik i przełącznik ON/OFF. Znajdują się w niej także wywietrzniki pozwalające na cyrkulację powietrza.
- 2) Tace suszące
Utrzymują produkty na miejscu, w celu ich optymalnego suszenia. Na jednej tacy mieszczą się na przykład trzy jabłka pokrojone na plastry. Urządzenie zawiera 5 tac.
- 3) Zintegrowana podstawa.
Można jej używać do suszenia ziół, i ruloników do żucia, bardzo cienkich plastrów owoców oraz do robienia potpourri.
- 4) Gumowe stopki
Utrzymują urządzenie na miejscu i zapobiegają ślizganiu się go.
- 5) Przełącznik ON/OFF
Włączanie i wyłączanie urządzenia oraz ustawianie mocy suszenia.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem suszarka musi zostać poddana 30 minutowemu okresowi rozruchu. Następnie przepłukać tace (nie samo urządzenie) i wytrzeć je dokładnie miękką ściereczką. Urządzenie jest gotowe do użytku. (Czynność powyższą należy wykonać tylko przed pierwszym użyciem).

USTAWIANIE TEMPERATURY

Dwustopniowy przełącznik służy do ustawiania właściwej temperatury do suszenia konkretnych produktów. Ustawienie 1 służy do suszenia produktów o niskiej zawartości wody takich jak grzyby, szpinak, zioła, cebula etc. Ustawienie 2 należy wybrać by suszyć produkty z wyższą zawartością wody – gruszki, cytrusy etc. Ustawienia można dobierać indywidualnie do swoich potrzeb. Po przeprowadzeniu kilku prób będzie można najlepiej dopasować ustawienia do konkretnych produktów.

Produkty spożywcze należy ułożyć na tacach suszących, tak by poszczególne kawałki nie stykały się ze sobą, a powietrze mogło swobodnie między nimi krążyć. Umieścić tace na podstawie. Aby jak najbardziej efektywnie wykorzystać urządzenie należy wstawić tylko wypełnione tace – tyle ile potrzeba.

Umieścić pokrywę z silnikiem suszarki na najwyższej tacy suszącej. Podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania sieciowego, o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia.

O SUSZENIU PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Proces suszenia

Suszenie, czyli pozbawianie produktów spożywczych wody to skuteczny sposób konserwowania żywności. W warunkach kontrolowanej wysokiej temperatury powietrze krąży od góry urządzenia owiewając każdą z pięciu tac i usuwając wilgoć z pożywienia. Dzięki tej metodzie suszenia zachowywane są aromaty, właściwości odżywcze i witaminy.

Łatwość przechowywania

Suszenie świeżych, dojrzałych owoców i warzyw pozwala korzystać z ich zalet przez cały rok. Można więc jeść wybrane przez siebie letnie owoce nawet w środku zimy. Przechowywanie suszonego pożywienia jest łatwe i nie wymaga dużej ilości miejsca. Wysuszone produkty można długo przechowywać ciasno umieszczone w naczyniach do przechowywania (np. słojach).

Bez konserwantów

Owoce i warzywa suszone przy użyciu suszarki do produktów spożywczych będą różnić się od tego typu produktów dostępnych w sklepach, nawet tych ze zdrową żywnością. Wszystko dlatego, że suszenie w tym urządzeniu nie wymaga dodatku konserwantów, sztucznych barwników – a jedynie naturalnych dodatków jeśli chcemy zmienić nieco smak i wygląd produktu.

Uniwersalne zastosowanie urządzenia

Przy pomocy urządzenia można suszyć różne rodzaje produktów – zioła, przyprawy a nawet kwiaty, by robić potpourri. Można nawet próbować suszyć różne produkty by tworzyć dodatki instant do zup, sosów, zapiekanek czy jedzenia dla dzieci.

Zdrowe przekąski

Za pomocą suszarki można łatwo wykonać zdrowe przekąski na pikniki, campingi czy na drugie śniadania. Do przygotowania chipsów czy rolek owocowych można użyć wielu gatunków – gruszek, owoców jagodowych czy jabłek. Można także w ten sposób przygotować smaczne, niskokaloryczne muesli, korzystając wyłącznie z naturalnych składników.

WSKAZÓWKI

Jeśli to tylko możliwe, należy wybierać produkty najwyższej jakości, pozwoli to na osiągnięcie najlepszych rezultatów. Produkty powinny być w okresie największej dojrzałości, tak by zawierały maksymalną ilość składników odżywczych. Można także używać nieco przejrzałych produktów, jeśli usunie się wszystkie uszkodzone miejsca.

Mycie produktów

Produkty spożywcze należy dokładnie umyć, usuwając przy okazji wszystkie miejsca zbyt miękkie lub zepsute. Przygotowując żywność należy utrzymywać w czystości ręce, przybory do krojenia oraz miejsce pracy.

Przygotowanie wstępne

Działania przygotowujące mają na celu poprawę wyglądu i smaku produktów, przyspieszenie suszenia, zatrzymanie procesu dojrzewania i wydłużenie okresu trwałości.

Niektóre z metod opisaliśmy poniżej:

- Naturalne przygotowanie. W przypadku suszenia owoców można użyć soku z cytryny lub ananasa, aby zapobiec brązowieniu produktów.
- Blanszowanie. Niektóre warzywa i owoce, ze względu na zawartość naturalnego wosku zabezpieczającego, wymagają blanszowania przed suszeniem.
- Blanszowanie na parze. Warzywa i owoce o długim czasie gotowania mogą wymagać zblanszowania na parze.

Taki sam rozmiar. Produkty należy zetrzeć, pokroić na plastry lub w kostkę. Idealne są plastry o grubości ok. 5 mm.

Długość suszenia

Podstawowa zasada mówi, że czas suszenia zależy od rodzaju produktów, wielkości kawałków, zawartości wody, ilości kawałków na tacach, temperatury i wilgotności w pomieszczeniu, w którym suszenie się odbywa. Aby sprawdzić, czy owoce zostały wysuszone w wystarczającym stopniu, należy wyjąć kilka cząstek i pozwolić im ostygnąć. Potem sprawdzić ich elastyczność – powinny się łatwo zginać, nie łamiąc się. Można też naciąć kawałek i sprawdzić czy na przecięciu pojawia się woda. Jeśli nie – produkt jest suchy. Suszone warzywa i zioła zachowują się nieco inaczej – tu cząstki powinny łamać się przy próbie zgięcia.

Test wysuszenia

Przed sprawdzeniem stopnia wysuszenia produktów należy je całkowicie schłodzić. Następnie naciąć produkt – w środku nie może być żadnej widocznej wilgoci.

Nierównomierne suszenie

Jeśli pojawi się zjawisko nierównomiernego suszenia, należy w trakcie procesu suszenia zamieniać miejscami tace – na przykład najniższą przełożyć na górę a najwyższą na dół.

Zapisywanie informacji

Zapisywanie i porównywanie danych o wilgotności i masie produktu przed i po suszeniu pomoże w osiągnięciu coraz lepszych wyników z każdym procesem suszenia.

PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW PO WYSUSZENIU

- Idealne do przechowywania suszonych produktów są szczelnie zamykane szklane pojemniki oraz worki z materiału. Przed włożeniem na miejsce przechowania produkty muszą zostać całkowicie schłodzone. Długie przechowywanie suszonej żywności jest możliwe tylko wówczas gdy produkty nie absorbują wilgoci z otoczenia.
- Ważne: należy sprawdzać wilgotność przechowywanych produktów. Jeśli w ciągu pierwszych tygodni po suszeniu pojawiają się na nich kropelki wilgoci, trzeba powtórzyć suszenie.

- Ziola: przed przechowywaniem nie rozdrabniać na proszek. Skruszyć w rękach tuż przed użyciem – to najlepszy sposób na zachowanie ich aromatu przez długi czas.
- Grzyby: przechowywać w szklanych szczelnych pojemnikach.

Ważne

Podczas pierwszego tygodnia po suszeniu kilkakrotnie sprawdzić wilgotność, potrząsając pojemnikiem. Jeśli wewnątrz pojawi się wilgoć, oznacza to że produkty nie zostały odpowiednio wysuszone. Należy je wówczas włożyć do suszarki i dosuszyć. Nie wkładać ciepłych produktów do pojemników – uwalniająca się podczas chłodzenia para może doprowadzić do powstania wilgoci będącej dobrym podłożem pleśni i innych drobnoustrojów.

Nawadnianie suchych produktów

- Nawadnianie to proces ponownie wprowadzający wilgoć do wysuszonego wcześniej pożywienia.
- Ponownie nawodnione owoce i warzywa mogą służyć jako składniki wielu potraw. Można używać ich w zupach, sosach, ciastach, zapiekankach, a nawet do przyrządzania jedzenia dla dzieci. Suszone warzywa mogą na przykład stać się częścią pożywej i zdrowiej zupy.
- Suszone produkty mogą być częściowo nawodnione przez namaczanie lub gotowanie (będą wówczas smakować i przypominać z wyglądu swoje świeże „odpowiedniki”).
- Jedna porcja suszonych warzyw odpowiada zasadniczo dwóm porcjom świeżych.
- Jedna porcja suszonych owoców odpowiada półtorze porcji świeżych.

SUSZENIE OWOCÓW

Przygotowanie

- Umyć owoce i dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem
- Usunąć uszkodzenia, pestki i ziarna
- Jeśli trzeba pokroić na plastry
- Jeśli potrzeba przygotować wstępnie przed suszeniem

Przygotowanie wstępne

Działania przygotowujące mają na celu poprawę wyglądu i wydłużenie okresu trwałości.

Naturalne metody przygotowania wstępnego

- Aby zapobiec brązowieniu użyć soku z cytryny lub ananasa. Przed suszeniem zanurzyć owoce w soku na 2-3 minuty.
- Owoce można także przed suszeniem skropić miodem, brązowym cukrem, cynamonem lub mleczkiem kokosowym. Pozwoli to na uzyskanie ciekawych efektów smakowych.

Blanszowanie

- Zanurzyć we wrzątku owoce z naturalnym woskiem zabezpieczającym, które wymagają zblanszowania – takie jak figi, winogrona czy śliwki.

Jak blanszować?

- 1) Zanurzyć owoce we wrzątku na 1-2 minuty,
- 2) Przełożyć owoce do lodowatej wody.
- 3) Pokroić i przygotować do suszenia.

Test wysuszenia

- Całkowicie schłodzić owoce przed sprawdzeniem stopnia wysuszenia. Większość owoców po prawidłowym wysuszeniu będzie miękka i sprężysta.

SUSZENIE WARZYW

Przygotowanie

- Dokładnie umyć warzywa i usunąć uszkodzenia.
- Jeśli potrzeba przygotować wstępnie przed suszeniem

Przygotowanie wstępne

Blanszowanie na parze. Warzywa o długim czasie gotowania mogą wymagać zblanszowania na parze.

Jak blanszować na parze?

- 1) Doprowadzić do wrzenia wodę w naczyniu.
- 2) Umieścić warzywa nad wodą w odpornym na temperaturę cedzaku i przykryć.
- 3) Parować przez 1 - 5 minut.
- 4) Schłodzić w lodowatej wodzie, odsączyć i osuszyć.
- 5) Rozpocząć suszenie.

Blanszowanie

- 1) Zanurzyć warzywa we wrzątku na 1-2 minuty,
- 2) Przełożyć warzywa do lodowatej wody. Osuszyć.
- 3) Pokroić i przygotować do suszenia.

Test wysuszenia

- Całkowicie schłodzić warzywa przed sprawdzeniem stopnia wysuszenia.
- Warzywa powinny być twarde w dotyku i jędrne, bez miękkich miejsc.

Ruloniki owocowe i warzywne

Ruloniki do żucia to wysuszone zwinięte płaty czystych lub słodzonych puree z warzyw lub owoców.

Wskazówki przygotowania

- 1) Wyłożyć podstawę folią do żywności.
- 2) Zmiksować na puree świeże lub konserwowe owoce. Powinny mieć konsystencję, którą można będzie rozprowadzić szpatułką na wyłożonej folii podstawie.
- 3) Rozłożyć masę na grubość maksymalnie 5 mm.
- 4) Stopień wysuszenia jest wystarczający, gdy środek nie klei się przy dotknięciu.
- 5) Wyjąć wysuszone owoce gdy są one wystarczająco ciepłe, by nie zaczęły przywierać.
- 6) Ciasno zwinąć w rulonik i pociąć na żądane porcje.

SUSZENIE ZIOŁ I PRZYPRAW

- Wybierać młode, delikatne listki
- Większość ziół i przypraw można suszyć nie odrywając ich wcześniej od łodyg czy gałązek. Liście i nasiona łatwo można będzie oderwać po wysuszeniu.
- Nie przechowywać wysuszonych ziół w papierowych torebkach. Papier absorbuje olejki eteryczne, dlatego zioła będą mniej aromatyczne.

Mięso

- 1) Usunąć nadmiar tłuszczu z mięsa i pokroić je na cienkie paski.
- 2) Marynować przez 6-8 godzin.
- 3) Suszyć w nieprzerwanym cyklu przez 8-10 godzin.

Ryby

- 1) Ryba przeznaczona do suszenia musi być świeża.
- 2) Oczyszczyć i wyfiletować rybę.
- 3) Skropić rybę sokiem z cytryny i zanurzyć na pół godziny w roztworze 120 g soli na 2 litry wody.
- 4) Odsączyć i suszyć przez 8-10 godzin.
- 5) Ryba jest gotowa, gdy jest sucha ale sprężysta.

SUSZENIE KWIATÓW

Wskazówki przygotowania

- 1) Kwiaty ścinać, gdy są suche i chłodne (najlepiej rano, po zejściu rosy).
- 2) Wybierać kwiaty jędrne, rozwinięte zaledwie w połowie. W pełni rozwinięte kwiaty mają tendencję do utraty płatków podczas suszenia.
- 3) Umieścić kwiaty i płatki w dużych odległościach od siebie na podstawie i tacach.
- 4) Suszyć 8-10 godzin lub do momentu aż kwiaty staną się kruche.

Robienie Potpourri

Umieścić wysuszone kwiaty, pąki i płatki w dużym szczelnie zamykanym naczyniu z 3-4 kroplami olejku aromatycznego, żeby wzmocnić zapach. Po upływie miesiąca wstrząsnąć słojem, lub dodać jeszcze odrobinę olejku.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ILOŚCI POSZCZEGÓLNYCH TYPÓW PRODUKTÓW

Ważne jest by wiedzieć ile można na raz suszyć produktu danego rodzaju. Oczywiście ostateczna ilość zależy nie tylko od typu, ale też od liczby użytych tac.

Poniższa tabela przedstawia wartości orientacyjne:

Nazwa produktu	Pojemność suszarki przy użyciu 5 tac
Jabłka	2 kg
Morele, śliwki, brzoskwinie	1,8 kg
Grzyby	1 kg
Czerwona papryka w paskach	1,8 kg
Drobno krojone warzywa na zupy i sosy	1 kg
Fasolka, groszek cukrowy	1,3 kg
Zioła, liście i pąki herbaty	220 g
Owoce dzikiej róży, żurawiny, jagody	650 g

CO, W JAKI SPOSÓB I JAK DŁUGO SUSZYĆ?

Aby pomóc zaplanować „dzień suszenia” przygotowaliśmy zestaw ważnych wskazówek i Informacji:

Wstępna obróbka cieplna

Twarde rodzaje warzyw powinny zostać przed suszeniem zblanszowane aż staną się półmiękkie. Proces blanszowania skraca czas suszenia i zapobiega nadmiernej utracie witamin.

Uwaga: należy zawsze dobrze osuszyć i osączyć produkty przed rozpoczęciem ich suszenia w suszarce.

Wskazówka: Aby owoce i grzyby zachowały naturalny kolor i nie przybrały brązowego odcienia, należy skropić je przed suszeniem niewielką ilością soku z cytryny. W przypadku blanszowania produktów dodać sok z cytryny do wody.

Obierać czy nie?

Obieranie oznacza utratę części cennych witamin i minerałów. Nieobrane produkty wymagają jednak nieco dłuższego czasu suszenia, co także może prowadzić do utraty składników mineralnych.

Jabłka

Usunąć gniazda nasienne, pociąć na plastry lub pierścienie, natychmiast opłukać wodą z sokiem z cytryny, delikatnie skropić sokiem z cytryny przed suszeniem.

Czas suszenia: 6-7 godzin.

Porada: Aby jabłka pozostały białe, przed suszeniem zblanszować je w lekko osolonej wodzie (1 litr wody, 10 g soli).

Morele, brzoskwinie

Dokładnie przetrzeć, pokroić na połówki, wyjąć pestki. Podgotować na półmiętko w lekkim syropie (200 g cukru i sok z połowy cytryny na pół litra wody). Dobrze osuszyć.

Czas suszenia: około 11-12 godz.

Banany

Obrać i przekroić wzdłuż (na połówki lub mniejsze części).

Czas suszenia: około 9-10 godz.

Gruszki

Usunąć gniazda nasienne, zależnie od wielkości przekroić na połówki lub ćwiartki. Mniejsze gruszki można suszyć w całości. Nie obierać. Twardsze odmiany zblanszować na półmiętko przed suszeniem.

Czas suszenia: około 20-24 godz.

Kalafior, brukselka

Podzielić kalafior na małe różyczki. Umyć w mocno osolonej wodzie. Lekko zblanszować.

Przekroić większe kawałki i pozostawić do wyschnięcia.

Czas suszenia: około 5-6 godz.

Fasolka, groszek cukrowy

Używać młodych i delikatnych warzyw.

Ostrożnie zdjąć włókna i na krótko zanurzyć we wrzącej niesolonej wodzie.

Ważne: Wysuszona fasolka i groszek cukrowy przed użyciem muszą zostać namoczone na noc.

Koper włoski

Wyciąć korzenie, pokroić na połówki lub ćwiartki, a następnie na paski. Umyć w osolonej wodzie, krótko zblanszować.

Czas suszenia: około 5-6 godz.

Wiśnie

Usunąć pestki. Umieścić całe wiśnie na tacach..

Czas suszenia: około 12-23 godz.

Zioła

Drobno posiekać szczypior i natkę pietruszki. Usunąć grubsze łodyżki koperku, majeranku, bazylii etc. – zioła te należy suszyć w całości. Położyć kawałek gazy lub papieru na tacy, by uniknąć wypadania drobniejszych części.

Czas suszenia: około 1-2 godz.

Czerwona papryka

Usunąć nasiona, pokroić w paski (suszona papryka doskonale nadaje się do zup i sosów).

Czas suszenia: około 6-7 godz.

Grzyby

Opłukać świeże pieczarki i borowiki, nie obierając pokroić w plastry, dobrze osuszyć i skropić sokiem z cytryny, luźno ułożyć na tacach.

Ważne: nie suszyć kurek, mają tendencję do twardnienia.

Czas suszenia: około 6-7 godz.

Marchew

Obrać i pokroić na plastry lub słupki. Krótko zblanszować.

Czas suszenia: około 7-8 godz.

Szpinak

Umyć liście, krótko zblanszować, pozostawić do osuszenia i lekko odcisnąć.

Czas suszenia: około 2-3 godz.

Warzywa do zup i sosów

Pokroić warzywa w kostkę lub w paseczki. Umyć w silnie osolonej wodzie. Krótko zblanszować. Marchewki, seler, kalarepa potrzebują ok. 6 godz.; pory, kapusta, kapusta włoska i cebule około 4-5 godz. suszenia.

Pomidory

Przekroić na połówki mięsiste pomidory, posypać odrobiną soli.

Suszyć rozciętą częścią do góry.

Czas suszenia: około 8-10 godz.

Śliwki

Nie używać przejrziałych owoców, zawierają zbyt wiele wody. Przetrzeć, przepołować, usunąć pestki i ułożyć na tacach skórką do dołu.

Czas suszenia: około 10-12 godz.

Cebula

Pokroić na cienkie plasterki, dobrze umyć i wysuszyć w ściereczce.

Czas suszenia: około 4-5 godz.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nie zanurzać w wodzie pokrywy urządzenia. Aby ją oczyścić używać ściereczki lub miękkiej gąbki z delikatnym detergentem. Podstawę i tace myć w wodzie z dodatkiem delikatnych detergentów. Aby pozbyć się resztek, które przywarły można użyć szczoteczki z miękkiego włosia. Nie używać wełny stalowej, czyścików czy innych agresywnych akcesoriów czyszczących. Nie myć żadnej części w zmywarce do naczyń.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie nie działa

- Sprawdzić czy kabel zasilający został prawidłowo podłączony.
- Sprawdzić pozycję przełączników.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

- Suszarka do produktów spożywczych
- 2 ustawienia temperatury/prędkości suszenia
- 5 tac suszących (można rozszerzyć do 10 tac)
- Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiegający przegrzaniu
- Filtr wymienny
- Zasilanie 230 V / 50 Hz
- Pobór mocy: 500 W
- Poziom hałasu < 60 dB
- Wymiary: 33 x 20 x 33 cm
- Waga (NETTO): 1,9 kg

Zmiana specyfikacji technicznej produktu zastrzeżona przez producenta.

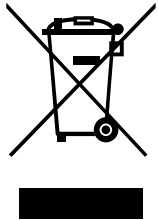


OSTRZEŻENIE: ABY UNIKNĄĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU LUB PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE WOLNO WYSTAWIAĆ SPRZĘTU NA DZIAŁANIE DESZCZU BĄDŹ WILGOCI. URZĄDZENIE ODBIORCZE ZAWSZE WYŁĄCZYĆ Z GNIAZDKA, KIEDY NIE JEST UŻYWANE LUB PRZED NAPRAWĄ. W URZĄDZENIU NIE MA ŻADNYCH CZĘŚCI, KTÓRE BY MÓGŁ ODBIORCASAMODZIELNIE NAPRAWIAĆ. NAPRAWĘ SPRZĘTU NALEŻY ZLECIĆ ODPOWIEDNIO PRZYGOTOWANEMU SERWISU AUTORYZACYJNEMU. URZĄDZENIE ZNAJDUJE SIĘ POD NIEBEZPIECZNYM NAPIĘCIEM.

Informacje o ochronie środowiska naturalnego

Materiały służące do zapakowania tego urządzenia zostały wykonane z materiałów łatwo rozdzielających się na 3 elementy: tektura, masa papierowa i rozciągnięty polietylen. Materiały te po demontażu mogą zostać zutylizowane przez wyspecjalizowaną spółkę. Prosimy, aby Państwo dotrzymywali miejscowe przepisy dotyczące obchodzenia się z papierami pakowymi, wyładowanymi bateriami i starymi urządzeniami.

Likwidacja zużytego sprzętu elektrycznego/elektronicznego oraz utylizacja baterii i akumulatorów



Ten symbol znajdujący się na produkcie, jego wyposażeniu lub opakowaniu oznacza, że z produktem nie można obchodzić jak z odpadami domowymi. Kiedy urządzenie lub bateria / akumulator będą nadawały się do wyrzucenia prosimy, aby Państwo przewieźli ten produkt na odpowiednie miejsce zbiorcze, gdzie zostanie przeprowadzona jego utylizacja. Na terenie Unii Europejskiej oraz w innych europejskich krajach znajdują się miejsca zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych oraz baterii i akumulatorów.

Dzięki zapewnieniu właściwej utylizacji produktów mogą Państwo zapobiec możliwym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia. Mogłyby one wystąpić w wypadku nieodpowiedniego postąpienia z odpadami elektronicznymi i elektrycznymi lub zużytymi bateriami i akumulatorami. Utylizacja materiałów pomaga chronić źródła naturalne. Z tego powodu, prosimy nie wyrzucać starych elektrycznych i elektronicznych urządzeń oraz akumulatorów i baterii razem z odpadami domowymi.

Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym został produkt kupiony.

Producent: HP TRONIC Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky 637, Zlín, 760 01, Republika Czeska

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland

Dear customer, thank you for purchasing our produkt. Please read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

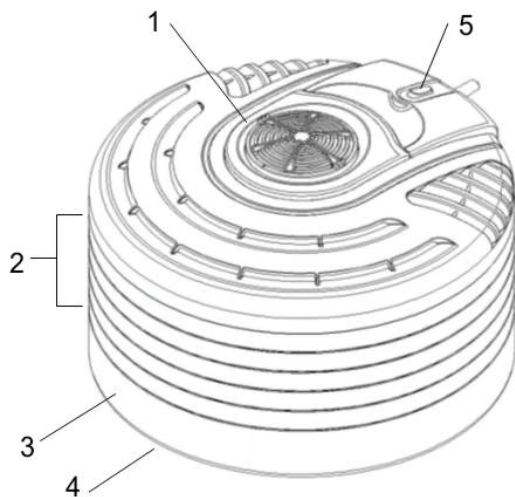
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Do not leave the appliance plugged in power supply without supervision!
- Check the power supply cord for damage from time to time! If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged and it is leaking. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- Use only designated accessories enclosed.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions ...”.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS UNIT

- Operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Before using your Food Dehydrator for the first time, the unit must be run in for 30 minutes. Please do not place any food for drying during this period. After the running in period, please clean and rinse the unit according to the instructions indicated in the following section „Cleaning and maintenance“.
- Use well away from walls and curtains. Avoid using metal surfaces, e.g. sink.
- Never leave an appliance unattended when in use.
- Do not use an appliance for other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or in a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a bench top or touch any hot surface.
- Never cover the appliance with towels or similar objects. A covered appliance is a fire risk.
- Switch the appliance to ‘O’ or “OFF ‘before disconnecting the plug.
- Do not carry the appliance when hot.

FEATURES OF YOUR FOOD DEHYDRATOR



- 1) Lid with Drying Motor
Acts as a lid for the Food Dehydrator and contains the motor and ON/OFF switch. Air vents on the lid allow air to be circulated
- 2) Drying Racks
Hold the food in place for easy drying. Each rack holds for example, approximately 3 sliced apples. Your unit includes 5 Drying Racks.
- 3) Enclosed Base
The base can be used for making fruit rolls, drying herbs and potpourri.
- 4) Rubber Feet
Holds the Food Dehydrator in place and prevents it from scratching the bench top.
- 5) On/Off Switch
Main power switch for heat and fan speed setting.

INSTRUCTIONS FOR USE

When using for the first time, allow the appliance to run empty for 30 minutes. Then rinse the trays – never the appliance – with water and dry them with a cloth. Your appliance is now ready to use! (You need only do this the first time you use the appliance).

TEMPERATURE SETTING

The 2-setting control is used to set the right temperature for the produce to be dehydrated. Select setting 1 for produce with a low water content such as herbs, mushrooms, spinach, onions etc., and setting 2, for produce with a high water content e.g. pears, citrus, etc. Do not afraid to experiment a bit. You will soon have a clear idea of which setting is best for your particular produce.

Arrange the food on the Drying Racks, ensuring the pieces of food are not quite touching, to allow air to circulate freely. Place Drying Racks onto the Base. To use unit efficiently, use only the number of racks needed.

Place the lid with drying motor on the top Drying Rack. Plug the power cord into a power outlet corresponding to the voltage marked on the underside of the unit, and turn the power on. Push the large ON/OFF switch on the Food Dehydrator forward, towards the centre, commence drying.

INTRODUCTION TO DRYING TECHNIQUES

How it works

Dehydrating food is an efficient way of preserving food. Using a controlled heat temperature, air is circulated from the top of the unit to each of the five tray and base to removes moisture from food. This method of drying seals in the flavours and nutrient and vitamin content.

Storage of dried food

Drying fresh, ripe fruit and vegetables allows you to enjoy these luxuries all year round. You can now consume your choice of Summer fruits in the middle of Winter. Storing of food is easy and takes up little storage space. Dried food has a long shelf life in air tight storage jars.

No preservatives added

Fruit and vegetables dried using your Food Dehydrator, will be different in appearance from those sold in Health Food Stores and Supermarkets. This is due to your Food Dehydrator uses no preservatives, no artificial colouring, and only natural additives.

Versatility

You can dry herbs and spices and flowers to make potpourri. You can even enjoy the advantages of rehydrating foods to make instant additions to soup, sauces, casserole and baby food.

Healthy snacks

Natural healthy snacks, for picnics, camping and snack time, can easily be created using your Food Dehydrator. A variety of fruit rolls such as pear, berry and apple rolls. You can make tasty, low calorie muesli bar, using all natural ingredients.

HAND HINTS

Use Quality Food (if available). Best results are achieved when quality food is used. Select produce at the peak of ripeness and flavour, for the highest nutritional content. You can dry overripe produce if desired, as long as you remove all the poor areas.

Wash Food

Food should be washes thoroughly, removing soft or spoiled area. Be certain that your hands, cutting utensils and food preparation area are clean.

Pre-treatment

Pre-treatment makes food look better, taste better, dry faster, stop ripening process, and increases the shelf life. Some methods are listed as follow:

- Natural pre-treatment: For drying fruits, lemon juice and pineapple juice may be used to prevent browning.
- Blanching: Some fruits or vegetables, with natural protective wax coating, may need to be blanched to speed the drying process.
- Steam Blanching: Some vegetables with a long cooking time require steam blanching.

Food Uniformly

Produce can be shredded, sliced or diced. 5 mm (1/4") slices are best for efficient drying.

How long will it take?

As a general rule, dehydrating times will vary depending on what is to be dehydrated, how big and how thick the pieces are, their water content, how much you place in the individual trays, on the temperature and The humidity of the air in the room where appliance is used. To find out whether fruits are properly dry, allow a few pieces to cool off. They should bend easily, without breaking. Or cut a piece: no water droplets should form on the cut surfaces. Adequately dehydrated vegetables and herbs feel "hard", they should break when bent.

Testing for Dryness

Be sure to let the produce cool before testing for dryness, cut a piece open – there should be no visible moisture inside.

Uneven Drying

If you notice uneven drying, rotate the drying racks, i.e. move the bottom rack up and the top racks down.

Keep Records

Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful in improving your drying techniques for the future.

STORAGE OF DRIED FOODS

- Glass containers that can be sealed airtight and cloth bags are ideal for storing dehydrated foods. The produce must be allowed to cool off completely before storage. A long storage life is only ensured if the produce cannot absorb any additional moisture while stored.
- Important: Check the moisture level of the stored produce. If droplets of moisture form during the first weeks, repeat the dehydrating process.
- Herbs: Do not pulverize before storing.
- Crush between your fingers immediately before use - this is the best way to obtain the full flavour over the longest period of time.
- Mushrooms: Should be stored in airtight sealed jars.

Important

Check for moisture by shaking the content of your storage container several times during the first week after the food has been dried. If moisture appears on the inside, the food has not been sufficiently dried and should be returned to the Food Dehydrator for further drying. Do not place warm produce into storage containers, as condensation will form causing mould and mildew.

Dehydrating dry foods

- Rehydration is the process of putting the moisture back into food that have been dried.
- Rehydrated fruit and vegetables can be used in a variety of dishes. They can be used in sauces, cakes, soups, casseroles and even for making baby food. For example, dried vegetables can be used in making a nutritious and healthy soup.
- Dried foods can be partially rehydrated by soaking in water or cooking. (Food will taste and resemble their fresh counterparts after reconstitution).
- One cup of dried vegetables generally reconstitutes to two cups of vegetables.
- Once cup of dried fruit reconstitutes to one and a half cups of fruit.

DRYING FRUITS

Preparation

- Wash fruit and pat dry with paper towels.
- Remove any blemishes, pips and stones.
- Slice as recommended.
- Pre-treat if desired.

Pre-Treatment

Pre-treatment makes food look better and increase the shelf life.

Natural Pre-Treatment Recipes

- Use pineapple or lemon juice to prevent browning. Soak fruit for 2-3 minutes in the juice, before drying.
- Fruit may also be sprinkled with honey, brown sugar, cinnamon or coconut to give an interesting dried flavour.

Blanching

Soak fruits with natural protective wax coating, e.g. figs, grapes and prunes, need to be blanched to speed the drying process.

To Blanch

- 1) Soak fruits in boiling water for 1-2 minutes.
- 2) Plunge into ice cold water.
- 3) Slice and commence drying.

Dryness Test

- Cool fruit before testing for the final degree of dryness. Most fruit will be soft and pliable when properly dried.

DRYING VEGETABLES

Preparation

- Wash vegetables thoroughly and remove blemishes.
- Pre-treat if desired.

Pre-Treatment

- Steam Blanching: Vegetables with a long cooking time require steam blanching.

To Steam Blanch

- 1) Bring saucepan of water to the boil.
- 2) Place vegetables in a colander in the saucepan and cover.
- 3) Steam for 1-5 minutes
- 4) Cool in ice water, drain and pat vegetables dry.
- 5) Commence drying.

To Blanch

- 1) Soak vegetables in boiling water for 1-2 minutes.
- 2) Plunge into ice cold water.
- 3) Slice and commence drying.

Dryness Test

- Cool vegetables before attempting the final test for dryness.
- Vegetables should feel hard and firm with no soft spots.

Fruit and Vegetables Rolls

Chewy Rolls are dried, rolled sheets of plain or sweetened pureed fruit and vegetables.

Preparation Directions

- 1) Line the Base with a piece of plastic wrap.
- 2) Puree fresh or canned fruit to a consistency that can be spread with a spatula, over the Base of the Food Dehydrator.
- 3) Spread the puree over the base, to a maximum thickness of 5mm.
- 4) Chewy Rolls are ready when the centres are no longer sticky to touch.
- 5) Remove the fruit while it is still warm to prevent sticking.
- 6) Roll tightly and slice into desired portions.

DRYING HERBS AND SPICES

- Pick leaves, when young and tender.
- Pick seed pods before they open.
- Most herbs and spices can be dried on the plant stalk or stem. The leaves and seeds are easily stripped off once they are dry.
- Do not store herbs in paper bags as the oils will be absorbed by the paper leading to less flavour.

DRYING MEAT AND FISH

Meat

- 1) Trim excess fat from meat and slice into strips.
- 2) Marinate meat for 6-8 hours.
- 3) Dry meat in an uninterrupted drying cycle for 8-10 hours.

Fish

- 1) Fish must be fresh, when drying.
- 2) Clean and fillet fish.
- 3) Sprinkle fish with lemon juice and soak in a solution of 1/2 cup salt and 2 litres of water. Soak for half an hour.
- 4) Drain and dry for 8-10 hours.
- 5) Fish is ready when it is dry and bendable.

DRYING FLOWERS

Preparation Directions.

- 1) Cut flowers when they are dry and cool.
- 2) Choose flowers that are firm but only half open. Full bloom flowers tend to lose their petals.
- 3) Position flowers and petals sparsely on the Drying Racks and Base.
- 4) Dry for 8-10 hours until flowers are brittle.

To make Potpourri

Place dried flowers, blossoms, and petals in a large air tight glass container with 3-4 drops of perfumed oil, to enliven the fragrance. After a month, shake the petals or sprinkle more oil into the container.

DEHYDRATING PERFORMANCE

It is important to know how much of a specific produce can actually be processed within a certain period of time. Naturally, this is dependent on the type of produce and the number of trays to be used.

THE FOLLOWING TABLE PROVIDES A ROUGH OVERVIEW:

Produce	Dehydrating capacity with 5 trays
Apples, pears	2 kg
Apricots, plums, peaches	1,8kg
Mushrooms	1,0kg
Red peppers in stripes	1,8kg

Vegetables, finely cut, for soup and sauces	1 kg
Beans, edible-podded peas	1,3kg
Herbs, linden blossom tea	220 g
Rose hip, cranberries, bilberries	650 g

What, how and how long?

To help you plan your “dehydrating day” we have compiled a summary of important tips and information:

Precooking

Firm vegetable types should be blanched until semi-soft before dehydrating. This procedure shortens dehydrating times and prevents excessive vitamin loss. Important: see that the produce is always dried well before dehydrating.

A tip: To ensure that fruits and mushrooms retain their natural colour and do not turn a shade of brown, sprinkle a small amount of lemon juice over the produce before dehydrating. For produce that will first be blanched, add little lemon juice to the blanching water.

Peeled or not?

Peeling means losing some of the valuable vitamins and mineral salts. Unpeeled produce requires slightly longer dehydrating times, which in turn may also lead to a loss of mineral substances.

Apples

Remove the core, cut into slices or rings, wash immediately in lemon water, sprinkle lightly with lemon juice before dehydrating.

Dehydrating time: approx. 6-7hours

A tip: To keep apples beautifully white, blanch in a salt water solution (1 litre water, 10g salt).

Apricots, peaches

Rub well, cut into halves, remove stone. Boil in sugar water with lemon juice until semi-soft (add 200 g sugar and the juice of one lemon to half a litre of water). Leave to drain.

Dehydrating time: approx. 11-12 hours

Bananas

Peel and cut lengthwise (either in halves or in smaller pieces).

Dehydrating time: approx. 9-10 hours

Pears

Remove core, halve or quarter depending on size. Smaller pears can be dehydrated whole. Do not peel. Blanch firmer varieties before dehydrating until semi-soft.

Dehydrating time: approx. 20-24 hours

Cauliflower, Sprouts

Break cauliflower into smaller rosettes. Wash in strong salty water. Blanch briefly. Halve larger pieces. Leave to drain well.

Dehydrating time: approx. 5-6 hours

Beans edible-podded peas

Use young, tender beans and edible-podded peas.

Carefully remove threads and briefly immerse in unsalted boiling water.

Important: Dehydrated beans and edible podded peas should be steeped overnight before use.

Fennel

Cut out root insertion, cut the halved or quartered pieces into fine strips. Wash in salty water, blanch briefly.

Dehydrating time: approx. 5-6 hours

Cherries

Remove stalks. Place whole cherries on trays.

Dehydrating time: approx, 12-23 hours

Herbs

Finely chop chives and parsley. Remove stalks from dill, marjoram, basil etc., dehydrate whole. Place gauze or tissue paper on the trays to prevent finer pieces from falling through the screen.

Dehydrating time: approx, 1-2 hours

Red peppers

Remove seeds, cut into fine strips (dehydrated peppers are delicious in soups and sauces).

Dehydrating time: approx. 6-7 hours

Mushrooms

Wash fresh champignons and ceps in lemon water, slice unpeeled and dry well, sprinkle with lemon juice, place loosely in trays. Morels etc, can be dehydrated whole.

Important: do not dehydrate chanterelles as they tend to become tough.

Dehydrating time: approx. 6-7 hours

Carrots

Peel and cut into slices or sticks. Blanch briefly.

Dehydrating time: approx. 7-8 hours

Spinach

Wash leaves, blanch briefly, leave to drain and squeeze lightly.

Dehydrating time: approx. 2-3 hours

Soup and sauce vegetables

Cut vegetables into fine strips or cubes. Wash in strong salty water. Blanch briefly.

Carrots, celery, turnip cabbage need approx, 6 hours; leek, cabbage, savoy and onions approx. 4-5 hours dehydrating time.

Tomatoes

Halve fleshy tomatoes, sprinkle with a little salt. dehydrate with cut surface facing upwards.

Dehydrating time: approx. 8-10 hours

Plums

Do not use fruit that is overripe or has a too high water content. Rub off, halve, remove stones, place on tray with skin side down.

Dehydrating time: approx. 10-12 hours

Onions

Cut into fine strips, wash well and dry in a cloth.

Dehydrating time: approx. 4-5 hours

CLEANING AND MAINTENANCE

Do not immerse the Lid with Drying Motor in water. To clean, use a damp, soft sponge with a mild detergent. To clean the Drying Racks and the Base, soak in warm soapy water. A soft bristle brush can be used to loosen stubborn food particles. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners. In addition, do not place any parts in a dishwasher.

TROUBLESHOOTING

The device is not working

- Check that the mains connection cable is firmly plugged in.
- Check the positions of the switches.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

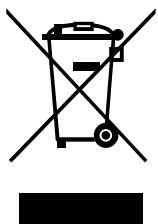
- Food dehydrator
- 2 heat / speed settings
- 5 stackable drying trays (can be expand to 10 trays)
- Overheating safety cut-out
- Removable filtr
- Power supply: 230 V / 50 Hz
- Power drain: 500 W
- Noise level < 60 dB
- Size: 33 x 20 x 33 cm
- Weight (NETTO): 1,9 kg

We reserve the right to change technical specifications.



WARNING: Do not use this product near water, in wet areas to avoid fire or injury of electric current. Always turn off the product when you don't use it or before a revision. There aren't any parts in this appliance which are reparable by consumer. Always appeal to a qualified authorized service. The product is under a dangerous tention.

Old electrical appliances, used batteries and accumulators disposal



This symbol appearing on the product, on the product accessories or on the product packing means that the product must not be disposed as household waste. When the product/ battery durability is over, please, deliver the product or battery (if it is enclosed) to the respective collection point, where the electrical appliances or batteries will be recycled. The places, where the used electrical appliances are collected, exist in the European Union and in other European countries as well.

By proper disposal of the product you can prevent possible negative impact on environment and human health, which might otherwise occur as a consequence of improper manipulation with the product or battery/ accumulator. Recycling of materials contributes to protection of natural resources. Therefore, please, do not throw the old electrical appliances and batteries/ accumulators in the household waste. Information, where it is possible to leave the old electrical appliances for free, is provided at your local authority, at the store where you have bought the product. Information, where you can leave the batteries and accumulators for free, is provided to you at the store, at your local authority.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és lehetőség szerint a garancialevéllel, pénztári bizonylattal, csomagolással és a csomagolás belső részeivel együtt gondosan őrizze meg.

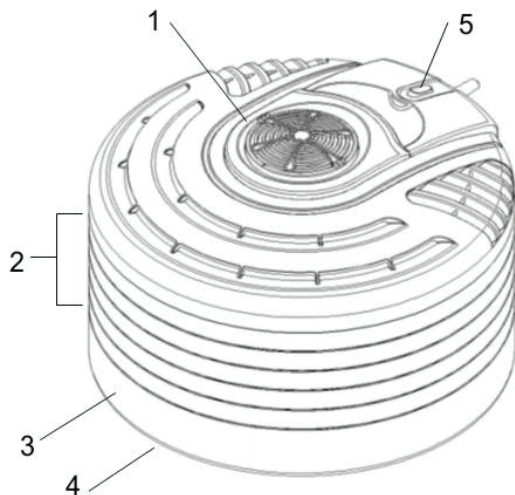
A szárítás az egyik legrégebbi élelmiszerfeldolgozási mód. Szárítással kerülnek feldolgozásra az általánosan használt gyümölcsök, zöldségek és erdei termékek. Ezzel az eljárással apróbb gyümölcsfajtákat is feldolgozhat (pl. ribizlit, egrest, földiepret). A szárítóban kiválóan kiszáradnak a növények, virágok vagy levelek, egyben megőrzik gyógyhatásukat és eredeti színüket. Nagyon jól és gyorsan lehet gombákat szárítani, amelyek megőrzik színüket, ízüket és illatukat. A tartós élelmiszertárolással szemben (pl. befőzés, fagyasztás) óvatos szárítással megmarad 80 % vitamintartalom, ásványi és nyomelemek és koncentrálnak az aromatisztató anyagok, ami eredményeként a szárított élelmiszerek ízesebbek lesznek. A siker legjobb elérési módja, ezt az utasítást mintegy útmutatóként használni és a szárítás technikáját az elért eredmények alapján kissé megváltoztatni. Hasznosnak bizonyul az eljárásokról és azok eredményeiről feljegyzéseket készíteni. Feljegyzések az élelmiszerek mennyiségéről szárítás előtt és után, a szárítási időtartamáról, a szárítás eredményeiről stb. hasznos információkat ad majd a szárított élelmiszerek jó minőségéhez.

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Ezen útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. A gyermek ne játszon a készülékkel! Felügyelet nélkül a gyermek nem végezheti el a készülék tisztítását, karbantartását! 8 évnél fiatalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- Ne használja a készüléket akkor, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az a földre esett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező személy cserélje ki, hogy elkerülje ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszoló aljzatában levő feszültséggel. A csatlakozó vezeték villásdugóját csak olyan elektromos dugaszolóaljzatba lehet csatlakoztatni, ami megfelel az illetékes szabványoknak.
- **A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!**
- A készüléket nem szabad külső téren alkalmazni.
- A fedelet a meghajtóegységgel ne merítse vízbe (még részben sem), ne mossa azt folyóvíz alatt!

- **Ne használja a meghajtó egységet a helyiség fűtésére!**
- **Nedves kézzel ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az elektromos dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt a dugaszolóaljzatról a csatlakozóvezetékénél fogva!**
- A készülék el.hálózatra történő kapcsolásakor ellenőrizze, hogy kapcsoló **0** helyzetben van-e (kikapcsolt állapot) és a szárítás befejezése után mindig válassza le a készüléket az el. hálózatról.
- A készüléket csak annak üzemi helyzetében, olyan helyeken használja, ahol nem fenyeget annak felborulása és megfelelő távolságban van éghető anyagoktól (pl. függönytől, drapériától, fatárgyaktól stb.) hőforrásoktól (pl. kandallótól, kályhától, tűzhelytől, főzőlaptól, forrólevegős sütőtől, griltől), továbbá nedves felületektől (pl. mosogatóktól, mosdóktól).
- Ne használja a szárítót a gyártó által javasoltaktól eltérő más célokra (pl. **textiltermékek, lábbelik stb. szárítására**).
- **Ne hagyja az üzemben levő készüléket felügyelet nélkül! Ellenőrizze azt az élelmiszerek szárítása teljes időtartama alatt.**
- Csak eredeti tartozékokat használjon, amelyek erre a típusra készültek.
- A szárítóval és tartozékaival (sziták) óvatosan járjon el, forrók lehetnek!
- Ne helyezze át a szárítót más helyre, amíg az forró.
- A légáramlás nyílásait nem szabad letakarni. A nyílásokba ne dugjon be, vagy ne dobjon be különböző tárgyakat.
- Ne helyezze a bekapcsolt szárítót puha felületekre (pl. **ágy, alátétek, szőnyeg**).
- Nem megengedett a szárító felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)!
- Ügyeljen arra, hogy a készülékbe ne kerülhessenek szennyeződések (pl. **porcsomók, hajszálak stb.**). A szennyeződések a készülék belsejébe történt beszívódása és lerakódása esetén végezze el annak tisztítását (lásd a **IV.** fejezetet, **KARBANTARTÁS**).
- A készülék túlmelegedésekor működésbe lép az automatikus hőbiztosító és megszakítja az áram hozzávezetését. Ha ez bekövetkezik, akkor kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el. hálózatról. Távolítsa el a levegő áramlását akadályozó látható tárgyakat és hagyja kihűlni a készüléket.
- A munka befejezése után kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el.hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugója elektromos dugaszolóaljzatról történő kihúzásával.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön a munkalap szélén át, ahol ahhoz gyermekek hozzáférhetnek. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e rálépni a hálózati (hosszabbító) vezetékre.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken áthajlítani.
- Az esetleges vezeték-hosszabbító használatakor fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket ne használja más célokra, mint amire az készült és amit ezen utasítás leírása tartalmaz!
- Gyártócég nem felelős a készülék és annak tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **élelmiszerek tönkremenetele, sérülések, égési sérülések, tüzesetek stb.**) és nem garanciaköteles a készülékért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

TERMÉK LEÍRÁSA



1) Fedél szárító motorral.

A gyümölcs szárító fedele tartalmazza a motort és ezen található az ON/OFF (be/ki kapcsoló gomb) is. A fedélben lévő szellőző nyílások teszik lehetővé a légáramlást.

2) Szárító lapok.

Az élelmiszer könnyű elhelyezését biztosítják. Minden lapra körülbelül 3 db felszelt almát lehet rátenni. A csomagolás 5 szárító lapot tartalmaz.

3) Zárt bázis.

A készüléket lehet gyümölcs rolók készítéséhez, gyógynövények és illatos anyagok szárításához használni.

4) Gumi lábak.

A gyümölcs aszalót stabilan egy helyen tartja és megvédi az asztal megkarcolódása ellen.

5) 0 / I / II kapcsoló (be/ki kapcsolás)

A szárító motor be/ki kapcsolása, hőmérséklet kiválasztása.

ELŐKÉSZÍTÉS ÉS HASZNÁLATBAVÉTEL

A szárítás (dehidratálás) az élelmiszer felmelegítésével és a víz azt követő elpárolgásával történik. Az élelmiszerek többsége nedvességét gyorsan, a szárítás első fázisaiban leadja.

Ez azt jelenti, hogy nagy hőmennyiséget nyelhetnek el és jelentős mennyiségű gőzt képeződhet. A hajtóegység levegőt szív be, ami egyenletesen felmelegedik a beállított hőmérsékletre és azután azt kis nyomással hajtja a szárítóba, annak középső nyílásán át. A felmelegedett levegő szétterjed az egyes szárítási szinteken és eltávolítja az élelmiszerek nedvességét. A nedvességgel telített levegő a szitákon áthaladva a fedél nyílásán át távozik el. A szárítási idő letelte előtt elegendő a szárításban levő élelmiszereket csak vizuálisan és tapintással ellenőrizni. Az élelmiszerek egyenletesebb szárítása céljából javasoljuk a szitákat egymás között felcserélni (a felsőt az alsóval).

Távolítsa el a csomagolóanyagokat, vegye ki a szárítót és annak tartozékait. Távolítson el a készülékről minden esetleges tapadó fóliát, öntapadó címkét vagy papírt. A készülék első használatbavétele előtt hagyja a készüléket élelmiszerek nélkül bekapcsolt állapotban 30 percre. Ezután mossa ki a szűrőket meleg vízben szappanos oldatban, alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra, esetleg hagyja megszáradni.

HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

A megfelelő szárítási hőmérséklet beállításához dupla pozíciós vezérlést lehet használni. Az 1-es pozíciót olyan élelmiszerek szárításához lehet használni, amelyek kevés vizet tartalmaznak, mint például a gyógynövények, gomba, spenót, hagyma, stb. A 2-es pozíciót pedig olyan élelmiszerek szárításához használhatja, amelyek sok vizet tartalmaznak, mint például a körte, citrusfélék, stb. Ne féljen próbálkozni, gyorsan rá fog jönni, hogy melyik beállítás melyik élelmiszerhez a legjobb.

Gyümölcs aszaló használata

Helyezze az élelmiszert a megfelelő légáramlás érdekében a lapokra úgy, hogy a darabok ne érjenek egymáshoz. Helyezze a szárító lapokat a bázisra. A legjobb teljesítmény elérése érdekében csak a szükséges lap mennyiségét használja.

A felső lapra helyezze rá a fedelet a szárító motorral. Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos konnektorba a megfelelő tápfeszültséggel (a készülék alsó oldalán látható) és kapcsolja be a készüléket.

Szárítási tanácsok

- Helyezze el a szárítót úgy, hogy azt szárítás közben már ne kelljen máshová áthelyeznie. Ne feledkezzen meg arról, hogy szárítás közben a helyiségben a szárított gyümölcsaroma érezhető majd, ami nem mindenkinek kellemes.
- A legjobb eredményeket hibátlan, friss és érett (nem túlérett) terményekkel éri el, az élelmiszerek esetleges sérüléseit távolítsa el.
- Szárítás előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszereket. Tartsa be keze és a munkafelület tisztaságát.
- A szárítási folyamat egyenletes lesz, ha az élelmiszereket egyenlő nagyságúra szeleteli fel. Túl vékony szeletek gyorsabban száradnak majd, de ne felejtse el, hogy szárítás közben lényegesen megkissébbednek. Az egy szárításra eső élelmiszer mennyisége ne lépje túl a szita 3/4 felületét és a szeletek vastagsága **0,5 cm-től max. 1 cm-ig** terjedjen. A szitát nem tanácsos túlságosan megrakodni, hogy a levegő szabadon áramolhasson.
- A héj és a magvak eltávolítása előtt, mindenekelőtt szárítsa ki a gyümölcsöt 50 %-ra, megakadályozza ezzel a szárított gyümölcsből történő túlzott mennyiségű gyümölcslé kiválást. A nem hámozott gyümölcsöt helyezze héjával lefelé a szitára és vágott felületével felfelé. A nem egyenletes alakú részeket helyezze héjával a szitára ne a sima felületre. A zöldséget csak egyrétegben kell felrakni és egyenletesen elhelyezni.
- A növényeket szárítsa nagyon óvatosan! Távolítsa el a szárat, a növényeket ne darabolja tovább. A leveles növényeket szárítás közben meg kell fordítani, hogy megakadályozza a levelek összeragadását. Ha túl erős aroma keletkezne, helyezze magasabbra a növényeket tartó szitát. Túl hosszantartó szárítás közben az ízanyagok elvesznek.
- A szárító szitára vékony rétegben kell elhelyezni a szárítandó élelmiszereket. Ha szükséges, helyezzen tiszta, puha kreppapírt a szitára, hogy az élelmiszerek kis darabjai ne hulljanak le és ne ragadjanak a szita felületére.
- A szárítás idejét a következő tények befolyásolják: a gyümölcs/zöldség fajtája, az élelmiszerek nedvessége, a levegő nedvessége, a szeletelt darabok nagysága, a szitán történő elhelyezésük.
- Az élelmiszerek szárítás közbeni megkóstolása előtt, tegyen félre néhány darabot és hagyja azokat kihűlni. A forró darabok puhábbak és nedvesebbek, mint a kihűlték. Az élelmiszereket szárítsa elegendő hosszú ideig azért, hogy tárolás közben megakadályozza azok megromlását és a mikrobiológiai baktériumképződést. A helyesen szárított zöldség kemény és omlós, töredezésre hajlamos legyen. A helyesen szárított gyümölcs nem lehet túl száraz, bőrizott és rugalmas legyen. A rövid ideig tartó tároláshoz nem kell a gyümölcsöket annyira kiszárítani mint pl. az üzletből.
- Javasoljuk szárítás közben betartani a szakirodalomban található utasításokat.

A gyümölcs és zöldség enzimek megváltoztatják azok ízét és színét. Ezek a változások szárítás és tárolás közben is folytatódnak, ha a szárított élelmiszert előzetesen nem kaptak olyan kezelést, ami lelassítja az enzimek aktivitását. Néhány zöldség vagy gyümölcsfajánál tanácsosnak tartjuk a szárítási folyamat előtt blansírozni és beáztatni azokat.

Blansírozás

A blansírozás (enzim inaktiválás) a külalak és az íz megőrzésére használatos úgy, hogy a zöldséget röviden vízben vagy gőzben felfőzi.

Az előkészített élelmiszereket helyezze drótkosárba vagy szitába és merítse azt forrásban levő vízzel telt edénybe. Attól a pillanattól kezdődően, amikor a víz ismét főni kezd, kezdje el számolni a blansírozáshoz szükséges időt (lásd a táblázatot). Ezt követően hagyja az élelmiszert kicsöpögni, ill. szárítsa azt meg.

Beáztatás

Sok világos gyümölcsfajta (pl. **alma, sárgabarack, őszibarack, nektarin, körte, szilva**) hajlamos a szárítás és tárolás közbeni barnulásra. Hogy azt megakadályozzuk, áztassa a gyümölcsszeleteket ananász vagy citromlé oldatba (egy evőkanál lé/0,25 l víz, lásd a táblázatot) és azután hagyja kicsöpögni, esetleg szárítsa meg tiszta konyhai kreppapírral. A gyümölcsöt mézbe, fűszerbe, narancslébe is be lehet áztatni. Kipróbálhat sajátkészítésű ízes áztatási oldatot is. Sóoldatot vagy gyümölcsszirupot is lehet alkalmazni. Az olyan gyümölcsöket mint szilvát, szőlőt, cseresznyét, meggyet vízbe lehet áztatni, hogy megrepedjen a bőre, ami meggyorsítja a szárítás közbeni nedvességleadást.

A szárítás ideje

Az időtartam a szárított élelmiszer fajtájától, annak víztartalmától, érettségétől és vastagságától függ. Ugyanúgy függ a helyiség levegője hőmérsékletétől, nedvességtartalmától, ahol a szárítót használja (tanácsosnak tartjuk a szárítót szobahőmérsékleten használni).

A növényeket és hasonló aromatikusan élelmiszereket ne szárítsa túl sokáig, sok aromatikusan anyag elillan belőle. A gyümölcsféléket uzsonna célokra vagy helymegtakarítási célokból nem szükséges előre beáztatni és addig kell szárítani, amíg omlósak lesznek, de egyben rághatóak maradjanak.

Táblázat

A következő feldolgozási javaslatokat csak példaként és inspirációként vegye. Azok célja nem különböző elkészítési eljárások közzlése, hanem az élelmiszerek különböző feldolgozási lehetőségei bemutatása. A táblázatokban közölt időtartamok csak közelítő értékűek, órák nagyságrendben mozognak és a szárított élelmiszerek tulajdonságai alapján jelentősen különbözőek lehetnek.

Zöldségek	Víztartalom (%)	Előkészítés	Blansírozás (min)	A középhőm. beállítása	A szárítás ideje (ó)
spárga	92	20 mm-es szeletekre vágni	2–3	2	6–10
articsókák	87	tisztítani, félbevágni	2–4	2	5–7
karfiol	89	darabokra osztani, ½ órára sóoldatban áztatni	3–4 + 1 kanál ecet	2 (1)	5–6
brokkoli	89	a karfiollal azonosan	3–4 + 1 kanál ecet	2 (1)	5–6
kelkáposzta/ káposzta	92	tisztítani, szeletekre vágni	2–3	1	5–6
sárgarépa	88	ferdén szeletelni	2–3	2	7–8
zeller	94	felszeletelni	2	2	6–8
hagyma/póré	89	felszeletelni	–	1	4–5
paprika/feferon	93	csíkokra vágni	–	2	6–7
paradicsom	94	meghámozni és felnégyelni	–	2 (1)	8–10
spenót	91	gőz fölött blansírovať fonnyadásig, levágni a kemény részeket	1	1	2–3
babok (zöldbab)	90	levágni a végeket és a szálat keresztirányban szeletelni	3–4	2	6–7
uborkák	95	felszeletelni	–	2	8–10
petrezselyem	85	eltávolítani a szárat	–	1	1–3
rebarbara	95	meghámozni, citromlébe áztatni	–	2	4–6
tök	92	meghámozni, szeletekre vágni	–	2	5–6
répa	85	kockákra vagy szeletekre vágni	3–5	2	4–6
növények	–	eltávolítani a szárát, nem őrölni	–	1	1–2
gombafajták	–	felszeletelni/félbevágni	–	1	6–7

Gyümölcs	Víztartalom (%)	Előkészítés	Áztatás	A középhőm. beállítása	A szárítás ideje (ó)
alma	84	eltávolítani a magokat, szeletelni	igen	2 (1)	5–6
körtefélék	83	eltávolítani a magvakat, hámozni, szeletelni	igen	2 (1)	20–24
sárgabarack	85	felszeletelni/felnégyelni	igen	2 (1)	11–12
öszibarack	89	felszeletelni/felnégyelni	igen	2 (1)	11–12
banánfélék	65	meghámozni, szeletekre vágni	nem	2	9–10
cseresznye/ meggy	82	eltávolítani a szárazakat, nem szeletelni, magvakkal és nélkülük is	nem	2	12–23
szilvafélék	81	félbevágni, magvakkal és nélkül	nem	2	10–12
eper	90	felszeletelni, ill. egészben	igen	2 (1)	6–12
bogyósnövények	88	fekete áfonyán kívül mindent az egyes fajtákat más gyümölccsel kombinálni	nem	2	6–8
fekete áfonya	83	egészben	nem	2	5–7
szőlőfélék	81	felvágni (legjobb a magnélküli)	nem	2	10–12
citrusfélék	–	a héjat csíkokban az aroma miatt	nem	2 (1)	5–7
dinnye	81	meghámozni, magtalanítani, szeletelni	nem	2	10–14
ananász	86	meghámozni, szeletekre vágni	nem	2 (1)	10–14
datolya	23	jól érett állapotban	nem	2	5–7
fügek	78	félbevágni	nem	2	8–12

Konyhai használat

Ha száraz gyümölcsöt és zöldséget kíván a frissekkel azonos módon alkalmazni, akkor azokat meg kell lágyítani – visszaadni azok szárítással elvesztett nedvességtartalmát. Ha az áztatást 1 – 2 óránál hosszabb ideig végzi, akkor tanácsosnak tartjuk az élelmiszereket hűtőszekrényben tárolni, hogy megőrizze ezzel az élelmiszerek tápértékét. Az áztatási mardékvizet (pl. a zöldségből) használja az élelmiszerek további készítésére. Ne feledje el, hogy az áztatott élelmiszerek növelik térfogatukat (**gyümölcsök kb. 1,5-szeresre, zöldségek kb. 2-szeresre**).

Gyümölcs

Szárított állapotban fogyaszthatók. A kívánt szárított gyümölcs mennyiséget áztassa be közelítőleg azonos mennyiségű vízbe és hagyja abban kb. 4 órán át.

Zöldségek

Javasoljuk további elkészítés előtt mindig beáztatni. A kívánt szárított zöldségmennyiséget áztassa be közelítőleg azonos mennyiségű vízbe. Ne használjon fel azonban több vizet, mint amennyit az ételkészítésnél felhasznál majd. A meglágyult zöldséget ne hagyja további használata előtt feleslegesen sokáig állni. A zöldségfélék elkészítési ideje közelítőleg azonos a fagyasztott zöldségfélék elkészítési idejével.

Növények

Nem igényelnek további előkészítést feldaraboláson illetve daráláson kívül és esetleg a kemény részeket kell csak eltávolítani. A szárított növényeket ne zúzza össze tárolásuk előtt, sokáig megőrzik ízüket és aromájukat. Azokat csak közvetlenül felhasználásuk előtt őrölje meg.

Gombafajták

A zöldségeknél alkalmazott azonos eljárással. A gombákat használatuk előtt, pl. levesbe vagy mártásba, meg is darálhatja.

Csomagolás és tárolás

A szárított élelmiszereket hosszú ideig lehet fóliába csomagolva (ne alufóliába) tárolni, vagy különböző, jól tömítő edényekben és az élelmiszerek tárolására szolgáló dobozokban tartani. Paprikát és a feferonféléket feldarabolhatja vagy megdarálhatja a konyhai robotban azután üvegben fűszerként tárolhatja.

Becsomagolás vagy tárolás előtt hagyja kihűlni az élelmiszert. Kisebb adagokba csomagolja, minél szorosabban egymáshoz nyomva és hűvös, száraz és sötét helyen tárolja azokat. 10 °C alatti tárolási hőmérsékleten a tárolási idő kb. 2-3-szorosára meghosszabbodik. Kicsomagolás után a teljes tartalmat ajánlatos egyszerre elfogyasztani. A tárolt szárított élelmiszereket legalább havonként egyszer ellenőrizze. Tárolásra ne használjon fémből készült edényeket sem pedig fémfedővel ellátott edényeket.

FIGYELEM

Tárolás közben ellenőrizni kell a tárolt élelmiszerek nedvességtartalmát. Ha a gyümölcsön vagy zöldségen az első néhány hét folyamán vízcseppek jelennek meg, akkor ismétlje meg azok szárítását.

IV. KARBANTARTÁS

Minden egyes karbantartás előtt válassza le a készüléket az el. hálózatról és húzza ki a készülék csatlakozóvezetéke villásdugóját a hálózati el. dugaszolóaljzatból! Tisztítás előtt hagyja a szárítót lehűlni! Ne használjon karcos és agresszív tisztítószereket (pl.éles tárgyakat, kaparót, hígítókat vagy egyéb oldószereket)! A tisztítást minden használatbavételt követően végezze el!

A hajtóegységet tartalmazó fedél szárítás közben beszennyeződhet. Csak felületi karbantartást végezzen (törölje le a port stb.). A lerakódott por és egyéb szennyeződések eltávolítására használjon nedves, puha ruhadarabot. **Ügyeljen arra, hogy a meghajtás belső részeibe ne jusson be víz!** A hajtóegység belsejében levő port és szennyeződésekelt azok kiszívásával vagy kifúvatásával távolíthatja el. A szitát és az alaprészt annak használata után közvetlenül mossa ki forró szappanos vízzel, öblítse le tiszta vízzel, törölje szárazra vagy hagyja megszáradni. Edénymosogató gépet is használhat. Néhány élelmiszer a szitákat bizonyos mértékig beszínezheti. Ez azonban működési és higiéniai szempontból jelentéktelen és nem ad okot a készülék reklamációjára. Ez az elszíneződés általában egy idő eltelte után magától eltűnik. A műanyagból préselt részeket ne szárítsa hőforrás (pl. **kályha, el/gáztűzhely**) fölött.

A rács tisztítása

Fogja meg a rácsot, és húzza le a élelmiszerszáritóról. Tisztítsa meg a rácsot az esetleges szennyeződésektől (pl. kefe segítségével). A tisztítás befejeztével ismét helyezze vissza a rácsot. Tisztítás után tegye a készüléket védett, pormentes, tiszta és száraz helyre, gyermekek és önjogú személyek elől által nem hozzáférhetően.

TECHNIKAI SPECIFIKÁCIÓK

- Gyümölcs aszaló
- 2 hőmérséklet / szárítási sebesség
- 5 szárító lap (lehet akár 10 lapra is bővíteni)
- Túlmelegedés elleni védelem
- Kivehető szűrő
- Tápfeszültség : 230 / 50 Hz
- Teljesítmény felvétel : 500 W
- Zajszint : < 60 dB(A)
- Méretek : 33 x 20 x 33 cm
- Súly (NETTÓ) : 1,9 kg

JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/ES sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/ES sz. európai tanácsi irányelvnek.

A gyártó fenntartja a termék műszaki specifikációinak módosítását.

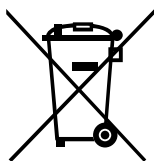


FIGYELEM: TŰZ VAGY ÁRAMÜTÉS ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN NE TEGYE KI A KÉSZÜLÉKET ESŐ VAGY NEDVESSÉG HATÁSÁNAK. HASZNÁLATON KÍVÜL VAGY JAVÍTÁS ELŐTT MINDIG HÚZZA KI A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATBÓL. A KÉSZÜLÉK NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET. MINDIG FORDULJON SZAKSZERVIZHEZ. A KÉSZÜLÉK VESZÉLYES FESZÜLTSG ALATT VAN.

Környezetvédelmi információk

Megtettünk lehető legjobbba a csomagolóanyagok mennyiségének csökkentése érdekében: lehetővé tettük azok egyszerű szétválasztását 3 anyagra: kartonpapír, papírzúzalék és olvasztott polipropilén. A készülék olyan anyagokat tartalmaz, amelyek szétszerelés után speciális üzemekben újrahasznosíthatók. Kérjük, tartsa be a csomagolóanyagok, kimerült elemek és régi berendezések kezelésére vonatkozó helyi előírásokat.

Használt elektromos berendezések, elemek és akkumulátorok megsemmisítése



Ez a jel a készüléken, annak tartozékain vagy csomagolásán azt jelöli, hogy ezt a terméket nem szabad a többi háztartási hulladékkal azonos módon kezelni. Élettartamának letelte után a terméket vagy az elemet (amennyiben tartalmaz) adja le az illetékes hulladékgyűjtő helyen, ahol az elektromos berendezést és elemet újrahasznosítják. Az Európai Unióban és a többi európai államban vannak gyűjtőhelyek a kiszolgált elektromos berendezések számára. A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével nagyban hozzájárul a nem megfelelő

hulladékkezelés által a környezetet és az emberi egészséget veszélyeztető kockázatok megelőzéséhez. Az anyagok újrafeldolgozásával megőrizhetők természeti erőforrásaink. Ezért kérjük, ne dobja a kiszolgált elektromos berendezést és elemet/akkumulátort a háztartási hulladék közé. A kiszolgált elektromos berendezések ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkért forduljon eladójához, a községi hivatalhoz. A használt elemek és akkumulátorok ingyenes elhelyezésére vonatkozó információkat szintén az eladójától, a községi hivaltaltól.

HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer.

Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

Gyártja: HP Tronic Zlín, spol. s r.o., Prštné-Kútiky, Zlín

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů.

Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list.

Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

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

Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: www.hptronic.cz

Případné další dotazy zasílejte na info@gallet.cz

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

Typ výrobku: **DES 117**

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsať štyri mesiacov od dátumu predaja spotrebiteľovi.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise.

Pri reklamácií je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis najmä v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávnej alebo neodbornej montáže výrobku.
- poškodenia prístroja vplyvom živeľnej pohromy.
- používania výrobku pre účely pre ktoré nie je určený.
- používania výrobku na profesionálne či iné zárobkové činnosti.
- používania výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, kedy je porucha spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenia výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom.

Pokiaľ výrobok 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 prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: www.hptronic.cz

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte info@gallet.cz

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

Typ prístroja: **DES 117**

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA**WARUNKI GWARANCJI**

- 1) Niniejsza gwarancja dotyczy produktów produkowanych pod marką GALLET, zakupionych w sklepach na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 2) Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu.
- 3) Naprawy gwarancyjne odbywają się na koszt Gwaranta we wskazanym przez Gwaranta Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 4) Gwarancją objęte są wady produktu spowodowane wadliwymi częściami i/lub defektami produkcyjnymi.
- 5) Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dostarczenia do Autoryzowanego Zakładu Serwisowego urządzenia w kompletnym opakowaniu albo w opakowaniu gwarantującym bezpieczny transport wraz z kompletem akcesoriów oraz z poprawnie i czytelnie wypełnioną kartą gwarancyjną i dowodem zakupu (paragon, faktura VAT, etc.).
- 6) Autoryzowany Zakład Serwisowy może odmówić naprawy gwarancyjnej jeśli Karta Gwarancyjna nosić będzie widoczne ślady przeróbek, jeżeli numery produktów okażą się inne niż wpisane w karcie gwarancyjnej a także jeśli numer dokumentu zakupu oraz data zakupu na dokumencie różnią się z danymi na Karcie Gwarancyjnej.
- 7) Usterki ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Zakład Serwisowy w terminie 14 dni roboczych od daty przyjęcia produktu do naprawy przez zakład serwisowy, termin ten może być przedłużony do 21 dni roboczych w przypadku konieczności sprowadzenia części zamiennych z zagranicy .
- 8) Gwarancją nie są objęte:
 - wadliwe działanie lub uszkodzenie spowodowane niewłaściwym użytkowaniem (np. znaczące zabrudzenie urządzenia, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz, zalanie płynami itp.) lub użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi i przepisami bezpieczeństwa
 - zużycie towaru przekraczające zakres zwykłego używania przez indywidualnego odbiorcę końcowego (zwłaszcza jeżeli był wykorzystywany do profesjonalnej lub innej czynności zarobkowej)
 - uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi (w tym: wylądowaniami atmosferycznymi, przepięciami sieci elektrycznej, środkami chemicznymi, czynnikami termicznymi) i działaniem osób trzecich
 - uszkodzenia powstałe w wyniku podłączenia urządzenia do niewłaściwej instalacji współpracującej z produktem
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zalania wodą, użycia nieodpowiednich baterii (np. ładowanych powtórnie baterii nie będących akumulatorami)
 - produkty nie posiadające wypełnionej przez Sprzedawcę Karty Gwarancyjnej
 - produkty z naruszoną plombą gwarancyjną lub wyraźnymi oznakami ingerencji przez osoby trzecie (nie będące Autoryzowanym Zakładem Serwisowym lub nie działające w jego imieniu i nie będące przez niego upoważnionymi)
 - kable przyłączeniowe, piloty zdalnego sterowania, słuchawki, baterie
 - uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej konserwacji urządzenia
 - uszkodzenia powstałe w wyniku zdarzeń losowych (np. powódź, pożar, klęski żywiołowe, wojna, zamieszki, inne nieprzewidziane okoliczności)
 - czynności związane ze zwykłą eksploatacją urządzenia (np. wymiana baterii)
 - zapisane na urządzeniu dane w formie elektronicznej (w szczególności Gwarant zastrzega sobie prawo do sformatowania nośników danych zawartych w urządzeniu, co może skutkować utratą danych na nich zapisanych)
 - **uszkodzenia (powodujące np. brak odpowiedzi urządzenia lub jego nie włączanie się) powstałe wskutek wgrania nieautoryzowanego oprogramowania.**
- 9) Jeżeli Autoryzowany Zakład Serwisowy stwierdzi, iż przyczyną awarii urządzenia są przypadki wymienione w pkt. 8 lub nie stwierdzi żadnego uszkodzenia, koszty serwisu oraz całkowite koszty transportu urządzenia pokrywa nabywca.
- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy

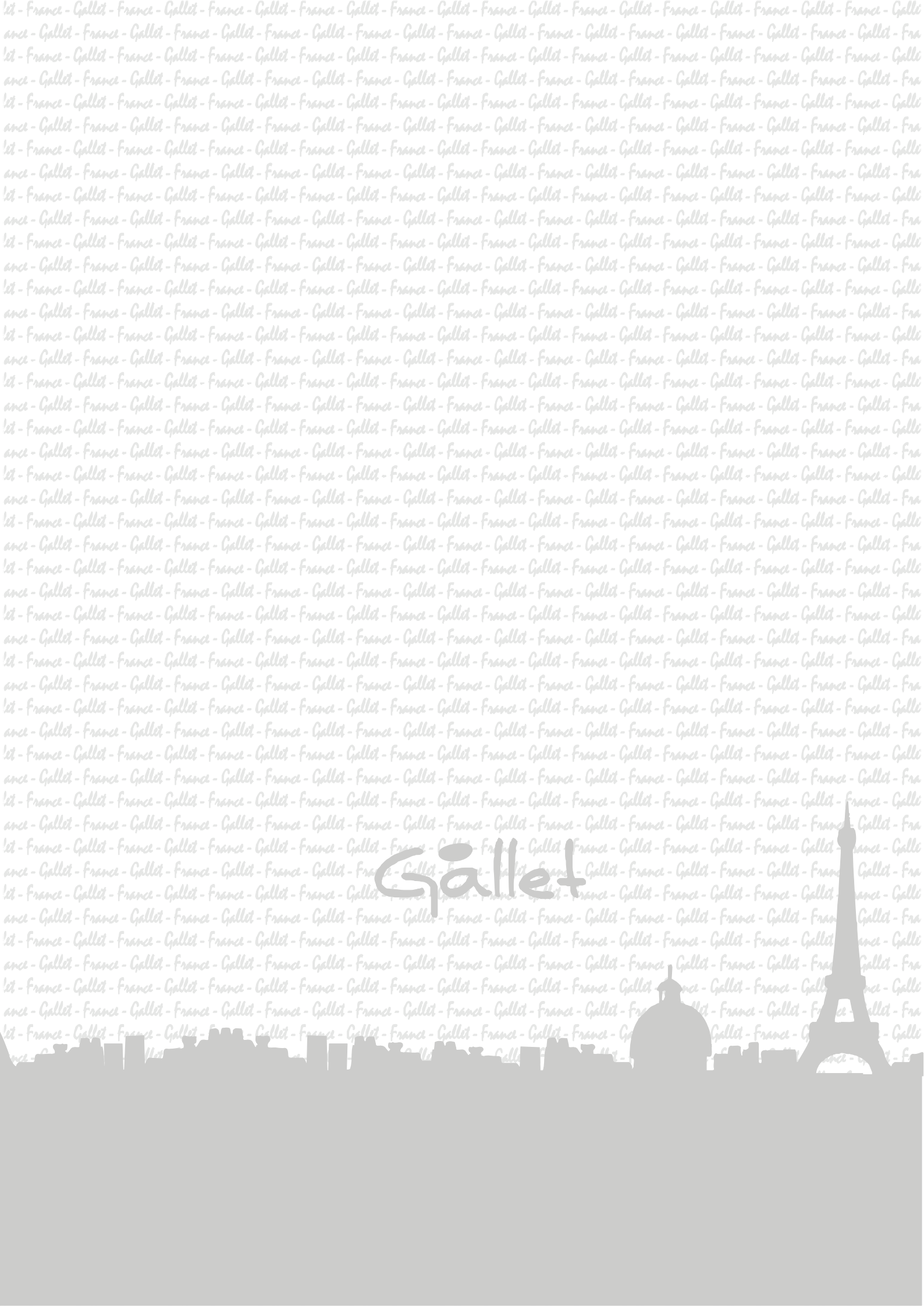
wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.

- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Uszkodzenie wyposażenia nie jest automatycznie powodem dla bezpłatnej wymiany kompletnego urządzenia. Jeżeli reklamujesz słuchawki, pilota, kable przyłączeniowe lub inne akcesoria NIE PRZYSYŁAJ całego urządzenia. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzgodnienia sposobu przeprowadzenia procedury reklamacyjnej bez konieczności przesyłania całego kompletu do serwisu.

Kontakt w sprawach serwisowych: Digison Polska Sp. z o.o., Tel. (071) 3577027, Fax. (071) 7234552, internet: <http://www.digison.pl/sonline/>, e-mail: serwis@digison.pl

Nazwa: DES 117	Pieczeńć i podpis sprzedawcy:	
Data sprzedaży:		
Numer serii:		
1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:	2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:	
3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:	4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczeńć i Podpis Serwisanta:	



Gallet