

# guzzanti

**SUŠIČKA POTRAVIN  
SUŠIČKA POTRAVÍN  
SUSZARKA DO ŻYWNOCÍ  
ÉLELMISZERSZÁRÍTÓ  
SUŠILNIK HRANE  
DÖRRGERÄT  
DELUXE DEHYDRATOR**

---

**GZ-505**



**Návod k obsluze  
Návod na obsluhu  
Instrukcja obsługi  
Használati útmutató  
Navodila za uporabo  
Gebrauchsanleitung  
Instruction manual**



Před uvedením do provozu si pozorně přečtěte a ujistěte se, zda rozumíte všem pokynům a varováním.

### VÝLUČNĚ PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

#### ⚠ VAROVÁNÍ

**Aby nedošlo k vážnému zranění nebo smrti, poruše nebo škodám na majetku, používejte spotřebič pouze k určenému účelu a vždy postupujte dle pokynů.**

Před použitím si pozorně přečtěte veškeré pokyny a návod uschovejte pro případné použití v budoucnosti.

Při použití elektrických spotřebičů je nutné dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Spotřebič používejte pouze na rovném povrchu.
2. Nedotýkejte se horkých ploch. K přenášení použijte madla. NIKDY nezvedejte spotřebič za napájecí kabel. K přenášení spotřebiče použijte obě ruce k uchopení madel.
3. Nenechávejte spotřebič v průběhu provozu bez dohledu.
4. Spotřebič nepoužívejte nepřetržitě déle než 40 hodin. Po použití jej vypněte, odpojte od napájení a nechte vychladnout. Nesprávné použití spotřebiče může způsobit jeho poškození a možné zranění nebo dokonce smrt uživatele.
5. Spotřebič nezakrývejte během použití nebo po použití, dokud není zcela nevychladnul.
6. Pro ochranu před zasažením elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani kryt do vody, či jiných tekutin.

7. Pokud se spotřebič používá v blízkosti dětí, je nutný dohled dospělé osoby.
8. Při odpojování ze sítě nikdy netahejte za kabel. Namísto toho uchopte zástrčku a tahem ji odpojte.
9. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo pokud je vadný, nebo jakýmkoliv způsobem poškozený. Pokud máte podezření, že byl poškozen, odevzdejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisu k přezkoušení, opravu nebo nastavení.
10. Kryt spotřebiče, kabely nebo zástrčky nesmí přijít do styku s vodou ani se nesmí ponořovat do vody ani jiné tekutiny. Nepoužívejte mokré spotřebič nebo pokud máte mokré ruce.
11. Před připojením spotřebiče k elektrické síti se ujistěte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí vaší elektrické sítě v domácnosti.
12. Použití nedoporučeného příslušenství nebo neprodávaného výrobcem spotřebiče může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
13. Pokud spotřebič nepoužíváte, před instalací nebo demontáží jeho součástí a před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické zásuvky. Před instalací nebo demontáží součástí nechte spotřebič vychladnout.
14. Nenechte napájecí kabel vidět přes okraj pracovní plochy, nebo se dotýkat horkých povrchů.
15. Neumísťujte spotřebič na nebo do blízkosti horkého plynového nebo elektrického vařiče, nebo vyhřáté trouby.
16. Mimořádně opatrní musíte být při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké tekutiny.

17. Před připojením zástrčky do síťové zásuvky otočte všechny ovládače na „off“. Při odpojování otočte nejdříve všechny ovládače na „off“, pak vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
18. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu a vždy dodržujte pokyny a varování v návodu k obsluze.
19. Buďte mimořádně opatrní při vyndávání podnosů nebo likvidaci horkého tuku.
20. Spotřebič nečistěte drátěnkami. Jednotlivé části se mohou oddělit a přijít do kontaktu s elektrickými částmi, což vytváří riziko zasažení elektrickým proudem.
21. Nenechávejte potraviny ve spotřebič přes noc.
22. Výhradně pro použití v interiéru. Nepoužívejte venku.
23. Spotřebič není určený pro použití dětmi nebo osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, bez pokynů ohledně použití spotřebiče a dohledu osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
24. Přísný dohled je nutný, když se tento spotřebič používá dětmi nebo v jejich blízkosti. Tento spotřebič není vhodný pro děti.
25. Spotřebič by se neměl používat s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
26. Vyhněte se náhlým změnám teplot, jako je například přidávání chlazených potravin během sušení, protože by to mohlo mít za následek nerovnoměrné vysušení.

**USCHOVEJTE SI TENTO NÁVOD**

**POZNÁMKA:** tento spotřebič má polarizovanou zástrčku (jeden kolík je širší než druhý). K snížení rizika úrazu elektrickým proudem bude tato zástrčka pasovat do polarizované zásuvky pouze jedním směrem. Pokud zástrčka nepasuje do zásuvky, otočte zástrčku. Pokud stále nepasuje, spotřebič nepoužívejte a obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se změnit tento bezpečnostní prvek.

Pokyny týkající se krátkého napájecího kabelu – krátký napájecí kabel slouží pro snížení rizika zamotání nebo zavadění o delší kabel. Prodlužovací kabel lze použít, pokud se dodržujete péče při jeho použití. Pokud se používá prodlužovací kabel, označené hodnoty elektrického proudu kabelu by měly být nejméně takové, jako hodnoty elektrického proudu spotřebiče. Prodlužovací kabel by měl být vedený tak, aby nevisel přes plochu, kde se spotřebič používá, nebo nevyčníval, aby se náhodně nevytáhl nebo se o něj neúmyslně nezavadilo.

## **POUŽITÍ A PÉČE O SUŠIČKU**

### **VYBALENÍ A PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

Sušičku opatrně vybalte. Umyjte víko a podnosy v teplé vodě s přidáním jemného prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte žádné jiné chemické čističe, aby nedošlo k poškození víka a podnosů. Základnu spotřebiče vyčistěte pomocí vlhké utěrky. Pro čištění základny spotřebiče nepoužívejte žádný typ chemických čističů.



**VAROVÁNÍ**

**Neponořujte základnu spotřebiče do vody ani do jiné tekutiny. Při nedodržení tohoto varování může dojít k zasažení elektrickým proudem, zranění nebo dokonce smrti.**

## NASAZENÍ A USKLADNĚNÍ PODNOSU

Podnosy lze umístit ve 2 různých polohách — jedna pro použití, které umožňuje prostor pro sušení a druhá pro uskladnění, která je kompaktnější. Při zcela prvním otevření budou podnosy ve skladovací poloze. Pro přípravu podnosů pro použití musí být každý podnos (s výjimkou spodního) jednotlivě otočený o 90 stupňů v některém ze směrů s ohledem na podnos pod ním. Každý podnos bude sedět výš, než jsou v poloze pro sušení potravin. Pro snadné uskladnění stačí opět otočit každý podnos o 90° v některém směru, dokud nebudou všechny podnosy usazené ve své spodní poloze.

## SUŠENÍ

Připravte si potraviny, které chcete sušit jejich nakrájením na tenké a stejné tvary a velikost. Pak uložte potraviny na podnosy. Ujistěte se, zda je dostatečný volný prostor mezi každým kusem pokrmu k zajištění cirkulace vzduchu.

Umístěte každý z podnosů na základnu do polohy, která umožňuje více prostoru pro sušení.

Položte víko na sušičku. V průběhu sušení by mělo být víko vždy na spotřebiči.

Připojte a zapněte spotřebič stisknutím tlačítka ON/OFF.

Stisknutím tlačítka TEMP nastavte teplotu. Teplota je zobrazená na LCD displeji ve stupních. Teplotní rozsah je od 32 stupňů Celsia do 70 stupňů Celsia.

Časovač nastavte stisknutím tlačítka TIME. Rozsah časovače je od 1 hodiny do 12 hodin a 55 minut.

Teplotu a čas upravíte tlačítkem + (plus) a – (mínus).

Když uplyne čas, spotřebič se automaticky vypne. Kdykoliv v průběhu cyklu sušení můžete spotřebič vypnout stisknutím tlačítka ON/OFF.

Odpojte spotřebič.

Před uskladněním nechte pokrm zcela vychladnout.

## PODNOSY

Kry a podnosy sušičky se snadno čistí. Pouze je na několik minut namočte do teplé vody s jemným mycím prostředkem. Měkkým kartáčem uvolněte části potravin, které odolávají změkčení namočením. Nemyjte žádné části drsnými hubkami, brusnými čističi nebo ostrým náčiním, protože by mohli poškodit povrch. Podnosy můžete mýt v myčce nádobí.

**UPOZORNĚNÍ:** umístěte podnosy do horního koše myčky, vydejte před cyklem sušení nebo použijte nastavení myčky bez tepelného sušení. Nedodržení některého z výše uvedených doporučení může způsobit deformaci podnosů, což bude mít za následek nesprávný provoz sušičky.

## ZÁKLADNA

Základna vaší sušičky obsahuje všechny pohyblivé mechanické části a elektrické komponenty, při čištění použijte správnou péči. Před čištěním se ujistěte, zda je základna odpojená od síťové zásuvky. Vyčistěte základnu pomocí vlhké utěrky. Na základnu nepoužívejte žádný typ typ chemických čističů.

### PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ

Při sušení potravin dodržujte tato bezpečnostní opatření:

- Před manipulací s jakýmkoliv potravinami si důkladně umyjte ruce.
- Před použitím se ujistěte, zda jsou všechny nástroje, nádoby a krájecí desky důkladně čisté.
- Důkladně vyčistěte všechny podložky na krájení a/nebo pracovní plochu.
- Po vysušení uložte vysušené potraviny do chladničky nebo mrazničky.
- Po otevření uzavřených nádob se sušenými potravinami zkonzumujte tyto potraviny ihned jak je to jde. Pokud je ve skladovací nádobě se sušenými potravinami plíseň, musíte zlikvidovat celý obsah.
- Otevřené nádoby se sušenými potravinami neprodyšně uzavřete a uschovejte do chladničky k uchování jejich čerstvosti a kvality.
- Nesušte potraviny, které byly připravené s nebo marinované v alkoholu.
- Nepoužívejte podnosy v běžné troubě nebo s jiným spotřebičem.
- Vždy použijte všech 5 podnosů při sušení se sušičkou, i když je jeden nebo více podnosů prázdných.

### VŠEOBECNÉ ZÁSADY SUŠENÍ

**UPOZORNĚNÍ:** při zpracování syrového masa jakéhokoliv druhu vyčistěte a dezinfikujte všechny varné a přípravné povrchy, nástroje a krájecí podložky před a po použití.

Experimentujte s různými teplotami sušení a tloušťky masa nebo produktů. Sami zjistíte, což je nejlepší pro vaše konkrétní potřeby a požadavky. Použijte následující pokyny:

1. Pro výrobu kvalitně sušeného produktu je nutné pracovat rychle při přípravě potravin pro sušení.
2. Ujistěte se, zda jsou všechny potraviny rozložené rovnoměrně na podnosech a v jednotlivých vrstvách. Pokud nevěnujete pozornost zabránění překrývání potravin, budou oblasti, které se překrývají schnout dvakrát tak dlouho.
3. Potraviny vložené ve vaší sušičce je nutné sušit nepřetržitě při doporučených teplotách. Sušičku nevypínejte, dokud nejsou vysušené všechny potraviny. Nenechávejte částečně vysušené potraviny na podnosech, protože to vede k jejich znehodnocení.
4. Nepřidávejte další potraviny pro sušení k již částečně vysušeným potravinám. Zpomalí se tak rychlost sušení obou produktů.



Pravidelné kontrolujte každý podnos pro správné vysušení potravin. Vyndejte potraviny, které již dosáhly správné sušení, utřete je papírovým ubrouskem pro odstranění přebytečného tuku a pak je uložte do čisté suché nádoby a do chladničky, během čekání na připomínku, než budou potraviny hotové.

## **VOLBA POTRAVIN PRO SUŠENÍ**

Zvolte produkty nejvyšší kvality na vrcholu zralosti a chuti. Důkladným umytím odstraňte nečistoty, prach a hmyz. Odřízněte a vyhodte všechny pohmožděné a poškozené části.

## **PLNĚNÍ PODNOSŮ**

Ukládejte kousky potraviny rovnoměrně na podnosy. Nepřekrývejte kousky potravin, protože byste tak prodloužili dobu sušení a zůstanou tak částečně usušené některé části potravin. Když je naplněný každý podnos, umístěte jej do sušičky k zahájení sušení.

## **DOBA SUŠENÍ**

Doba sušení se může a bude měnit, v závislosti na druhu potravin, množství potravin a jejich síle a rovnoměrnosti řezů. Mezi další faktory, které ovlivňují dobu sušení, bude množství vody v potravinách, vlhkost a teplota místnosti a nadmořská výška. Doby sušení se mohou také značně odlišovat ze dne na den, v závislosti na vlhkosti vzduchu. Uchovávejte si záznamy, které vám pomůžou předvídat doby sušení pro konkrétní potraviny.

## **TEPLOTA SUŠENÍ**

Skutečná teplota potravin zůstane o 10 °C až 7 °C nižší než je teplota v místnosti pro první hodiny v sušičce.

## **DOPORUČENÉ TEPLoty SUŠENÍ**

Maso a drůbež.....	Nejvyšší nastavení
Ryby .....	54 °C až 60 °C
Ovoce a zelenina .....	54 °C až 60 °C
Bylinky, koření, ořechy a semínka .....	32 °C až 38 °C

### WILD GAME JERKY - SUŠENÉ NA NEJVYŠŠÍ HODNOTĚ

Jerky je oblíbené občerstvení pro každého - ve škole, k obědu, na cestách nebo jen tak kdekoliv! Je vyrobeno kořeněním libového, syrového masa ze zvěřiny v solní směsi (kúře) a marinádě, které se pak suší bez vaření. Hotový jerky výrobek je bohatý na bílkoviny a někdy je dobrý jako samostatný samostatný pokrm, nebo jako pikantní základ do polévek a dušených pokrmů.

V případě přípravy masa ze zvěřiny zmrazte maso na nejméně dní na 0 °C nebo nižší teplotu dříve, než přistoupíte k sušení, což slouží jako prevence vůči parazitům, kterých nositeli dané zvíře mohlo být. Pak maso částečně rozmrazte, nakrájejte jej na 6 cm až 9 cm vysoké a 15 cm dlouhé proužky. Je snazší krájet částečně zmrazené maso pro výrobu jerky. Nařežte maso o stejné tloušťce, tak aby byla pro jeho sušení zapotřebí stejná doba. Při výrobě jerky bude nevhodnější, krájíte-li proužky napříč svalovému vláknou, díky čemu se bude líp rozpadat a žvýkat.

Přidejte lahodnou Eastman Outdoors® jerky marinádu a koření, které jsou k dispozici v široké paletě chutí nebo použijte svoji vlastní marinádu na minimálně 4 až 8 hodin v chladničce, než zahájíte sušení. Čím déle budete maso marinovat, tím chutnější jerky bude. Pokud používáte vlastní recept, nezapomeňte použít marinádu a koření, které obsahuje sůl (dusitan sodný), abyste zabránili množení bakterií v počátečních fázích sušení.

Vynikající jerky můžete připravit z masa ze zvěřiny, pomocí sady Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Gun Kit a naší široké škály chutných směsí koření.

Při výrobě jerky z masa ze zvěřiny se ujistěte, zda se suší na nejvyšší možné teplotě. Jerky několikrát utřete čistou papírovou utěrkou v průběhu cyklu sušení pro odstranění tuku, který se nahromadí na povrchu jerky. Při vyndávání jerky z podnosů sušičky zabalte plátky do papírových utěrek, aby byl absorbován přebytečný tuk, což přispěje k prodloužení trvanlivosti při skladování.

**UPOZORNĚNÍ:** nakonec po dokončení sušení zahřejte všechny plátky masa v troubě při minimální teplotě 74 °C na nejméně 30 minut, což slouží jako prevence vůči parazitům, jako je například salmonela.

## **JERKY S POUŽITÍM MASA NEBO DRŮBEŽE - SUŠENÉ NA NEJVYŠŠÍ HODNOTĚ**

Jerky lze vyrobit také z různých jiných druhů masa a drůbeže. Při nákupu masa na jerky vybírejte čerstvé a libové maso s minimálním mramorováním (tukem), protože tuk má tendenci v průběhu skladování žlknout. Z kousku libového flank steaku nebo round steaku lze vyrobit vynikající jerky.

Pro výrobu jerky z mletého masa zvolte čerstvě mleté 85% až 90% libové mleté maso. Jerky z mletého masa se vyrábí snadněji, rychleji schne a je mnohem levnější a snáz se žvýká, než plátky jerky.

Přidejte lahodnou Eastman Outdoors® jerky marinádu a koření nebo svoji vlastní marinádu na minimálně 4 až 8 hodin v chladniče než zahájíte sušení. Čím déle budete maso marinovat, tím chutnější jerky bude. Pokud používáte svůj vlastní recept, nezapomeňte použít marinádu a koření obsahující sůl (dusitan sodný), abyste zabránili množení bakterií v počátečních fázích sušení.

Nezapomeňte sušit maso a drůbež na nejvyšší teplotě.

**UPOZORNĚNÍ:** po dokončení sušení zahřejte všechny plátky masa v troubě při minimální teplotě 74 °C na nejméně 30 minut, což slouží jako prevence vůči parazitům jako je salmonela.

## **SKLADOVÁNÍ VAŠEHO JERKY**

Jerky, které není uložené v chladniče, začne žlknout při pokojové teplotě po uplynutí 3 až 4 týdnů. Uložte jej do chladničky nebo mrazničky při dlouhodobém uskladnění, nebo dokud nebudete na konzumaci. Pokud se uvnitř plastového sáčku nebo nádoby vytvořily nějaké krystaly ledu, vložte jerky do suché nádoby. Pokud je jerky důkladně vysušené, vydrží několik týdnů bez uskladnění v chladniče. Všechny druhy jerky musí být dostatečně vysušené, aby se zabránilo tvorbě plísní. Pokud najdete v balení jerky plíseň, musíte vyhodit obsah celé nádoby.

## **SUŠENÍ RYB - SUŠENÍ PŘI TEPLITĚ 54 °C AŽ 60 °C**

Chudou vykostěnou rybu lze také použít na jerky. Můžete sušit také vykostěné tučné ryby, ale nebude je možné skladovat při pokojové teplotě déle než jeden týden. Rybí jerky by měly obsahovat přibližně 15% vlhkosti, když jsou zcela vysušené. Budou ohebné a pevné. Pokud máte nějaké pochybnosti ohledně sušení, uschovejte ryby do chladničky nebo mrazničky, aby se zabránilo jejich znehodnocení.

Vysušit lze i dříve tepelně připravené ryby, i když budou mít jinou chuť než rybí jerky vyrobené z čerstvých ryb. Pro sušení zvolte čerstvé a chudé ryby.

Pokud jste nachytali ryby, co nejdříve je vyčistěte a vykostěte a uložte do ledu, dokud nebudete připraveni na jejich sušení. Pokud jste ryby koupili, ujistěte se, zda jsou čerstvé a nebyly předtím zmrazené. Jerky vyrobené z dříve zmrazených ryb budou mít horší chuť, než jerky vyrobené z čerstvých ryb.

Nakrájejte ryby na 6 cm až 9 cm silné proužky. Marinujte je ve vlastní oblíbené marinádě. Pokud používáte vlastní recept, nezapomeňte použít nejméně 1-1/2 až 2 čajové lžičky soli (dusitan sodný) na 1/2 kg čerstvých ryb. Sůl zpomaluje růst bakterií na povrchu v průběhu počátečních fází sušení. Marinujte nejméně 4 až 8 hodin v chladničce tak, aby ryby nasály sůl a koření.

Sušte proužky ryb při teplotě 54 °C až 60 °C, dokud nebudou pevné a suché, ale nebudou se rozpadat. Neměly by být na nich žádné vlhké skvrny.

## **OVOCE - SUŠENÍ PŘI TEPLITĚ 54 °C AŽ 60 °C**

Ovoce důkladně umyjte a odstraňte, případně vyřízněte jakékoliv nedokonalosti. Odstraňte slupky (v případě potřeby), stonky a semena. Rozpulte nebo nakrájejte na 0,6 až 1,27 cm kroužky nebo plátky. Některé ovoce má přirozenou ochrannou vrstvu vosku, jako jsou například hrozny, borůvky, brusinky apod. Pokud chcete sušit toto ovoce celé, nejdříve jej ponořte na 1 až 2 minuty do vařící vody. Díky tomu bude slupka poréznější, protože dojde k odstranění přirozené ochranné vrstvy vosku a zkrátí se doba sušení.

## **ZELENINA - SUŠENÍ PŘI TEPLITĚ 54 °C AŽ 60 °C**

Zeleninu důkladně umyjte a vyřízněte všechny chyby. Zeleninu oloupejte, okrojte, zbavte jader a/nebo nakrájejte. Zeleninu rozpulte nebo nakrájejte na 0,6 až 1,27 cm kroužky nebo plátky.

Většina zeleniny musíte před sušením blanširovat a to buď napařením ve vařící vodě nebo v troubě, či mikrovlnné troubě. Blanširování zpomaluje činnost enzymů, které pokračují v činnosti v průběhu sušení a skladování.

Napařte zeleninu, dokud nebude zcela zahřátá, nikoliv uvařená. Obvykle se jedná o 1/3 času potřebného na vaření zeleniny. Zelenina by měla být křupavá. Vysušte ji a ihned umístěte na podnosy.

Pro blanširování zeleniny lze použít také mikrovlnnou troubu. Připravte ji stejným způsobem, jako při parním blanširování. Umístěte zeleninu do nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu, zakryjte a vařte na vysokém výkonu přibližně 1/2 doby potřebné pro uvaření čerstvé zeleniny. Vysušte a ihned ukládejte na podnosy.

Uložte blanšírovanou zeleninu na podnosy sušičky, přičemž se ujistěte, zda může vzduch volně proudit mezi jednotlivými kousky. U zeleniny, jako je kukuřice nebo hrášek, která má tendenci se shlukovat, tuto zeleninu občas promíchejte, aby se mohl vzduch dostat ke všem kouskům.

Zelenina se suší, dokud není křupavá, tuhá nebo křehká. Po sušení ji ihned zabalte, aby se zabránilo absorpci vlhkosti ze vzduchu.

## PŘEZKOUŠENÍ VYSUŠENÍ

Potraviny je nutné kontrolovat během závěrečných fází sušení, aby se zabránilo jejich nadměrnému vysušení. Nadměrně vysušené potraviny ztratí kvalitu ve struktuře, výživových hodnotách a chuti. Při přezkoumání vysušení vyberte kousek potraviny, nechte ji vychladnout a prsty zkuste vysušení. Použijte následující pokyny:

1. Jerky by mělo být tvrdé, nikoliv křehké.
2. Sušené ryby by měly být tvrdé, nikoliv křehké. Ryby s vysokým obsahem tuku se mohou jevit stále jako vlhké, vzhledem na vysoký obsah oleje.
3. Ovoce by mělo být ohebné a pevné, bez skvrn vlhkosti. Rozlomte ovoce na polovinu, odštipněte a sledujte, zda se podél zlomu vyskytnou kapky vlhkosti. Pokud se nevyskytne žádná vlhkost, pak je ovoce dostatečně suché pro uskladnění.
4. Zelenina by měla být pevná nebo křupavá.

## USKLADNĚNÍ VYSUŠENÝCH POTRAVIN

Skladovací prosto by měl být chladný, suchý a co nejtmaší. Čím tmavší a chladnější je skladovací prostor, tím déle sušené potraviny vydrží se zachováním dobré kvality a nutričních hodnot.

Ideální skladovací teplota pro sušené potraviny je pod bodem mrazu až 16 °C. Ideálním skladovacím místem je mraznička nebo chladnička, zejména pro uskladnění sušeného masa, ryb a zeleniny.

Veškeré sušené potraviny by se měly skladovat v čistých, suchých a neprodyšných nádobách odolných vůči vlhkosti. Zabalte všechny sušené potraviny ihned po utření papírovou utěrkou, aby vsáknul veškerý přebytečný olej. Zabalení sušených potravin ihned po jejich vysušení pomáhá předcházet kontaminaci potravin. Opětovná hydratace způsobená vlhkostí se může vyskytnout rychle po vysušení.

Přístroje pro domácí vakuové balení jsou ideální pro balení sušených potravin. Mohou výrazně troj- až čtyřnásobně prodloužit životnost sušených potravin.

Neskladujte ovoce a zeleninu společně v jedné skladovací nádobě, protože by mezi nimi mohlo dojít k přenosu chutí a vlhkosti.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

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

### Záruka se nevztahuje

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

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

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

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 4827718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

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



### Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel: .....

Příjmení/jméno: .....

Stát/PSČ/obec/ulice: .....

Telefonní číslo: .....

Číslo/označení (zbožní) položky: .....

Datum/místo prodeje: .....

Popis závady: .....

.....

Datum/podpis: .....

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

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

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



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

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

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

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

### Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

### Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

#### Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: [www.privest.cz](http://www.privest.cz)

Email: [info@privest.cz](mailto:info@privest.cz)

Telefon: (+420) 241 410 819

Pred uvedením do prevádzky, si pozorne prečítajte a uistite sa či rozumiete všetkým pokynom a varovaniam.



### VÝHRADNE PRE DOMÁCE POUŽITIE

#### ⚠ VAROVANIE

**Aby nedošlo k vážnemu poraneniu alebo smrti, poruche alebo škodám na majetku, používajte spotrebič len na to, na čo je určený a vždy postupujte podľa pokynov.**

Pred používaním si pozorne prečítajte všetky pokyny a odložte si návod pre jeho použitie v budúcnosti.

Pri používaní elektrických spotrebičov, je vždy potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

1. Spotrebič používajte len na rovnom povrchu.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Na prenášanie, použite držadlá alebo ovládače. NIKDY nedvíhajte spotrebič za napájací kábel. Pre prenášanie spotrebiče použite obe ruky na uchopenie držiadiel.
3. Nenechávajte spotrebič v priebehu prevádzky bez dozoru.
4. Nepoužívajte spotrebič nepretržite dlhšie ako 40 hodín. Po používaní spotrebiča ho vypnite, odpojte od napájania a nechajte vychladnúť. Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť jeho poškodenie a možné poranenie, či dokonca smrť používateľa.
5. Nezakrývajte spotrebič počas používania alebo po použití, pokiaľ nie je úplne vychladnutý.
6. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte kábel, koncovky ani kryt do vody, či iných tekutín.

7. Je potrebný dohľad dospelaj osoby, ak je nejaký spotrebič používaný deťmi alebo v ich blízkosti.
8. Pri odpájaní zo siete, nikdy neťahajte za kábel. Namiesto toho, uchopte zástrčku a ťahom ju odpojte.
9. Nepoužívajte žiaden spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak je pokazený alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený. Ak máte podozrenie, že bol poškodený, odovzdajte spotrebič do najbližšieho autorizovaného servisu na preskúšanie, opravu alebo nastavenie.
10. Kryt spotrebiča, káble alebo zástrčky nesmú prísť do styku s vodou ani nesmú byť ponorené do vody ani inej tekutiny. Nepoužívajte spotrebič vtedy, ak je mokrý alebo ak máte mokré ruky.
11. Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti sa uistite, či je napätie na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti.
12. Použitie príslušenstva ktoré nie je odporúčané alebo predávané výrobcom spotrebiča, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo poranenie.
13. Ak spotrebič nepoužívate, pred vkladáním alebo zložením jeho súčastí a pred čistením, vždy odpojte spotrebič z elektrickej zásuvky. Pred vkladáním alebo vyberaním súčastí, nechajte spotrebič vychladnúť.
14. Nenechajte napájací kábel vidieť cez okraj pracovnej plochy, alebo sa dotýkať horúcich povrchov.
15. Neumiestňujte spotrebič na alebo do blízkosti horúceho plynového alebo elektrického variča, alebo vyhriatej rúry.
16. Mimoriadne opatrní musíte byť pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce tekutiny.

17. Pred pripojením zástrčky do elektrickej zásuvky, otočte všetky ovládače na „off“. Pri odpájaní, otočte najskôr všetky ovládače na „off“, potom vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
18. Nepoužívajte spotrebič na iný účel, na aký je určený a vždy dodržiavajte pokyny a varovania v návode na obsluhu.
19. Budte mimoriadne opatrní pri vyberaní podnosov alebo likvidácii horúceho tuku.
20. Nečistite spotrebič drôtenkami. Jednotlivé časti sa môžu oddeliť a prísť do kontaktu s elektrickými časťami, čo vytvára riziko úrazu elektrickým prúdom.
21. Nenechávajte potraviny v spotrebiči cez noc.
22. Výhradne pre použitie v interiéri. Nepoužívajte vonku.
23. Spotrebič nie je určený na použitie deťmi alebo osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, bez pokynov ohľadom používania spotrebiča a dohľadu osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
24. Prísny dohľad je potrebný vtedy, keď je tento spotrebič používaný deťmi alebo v ich blízkosti. Tento spotrebič nie je vhodný pre deti.
25. Spotrebič by nemal byť používaný prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
26. Vyhnite sa náhlym zmenám teplôt, ako je napríklad pridávanie chladených potravín počas sušenia, pretože by to mohlo mať za následok nerovnomerné vysušenie.

## **ODLOŽTE SI TENTO NÁVOD**

**POZNÁMKA:** Tento spotrebič má polarizovanú zástrčku (jeden kolík je širší ako druhý). Na zníženie rizika úrazu elektrickým prúdom, bude táto zástrčka pasovať do polarizovanej zásuvky len jedným spôsobom. Ak zástrčka nepasuje úplne do zásuvky, otočte zástrčku. Ak stále nepasuje, nepoužívajte spotrebič a obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Nepokúšajte sa zmeniť tento bezpečnostný prvok.

Pokyny týkajúce sa krátkeho napájacieho kábla – Krátky napájací kábel slúži na zníženie rizika zamotania alebo zakopnutia o dlhší kábel. Predlžovací kábel je možné použiť vtedy, ak je dodržaná starostlivosť pri jeho používaní. Ak je používaný predlžovací kábel, označené hodnoty elektrického prúdu kábla by mali byť aspoň tak veľké, ako hodnoty elektrického prúdu spotrebiča. Predlžovací kábel by mal byť usporiadaný tak, aby nevisel cez plochu, kde sa používa spotrebič, alebo nevytŕčal tak, aby sa náhodne nevytiahol alebo sa oň neúmyselne nezakoplo

## **POUŽITIE A STAROSTLIVOSŤ O SUŠIČKU**

### **ROZBALENIE A PRED PRVÝM POUŽITÍM**

Opatrne rozbaľte sušičku. Umyte kryt a podnosy v teplej vode s pridaním jemného prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadne iné chemické čističe, aby nedošlo k poškodeniu krytu a podnosov. Základňu spotrebiča vyčistite pomocou vlhkej tkaniny. Nepoužívajte žiaden typ chemických čističov na základňu spotrebiča.



**VAROVANIE**

**Neponárajte základňu spotrebiča do vody ani do inej tekutiny. Pri nedodržaní tohto varovania, môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom, poraneniu alebo dokonca smrti.**

## NASADENIE A USKLADNENIE PODNOSU

Podnosy je možné umiestniť v 2 rôznych polohách — jedna pre použitie, ktoré umožňuje priestor na sušenie a druhá na uskladnenie, ktorá je kompaktnějšía. Pri úplne prvom otvorení, budú podnosy v skladovacej polohe. Na prípravu podnosov pre použitie, musí byť každý podnos (s výnimkou spodného) jednotlivo otočený o 90 stupňov v niektorom zo smerov s ohľadom na podnos pod ním. Každý podnos bude sedieť vyššie, ak sú v polohe na sušenie potravín. Pre jednoduchú uskladnenie, stačí opäť otočiť každý podnos o 90° v niektorom smere, pokiaľ nebudú všetky podnosy usadené vo svojej spodnej polohe.

## SUŠENIE

Pripravte si potraviny, ktoré chcete sušiť ich nakrájaním na tenké a rovnaké tvary a veľkosti. Potom poukladajte potraviny na podnosy. Uistite sa, či je dostatočne voľný priestor medzi každým kúskom pokrmu na zaistenie cirkulácie vzduchu.

Umiestnite každý z podnosov na základňu do polohy, ktorá umožňuje viac priestoru na sušenie.

Položte kryt na sušičku. V priebehu sušenia, by mal byť kryt vždy na spotrebiči.

Pripojte a zapnite spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

Stlačením tlačidla TEMP nastavte teplotu. Teplota je zobrazená na LCD displeji v stupňoch. Teplotný rozsah je od 32 stupňov Celzia do 70 stupňov Celzia.

Časovač nastavte stlačením tlačidla TIME. Rozsah časovača je od 1 hodiny do 12 hodín a 55 minút.

Teplotu a čas upravíte stláčaním tlačidla + (plus) a – (mínus).

Keď čas vyprší, spotrebič sa automaticky vypne. Kedykoľvek v priebehu cyklu sušenia, môžete vypnúť spotrebič stlačením tlačidla ON/OFF.

Odpojte spotrebič.

Pred uložením, nechajte jedlo úplne vychladnúť.

## PODNOOSY

Kry a podnosy sušičky sa ľahko čistia. Jednoducho ich na niekoľko minút namočte do teplej vody s jemným čistiacim prostriedkom. Mäkkou kefkou uvoľnite časti potravín, ktoré odolávajú zmäkčeniu namočením. Neumývajte žiadne časti drsnými špongiami, abrazívnymi čističmi, alebo ostrým náradím, pretože by mohli poškodiť povrch. Podnosy je možné umývať v umývačke riadu.

**UPOZORNENIE:** Umiestnite podnosy do horného koša umývačky, vyberte pred cyklom sušenia alebo použite nastavenie umývačky bez tepelného sušenia. Nedodržanie niektorého z vyššie uvedených odporúčaní môže spôsobiť deformáciu podnosov, čo bude mať za následok nesprávnu prevádzku sušičky.

## ZÁKLADŇA

Základňa vašej sušičky obsahuje všetky pohyblivé mechanické časti a elektrické komponenty, takže pri čistení použite správnu starostlivosť. Pred čistením sa uistite, či je základňa odpojená od elektrickej zásuvky. Vyčistite základňu pomocou vlhkej tkaniny. Nepoužívajte na základňu žiaden typ chemických čističov.

### PREDBEŽNÉ OPATRENIA

Pri sušení potravín dodržiavajte tieto bezpečnostné opatrenia:

- Pred manipuláciou s akýmkoľvek potravinami, si dôkladne umyte ruky.
- Uistite sa, či sú všetky nástroje, nádoby a dosky na krájanie dôkladne vyčistené pred ich použitím.
- Dôkladne vyčistite všetky podložky na krájanie a/alebo pracovné plochy.
- Po vysušení, uložte vysušené potraviny do chladničky alebo mrazničky.
- Po otvorení uzavretých nádob so sušenými potravinami, skonzumujte tieto potraviny hneď ako to bude možné. Ak je v skladovacej nádobe so sušenými potravinami pleseň, musí byť vyhodnená celá nádoba.
- Otvorené nádoby so sušenými potravinami tesne uzavrite a odložte do chladničky na zachovanie ich čerstvosti a kvality.
- Nesušte potraviny, ktoré boli pripravené s alebo marinované v alkohole.
- Nepoužívajte podnosy v bežnej rúre alebo s akýmkoľvek iným spotrebičom.
- Vždy použite všetkých 5 podnosov pri sušení s vašou sušičkou, aj keď je jeden alebo viacero podnosov prázdnych.

### VŠEOBECNÉ ZÁSADY SUŠENIA

**UPOZORNENIE:** Pri spracovaní surového mäsa akéhokoľvek druhu, vyčistite a dezinfikujte všetky varné a prípravné povrchy, nástroje a krájacie podložky pred a po ich použití.

Experimentujte s rôznymi teplotami sušenia a hrúbkami mäsa alebo produktov. Sami zistíte, čo je najlepšie pre vaše konkrétne potreby a požiadavky. Použite nasledujúce pokyny:

1. Na výrobu kvalitne sušeného produktu, je potrebné pracovať rýchlo pri príprave potravín na sušenie.
2. Uistite sa, či sú všetky potraviny rozložené rovnomerne na podnosoch a v jednotlivých vrstvách. Ak nevenujete pozornosť zabráneniu prekryvaniu potravín, budú oblasti, ktoré sa prekryvajú, schnúť dvakrát ak dlho.
3. Potraviny vložené vo vašej sušičke je potrebné sušiť nepretržite pri odporúčaných teplotách. Nevypínajte vašu sušičku, pokiaľ nie sú vysušené všetky potraviny. Nenechávajte čiastočne vysušené potraviny na podnosoch, pretože to vedie k ich znehodnoteniu.
4. Nepridávajte ďalšie potraviny na sušenie k už čiastočne vysušeným potravinám. Spomalí sa tak rýchlosť sušenia pre oba produkty.

Pravidelne kontrolujte každý podnos pre správne usušenie potravín. Vyberte potraviny, ktoré už dosiahli správne vysušenie, utrite ich papierovou utierkou na odstránenie prebytočného tuku a potom ich uložte do čistej suchej nádoby a do vašej chladničky, počas čakania na pripomienku toho, kým budú potraviny hotové.

## **VOĽBA POTRAVÍN NA SUŠENIE**

Zvoľte produkty najvyššej kvality na vrchole zrelosti a chuti. Dôkladným umytím odstráňte nečistoty, prach a hmyz. Odrežte a vyhodte všetky pomliaždené a poškodené časti.

## **PLNENIE PODNOSOV**

Ukladajte kúsky potravín rovnomerne na podnosy. Neprekrývajte kúsky potravín, pretože by ste tak predĺžili čas sušenia a ostanú tak čiastočne sušené časti potravín. Keď je naplnený každý podnos, umiestnite ho do sušičky na začatie sušenia.

## **ČAS SUŠENIA**

Časy sušenia sa môžu a budú meniť, v závislosti na druhu potravín, množstve potravín a ich hrúbke a rovnomernosti rezov. Medzi ďalšie faktory, ktoré ovplyvňujú čas sušenia, bude množstvo vody v potravinách, vlhkosť a teplota miestnosti a nadmorská výška. Časy sušenia sa môžu taktiež značne líšiť zo dňa na deň, v závislosti na vlhkosti vzduchu. Uchovávajte si záznamy, ktoré vám pomôžu predvídať časy sušenia pre konkrétne potraviny.

## **TEPLOTA SUŠENIA**

Skutočná teplota potravín zostane o 10 °C až 7 °C nižšia ako je teplota v miestnosti pre prvé hodiny v sušičke.

## **ODPORÚČANÉ TEPLoty SUŠENIA**

Mäso a hydina .....	Najvyššie nastavenie
Ryby .....	54 °C až 60 °C
Ovocie a zelenina .....	54 °C až 60 °C
Bylinky, korenie, orechy a semiačka .....	32 °C až 38 °C

### WILD GAME JERKY - SUŠENÉ NA NAJVYŠŠEJ HODNOTE

Jerky je obľúbené občerstvenie pre každého - v škole, na obed, na cestách alebo len tak kdekoľvek! Je vyrobené korením chudého, surového mäsa z diviny v solnej zmesi (kúre) a marináde, ktoré je potom sušené bez varenia. Hotový jerky výrobok je bokatý na bielkoviny a niekedy je dobrý ako samostatný pokrm, alebo ako pikantný základ do polievok a dusených pokrmov.

V prípade prípravy mäsa z diviny, zmrazte mäso na najmenej 60 dní na 0 °C alebo nižšiu teplotu skôr, ako pristúpíte k sušeniu, čo slúži ako prevencia proti parazitom, ktorých nositeľmi dané zvieratá mohli byť. Potom čiastočne rozmrazte mäso, nakrájajte ho na 6 cm až 9 cm hrubé a 15 cm dlhé prúžky. Je jednoduchšie krájať čiastočne zmrazené mäso na výrobu jerky. Narežte mäso s rovnakou hrúbkou, tak aby bolo na jeho sušenie potrebné rovnaké množstvo času. Pri výrobe jerky bude najlepšie, ak nakrájate prúžky naprieč svalovým vláknam, vďaka čomu sa bude ľahšie rozpadáť a žuť.

Pridajte lahodnú Eastman Outdoors® jerky marinádu a korenie, ktoré sú k dispozícii v širokej palete chutí alebo použite svoju vlastnú marinádu na minimálne 4 až 8 hodín v chladničke predtým, ako začnete sušenie. Čím dlhšie budete mäso marinovať, tým chutnejšie bude jerky. Ak používate svoj vlastný recept, nezabudnite použiť marinádu a korenie, ktoré zahŕňa soľ (dusitan sodný), aby ste zabránili množeniu baktérií v počiatočných fázach sušenia.

Môžete urobiť vynikajúce jerky z mäsa z diviny, pomocou sady Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Gun Kit a našej širokej škály chutných koreníacich zmesí.

Pri výrobe jerky z mäsa z diviny sa uistite, či je sušené na nastavení s najvyššou teplotou. Niekoľkokrát utrite jerky čistou papierovou utierkou v priebehu cyklu sušenia, na odstránenie tukov, ktoré sa nahromadia na povrchu jerky. Pri vyberaní jerky z podnosov sušičky, zabaľte plátky do papierových utierok tak, aby mohol byť absorbovaný prebytočný tuk, čo prispeje k zvýšeniu trvanlivosti pri skladovaní.

**UPOZORNENIE:** Nakoniec po dokončení sušenia, zahrejte všetky plátky mäsa vo vašej rúre pri minimálnej teplote 74 °C na najmenej 30 minút, čo slúži ako prevencia proti parazitom ako je napríklad salmonela.



## **JERKY S POUŽITÍM MÄSA ALEBO HYDINY - SUŠENÉ NA NAJVYŠŠEJ HODNOTE**

Jerky je možné taktiež vyrobiť z rôznych iných druhov mäsa a hydiny. Pri nákupe mäsa na jerky, vyberte čerstvo porazené a chudé mäso s minimálnym mramorovaním (tukom), pretože tuk má tendenciu v priebehu skladovania žltnúť. Z kúska chudého flank steaku alebo round steaku je možné vyrobiť vynikajúce jerky.

Na výrobu jerky z mletého mäsa, vyberte čerstvo zomleté 85% až 90% chudé mleté mäso. Jerky z mletého mäsa sa vyrába jednoduchšie, rýchlejšie schne a je oveľa lacnejšie a jednoduchšie sa žuje, ako plátky jerky.

Pridajte lahodnú Eastman Outdoors® jerky marinádu a korenie alebo svoju vlastnú marinádu na minimálne 4 až 8 hodín v chladničke predtým, ako začnete sušenie. Čím dlhšie budete mäso marinovať, tým chutnejšie bude jerky. Ak používate svoj vlastný recept, nezabudnite použiť marinádu a korenie, ktoré zahŕňa soľ (dusitan sodný), aby ste zabránili množeniu baktérií v počiatočných fázach sušenia.

Nezabudnite sušiť mäso a hydinu s nastavením najvyššej teploty.

**UPOZORNENIE:** Nakoniec po dokončení sušenia, zahrejte všetky plátky mäsa vo vašej rúre pri minimálnej teplote 74 °C na najmenej 30 minút, čo slúži ako prevencia proti parazitom ako je napríklad salmonela.

## **SKLADOVANIE VÁŠHO JERKY**

Jerky, ktoré nie sú uložené v chladničke, začne žltnúť pri izbovej teplote po uplynutí 3 až 4 týždňov. Uložte ho do chladničky alebo mrazničky pri dlhodobom uskladnení, alebo dovedy, pokiaľ nebudete pripravení na jeho konzumáciu. Ak sa vo vnútri plastového vrečka alebo nádoby vytvorili nejaké kryštály ľadu, vložte jerky do suchej nádoby. Ak je jerky dôkladne vysušené, vydrží niekoľko týždňov bez uskladnenia v chladničke. Všetky druhy jerky musia byť dostatočne vysušené, aby sa zabránilo tvorbe plesní. Ak nájdete v balení jerky pleseň, musíte vyhodiť obsah celej nádoby.

## **SUŠENIE RÝB - SUŠENIE PRI TEPLOTE 54 °C AŽ 60 °C**

Chudú vykostenú rybu je možné použiť na jerky. Môžete taktiež sušiť vykostené tučné ryby, ale nebude ich možné skladovať pri izbovej teplote dlhšie ako jeden týždeň. Rybie jerky by mali obsahovať približne 15% vlhkosti, keď sú úplne vysušené. Budú ohybné a pevné. Ak máte nejaké pochybnosti ohľadom vysušenia, odložte ryby do chladničky alebo mrazničky, aby sa zabránilo ich znehodnoteniu.

Vysušiť je možné aj predtým tepelne pripravené ryby, hoci budú mať inú chuť ako rybie jerky vyrobené z čerstvých rýb. Na sušenie vyberte čerstvé a chudé ryby.

Ak ste nachytali ryby, čo najskôr ich vyčistite a vykostite a uložte do ľadu dovtedy, pokiaľ nebudete pripravený na ich sušenie. Ak ste ryby kúpili, uistite sa, či sú čerstvé a neboli predtým zmrazené. Jerky vyrobené z predtým zmrazených rýb, budú horšiu chuť, ako jerky vyrobené z čerstvých rýb.

Narežte ryby na 6 cm až 9 cm hrubé prúžky. Marinujte ich vo svojej vlastnej obľúbenej marináde. Ak používate svoj vlastný recept, nezabudnite použiť najmenej 1-1/2 až 2 čajové lyžičky soli (dusitan sodný) na 1/2 kg čerstvých rýb. Soľ spomaľuje rast baktérií na povrchu v priebehu počiatočných fáz sušenia. Marinujte najmenej 4 až 8 hodín v chladničke tak, aby ryby nasali soľ a korenie.

Sušte prúžky rýb pri teplote 54 °C až 60 °C dovtedy, pokiaľ nebudú pevné a suché, ale nebudú sa rozpadáť. Nemali byť na nich byť žiadne vlhké škvrny.

## **OVOCIE - SUŠENIE PRI TEPLOTE 54 °C AŽ 60 °C**

Ovocie dôkladne poumývajte a odstráňte a vyrežte akékoľvek nedokonalosti. Odstráňte šupky (v prípade potreby), stonky a semená. Rozpol'te alebo nakrájajte na 0,6 až 1,27 cm krúžky alebo plátky. Niektoré ovocie má prirodzenú ochrannú vrstvu vosku, ako je napríklad hrozno, čučoriedky, brusnice, atď. Ak chcete sušiť toto ovocie celé, najskôr ho ponorte na 1 až 2 minúty do vriacej vody. Vďaka tomu bude šupka oveľa porézna, pretože dôjde k odstráneniu prirodzenej ochrannej vrstvy vosku a skráti sa tak čas sušenia.

## **ZELENINA - SUŠENIE PRI TEPLOTE 54 °C AŽ 60 °C**

Zeleninu dôkladne poumývajte a vyrežte a vyhodte všetky chyby. Zeleninu ošúpte, orežte, zbavte jadier a/alebo nakrájajte. Zeleninu rozpol'te alebo nakrájajte na 0,6 až 1,27 cm krúžky alebo plátky.

Väčšina zeleniny musí byť pred sušením blanšírovaná a to buď naparením vo vriacej vode alebo v sporáku, či mikrovlnnej rúre. Blanšírovanie spomaľuje činnosť enzýmov, ktoré pokračujú v činnosti v priebehu sušenia a skladovania.

Naparte zeleninu dovtedy, pokiaľ nebude úplne zohriata, ale nie uvarená. Zvyčajne ide o 1/3 času potrebného na uvarenie zeleniny. Zelenina by mala byť stále chrumkavá. Vysušte ju a ihneď umiestnite na podnosy.

Na blanšírovanie zeleniny je taktiež možné použiť mikrovlnnú rúru. Pripravte ju rovnakým spôsobom, ako pri parnom blanšírovaní. Umiestnite zeleninu do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry, zakryte a varte na vysokom výkone približne 1/2 času potrebného na úplné uvarenie čerstvej zeleniny. Vysušte a ihneď poukladajte na podnosy.

Poukladajte blanširovanú zeleninu na podnosy sušičky, pričom sa uistite, či vzduch môže voľne prúdiť medzi jednotlivými kúskami. Pri zelenine, ako je kukurica alebo hrášok, ktorá má tendenciu sa zhľukovať, túto zeleninu občas premiešajte, aby sa mohol vzduch dostať ku všetkým kúskom.

Zelenina sa suší dovtedy, pokiaľ nie je chrumkavá, tuhá alebo krehká. Po sušení ju ihneď zabaľte, aby sa zabránilo absorpcii vlhkosti zo vzduchu.

## **PRESKÚŠANIE VYSUŠENIA**

Potraviny je potrebné kontrolovať počas záverečných fáz sušenia, aby sa zabránilo ich nadmernému vysušeniu. Nadmerne vysušené potraviny stratia kvalitu v štruktúre, výživových hodnotách a chuti. Pri preskúšaní vysušenia, vyberte kúsok potraviny, nechajte ju vychladnúť a prstami vyskúšajte vysušenie. Použite nasledujúce pokyny:

1. Jerky by malo byť tvrdé, ale nie krehké.
2. Sušené ryby by mali byť tvrdé, ale nie krehké. Ryby s vysokým obsahom tuku sa môžu zdať stále ako vlhké, vzhľadom na vysoký obsah oleja.
3. Ovocie by malo byť ohybné a pevné, bez škvŕn vlhkosti. Rozlomte ovocie na polovicu, odštipnite a sledujte, či sa pozdĺž zlomu vyskytnú kvapky vlhkosti. Ak sa nevyskytne žiadna vlhkosť, potom je ovocie dostatočne suché na uskladnenie.
4. Zelenina by mala byť pevná alebo chrumkavá.

## **USKLADNENIE VYSUŠENÝCH POTRAVÍN**

Skladovací priestor by mal byť chladný, suchý a čo najtmavší. Čím tmavší a chladnejší je skladovací priestor, tým dlhšie sušené potraviny vydržia so zachovaním dobrej kvality a nutričných hodnôt.

Ideálna skladovacia teplota pre sušené potraviny je pod bodom mrazu až 16 °C. Ideálnym skladovacím miestom je mraznička alebo chladnička, hlavne na uskladnenie sušeného mäsa, rýb a zeleniny.

Všetky sušené potraviny by mali byť uložené v čistých, suchých a vzduchotesných nádobách odolných voči vlhkosti. Zabaľte všetky sušené potraviny ihneď potom, ako ich poutierate papierovou utierkou, aby tak vsiakol všetok prebytočný olej. Zabalenie sušených potravín ihneď po ich vysušení pomáha predchádzať kontaminácii potravín. Opätovná hydratácia spôsobená vlhkosťou sa môže vyskytnúť rýchlo po vysušení.

Prístroje na domáce vákuové balenie sú ideálne na balenie sušených potravín. Môžu výrazne troj- až štvornásobne predĺžiť životnosť sušených potravín.

Neskladujte ovocie a zeleninu dohromady v jednej skladovacej nádobe, pretože by medzi nimi mohlo dôjsť k prenosu chutí a vlhkosti.

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

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

### Záruka sa nevzťahuje na

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

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

### Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

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

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



### Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ: .....

Priezvisko/meno: .....

Štát/PSČ/obec/ulica: .....

Telefónne číslo: .....

Číslo/označenie (tovaru) položky: .....

Dátum/miesto predaja: .....

Popis poruchy: .....

Dátum/podpis: .....

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

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

# Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



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

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

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

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

## Pre právnické osoby v Európskej únii

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

## Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

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

### Dovozca:

PRIVEST s.r.o.  
Na Zlatnici 301/2  
Praha 4, PSČ 147 00  
www: [www.privest.cz](http://www.privest.cz)  
Email: [info@privest.cz](mailto:info@privest.cz)  
Telefon: (+420) 241 410 819

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie i upewnij się, czy rozumiesz wszystkie instrukcje i ostrzeżenia.

## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

### PRZEZNACZENIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

**Aby zapobiec poważnym obrażeniom lub śmierci, awarii lub uszkodzeniom mienia, używaj urządzenia tylko w celu, do którego jest przeznaczone i zawsze postępuj według instrukcji.**

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zachowaj instrukcję do użytku w przyszłości. Używając urządzeń elektrycznych, zawsze należy dotrzymać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym następujących:

1. Używaj urządzenia tylko na równej powierzchni.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Przenosząc, używaj uchwytu. NIGDY nie podnoś urządzenia za przewód zasilający. Do przenoszenia urządzenia użyj obydwu rąk, aby złapać uchwyty.
3. Nie pozostawiaj urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru.
4. Nie używaj urządzenia nieprzerwanie dłużej niż 40 godzin. Po zakończeniu używania urządzenia wyłącz je, odłącz od zasilania i pozostaw do ostygnięcia. Niewłaściwe używanie urządzenia może spowodować jego uszkodzenie i obrażenia, a nawet śmierć użytkownika.
5. Nie nakrywaj urządzenia w trakcie używania lub po użyciu, jeżeli całkiem nie wystygło.
6. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, końcówki ani pokrywy w wodzie, czy innych cieczach.
7. Wymagany jest nadzór osoby dorosłej, jeżeli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.

8. Przy odłączaniu od prądu nigdy nie ciągnij za kabel. Zamiast tego złap wtyczkę i ciągnąc, odłącz ją.
9. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, lub gdy jest uszkodzone lub było w jakikolwiek sposób uszkodzone. Jeżeli masz podejrzenie, że urządzenie było uszkodzone, oddaj je do najbliższego autoryzowanego serwisu na przetestowanie, naprawę lub ustawienie.
10. Pokrywa urządzenia, kable lub wtyczki nie mogą znajdować się w kontakcie z wodą, nie mogą być zanurzane w wodzie ani w innej cieczy. Nie używaj urządzenia, gdy jest mokre lub gdy masz mokre ręce.
11. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnij się, czy napięcie z tabliczki znamionowej odpowiada napięciu w twoim domu.
12. Użycie akcesoriów, które nie są polecane lub sprzedawane przez producenta urządzenia, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
13. Jeżeli nie używasz urządzenia, przed włożeniem lub złożeniem jego części i przed czyszczeniem, zawsze odłącz urządzenie od gniazdka. Przed włożeniem lub wyjmowaniem części pozostaw urządzenie do wystygnięcia.
14. Nie pozwól, aby przewód zasilający wisiał na krawędzi blatu kuchennego lub dotykał gorących powierzchni.
15. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącej gazowej lub elektrycznej kuchenki lub nagrzanego piekarnika.
16. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
17. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka, ustaw



wszystkie pokręta w pozycji „off”. Podczas odłączania ustaw najpierw wszystkie pokręta w pozycji „off”, potem wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

18. Nie używaj urządzenia do innego celu niż ten, do którego jest przeznaczone i zawsze dotrzymuj wskazówek i ostrzeżeń umieszczonych w instrukcji obsługi.
19. Bądź szczególnie ostrożny przy wyjmowaniu tacki lub likwidacji gorącego tłuszczu.
20. Nie czyść urządzenia szczotką drucianą. Poszczególne części mogą się odłączyć i wejść w kontakt z częściami elektrycznymi, co stwarza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
21. Nie zostawiaj pożywienia w urządzeniu na noc.
22. Przeznaczone do użytku w pomieszczeniach. Nie używać na zewnątrz.
23. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub osoby o obniżonych umiejętnościach fizycznych, umysłowych lub czuciowych, lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, bez instrukcji względem używania urządzenia i nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
24. Ścisły nadzór jest potrzebny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu. Urządzenie nie jest odpowiednie dla dzieci.
25. Urządzenie nie powinno być używane za pośrednictwem zewnętrznego timera lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania.
26. Unikaj nagłych zmian temperatury, jak na przykład dodawanie schłodzonego pożywienia podczas suszenia, mogłoby to powodować nierównomierne wysuszenie.

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ**

**WSKAZÓWKA:** Urządzeni ma spolaryzowaną wtyczkę (jeden bolec jest szerszy niż drugi). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, wtyczka pasuje do spolaryzowanego gniazdka tylko jednym sposobem. Jeżeli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, obróć wtyczkę. Jeżeli nadal nie pasuje, nie używaj urządzenia i zwróć się do wykwalifikowanego technika. Nie próbuj zmieniać tej funkcji zabezpieczającej.

Wskazówki dotyczące krótkiego przewodu zasilającego – Krótki przewód zasilający służy do obniżenia ryzyka zaplątania lub potknięcia o dłuższy kabel. Przedłużacza można użyć, jeżeli zachowa się szczególną ostrożność przy jego używaniu. Jeżeli używany jest przedłużacz, oznaczone wartości prądu elektrycznego kabla powinny być co najmniej tak wysokie, jak wartości prądu elektrycznego urządzenia. Przedłużacz powinien być tak ułożony, aby nie zwisał przez powierzchnię, gdzie używa się urządzenia lub aby nie wystawał, aby nie został przypadkiem wyciągnięty albo aby się o niego nie potknąć.

## UŻYCIEM I PIELĘGNACJA SUSZARKI

### ROZPAKOWANIE ORAZ PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ostrożnie rozpakuj suszarkę. Umyj pokrywę i tacki w ciepłej wodzie z delikatnym środkiem do mycia naczyń. Nie używaj żadnych innych chemicznych środków czyszczących, aby nie doszło do uszkodzenia pokrywy i tack. Podstawę urządzenia wyczyść za pomocą wilgotnej ścierki. Nie używaj żadnego rodzaju chemicznych środków czyszczących do czyszczenia podstawy urządzenia.



**OSTRZEŻENIE**

Nie zanurzaj podstawy urządzenia w wodzie ani innej cieczy. Jeżeli nie dotrzymasz tej instrukcji, może dojść do porażenia prądem elektrycznym, urazu lub nawet śmierci.

## WKŁADANIE I PRZECHOWYWANIE TACY

Tace można umieścić w 2 różnych pozycjach — jedna do użytku, który umożliwia przestrzeń na suszenie i druga do przechowywania, która jest bardziej kompaktowa. Przy pierwszym otwarciu, tace będą w pozycji do składowania. Aby przygotować tace do użycia, każda taca musi zostać (z wyjątkiem dolnej) poszczególnie obrócona o 90 stopni w dowolnym kierunku, uwzględniając tacę pod nią. Każda taca będzie wyżej, jeżeli jest w pozycji do suszenia pożywienia. Do prostego przechowywania, wystarczy z powrotem obrócić każdą tacę o 90° w dowolnym kierunku, dopóki wszystkie tace nie będą ustawione w swojej dolnej pozycji.

## SUSZENIE

Przygotuj pożywienie, które chcesz suszyć, krojąc je w cienkie kawałki o jednakowych kształtach i wielkościach. Następnie ułóż pożywienie na tacach. Upewnij się, czy zachowane są wystarczające odstępstwa pomiędzy kawałkami pożywienia, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

Umieść każdą z tac na podstawie w pozycji, która umożliwia zachowanie większej przestrzeni do suszenia.

Połóż pokrywę na suszarkę. W trakcie suszenia pokrywa zawsze powinna być na urządzeniu. Podłącz i włącz urządzenie naciskając przycisk ON/OFF.

Naciskając przycisk TEMP ustaw temperaturę. Temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu LCD w stopniach. Zakres temperatur to od 32 stopni Celsjusza do 70 stopni Celsjusza.

Czasomierz ustaw naciskając przycisk TIME. Zakres czasomierza to od 1 godziny do 12 godzin i 55 minut.

Temperaturę i czas zmienisz naciskając przyciski + (plus) i – (minus).

Gdy ustawiony czas upłynie, urządzenie automatycznie się wyłączy. W każdym momencie cyklu suszenia można wyłączyć urządzenie naciskając przycisk ON/OFF.

Odłącz urządzenie.

Przed wyjęciem pozostaw pożywienie do ostygnięcia.

## TACE

Pokrywa i tace suszarki łatwo się czyści. Po prostu namocz je przez kilka minut w wodzie z delikatnym środkiem czyszczącym. Miękką szczotką usuń części pożywienia, które nie dały się zmiękczyć przez namoczenie. Nie myj żadnych części szorstkimi gąbkami, czyszczącymi środkami ściernymi lub ostrymi narzędziami, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię.

Tace można myć w zmywarce.

**OSTRZEŻENIE:** Umieść tace w górnym koszu zmywarki, wyjmij przed cyklem suszenia lub użyj ustawień zmywarki bez suszenia termicznego. Niedotrzymanie któregokolwiek z wyżej wymienionych zaleceń może spowodować zniekształcenie tac, co skutkuje niesprawną pracą suszarki.

## PODSTAWA

Podstawa suszarki zawiera wszystkie ruchome części mechaniczne i komponenty elektroniczne, dlatego podczas czyszczenia należy zachować właściwą ostrożność. Przed czyszczeniem upewnij się, czy podstawa jest odłączona od gniazdka elektrycznego. Wyczyść podstawę za pomocą wilgotnej ściereki. Nie używaj do czyszczenia podstawy żadnego rodzaju chemicznych środków czyszczących.

## ŚRODKI TYMCZASOWE

Przy suszeniu pożywienia zachowaj poniższe środki bezpieczeństwa:

- Przed manipulacją jakimkolwiek pożywieniem dokładnie umyj ręce.
- Upewnij się przed ich użyciem, czy wszystkie narzędzia, naczynia i deski do krojenia są dokładnie wyczyszczone.
- Dokładnie wyczyść wszystkie podkładki do krojenia i/lub przestrzeń pracy.
- Po wysuszeniu włóż wysuszone pożywienie do lodówki lub zamrażarki.
- Po otwarciu zamkniętych pojemników z suszonym pożywieniem, skonsumuj to pożywienie najszybciej jak to będzie możliwe. Jeżeli w pojemniku do przechowywania z suszonym pożywieniem jest pleśń, należy wyrzucić całą zawartość pojemnika.
- Otwarte pojemniki z suszonym pożywieniem szczelnie zamknij i włóż do lodówki, aby zachować świeżość i jakość pożywienia.
- Nie susz pożywienia, które było przygotowane z alkoholem lub marynowane w alkoholu.
- Nie używaj tac w zwykłym piekarniku lub z jakimkolwiek innym urządzeniem.
- Zawsze używaj wszystkich 5 tac podczas suszenia w suszarce, nawet wtedy, gdy jedna lub więcej tac jest pusta.

## OGÓLNE ZASADY SUSZENIA

**OSTRZEŻENIE:** Przy przygotowywaniu surowego mięsa jakiegokolwiek rodzaju, wyczyść i zdezynfekuj wszystkie powierzchnie przygotowywania i gotowania, narzędzia i podkładki do krojenia przed i po ich użyciu.

Eksperymentuj z różnymi temperaturami suszenia i grubością mięsa lub produktów. Sam zaobserwuj, co jest najlepsze dla twoich potrzeb i wymagań. Zastosuj się do poniższych wskazówek:

1. Aby przygotować jakościowe suszone produkty, należy pracować szybko przy przygotowaniu pożywienia do suszenia.
2. Upewnij się, czy wszystkie produkty są rozłożone równomiernie na tacach i w poszczególnych warstwach. Jeżeli nie poświęcisz uwagi, aby zapobiec przykrywaniu produktów, obszary, które się pokrywają, będą schnąć dwa razy wolniej.
3. Produkty włożone do suszarki należy suszyć nieprzerwanie w zalecanych temperaturach. Nie wyłączaj suszarki, dopóki wszystkie produkty nie zostaną

wysuszone. Nie pozostawiaj częściowo wysuszonych produktów na tacach, prowadzi to do utraty ich wartości.

4. Nie dodawaj kolejnych produktów do suszenia do produktów częściowo wysuszonych. To spowolniłoby szybkość suszenia dla obu rodzajów produktów.

Regularnie kontroluj każdą tacę w celu zapewnienia właściwego suszenia wszystkich produktów spożywczych. Wyjmij pożywienie, które osiągnęło właściwy poziom wysuszenia, wytrzyj je papierową ścierką, aby usunąć nadmierny tłuszcz, a następnie włóż je do czystego suchego naczynia i do lodówki, podczas czekania na przypomnienie tego, kiedy pożywienie będzie gotowe.

## WYBÓR PRODUKTÓW DO SUSZENIA

Wybierz produkty najwyższej jakości u szczytu dojrzałości i smaku. Dokładnie myjąc usuń zanieczyszczenia, kurz i owady. Odetnij i wyrzuć wszystkie zmiażdżone i uszkodzone części.

## NAPEŁNIANIE TAC

Układaj kawałki produktów równomiernie na tace. Nie przykrywaj kawałków produktów, ponieważ to wydłużyłoby czas suszenia i pozostałyby w ten sposób częściowo wysuszone części produktów spożywczych. Kiedy napełnisz tacę, umieść ją w suszarce, aby zacząć suszenie.

## CZAS SUSZENIA

Czasy suszenia mogą i będą się zmieniać, w zależności od rodzaju produktów, ich ilości i grubości i równomierności kawałków. Inne wskaźniki, które mają wpływ na czas suszenia to ilość wody w pożywieniu, wilgoć i temperatura otoczenia i wysokość nad poziomem morza. Czasy suszenia mogą się też bardzo różnić z dnia na dzień, w zależności od wilgotności powietrza. Zachowaj zapisy, które pomogą ci przewidzieć czasy suszenia dla konkretnych produktów.

## TEMPERATURA SUSZENIA

Rzeczywista temperatura produktów zostanie o 10 °C do 7 °C niższa niż temperatura otoczenia przez pierwsze godziny w suszarce.

## POLECANE TEMPERATURY SUSZENIA

Mięso i drób .....	Najwyższe ustawienia
Ryby .....	54 °C do 60 °C
Owoce i warzywa .....	54 °C do 60 °C
Zioła, przyprawy, orzechy i nasiona .....	32 °C do 38 °C

### WILD GAME JERKY – SUSZENIE NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE

Jerky to popularna przekąska dla każdego – w szkole, na obiad, na drogę lub po prostu gdziekolwiek! Wyrabia się ją przyprawiając chude, surowe mięso z dzika w mieszance soli i marynacie, które jest potem suszone bez gotowania. Gotowe jerky jest bogate w białko i jest dobry jako samodzielna potrawa lub jako pikantna podstawa do zup i duszonych potraw.

W przypadku przygotowania mięsa z dzika, zamroź mięso na co najmniej 60 dni na 0 °C lub niższą temperaturę zanim zaczniesz suszyć, co służy jako ochrona przeciw parazytom, których nosicielami dane zwierzęta mogły być. Następnie częściowo rozmroź mięso, pokrój je na paski o grubości 6 cm do 9 cm i długości 15 cm. Prościej jest kroić częściowo zamrożone mięso do produkcji jerky. Krój mięso na kawałki o równej grubości, aby do jego suszenia potrzebna była jednakowa ilość czasu. Przy produkcji jerky najlepiej będzie, jeśli pokroisz paski w poprzek włókien mięśniowych, dzięki czemu mięso łatwiej będzie się rozpadało i żuło.

Dodaj łagodną marynatę Eastman Outdoors® jerky i przyprawy, które są do dyspozycji w szerokiej palecie smaków lub użyj swojej własnej marynaty, pozostaw w lodówce na minimum 4 do 8 godzin, przed rozpoczęciem suszenia. Im dłużej będziesz marynować mięso, tym smaczniejsze będzie jerky. Jeżeli używasz własnego przepisu, nie zapomnij użyć marynaty i przypraw, które zawierają sól (azotan sodu), aby zapobiec namnażaniu bakterii w początkowych fazach suszenia.

Możesz przygotować przepyszne jerky z dziczyzny, za pomocą zestawu Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Gun Kit i naszej szerokiej gamy smacznych mieszanek przypraw.

Przy produkcji jerky z dziczyzny upewnij się, czy suszenie jest ustawione na najwyższą temperaturę. Kilka razy wytrzyj jerky czystym ręcznikiem papierowym w trakcie cyklu suszenia, aby usunąć tłuszcze, które nagromadzą się na powierzchni jerky. Podczas wyjmowania jerky z tac suszarki, owiń plasterki w papierowe ręczniki tak, aby mógł być absorbowany nadmiar tłuszczu, co przyczyni się do zwiększenia zdolności do przechowywania.

**OSTRZEŻENIE:** Po zakończeniu suszenia, podgrzej wszystkie plasterki mięsa w piekarniku w temperaturze minimum 74 °C przez co najmniej 30 minut, jest to ochrona przed parazytami, takimi jak np. salmonella.

## JERKY Z UŻYCIEM MIĘSA LUB DROBIU – SUSZENIE NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE

Jerky można przygotować także z różnych innych rodzajów mięsa i drobiu. Kupując mięso na jerky, wybierz świeże i chude mięso z minimalną ilością tłuszczu, ponieważ ma on tendencję w trakcie przechowywania żółknąć. Z kawałka chudego flank steaku lub round steaku można przygotować przepyszne jerky.

Do przygotowania jerky z mięsa mielonego, wybierz świeżo zmielone 85% do 90% chude mielone mięso. Jerky z mięsa mielonego przygotowuje się łatwiej, szybciej schnie i jest o wiele tańsze, łatwiej się też żuje, niż plastry jerky.

Dodaj łagodną marynatę Eastman Outdoors® jerky i przyprawy lub swoją własną marynatę, pozostaw w lodówce na minimum 4 do 8 godzin, przed rozpoczęciem suszenia. Im dłużej będziesz marynować mięso, tym smaczniejsze będzie jerky. Jeżeli używasz własnego przepisu, nie zapomnij użyć marynaty i przypraw, które zawierają sól (azotan sodu), aby zapobiec namnażaniu bakterii w początkowych fazach suszenia.

Nie zapomnij suszyć mięsa i drobiu z ustawioną najwyższą temperaturą.

**OSTRZEŻENIE:** Po zakończeniu suszenia podgrzej wszystkie plastry mięsa w piekarniku w temperaturze co najmniej 74 °C przez co najmniej 30 minut, służy to jako ochrona przeciwko parazytom, takim jak np. salmonella.

## PRZECHOWYWANIE JERKY

Jerky, które nie są włożone do lodówki, w temperaturze pokojowej zaczną żółknąć po upływie 3 do 4 tygodni. Włóż je do lodówki lub zamrażarki przy długoterminowym przechowywaniu, lub do czasu, dopóki nie będziesz gotowy na jego konsumpcję. Jeżeli wewnątrz plastikowego worka lub naczynia powstały kryształki lodu, włóż jerky do suchego naczynia. Jeżeli jerky jest dokładnie wysuszone, wytrzyma kilka tygodni bez przechowywania w lodówce. Wszystkie rodzaje jerky muszą być wystarczająco wysuszone, aby zapobiec powstawaniu pleśni. Jeżeli znajdziesz w opakowaniu jerky pleśń, musisz wyrzucić zawartość całego pojemnika.

## SUSZENIE RYB – SUSZENIE W TEMPERATURZE 54 °C DO 60 °C

Chudy filet z ryby można użyć do przygotowania jerky. Można suszyć również filety z tłustych ryb, ale nie będzie można ich przechowywać w temperaturze pokojowej dłużej niż jeden tydzień. Rybie jerky powinny zawierać około 15% wilgoci, gdy są zupełnie wysuszone. Będą elastyczne i mocne. Jeżeli masz jakiegokolwiek wątpliwości względem wysuszenia, włóż ryby do lodówki lub zamrażarki, aby zapobiec ich zepsuciu.

Suszyć można też ryby przetworzone termicznie, ale będą miały inny smak niż rybie jerky przygotowane ze świeżych ryb. Do suszenia wybierz świeże i chude ryby.

Kiedy złapiesz ryby, jak najszybciej je wyczyść i wyfiletuj, a następnie włóż do lodu, dopóki nie będziesz przygotowany do ich suszenia. Jeżeli kupowałeś ryby, upewnij się, czy są świeże i nie były przedtem mrożone. Jerky przygotowane z wcześniej mrożonych ryb będą miały gorszy smak niż jerky przygotowane ze świeżych ryb.

Pokrój ryby na paski o grubości 6 cm do 9 cm. Marynuj je w swojej własnej ulubionej marynacie. Jeżeli używasz swojego przepisu, nie zapomnij użyć co najmniej 1-1/2 do 2 łyżeczek soli (azotan sodu) na 1/2 kg świeżych ryb. Sól spowalnia przyrost bakterii na powierzchni w trakcie początkowych faz suszenia. Marynuj co najmniej 4 do 8 godzin w lodówce tak, aby ryby pobrały sól i przyprawy.

Susz paski ryb w temperaturze 54 °C do 60 °C dopóki nie będą mocne i suche, ale nie będą się rozpadać. Nie powinno być na nich żadnych wilgotnych plam.

## **OWOCE – SUSZENIE W TEMPERATURZE 54 °C DO 60 °C**

Owoce dokładnie umyj, usuń i wykrój wszelkie niedoskonałości. Usuń skórę (w razie potrzeby), łodygi i nasiona. Rozewnij lub pokrój na 0,6 do 1,27 cm krążki lub plasterki. Niektóre owoce mają naturalną ochronną warstwę wosku, jak na przykład winogrona, jagody, brusznice, itd. Jeżeli chcesz suszyć te owoce w całości, najpierw zanurz je na 1 do 2 minut we wrzącej wodzie. Dzięki temu skórka będzie o wiele bardziej porowata, ponieważ dojdzie do usunięcia naturalnej ochronnej warstwy wosku i skróci się czas suszenia.

## **WARZYWA – SUSZENIE W TEMPERATURZE 54 °C DO 60 °C**

Warzywa dokładnie umyj, wykrój i usuń wszystkie niedoskonałości. Warzywa obierz, pokrój, usuń pestki i/lub pokrój. Warzywa rozewnij lub pokrój na 0,6 do 1,27 cm krążki lub plasterki.

Większość warzyw musi być przed suszeniem blanszowana, wyparzeniem we wrzącej wodzie lub w piekarniku czy kuchence mikrofalowej. Blanszowanie spowalnia czynności enzymów, które kontynuują działanie w trakcie suszenia i przechowywania.

Wyparz warzywa, dopóki nie będą całkowicie podgrzane, ale nie ugotowane. Zwykle chodzi o 1/3 czasu potrzebnego do ugotowania warzyw. Warzywa powinny nadal być chrupiące. Wysusz je i od razu umieść na tacach.

Do blanszowania warzyw można użyć także kuchenki mikrofalowej. Przygotuj je w taki sam sposób, jak przy blanszowaniu parowym. Umieść warzywa w naczyniu odpowiednim do kuchenki mikrofalowej, zakryj i podgrzewaj na wysoką moc około 1/2 czasu potrzebnego do całkowitego ugotowania świeżych warzyw. Wsuszu i od razu poukładaj na tacach.



Ułóż blanszowane warzywa na tacy suszarki, upewnij się, czy powietrze może swobodnie przepływać między poszczególnymi kawałkami. Przy warzywach, takich jak kukurydza czy groszek, które mają tendencję do zlepiania, przemieszaj warzywa raz na jakiś czas, aby powietrze mogło się dostać do wszystkich kawałków.

Warzywa suszą się, dopóki nie są chrupiące, stałe lub kruche. Po suszeniu od razu je zapakuj, aby zapobiec absorpcji wilgoci z powietrza.

## SPRAWDZANIE POZIOMU WYSUSZENIA

Pożywienie należy kontrolować podczas końcowych faz suszenia, aby zapobiec ich nadmiernemu wysuszeniu. Nadmiernie wysuszone pożywienie straci jakość w strukturze, wartościach odżywczych i smaku. Sprawdzając stopień wysuszenia, wyjmij kawałek pożywienia, zostaw je do ostygnięcia i palcami sprawdź stopień wysuszenia. Użyj następujących wskazówek:

1. Jerky powinno być twarde, ale nie kruche.
2. Suszone ryby powinny być twarde, ale nie kruche. Ryby o wysokiej zawartości tłuszczu mogą się cały czas wydawać wilgotne, ze względu na wysoką zawartość oleju.
3. Owoce powinny być giętkie i mocne, bez plam wilgoci. Przełam owoc na pół, odłup i śledź, czy wzdłuż złamania pojawią się krople wilgoci. Jeżeli nie pojawi się wilgoć, owoce są wystarczająco suche do przechowywania.
4. Warzywa powinny być twarde lub chrupiące.

## PRZECHOWYWANIE WYSUSZONEGO POŻYWIENIA

Przestrzeń przechowywania powinna być chłodna, sucha i jak najciemniejsza. Im ciemniejsza i chłodniejsza jest przestrzeń przechowywania, tym dłużej suszone potrawy wytrzymają, zachowując dobrą jakość i naturalne wartości.

Idealna temperatura przechowywania dla suszonych pokarmów jest poniżej zera, do 16 °C. Idealnym miejscem przechowywania jest zamrażarka lub lodówka, głównie do przechowywania suszonego mięsa, ryb i warzyw.

Wszystkie suszone pokarmy powinny zostać włożone do czystych, suchych i szczelnych pojemników odpornych na wilgoć. Zapakuj wszystkie suszone potrawy zaraz po tym, jak wytrzesz je papierowym ręcznikiem, aby wsiąknął cały nadmierny olej. Zapakowanie suszonych potraw od razu po ich wysuszeniu pomaga zapobiegać kontaminacji potraw. Ponowna hydratacja spowodowana wilgocią może się pojawić dość szybko po wysuszeniu.

Przyrządy do domowego pakowania próżniowego są idealne do pakowania suszonych potraw. Mogą znacznie trzy- a nawet czterokrotnie przedłużyć żywotność suszonych potraw.

Nie przechowuj suszonych owoców i warzyw razem w jednym pojemniku, ponieważ mogłoby pomiędzy nimi dojść do przeniesienia smaku i wilgoci.

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



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

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

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

### **Dla osób prawnych w Unii Europejskiej**

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

### **Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej**

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



A készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassa el az útmutatót, és tartsa be az utasításokat és figyelmeztetéseket.

### **KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA**

#### **⚠ VESZÉLYES**

**A súlyos vagy halálos kimenetelű sérülések, működési zavarok vagy anyagi károk elkerülése érdekében a készülék csak rendeltetési céljára használható, és kizárólag az utasítások szerint.**

Üzembe helyezés előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót, és őrizze meg későbbi használat esetére.

Az elektromos készülékek használatánál mindig be kell tartani néhány alapszabályt. Ide tartozik többek között:

1. Mindig egy egyenes felületen használja a készüléket.
2. Ne érintse meg a forró felületeket. Az áthelyezésnél használja a fogantyút vagy a szabályozókat. SOHA ne emelje meg a készüléket a tápkábelnél fogva. Az áthelyezésnél mindkét kezével fogja meg a fogantyúkat.
3. Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben.
4. Ne használja megszakítás nélkül több, mint 40 órán át a készüléket. Használat után kapcsolja ki a készüléket, válassa le az áramkorról, és hagyja kihűlni. A készülék helytelen használata anyagi károkat és súlyos, esetenként halálos kimenetelű sérüléseket okozhat.
5. Ne takarja le a készüléket használat közben vagy után, amíg teljesen ki nem hűlt.
6. Áramütés veszélye miatt nem merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt, dugaszt, és burkolatot.
7. Gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett használhatják a készüléket, vagy tartózkodhatnak a közelében.

8. Áramtalanításnál ne húzza a tápkábelt. Fogja meg a csatlakozódugaszt, és húzza ki a fali aljzatból.
9. Ne használja a készüléket, ha megsérült a tápkábel vagy csatlakozódugasz, vagy maga a készülék hibás vagy sérült. Ilyen esetben vigye a márkaszervizbe a készüléket, ahol majd leellenőrzik, és szükség esetén megjavítják vagy beállítják.
10. A burkolat, kábelek és a csatlakozódugasz nem érintkezhetnek vízzel, és ne szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni ezeket a részeket. Ne használja a készüléket, ha az vizes, illetve az Ön keze nedves.
11. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett feszültség megegyezik-e az elektromos hálózat feszültségével.
12. A gyártó által nem engedélyezett vagy javasolt tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérüléseket okozhat.
13. Mindig válassza le a készüléket az áramkörről, ha nem használja azt, illetve össze – és szétszerelés, és tisztítás előtt. A tartozékok beszerelése és kiemelése előtt várja meg, amíg a készülék kihűlt.
14. A tápkábel ne lógjon szabadon az asztal mellett, és ne érintkezzen forró felületekkel.
15. Ne helyezze a készüléket forró gáz – vagy villanytűzhelyre, sütőbe, illetve fűtőtestek közelébe.
16. Legyen rendkívül óvatos egy forró olajjal vagy más forró folyadékkal teli készülék áthelyezésénél.
17. A készülék csatlakoztatása előtt az áramkörhöz fordítsa valamennyi szabályozót az „off” pozícióra. A leválasztásnál szintén fordítsa a szabályozókat „off”-ra, majd húzza ki a dugaszt az elektromos aljzatból.

18. A készülék kizárólag eredeti rendeltetési céljára használható, és mindig be kell tartani az útmutatóban összefoglalt utasításokat és figyelmeztetéseket.
19. Legyen nagyon óvatos a tálcák kiemelésénél, valamint a forró zsiradék likvidálásánál.
20. Ne tisztítsa drótkefével a készüléket. A készülék részei kilazulhatnak, és érintkezhetnek az elektromos részekkel. Ilyen esetekben fennáll az áramütés veszélye.
21. Ne hagyja az élelmiszert egész éjszaka a szárítóban.
22. Kizárólag beltéri használatra. Ne használja a szabadban.
23. A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, mentális vagy szenzorikus képességű, vagy kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek, illetve gyerekek, amennyiben nem állnak felügyelet alatt, vagy nem kaptak kellő utasításokat a készülék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől.
24. Legyen nagyon óvatos, ha gyerekek vannak a készülék közelében, vagy használják azt. A készülék gyerekek számára veszélyes lehet.
25. A készülék nem használható külső időzítővel vagy önálló távirányítós rendszerrel.
26. Kerülje a hirtelen hőmérséklet – kilengéseket, mint a hűtött ételek behelyezése szárítás közben, mert ez egyetlenlen szárítást eredményezhet.

**ŐRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓT**

**MEGJEGYZÉS:** a készülék polarizált csatlakozódugasszal rendelkezik (az egyik érintkező szélesebb a másikonál). Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében a dugaszt csak egyféleképpen lehet az elektromos aljzatba dugni. Ha a dugasz nem illik az aljzatba, fordítsa meg. Ha még így sem lehet teljesen bedugni, ne használja a készüléket, és forduljon egy képzett villanyszerelőhöz. Ne próbálja személyesen megváltoztatni ezt a biztonsági elemet.

Szabályok a tápkábel használatához– a rövid tápkábel biztonságosabb, a hosszú tápkábelbe könnyebb belebotlani. Hosszabbító kábel használata akkor engedélyezett, ha a felhasználó betartja a biztonsági szabályokat. A hosszabbító kábel elektromos áram - paraméterei legalább olyan nagyok legyenek, mint a készülék elektromos áram - paraméterei. A hosszabbító kábel elhelyezésénél ügyelni kell arra, hogy ne lehessen véletlenül kirántani a készülékből, vagy belebotlani.

## AZ ÉLELMISZERSZÁRÍTÓ HASZNÁLATA ÉS ÁPOLÁSA

### KICSOMAGOLÁS ÉS ÜZEMBE HELYEZÉS

Óvatosan csomagolja ki a szárítót. Mossa el a fedőt és a tálcákat mosogatószeres, meleg vízben. Ne használjon más vegyszeres tisztítókat, amelyek megrongálhatnák a fedőt és a tálcákat. Az elektromos részt törölje át egy nedves ronggyal. Ne használjon semmilyen vegyi tisztítószerrel az elektromos rész tisztításához.

 VESZÉLYES

Ne merítse vízbe vagy más folyadékba az elektromos részt. Ellenkező esetben fennáll az áramütés és súlyos vagy halálos kimenetelű sérülések veszélye.



## A TÁLCÁK BEHELYEZÉSE ÉS ELOSZTÁSA

A tálcákat két különböző helyzetben lehet behelyezni – használathoz, amikor teret kell biztosítani a szárításhoz; és tároláshoz, amely helytakarékosabb módszer. A készülék kicsomagolásánál a tálcák tároló pozícióban vannak. A szárításhoz minden egyes tálcát (a legalsó kivételével) el kell fordítani 90 fokos szögben valamelyik irányba, az alatta elhelyezett tálcától függően. Szárítási pozícióban valamennyi tálca magasabban van. Az egyszerű tároláshoz csak meg kell fordítani a tálcákat 90 fokos szögben valamelyik irányba, amíg valamennyi tálca az alsó helyzetbe kerül.

## SZÁRÍTÁS

Vágja a szárításra szánt élelmiszert vékony, egyforma nagyságú és formájú szeletekre. Helyezze a tálcákra az előkészített élelmiszert. Minden darab körül elegendő szabad teret kell biztosítani a levegő szabad áramlásához.

Helyezze az összes tálcát az elektromos részbe úgy, hogy minél több hely legyen a szárításhoz.

Helyezze fel a fedőt szárítóra. A fedő mindig legyen a készüléken. A szárítás alatt. Csatlakoztassa az áramkörhöz, és kapcsolja be az ON/OFF gombbal.

Állítsa be a hőmérsékletet a TEMP gombbal. A LCD kijelző fokokban ábrázolja a hőmérsékletet. A hőmérséklet – tartomány 32 és 70 Celsius fok között van.

Állítsa be az időzítőt a TIME gomb megnyomásával. A beállítható tartomány 1 óra és 12 óra 55 perc között van.

A hőmérséklet és idő beállítása + (plusz) és – (mínusz) gombokkal történik.

Ha letelt a beállított idő, a készülék automatikusan kikapcsol. A szárítási ciklus alatt a készüléket bármikor ki lehet kapcsolni az ON/OFF gomb megnyomásával.

Válassza le a készüléket az áramkörrel.

Tárolás előtt hagyja teljesen kihűlni az élelmiszert.

## TÁLCÁK

Az élelmiszerszáritó fedele és tálcái könnyen tisztíthatók. Áztassa be ezeket a részeket néhány percre mosogatószeres meleg vízbe. Egy puha kefével távolítsa el a makacs ételmaradványokat. Soha ne használjon durva szivacsot, súrolóport vagy éles eszközöket a tisztításhoz, mert az ilyenek tönkreteszik a felületet.

A tálcák mosogatógépben is moshatók.

**FIGYELMEZTETÉS:** a tálcákat helyezze a felső kosárba, és vegye ki a szárítási ciklus előtt, vagy állítsa be a mosogatógépet szárítás program nélkül. A fenti szabályok mellőzése a tálcák deformálását, és ezáltal a készülék hibás működését okozhatja.

## ELEKTROMOS RÉSZ

Az elektromos alsó részben van az összes mozgatható mechanikus rész és az elektromos alkatrészek, ezért csak óvatosan szabad tisztítani. Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van. Törölje át az elektromos részt egy benedvesített törlőronggyal. Ne használjon semmilyen vegyszeres tisztítószeret.

### ÓVINTÉZKEDÉSEK

Az élelmiszer szárításánál tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

- Mindig mosson kezet minden, élelmiszerrel kapcsolatos munka előtt.
- Gondoskodjon arról, hogy valamennyi szükséges eszköz, tartály és vágódeszka tökéletesen tiszta legyen.
- Alaposan tisztítsa meg a darabolásnál használt alátéteket és/vagy munkafelületet.
- Szárítás után tárolja az aszalt élelmiszert hűtő – vagy fagyasztószekrényben.
- Az aszalt élelmiszer tartalmazó lezárt edények megnyitása után az élelmiszert a lehető leggyorsabban el kell fogyasztani. Ha a szárított élelmiszert tartalmazó tárolóedényben penész képződik, az edény teljes tartalmát ki kell dobni.
- Az aszalt élelmiszert tartalmazó nyitott edényeket szorosan zárja le, és tárolja a hűtőben a frissesség és minőség megőrzése érdekében.
- Ne szárítson szeszből készített vagy pácolt élelmiszert.
- Ne használja a tálcákat hagyományos sütőben vagy egy másik készülékben.
- Szárításnál mindig helyezze mind az 5 tálcát a készülékbe, akkor is, ha egy, vagy több tálca üresen marad.

### A SZÁRÍTÁS ÁLTALÁNOS SZABÁLYAI

**FIGYELMEZTETÉS:** Nyers hús szárításánál használat előtt és után mindig tisztítsa meg és fertőtlenítse az összes főző – és munkafelületet, eszközt, szeletelő alátétet.

Kísérletezzen a különböző hőfokokkal és a hús vagy egyéb étel vastagságával. Találja meg az Ön számára legmegfelelőbb kombinációt. Tartsa be az alábbi utasításokat:

1. Minőségi szárított étel készítésénél gyorsan kell feldolgozni az szárításra szánt élelmiszert.
2. Ügyeljen, hogy valamennyi élelmiszer egyenletesen és egy rétegben legyen elhelyezve a tálcákon. Ha a szeletek fedik egymást, ezeken a részeken kétszer annyi időre lesz szükség a szárításhoz.
3. A szárítóba helyezett ételt megállás nélkül kell szárítani a javasolt hőmérsékleten. Ne kapcsolja ki a készüléket, amíg nem száradt ki valamennyi élelmiszer. Ne hagyjon a tálcán félig száraz élelmiszert, mert ez a minőség romlását okozná.
4. Ne tegyen újabb ételt a már félig száraz ételek mellé. Ezzel mindkét termék szárítási ideje meghosszabbodik.

Rendszeresen ellenőrizze valamennyi tálcát a helyes szárítás érdekében. Vegye ki a már megfelelően kiszáritott darabokat, egy papír törülköendővel itassa fel a felesleges zsiradékot, és egy tiszta, száraz edényben tárolja a hűtőben, amíg a többi darab is megszárad.

## A MEGFELELŐ ÉLELMISZER KIVÁLASZTÁSA

Mindig a legjobb minőségű terméket válassza, tökéletesen érett állapotban, ízletessége tetőfokán. Gondosan mossa meg, távolítsa el az összes piszkot, por és rovarokat. Vágja ki és dobja el az összes nyomott és sérült részt.

## A TÁLCÁK FELTÖLTÉSE

Helyezze szét egyenletesen az egyes darabokat a tálcákon. Ne fedjék egymást az egyes darabok, mert ez meghosszabbítja a szárítási időt, és nehezíti az aszalást. Helyezze a megtelt tálcákat a készülékbe, és kapcsolja be az élelmiszerszáritót.

## SZÁRÍTÁSI IDŐ

A szárítás idő hossza változó lehet az étel fajtájától, vastagságától és a szeletek egyenletességétől függően. További tényezők, melyek befolyásolják a szárítás idejét: az étel nedvességtartalma, a helyiség páratartalma és hőmérséklete, és a tengerszint feletti magasság. A szárítási idő eltérő lehet egyik napról a másikra, a levegő páratartalmától függően. Készítsen jegyzeteket, amelyek segítenek majd az egyes ételek szárítási idejének felbecsülésében.

## SZÁRÍTÁSI HŐFOK

Az ételek valódi hőmérséklete 10 °C - 7 °C fokkal alacsonyabb marad, mint a helyiség hőmérséklete a szárítási idő első óráiban.

## JAVASOLT SZÁRÍTÁSI HŐFOKOK

Hús és szárnyasok .....	Legmagasabb beállítás
Halak .....	54 °C - 60 °C
Gyümölcs és zöldség .....	54 °C - 60 °C
Gyógynövények, fűszerek, dió és magvak .....	32 °C - 38 °C

### WILD GAME JERKY – CSÚCSMINŐSÉGŰ SZÁRÍTÁS

A Jerky egy nagyon népszerű ínycsengés – fogyasztható iskolában, ebédre, úton, vagy egyszerűen csak úgy, bármikor. Sovány, nyers, fűszeres vadhúsból készül, amelyet sós keverékben és pácban pihentetnek (kezelnek), majd főzés nélkül kiszárítják. A kész termék fehérjében gazdag, és fogyasztható önmagában, vagy levesek és párolt ételek pikáns részeként.

Vadasból készített jerky esetén szárítás előtt először fagyassza le a húst legalább 60 napra, minimum 0 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten. Ez egy szükséges óvintézkedés a paraziták miatt, mivel a vadállatok ezek hordozói lehetnek. Ezután részben olvassa ki a húst, szeletelje 6 cm - 9 cm vastag és 15 cm hosszú csíkokra. A jerky készítésénél a félig fagyos húst könnyebben lehet szeletelni. Egyforma vastagságú szeleteket vágjon, így a szárítási idő is egyformán hosszú lesz. A jerky készítésénél ajánlatos a húst a rostokra merőlegesen szeletelni, így a hús omlósabb, kevésbé rágós lesz.

Használja az ínycseng Eastman Outdoors® jerky pácot és fűszereket, amelyek széles ízkálában kaphatók, vagy pácolja a húst egy saját készítésű pácban legalább 4 – 8 órán át a szárítás előtt. Minél hosszabb ideig pácolja a húst, annál ízletesebb lesz a jerky. Saját recept használata esetén olyan pácot kell készíteni, amely fűszereket és só (nátrium-nitrit) tartalmaz, ezek meggátolják a baktériumok szaporodását a szárítás első fázisaiban.

Az Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Gun Kit készlet, valamint széles ízkálájú fűszereink felhasználásával Ön is kiváló jerky-t készíthet vadhúsból.

Vadhús – jerky készítésénél ügyeljen arra, hogy a szárítás a legmagasabb hőfokon történjen. A szárítási ciklus alatt többször törölje le a jerky húsról a zsiradékot, amely felhalmozódik a hús felületén. A jerky leemelése után a tálcákról csomagolja a hússzeleteket papírtörülköbe a felesleges zsiradék felszívásához, ez növeli az eltarthatósági időt a tárolásnál.

**FIGYELMEZTETÉS:** Végezetül, a szárítás befejezése után, melegítse a sütőben valamennyi hússzeletet legalább 74 °C hőmérsékleten, minimum 30 percig. Ez védelmet biztosít a különböző paraziták, például a szalmonella ellen.

## JERKY HÚSBÓL VAGY SZÁRNYASBÓL –CSÚCSMINŐSÉGŰ SZÁRÍTÁS

Más húsból vagy szárnyasokból is lehet jerky-t készíteni. A hús vásárlásánál ügyelni kell arra, hogy a hús mindig frissen vágott, sovány, minimálisan márványozott (zsíros) legyen, mert a zsír a tárolás folyamán sárgulásra hajlamos. A zsírszegény lágyék, vagy gömbölyű steak szeletekből nagyon minőségű jerky készíthető.

Darált húsból készített jerky esetén válasszon frissen darált, 85% - 90% sovány darált húst. Darált húsból könnyebben lehet jerky húst készíteni, mivel az ilyen gyorsabban szárad és könnyebben elrágható, mint a jerky szeletek.

Használja az ingyenc Eastman Outdoors® jerky pácot és fűszereket, amelyek széles ízkálában kaphatók, vagy pácolja egy saját készítésű pácban a húst legalább 4 – 8 órán át a szárítás előtt. Minél hosszabb ideig pácolja a húst, annál ízletesebb lesz a jerky. Saját recept használata esetén olyan pácot kell készíteni, amely fűszereket és só (nátrium-nitrit) tartalmaz, ezek meggátolják a baktériumok szaporodását a szárítás első fázisaiban.

A hús és szárnyasok szárításánál állítsa a készüléket a legmagasabb hőmérsékletre.

**FIGYELMEZTETÉS:** Végezetül, a szárítás befejezése után, melegítse a sütőben valamennyi hússzeletet legalább 74 °C hőmérsékleten, minimum 30 percig. Ez védelmet biztosít a különböző paraziták, például a szalmonella ellen.

### A JERKY TÁROLÁSA

Szobahőmérsékleten történő tárolás esetén a jerky kb. 3-4 hét után sárgulni kezd. Hosszabb tárolásnál tegye a húst hűtő – vagy fagyasztószekrénybe, és fogyasztásig hagyja ott. Ha a műanyag zacskó vagy edény belsejében jégkristályok képződnek, helyezze át a jerky húst egy száraz edénybe. A tökéletesen kiszáritott jerky néhány hétig megőrzi minőségét hűtőben való tárolás nélkül is. Minden fajta jerky húst alaposan ki kell szárítani a penész képződésének megelőzése miatt. Amennyiben penész jelenik meg a húson, az edény teljes tartalmát ki kell dobni.

### HALAK SZÁRÍTÁSA - SZÁRÍTÁS 54 °C ÉS 60 °C KÖZÖTT

Sovány, kicsontozott halból is lehet jerky-t készíteni. Kicsontozott zsíros halak is alkalmasak a szárításra, amennyiben nem tárolja majd egy hétnél tovább szobahőmérsékleten a szárított halat. A halból készült jerky víztartalma teljesen kiszáritott állapotban kb.15%. A hús rugalmas és szilárd. Kétségek esetén tárolja a halat hűtő – vagy fagyasztószekrényben, így megőrzi majd minőségét.

Előzőleg hőkezelt halakat is ki lehet szárítani, bár az íze némileg különbözik a friss halból készített jerky ízétől. Szárításra friss és sovány halakat válasszon.

Halászás után a lehető leggyorsabban tisztítsa meg és csontozza ki a halat, majd tárolja jégen, amíg nem áll szárításra készen. Vásárolt hal esetén ügyeljen a frissességre, és győződjön meg arról, hogy előzőleg nem volt lefagyasztva. A fagyasztott és kiolvasztott halból készült jerky íze nem olyan finom, mint a friss halból készülté.

Szeletelje a halat 6 cm - 9 cm vastag csíkokra. Pácolja saját ízlésének megfelelően. Saját készítésű pác esetén mindig tegyen legalább 1-1/2 és 2 teáskanál közötti sót (nátrium-nitrit) a pácba minden 1/2 kg friss halhoz. A só lassítja a baktériumok szaporodását a hús felszínén a szárítás első fázisaiban. Pácolja a halat legalább 4 – 8 órán át a hűtőben, hogy a hús felszívja a sót és fűszereket.

Szárítsa a halszeleteket 54 °C és 60 °C között addig, amíg nem lesznek feszesek és szárazak, de nem fognak darabokra törni. Ne legyenek nedves foltok a szeleteken.

## **GYÜMÖLCS - SZÁRÍTÁS 54 °C ÉS 60 °C KÖZÖTT**

Gondosan mossa meg a gyümölcsöt, távolítsa el vagy vágja ki az összes hibás részt. Hámozza meg (szükség esetén), távolítsa el a szárazakat és magokat. Vágja kétfelé, vagy szeletelje 0,6 - 1,27 cm vastag karikákra vagy szeletekre. Néhány gyümölcs, mint pl. a szőlő, áfonya, vörös áfonya stb. egy természetes, viaszos védőréteggel rendelkezik. Az ilyen gyümölcsöt szárítás előtt forrázza el 1-2 percre forrásban levő vízzel. Ennek köszönhetően a gyümölchéj porúsosabb lesz a természetes viaszos réteg eltávolításának köszönhetően, és a szárítási idő lerövidül.

## **ZÖLDSÉG - SZÁRÍTÁS 54 °C ÉS 60 °C KÖZÖTT**

Gondosan mossa meg a zöldséget, vágja ki és dobja el a hibás részeket. Hámozza meg, szeletelje fel a zöldséget, távolítsa el a magokat és/vagy szeletelje fel. Vágja kétfelé, vagy szeletelje a zöldséget 0,6 - 1,27 cm vastag karikákra vagy szeletekre.

A legtöbb zöldséget szárítás előtt meg kell párolni forrásban levő vízben, a tűzhelyen vagy a mikrohullámú sütőben. Ez lelassítja az enzimek hatékonyságát, amelyek a szárítás és tárolás után is tovább dolgoznak.

Párolja a zöldséget addig, amíg az teljesen átforrósodik, de ne főzze meg. Általában a szokásos főzési idő egyharmada elegendő hozzá. A zöldségnek ropogósnak kell maradnia. Törölje szárazra a zöldséget, és azonnal rakja szét a tálcákon.

A zöldséget a mikrohullámú sütőben is meg lehet párolni. Készítse elő a fent ismertetett módon. Tegye a zöldséget egy mikrohullámú sütőhöz alkalmas edénybe, fedje le az edényt és főzze nagy teljesítményen kb. fele annyi ideig, mint amennyi a zöldség puhára főzéséhez szükséges. Törölje szárazra a zöldséget, és azonnal rakja szét a tálcákon.

Rakja szét a tálcákon a párolt zöldséget, ügyeljen, hogy a levegő szabadon áramolhasson az egyes darabok között. Kukorica vagy cukorborsó esetén, melyek ragadásra hajlamosak, időnként keverje meg a zöldséget, hogy az összes darabot egyformán érje a levegő.

A zöldséget addig kell szárítani, amíg ropogós, szilárd vagy törékeny nem lesz. Szárítás után azonnal csomagolja be, hogy ne szívja fel a nedvességet a levegőből.

## A SZÁRÍTÁS ELLENŐRZÉSE

A szárítás utolsó fázisaiban ügyelni kell, hogy ne száradjon túl az élelmiszer. A túlszárított élelmiszer elveszíti minőségét, tápértékét és ízét. A szárítás ellenőrzésénél vegye ki az egyes darabokat, hagyja kihűlni, majd ujjával ellenőrizze a szárazságát. Tartsa be az alábbi szabályokat:

1. A jerky kemény, de nem törékeny.
2. A szárított hal kemény, de nem törékeny. A magas zsírtartalmú halak zsírtartalmuknak köszönhetően állandóan nedvesnek tűnhetnek.
3. A gyümölcs állaga rugalmas és szilárd, foltok és nedves részek nélkül. Törje ketté a gyümölcsöt, csípjén le belőle egy darabot és figyelje, nem jelennek-e meg vízcseppek a törés mentén. Ha nem észlel semmilyen nedvességet, akkor a gyümölcs már tárolásra készen áll.
4. A zöldség állaga szilárd vagy ropogós.

## A SZÁRÍTOTT ÉLELMISZER TÁROLÁSA

Az optimális tárolótér hűvös, száraz és a lehető legsötétebb. Minél sötétebb a tárolótér, annál hosszabb ideig megőrzi minőségét és tápértékét a szárított étel.

A szárított ételek ideális tárolási hőmérséklete fagypont alatt, illetve 16 °C hőmérsékletig van. Az ideális tárolótér egy hűtő – vagy fagyasztószekrény, főleg szárított hús, hal és zöldség tárolása esetén.

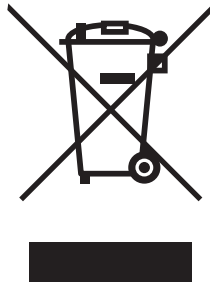
A szárított élelmiszert mindig tiszta, száraz és légmentesen zárt, vízálló tartályokban kell tárolni. Azonnal csomagolja be az összes szárított élelmiszert, közvetlenül azután, hogy egy papírtörlővel felitatta a felesleges zsiradékot. Az élelmiszer csomagolása közvetlenül szárítás után megelőzi a kontaminálás veszélyét. Az újabb hidratálás a levegő páratartalmának köszönhetően a szárítás után rövid időn belül bekövetkezhet.

A házi vákuumcsomagolók optimálisak a szárított élelmiszer csomagolására.

A szárított élelmiszer eltarthatósági ideje ilyen módon akár három – négyszeresen is meghosszabbítható.

Ne tárolja közös edényben a gyümölcsöt és zöldséget, mert kölcsönösen befolyásolnák egymás ízét és állagát.

## Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



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

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

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

### **Jogi személyek az EU keretén belül**

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

### **Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül**

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





Pred uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo, da boste dobro razumeli vse napotke in opozorila.

### IZKLJUČNO ZA DOMAČO UPORABO

#### ⚠ POZOR

Uporablajte aparat le, za kar je predviden, in vedno sledite navodilom, da ne pride do hudih poškodb ali smrti, okvare ali materialne škode.

Pred uporabo natančno preberete vsa navodila za uporabo in priročnik shranite za kasnejšo uporabo.

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

1. Napravo uporabljajte na ravnem mestu.
2. Ne dotikajte se vročih površin. Pri prenašanju uporabite ročaje ali držala. NIKOLI ne prenašajte aparata, držeč za napajalni kabel. Pri prenašanju primite aparat za ročaje z obema rokama.
3. Aparata med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
4. Ne uporabljajte aparata dlje kot 40 ur naenkrat. Po uporabi aparat izklopite, izključite iz omrežja in pustite ga, da se ohladi. Neprimerna uporaba naprave lahko povzroči škodo na aparatu ali poškodbo ter celo smrt uporabnika.
5. Ne prekrivajte aparata med ali po uporabo, dokler ni popolnoma hladen.
6. Ne potaplajte kabla, vtiča ali ohišja aparata v vodo ali druge tekočine, da ne pride do električnega udara.
7. Če aparat uporabljajo otroci, oz. se uporablja v bližini otrok, mora biti zagotovljen nadzor odraslega.

8. Pri izklapljanju nikoli ne vlecite za napajalni kabel. Primite za vtič in potegnite ga iz vtičnice.
9. Ne uporabljajte aparata s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičem, oz. po okvari ali kakršnikoli poškodbi. Če sumite, da je bil poškodovan, ga odnesite v najbližji pooblaščen servisni center za pregled, popravilo ali nastavitvev.
10. Kabel, vtič ali ohišje aparata ne smejo priti v stik z vodo, ne smete jih potapljati v vodo ali druge tekočine. Ne uporabljajte aparata, kadar je moker oz. če imate mokre roke.
11. Preden aparat priključite, preverite, če napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, navedeni na tablici.
12. Uporaba drugih dodatkov razen tistih, ki jih priporoča in ponuja proizvajalec, lahko ima za posledico požar, električni udar ali telesno poškodbo.
13. Če aparata ne uporabljate, pred vstavljanjem ali sestavljanjem delov ali pred čiščenjem aparat vedno izključite iz električnega omrežja. Pred vstavljanjem ali odstranjevanjem delov pustite aparat, da se ohladi.
14. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob delovne površine in ne sme se dotikati vročih površin.
15. Ne postavljajte naprave na ali v bližini vročega plinskega ali električnega štedilnika ali vroče pečice.
16. Bodite posebej previdni pri premeščanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali drugo vročo tekočino.
17. Preden vtič priključite v omrežno vtičnico, nastavite vsa stikala na OFF. Aparat izključite tako, da najprej nastavite vsa stikala na OFF, nato pa izvlecite vtič iz omrežne vtičnice.

18. Uporabljajte aparat le za predvideni namen in vedno upoštevajte napotke in opozorila v navodilih za uporabo.
19. Bodite zelo previdni pri odstranjevanju pladnjev ali odstranjevanju vroče maščobe.
20. Ne čistite aparata z žičnimi gobicami. Odtrgani koščki žične gobice bi lahko prišli v stik z električnimi deli, kar predstavlja nevarnost električnega udara.
21. Ne puščajte živil v aparatu čez noč.
22. Samo za uporabo v notranjih prostorih. Ne uporabljajte na prostem.
23. Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
24. Če aparat uporabljajo otroci, oz. se uporablja v bližini otrok, mora biti zagotovljen nadzor odraslega. Aparat ni namenjen za majhne otroke.
25. Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
26. Izogibajte se nenadnim spremembam temperature, na primer dodajanju hladnih živil med sušenjem, saj to lahko povzroči neenakomerno sušenje.

**SHRANITE TA NAVODILA**

**OPOMBA:** Aparat ima polariziran vtič (en priključek širši od drugega). Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, se vtič prilega v vtičnico samo v eni smeri. Če se vtič ne prilega v vtičnico, ga obrnite. Če se tudi takrat ne prilega, se obrnite na usposobljenega električarja.

Ne poskušajte spreminjati tega varnostnega elementa.

Navodila glede kratkega napajalnega kabla - Naprava ima kratek napajalni kabel, da se zmanjša tveganje zapletanja ali spotikanja ob kabel. Podaljšek se lahko uporabi ob zagotovitvi zadostne previdnosti pri uporabi le-tega. Če uporabljate podaljšek, pazite, da ima podaljšek na oznaki navedene vsaj tako velike vrednosti električnega toka, kot jih ima aparat. Podaljšek mora biti speljan tako, da ne visi čez delovno površino, na kateri se aparat uporablja, in tako, da ga ni mogoče po naključju izvleči ali se ob njem spotakniti.

## UPORABA IN SKRB ZA SUŠILNIK HRANE

### RAZPAKIRANJE IN PRIPRAVA ZA PRVO UPORABO

Sušilnik previdno razpakirajte. Pokrov in pladnje pomijte v topli vodi z blagim detergentom za pomivanje posode. Ne uporabljajte nobenih drugih kemičnih sredstev, da se pokrov in pladnji ne poškodujejo. Podstavek aparata očistite z vlažno krpo. Za podstavek aparata ne uporabljajte nobenih kemičnih čistilnih sredstev.



POZOR

**Ne potaplajte podstavka aparata v vodo ali druge tekočine. Neupoštevanje tega opozorila lahko privede do električnega udara, poškodbe ali celo smrti.**

## NAMESTITEV PLADNJEV ZA UPORABO IN SHRANJEVANJE

Pladnje je mogoče namestiti v dveh različnih položajih - v enem za čas uporabe, ko je potreben prostor za sušenje, in v drugem, bolj kompaktnem načinu, za čas shranjevanja. Ko aparat prvič odprete, bodo pladnji v shranjenem položaju. Pladnje pripravite za uporabo tako, da vsak pladenj (razen spodnjega) posebej zavrtite za 90 stopinj v katerokoli smer glede na pladenj pod njim. Kadar so pladnji v položaju za sušenje hrane, se nahajajo višje. Ko želite aparat shraniti, pladnje preprosto vsakega posebej ponovno zavrtite za 90 stopinj v katerokoli smer, dokler se vsi pladnji ne nahajajo v spodnjem položaju.

## SUŠENJE

Pripravimo živila, ki jih želimo posušiti, tako da jih na tanko narežemo na enake oblike in velikosti. Nato živila položimo na pladnje. Prepričamo se, da je med kosi hrane dovolj prostora, da je omogočeno dobro kroženje zraka.

Vsak pladenj namestimo na podstavek v položaj, primeren za sušenje.

Na sušilnik položimo pokrov. Med sušenjem mora biti pokrov ves čas nameščen na aparatu. Priključimo in vklopimo aparat s pritiskom na gumb ON/OFF.

S pritiskom na gumb TEMP nastavimo temperaturo. Temperatura se prikazuje na LCD zaslonu v stopinjah. Temperaturni razpon je od 32 do 70 stopinj Celzija.

Časovnik nastavimo s pritiskom na gumb TIME. Razpon časovnika je od 1 ure do 12 ur in 55 minut.

Temperaturo in čas spreminjamo s pritiskom na gumba + (plus) in - (mínus).

Ko se čas izteče, se aparat samodejno izklopi. Napravo lahko med sušenjem kadarkoli izklopimo s pritiskom na gumb ON/OFF.

Izključimo aparat.

Preden sušeno hrano shranimo, jo pustimo, da se popolnoma ohladi.

## PLADNJI

Pokrov in pladnji sušilnika se čistijo enostavno. Preprosto jih za nekaj minut namočimo v toplo vodo z blagim detergentom. Z mehko krtačo odstranimo ostanke živil, ki se z namakanjem niso zmečali. Ničesar ne čistite z grobimi gobicami, abrazivnimi čistili ali ostrim orodjem, da se ne poškoduje površina.

Pladnje lahko pomivate v pomivalnem stroju.

**OPOZORILO:** Pladnje dajte v zgornjo košaro pomivalnega stroja, vzemite jih iz stroja pred ciklom sušenja ali pa uporabite pomivalni program brez sušenja s toploto. Neupoštevanje kateregakoli od zgoraj navedenih priporočil lahko povzroči deformacijo pladnje, kar ima za posledico nepravilno delovanje sušilnika.

## PODSTAVEK

Podstavek sušilnika vsebuje gibljive mehanske dele in električne komponente, zato bodite pri čiščenju zelo previdni. Pred čiščenjem se prepričajte, da je podstavek izključen iz vtičnice. Podstavek očistite z vlažno krpo. Ne čistite podstavka s kemičnimi čistili.

## VARNOSTNI UKREPI

Pri sušenju hrane upoštevajte naslednje varnostne ukrepe:

- Pred obdelavo hrane si temeljito umijte roke.
- Prepričajte se, da so vsa orodja, posode in deske za rezanje pred uporabo popolnoma čiste.
- Vse podloge za rezanje in delovne površine temeljito očistite.
- Po sušenju sušeno hrano shranite v hladilniku ali zamrzovalniku.
- Sušeno hrano po odprtju zaprte posode čimprej uporabite. Če je v posodi s sušeno hrano plesen, je treba zavreči celo posodo.
- Odprte posode s sušeno hrano neprodušno zaprite in shranite v hladilnik, da ohrani svojo svežino in kakovost.
- Ne sušite hrane, ki je bila pripravljena z alkoholom ali v njem marinirana.
- Ne uporabljajte pladnjev v klasični pečici ali s kakršnokoli drugo napravo.
- Pri sušenju z vašim sušilnikom vedno uporabite vseh 5 pladnjev, četudi je eden ali več pladnjev praznih.

## SPLOŠNA NAČELA ZA SUŠENJE

**OPOZORILO:** Pri obdelavi surovega mesa vseh vrst pred in po uporabi očistite in razkužite vse kuhalne in delovne površine, orodja in podloge za rezanje.

Eksperimentirajte z različno temperaturo sušenja in debelino mesa ali ostalih živil. Sami boste ugotovili, kaj najbolj ustreza vašim potrebam in zahtevam. Upoštevajte naslednje napotke:

1. Če hočemo dobiti kakovosten izdelek, je treba živila za sušenje pripraviti čim hitreje.
2. Prepričajte se, da so živila na pladnjih in v posameznih plasteh porazdeljena enakomerno. Če se ne izognete prekrivanju koščkov hrane, se bodo mesta, kjer se prekrivajo, sušila dvakrat dlje.
3. Živila v sušilniku je treba neprekinjeno sušiti pri priporočenih temperaturah. Ne izklopite sušilnika, dokler ni posušena vsa hrana. Ne puščajte na pladnjih delno posušene hrane, ker se lahko hrana pokvari.
4. K delno posušeni hrani v sušilniku ne dodajajte drugih živil. S tem se upočasnijo hitrost sušenja za obe vrsti živil.



Občasno preverite vsak pladenj, če se živila pravilno sušijo. Vzemite s pladnjev živila, ki so se že dovolj posušila, obrišite jih s papirnato brisačo, da odstranite odvečno maščobo, in jih shranite v čisti suhi posodi, ki jo daste v hladilnik, in počakajte, dokler se ne posušijo tudi ostala živila.

## IZBIRA ŽIVIL ZA SUŠENJE

Izberite živila z najboljšo kakovostjo v najvišji fazi zrelosti in okusa. Temeljito jih sperite, da odstranite umazanijo, prah in mrčes. Odrežite in zavrzite vse pomečkane ali poškodovane dele.

## NALAGANJE HRANE NA PLADNJE

Koščke hrane nalagajte na pladenj enakomerno. Pazite, da se koščki hrane ne prekrivajo, ker bi to podaljšalo čas sušenja, obenem pa bi ostala nekatera mesta delno posušena. Ko je pladenj napolnjen, ga postavite v sušilnik za začetek sušenja.

## ČAS SUŠENJA

Čas sušenja se razlikuje glede na vrsto hrane, količino hrane ter debelino in enakomernost rezin. Drugi dejavniki, ki vplivajo na čas sušenja, so količina vode v živilih, vlaga in temperatura v prostoru ter nadmorska višina. Čas sušenja se lahko bistveno razlikujejo od dneva do dneva, odvisno od vlažnosti zraka. Zapisujte si čase, ker vam to lahko v prihodnosti pomaga napovedati čas sušenja za določena živila.

## TEMPERATURA SUŠENJA

Prvih nekaj ur ostane dejanska temperatura živil v sušilniku 7 °C do 10 °C nižja od temperature zraka.

### PRIPOROČENE TEMPERATURE ZA SUŠENJE

Meso in perutnina .....	najvišja nastavitev
Ribe .....	54 °C do 60 °C
Sadje in zelenjava .....	54 °C do 60 °C
Zelišča, začimbe, orehi in semena .....	32 °C do 38 °C

### WILD GAME JERKY - SUŠENJE NA NAJVIŠJI VREDNOSTI

Jerky je priljubljen prigrizek, ki ga lahko vzamemo v šolo, v službo, na potovanje, enostavno kamorkoli! Pripravlja se iz puste surove divjačine, ki se nasoli in marinira, nato pa posuši brez kuhanja. Končni izdelek ima visoko vsebnost beljakovin in je odličen kot samostojna jed ali kot pikantna osnova za juhe in enolončnice.

Pri pripravi jerky iz divjačine damo meso zamrzniti vsaj za 60 dni pri 0 °C ali manj, šele nato ga sušimo. Ta postopek služi kot varnostni ukrep pred paraziti, ki so se morebiti nahajali v živali. Nato meso delno odtalimo, narežemo na 6 do 9 cm debele in 15 cm dolge trakove. Za pripravo jerky se lažje reže delno zamrznjeno meso. Meso narežemo na enakomerno debelino, tako da se koščki enako dolgo sušijo. Najbolje je, da trakove narežemo prečno na mišična vlakna, da se jerky lažje žveči in pri tem razpada.

Dodamo okusno Eastman Outdoors® jerky marinado in začimbe, ki so na voljo v veliko različnih okusih, ali pa mariniramo v lastni marinadi v hladilniku najmanj 4 do 8 ur pred začetkom sušenja. Dlje ko mariniramo meso, okusnejši bo jerky. Če ga pripravljamo po svojem receptu, ne smemo pozabiti v marinado in začimbe dati soli (natrijev nitrit), ki prepreči rast bakterij v zgodnjih fazah sušenja.

Okusen jerky lahko naredimo iz mlete divjačine z uporabo niza Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Gun Kit ter naše široke palete okusnih mešanic začimb.

Pri pripravi jerky iz divjačine ne smemo pozabiti, da ga je treba sušiti pri najvišji temperaturi. Med sušenjem jerky večkrat obrišemo s papirnato brisačo, da se odstrani maščoba, ki se kopiči na površini jerky. Ko vzamemo jerky iz sušilnika, zavijemo rezine v papirnato brisačo, ki vpije odvečno maščobo, kar tudi pomaga podaljšati trajnost izdelka.

**OPOZORILO:** Po končanem sušenju vse rezine mesa segrevamo v pečici pri temperaturi najmanj 74 °C vsaj 30 minut, kar služi kot varnostni ukrep pred paraziti, npr. salmonelo.

## JERKY IZ MESA ALI PERUTNINE - SUŠENJE NA NAJVIŠJI VREDNOSTI

Jerky lahko pripravimo tudi iz drugih vrst mesa in perutnine. Za pripravo sušenega mesa izberemo sveže zaklano, pusto meso s čim manjšo vraslostjo maščobe (marmoriranje), ker maščoba s časom rada postane žarka. Iz koščka pustega flank steaka ali round steaka je mogoče pripraviti odličen jerky.

Za pripravo jerky iz mletega mesa izberemo sveže mleto 85 % do 90 % pusto mleto meso. Jerky iz mletega mesa se pripravlja najlažje, hitreje se suši in je veliko cenejši, poleg tega se lažje žveči kot jerky v rezinah.

Dodamo okusno Eastman Outdoors® jerky marinado in začimbe ali pa mariniramo v lastni marinadi v hladilniku najmanj 4 do 8 ur pred začetkom sušenja. Dlje ko mariniramo meso, okusnejši bo jerky. Če ga pripravljamo po svojem receptu, ne smemo pozabiti v marinado in začimbe dati soli (natrijev nitrit), ki prepreči rast bakterij v zgodnjih fazah sušenja.

Ne smemo pozabiti, da je treba meso in perutnino sušiti na najvišji nastavitvi temperature.

**OPOZORILO:** Po končanem sušenju vse rezine mesa segrevamo v pečici pri temperaturi najmanj 74 °C vsaj 30 minut, kar služi kot varnostni ukrep pred paraziti, npr. salmonelo.

## SHRANJEVANJE JERKY

Jerky, ki ga ne hranimo v hladilniku, postane pri sobni temperaturi po 3-4 tednih žarek. Shranimo ga v hladilnik ali zamrzovalnik, če ga želimo hraniti dalj časa, ali preprosto do takrat, ko ga potrebujemo. Če se v plastični vrečki ali posodi naredi nekaj ledenih kristalov, preložimo jerky v suho posodo. Če je jerky temeljito posušen, bo zdržal več tednov brez shranjevanja v hladilniku. Vse vrste jerky morajo biti dovolj posušene, da se prepreči nastanek plesni. Če najdemo v paketu jerky plesen, je treba zavreči celotno vsebino posode.

## SUŠENJE RIB - SUŠENJE PRI TEMPERATURI 54 °C DO 60 °C

Nemastno ribo brez kosti je mogoče uporabiti za jerky. Lahko se sušijo tudi mastne ribe brez kosti, vendar se jih ne da shranjevati pri sobni temperaturi več kot en teden. Jerky iz rib mora vsebovati približno 15 % vlage, ko je popolnoma suh. Takrat je prožen in čvrst. Če nismo prepričani, ali je dovolj posušen, ga shranimo v hladilniku ali zamrzovalniku, da se ne pokvari.

Možno je posušiti tudi vnaprej toplotno obdelane ribe, čeprav imajo drugačen okus kot jerky iz surovih rib. Za sušenje izberemo sveže nemastne ribe.

Če ribe ulovimo, jih čim prej očistimo, odstranimo kosti in damo ribe v led, dokler nismo pripravljene za sušenje. Če ribe kupimo, se prepričamo, da so sveže in da niso bile prej zamrznjene. Jerky iz prej zamrznjenih rib ne bo imel tako dobrega okusa kot jerky iz svežih rib.

Ribe narežemo na 6 cm do 9 cm debele trakove. Mariniramo jih v svoji najljubši marinadi. Če jih pripravljamo po svojem receptu, ne smemo pozabiti uporabiti vsaj 1,5 do 2 čajni žlički soli (natrijev nitrit) na pol kilograma svežih rib. Sol zavira rast mikrobov na površini v začetnih fazah sušenja. Mariniramo v hladilniku najmanj 4 do 8 ur, da se ribe dobro nasolijo in začinijo.

Trakove rib sušimo pri temperaturi 54 °C do 60 °C, dokler niso čvrsti in suhi, vendar ne razpadajo. Na njih ne sme biti nobenih vlažnih lis.

## **SADJE - SUŠENJE PRI TEMPERATURI 54 °C DO 60 °C**

Sadje temeljito speremo in odrežemo ter odstranimo morebitne pomanjkljivosti. Odstranimo lupino (če je potrebno), peclje in semena. Razpolovimo ali narežemo na 0,6 do 1,27 cm kolobarje ali rezine. Nekatero sadje ima naravno zaščitno voščeno prevleko, kot so grozdje, borovnice, brusnice itd. Če želimo posušiti to sadje celo, ga najprej za 1-2 minuti potopimo v vrelo vodo. Tako lupina postane bolj porozna, ker se odstrani naravna voščena prevleka, s tem pa se skrajša čas sušenja.

## **ZELENJAVA - SUŠENJE PRI TEMPERATURI 54 °C DO 60 °C**

Zelenjavo temeljito speremo in odrežemo ter odstranimo morebitne pomanjkljivosti. Zelenjavo olupimo, obrežemo, odstranimo semena in/ali narežemo. Razpolovimo ali narežemo na 0,6 do 1,27 cm kolobarje ali rezine.

Večino zelenjave je treba pred sušenjem blanširati, bodisi na pari nad vrelo vodo na štedilniku ali pa v mikrovalovni pečici. Blanširanje upočasnjuje delovanje encimov, ki so med sušenjem in skladiščenjem še vedno aktivni.

Zelenjavo blanširamo na pari, dokler se popolnoma ne segreje, ampak ne skuha. Ponavadi je to 1/3 časa, ki je potreben za kuhanje zelenjave. Zelenjava mora biti še vedno hrustljava. Osušimo jo in takoj položimo na pladnje.

Zelenjavo lahko blanširamo tudi v mikrovalovni pečici. Pripravimo jo enako kot pri blanširanju na pari. Zelenjavo damo v posodo, primerno za mikrovalovno pečico, pokrijemo in kuhamo na visoki moči približno polovico časa, ki je potreben za popolno kuhanje sveže zelenjave. Osušimo jo in takoj položimo na pladnje.

Blanširano zelenjavo naložimo na pladnje sušilnika, prepričamo se, da zrak lahko prosto kroži med posameznimi koščki. Zelenjavo, ki se rada združuje, npr. grah in koruzo, občasno premešamo, da lahko zrak pride do vseh koščkov.

Zelenjavo sušimo, dokler ni hrustljava, čvrsta a krhka. Po sušenju je takoj zavijemo, da ne vpija vlage iz zraka.

## KONTROLA SUŠENJA

Hrano je treba proti koncu sušenja preverjati, da se ne bi preveč posušila. Pretirano posušena hrana izgubi na kakovosti, kar se tiče strukture, hranilne vrednosti in okusa. Pri preverjanju sušenja vzemite košček hrane iz sušilnika, pustite, da se ohladi in s prsti preverite suhost. Upoštevajte naslednje napotke:

1. Jerky mora biti čvrst, toda ne krhek.
2. Sušene ribe morajo biti čvrste, toda ne krhke. RIBE Z VISOKO VSEBNOSTJO MAŠČOB SO LAHKO NA VIDEZ ŠE VEDNO VLAŽNE IN SICER ZARADI VISOKE VSEBNOSTI OLJA.
3. Sadje mora biti prožno in čvrsto, brez mokrih lis. Prelomite sadje na polovico, stisnite in opazujte, če se vzdolž preloma ne pojavijo kapljice vlage. Če ni nobene vlage, je sadje dovolj suho za shranjevanje.
4. Zelenjava mora biti čvrsta ali hrustljava.

## SHRANJEVANJE SUŠENIH ŽIVIL

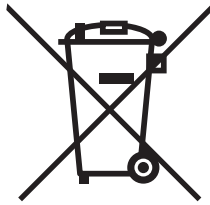
Prostor za shranjevanje mora biti hladen, suh in čim temnejši. Čim temnejši in hladnejši je prostor za shranjevanje, tem dlje ohranijo sušena živila dobro kakovost in hranilno vrednost.

Idealen razpon temperature za shranjevanje sušenih živil je od temperatur pod lediščem do 16 °C. Za shranjevanje je idealen zamrzovalnik ali hladilnik, predvsem za shranjevanje mesa, rib in zelenjave.

Sušeno hrano je treba shranjevati v čistih, suhih in neprodušno zaprtih posodah, ki ne prepuščajo vlage. Vsa suha živila zapakiramo takoj, ko jih obrišemo s papirnato brisačo, da vpijejo odvečno olje. Pakiranje suhe hrane takoj po sušenju pomaga preprečiti kontaminacijo hrane. Zračna vlaga lahko hitro po sušenju povzroči ponovno navlažitev hrane.

Naprave za vakuumsko pakiranje so idealne za pakiranje suhih živil. Z vakuumskim pakiranjem lahko bistveno, tri do štiri krat, podaljšamo življenjsko dobo sušenih živil. Sadja in zelenjave ne smemo hraniti v eni posodi za shranjevanje, ker se lahko prenašata vonj in vlaga.

## Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



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

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

### **Za poslovne uporabnike v Evropski uniji**

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

### **Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije**

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



Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes sorgfältig diese Gebrauchsanleitung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Hinweise und Warnungen verstehen.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### AUSSCHLIESSLICH ZUR VERWENDUNG IM HAUSHALT

#### WARNUNG

**Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck und halten Sie alle Hinweise immer ein, um ernste Verletzung, Tod, Beschädigung oder Vermögensschaden zu verhindern.**

Lesen Sie vor der Verwendung sorgfältig sämtliche Hinweise durch und bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für eventuelle Verwendung in der Zukunft auf. Es ist notwendig, Basissicherheitshinweise bei der Verwendung von Elektrogeräten einzuhalten, einschließlich folgender:

1. Verwenden Sie das Gerät nur auf einer ebenen Oberfläche.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät beim Übertragen am Griff. Heben Sie das Gerät NIE am Netzkabel. Wenn Sie das Gerät übertragen wollen, halten Sie die Griffe mit beiden Händen.
3. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie außer Sicht.
4. Verwenden Sie das Gerät nie länger als 40 Stunden ohne Pause. Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann zu seiner Beschädigung und möglicher Verletzung oder sogar dem Tod des Benutzers führen.
5. Verdecken Sie das Gerät während oder nach der Verwendung, wenn es noch nicht vollständig abgekühlt ist.
6. Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker und Abdeckung nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Stromunfall zu verhindern.

7. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, muss eine erwachsene Person auf das Gerät aufpassen.
8. Ziehen Sie beim Trennen des Gerätes vom Stromnetz nie am Netzkabel, sondern am Netzstecker.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn sein Netzkabel oder Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät defekt oder auf beliebige Weise beschädigt ist. Wenn das Gerät Ihrer Meinung nach beschädigt ist, bringen Sie es zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle, wo es geprüft, repariert oder eingestellt wird.
10. Gerätegehäuse, Kabel oder Netzstecker dürfen nie in Kontakt mit Wasser kommen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nass ist oder wenn Sie nasse Hände haben.
11. Prüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ans Stromnetz, ob die Spannung in Ihrem Stromnetz der Angaben auf dem Typenschild entspricht.
12. Verwenden Sie nur originales oder vom Hersteller des Gerätes empfohlenes Zubehör, ansonsten kann es zum Brand, Stromunfall oder zur Verletzung kommen.
13. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden oder wenn Sie es installieren, demontieren oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät vor der Installation oder Demontage abkühlen.
14. Lassen Sie das Netzkabel nie über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren.
15. Stellen Sie das Gerät nie auf einen heißen Gas- oder Elektroherdes oder in seine Nähe oder in einen geheizten Backofen.
16. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten transportieren.

17. Stellen Sie alle Drehwähler auf „off“, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Stellen Sie alle Drehwähler auf „off“, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen wollen, und erst dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
18. Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck und halten Sie die Hinweise und Warnungen in der Gebrauchsanleitung immer ein.
19. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Etagen herausnehmen oder heißes Fett entsorgen.
20. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Topfkratzer. Einzelne Komponenten können sich trennen und mit elektrischen Komponenten in Kontakt kommen, was zum Stromunfall führen kann.
21. Lassen Sie die Lebensmittel im Gerät nie über Nacht.
22. Das Gerät ist nur zur Verwendung im Innenraum bestimmt. Verwenden Sie es nie draußen.
23. Das Gerät dürfen Kinder oder Personen mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nicht verwenden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder sie wurden mit der sachgemäßen und sicheren Verwendung des Gerätes vertraut gemacht.
24. Eine strenge Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt wird. Dieses Gerät eignet sich nicht für Kinder.
25. Das Gerät darf nie zusammen mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung verwendet werden.
26. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, wie z.B. Zugabe gekühlter Lebensmittel während des Trocknens, weil es zum ungleichmäßigen Trocknen führen könnte.

# BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF

ANMERKUNG: Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Netzstecker (ein Stift ist breiter als der andere). Der Netzstecker lässt sich nur in einer Richtung in die Steckdose stecken, um Stromunfallrisiko zu eliminieren. Falls sich der Netzstecker in die Steckdose nicht stecken lässt, drehen Sie ihn. Falls es immer noch nicht geht, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, dieses Sicherheitselement zu ändern.

Hinweise bezüglich eines kurzen Netzkabels – ein kurzes Netzkabel eliminiert das Verwicklungs- oder Stolperisiko um ein längeres Kabel. Das Verlängerungskabel kann verwendet werden, wenn folgende Hinweise dabei eingehalten werden. Bei Verwendung des Verlängerungskabels müssen die Stromwerte des Kabels den Stromwerten des Gerätes entsprechen. Das Verlängerungskabel darf über die Fläche, wo das Gerät verwendet wird, nicht hängen oder herausragen, um versehentliches Herausziehen oder Stolpern zu vermeiden.

## VERWENDUNG UND WARTUNG DES DÖRRGERÄTES

### AUSPACKUNG UND HINWEISE VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Packen Sie das Dörrgerät vorsichtig aus. Waschen Sie Deckel und Etagen im warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, ansonsten könnten der Deckel und die Etagen beschädigt werden. Reinigen Sie die Basisstation des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung der Basisstation keine chemischen Reinigungsmittel.

 WARNUNG

Tauchen Sie die Basisstation des Gerätes nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, ansonsten kann es zu Stromunfall, Verletzung und sogar Tod kommen.

## **AUFSETZEN UND AUFBEWAHREN DER ETAGEN**

Die Etagen können in 2 verschiedenen Positionen aufgesetzt werden – die eine Position ist zur Verwendung bestimmt, denn sie ermöglicht genügend Raum für Trocknen, und die andere Position ist zur Aufbewahrung bestimmt, denn das Gerät ist dann kompakter und braucht weniger Platz. Wenn Sie das Gerät das erste Mal auspacken, befinden sich die Etagen in der Aufbewahrungposition. Wenn Sie die Etagen zur Verwendung vorbereiten wollen, müssen Sie jede Etage (mit der Ausnahme der unteren Etage) einzeln um 90 Grad in beliebiger Richtung drehen. Jede Etage wird sich dann höher befinden als in der Aufbewahrungposition. Für eine einfachere Aufbewahrung genügt es, jede Etage wieder um 90 Grad in beliebiger Richtung zu drehen, bis sich sämtliche Etagen in der unteren Position befinden.

## **DÖRREN**

Bereiten Sie Lebensmittel, die Sie trocknen wollen, vor, indem Sie sie in dünne, gleich große Scheiben schneiden. Belegen Sie die Etagen mit geschnittenen Lebensmitteln. Prüfen Sie, ob sich zwischen den einzelnen Lebensmittelstücken genügend Freiraum befindet, damit die Luft zirkulieren kann.

Setzen Sie jede Etage auf die Basisstation auf und vergewissern Sie sich, dass sich die Etagen in der Dörrposition, die mehr Raum zum Trocknen ermöglicht, befinden.

Setzen Sie den Deckel auf das Dörrgerät. Der Deckel sollte sich während des Dörrens immer auf dem Gerät befinden. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und schalten Sie es ein, indem Sie die Taste ON/OFF drücken.

Stellen Sie mit dem Drücken der Taste TEMP die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur wird auf dem LCD-Display in Graden angezeigt. Die Temperatur kann von 32 bis 70 °C eingestellt werden.

Stellen Sie den Timer mit dem Drücken der Taste TIME ein. Der Timer kann von 1 Stunde bis zu 12 Stunden und 55 Minuten eingestellt werden.

Die Temperatur und Zeit können mit den Tasten + (plus) a – (minus) korrigiert werden. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Jederzeit während des Dörrprozesses können Sie das Gerät mit dem Drücken der Taste ON/OFF ausschalten.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Lassen Sie das Dörrgut vor der Aufbewahrung vollständig abkühlen.

## **ETAGEN**

Deckel und Etagen des Dörrgerätes lassen sich leicht reinigen. Weichen Sie sie für ein paar Minuten im warmen Wasser mit etwas Spülmittel ein. Entfernen Sie mit einer weichen Bürste anhaftende Lebensmittelreste. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine rauen Schwämme, abrasiven Reiniger oder scharfen Gegenstände, ansonsten könnten Sie die Geräteoberfläche beschädigen. Die Etagen können im Geschirrspüler gereinigt werden.

**WARNUNG:** Räumen Sie die Etagen im oberen Korb des Geschirrspülers ein und räumen Sie sie vor dem Anfang des Trocknungszyklus wieder aus oder verwenden Sie ein Spülprogramm ohne Trocknung. Das Ignorieren der oben angegebenen Hinweise kann zur Deformation der Etagen und dementsprechend zum problematischen Betrieb des Dörrgerätes führen.

## **BASISSTATION**

Die Basisstation Ihres Dörrgerätes enthält alle beweglichen mechanischen Teile und elektrischen Komponente. Reinigen Sie die Basisstation sachgemäß. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Basisstation vom Stromnetz getrennt ist. Reinigen Sie die Basisstation mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung keine chemischen Reinigungsmittel.

## **VORLÄUFIGE MASSNAHMEN**

Halten Sie beim Dörren von Lebensmitteln folgende Sicherheitshinweise ein:

- Waschen Sie vor der Manipulation mit beliebigen Lebensmitteln gründlich die Hände.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass alle Instrumente, Gefäße und Schneidebretter wirklich sauber sind.
- Reinigen Sie gründlich sämtliche Schneidebretter und/oder die Arbeitsfläche.
- Bewahren Sie getrocknete Lebensmittel im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe.
- Wenn Sie einen geschlossenen Behälter mit getrockneten Lebensmitteln öffnen, verspeisen Sie diese Lebensmittel so schnell wie nur möglich. Wenn Sie im Behälter mit getrockneten Lebensmitteln Schimmel bemerken, müssen Sie den ganzen Inhalt des Behälters entsorgen.
- Verschließen Sie geöffnete Behälter mit getrockneten Lebensmitteln dicht und bewahren Sie sie im Kühlschrank, damit die Lebensmittel länger frisch und hochwertig bleiben.
- Trocknen Sie keine Lebensmittel, die mit Alkohol zubereitet oder im Alkohol mariniert wurden.
- Verwenden Sie die Etagen nie im normalen Backofen oder in Verbindung mit einem anderen Gerät.
- Verwenden Sie beim Dörren immer alle 5 Etagen, auch wenn eine oder mehrere Etagen leer sind.

## **ALLGEMEINE PRINZIPIEN DES DÖRRENS**

**HINWEIS:** Wenn Sie rohes Fleisch beliebiger Art bearbeiten, reinigen und desinfizieren Sie vor und nach der Verwendung alle Koch- und Vorbereitungsoberflächen, Instrumente und Schneidebretter.

Experimentieren Sie mit verschiedenen Dörrtemperaturen und Dicken von Fleisch oder Lebensmitteln. Auf diese Weise stellen Sie selbst fest, was für Ihre konkreten Bedürfnisse und Ansprüche am besten ist. Halten Sie folgende Hinweise ein:

1. Um ein hochwertiges Dörrprodukt zu bekommen, ist es notwendig, bei der Vorbereitung der Lebensmittel zum Dörren schnell zu arbeiten.
2. Prüfen Sie, ob sämtliche Lebensmittel gleichmäßig verteilt und in einer Schicht auf den Etagen liegen. Falls sich die einzelnen Lebensmittelstücke überdecken, dauert es doppelt so lang, bis sie trocken werden.
3. Es ist notwendig, die Lebensmittel ununterbrochen bei empfohlener Temperatur zu trocknen. Schalten Sie das Dörrgerät nicht aus, wenn sämtliche Lebensmittel noch nicht getrocknet sind. Lassen Sie nur teilweise getrocknete Lebensmittel nicht auf den Etagen liegen, denn sie können sich verderben.
4. Geben Sie zu den schon teilweise getrockneten Lebensmitteln keine weiteren Lebensmittel, ansonsten wird der Dörrprozess länger dauern.

Prüfen Sie regelmäßig, ob die Lebensmittel auf jeder Etage richtig getrocknet werden. Nehmen Sie Lebensmittel, die schon getrocknet sind, heraus, entfernen Sie von ihnen mit einem Papierküchentuch überschüssiges Fett und bewahren Sie sie dann in einem sauberen, trockenen Behälter im Kühlschrank auf.

## **AUSWAHL DES DÖRRGUTS**

Greifen Sie nach Produkten höchster Qualität und auf dem Gipfel der Reife und des Geschmacks. Waschen Sie die Produkte gründlich, um Unsauberkeiten, Staub und Insekten zu beseitigen. Alle beschädigten und gequetschten Teile müssen abgeschnitten und weggeworfen werden.

## **FÜLLEN DER ETAGEN**

Belegen Sie die Etagen mit Lebensmittelstücken gleichmäßig. Die Lebensmittelstücke dürfen sich nicht überdecken, ansonsten verlängert sich die Dörrzeit und einige Lebensmittelteile werden nur teilweise trocken. Wenn alle Etagen gefüllt sind, können Sie sie ins Dörrgerät installieren und dann den Dörrprozess starten.

## **DÖRRZEIT**

Die Dörrzeit ändert sich in der Abhängigkeit von Lebensmittelsorte, Lebensmittelmenge, Dicke der Scheiben und Gleichmäßigkeit der Schnitten. Unter weitere Faktoren, welche die Dörrzeit beeinflussen, hört die Wassermenge in Lebensmitteln, Feuchtigkeit und Zimmertemperatur sowie Höhe über dem Meeresspiegel. Die Dörrzeit kann sich auch von Tag zu Tag erheblich unterscheiden, und zwar in der Abhängigkeit von Luftfeuchtigkeit. Notieren Sie sich den Dörrprozess, die Notizen helfen Ihnen in der Zukunft beim Bestimmen der richtigen Dörrzeit.

## **DÖRRTEMPERATUR**

Die wirkliche Lebensmitteltemperatur bleibt in den ersten Stunden im Dörrgerät um 10 bis 7 °C niedriger als die Zimmertemperatur.

## EMPFOHLENE DÖRRTEMPERATUREN

Fleisch und Geflügel .....	Maximaltemperatur
Fische .....	54 bis 60 °C
Obst und Gemüse .....	54 bis 60 °C
Kräuter, Gewürz, Nüsse und Samen .....	32 bis 38 °C

## RICHTIGES DÖRREN

### WILD GAME JERKY - BEI HOHER TEMPERATUR GETROCKNETES FLEISCH

Trockenfleisch ist ein beliebter Imbiss für jeden - in der Schule, als Mittagessen, auf der Reise oder nur so wo auch immer! Es handelt sich um gewürztes mageres, rohes Wildfleisch in Salzkruste und Marinade, das dann getrocknet wird. Das fertige Trockenfleisch ist einweißstoffreich und es kann als eine selbstständige Speise gegessen werden als eine pikante Grundlage für Suppen und geschmorte Speisen verwendet werden.

Wenn Sie das Trockenfleisch zubereiten wollen, frieren Sie das Wildfleisch zuerst für einige Tage im Voraus bei der Temperatur von 0 °C oder niedriger ein. Erst dann können Sie das Fleisch trocknen. Dies dient als Parasitenprävention, die sich im Fleisch befinden können. Lassen Sie das Fleisch dann teilweise auftauen und schneiden Sie es in 6 bis 9 cm hohe und 15 cm lange Streifen. Es ist einfacher, teilweise eingefrorenes Fleisch zu schneiden. Die Scheiben müssen gleich dick sein, damit sie zum Trocknen die gleiche Zeit brauchen. Bei der Zubereitung von Trockenfleisch ist es am besten, die Streifen quer durch die Muskelfäden zu schneiden, denn in solchem Fall ist das Trockenfleisch weicher und lässt sich besser kauen.

Verwenden Sie köstliche Eastman Outdoors® jerky Marinade und Gewürz, die Ihnen in einer breiten Geschmackpalette zur Verfügung stehen, oder bereiten Sie Ihre eigene Marinade zu. Lassen Sie das Fleisch mindestens 4 bis 8 Stunden im Kühlschrank marinieren, bevor Sie den Dörrprozess starten. Je länger Sie das Fleisch marinieren, desto köstlicher wird das fertige Trockenfleisch sein. Wenn Sie das Trockenfleisch nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten, vergessen Sie nicht, Marinade und Gewürz zu verwenden, die Salz (Natriumnitrit) enthalten, um Bakterienvermehrung in Anfangsphasen des Dörrprozesses zu verhindern.

Ausgezeichnetes Trockenfleisch kann aus Wildfleisch zubereitet werden, und zwar mit dem Set Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Gun Kit und unserer breiten Palette von wunderbaren Gewürzmischungen.



Wenn Sie Wildfleisch trocknen, vergewissern Sie sich, dass Sie die höchste Temperatur eingestellt haben. Wischen Sie die Fleischstreifen während des Dörrprozesses einige Male mit einem sauberen Papierküchentuch, um Fett, das sich auf der Fleischoberfläche ansammelt, zu entfernen. Wickeln Sie das fertige Trockenfleisch nach dem Herausnehmen aus den Etagen in Papierküchentücher, um überschüssiges Fett zu absorbieren. Auf diese Weise verlängern Sie die Haltbarkeit von Trockenfleisch.

**WARNUNG:** Nach dem Beenden des Dörrprozesses müssen alle Fleischscheiben im Backofen bei Minimaltemperatur von 74 °C für mindestens 30 Minuten gebacken werden, was als Parasitenprävention (z.B. Salmonelle) dient.

## TROCKENFLEISCH AUS FLEISCH ODER GEFLÜGEL - BEI MAXIMALTEMPERATUR GETROCKNET

Das Trockenfleisch kann auch aus anderen Fleischsorten oder aus Geflügel zubereitet werden. Verwenden Sie nur frisches, mageres Fleisch mit minimaler Marmorierung (Fett), weil das Fett kann während des Aufbewahrens von Trockenfleisch ranzig werden. Für die Zubereitung von Trockenfleisch eignen sich hervorragend Flanksteak und Roundsteak.

Wenn Sie Jerky aus Hackfleisch zubereiten wollen, greifen Sie nach solchem Hackfleisch, was aus 85 bis 90 % fettarm ist. Jerky aus Hackfleisch wird einfacher zubereitet, die Dörrzeit ist kürzer, es ist viel billiger und lässt sich besser kauen als Trockenfleisch in Streifen.

Verwenden Sie köstliche Eastman Outdoors® jerky Marinade und Gewürz, die Ihnen in einer breiten Geschmackpalette zur Verfügung stehen, oder bereiten Sie Ihre eigene Marinade zu. Lassen Sie das Fleisch mindestens 4 bis 8 Stunden im Kühlschrank marinieren, bevor Sie den Dörrprozess starten. Je länger Sie das Fleisch marinieren, desto köstlicher wird das fertige Trockenfleisch sein. Wenn Sie das Trockenfleisch nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten, vergessen Sie nicht, Marinade und Gewürz zu verwenden, die Salz (Natriumnitrit) enthalten, um Bakterienvermehrung in Anfangsphasen des Dörrprozesses zu verhindern. Vergessen Sie nicht, Fleisch und Geflügel bei maximaler Temperatur zu dörren.

**WARNUNG:** Nach dem Beenden des Dörrprozesses müssen alle Fleischscheiben im Backofen bei Minimaltemperatur von 74 °C für mindestens 30 Minuten gebacken werden, was als Parasitenprävention (z.B. Salmonelle) dient.

## AUFBEWAHRUNG VON TROCKENFLEISCH

Trockenfleisch, das im Kühlschrank nicht aufbewahrt wird, beginnt bei Raumtemperatur nach 3 bis 4 Wochen ranzig werden. Bewahren Sie das Trockenfleisch im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe auf, um die Haltbarkeit von Trockenfleisch zu verlängern.

Wenn Sie im Plastikbeutel oder Behälter Eiskristalle bemerken, nehmen Sie das Trockenfleisch heraus und legen Sie es in einen trockenen Behälter. Das gut getrocknete Fleisch hat die Haltbarkeit von mehreren Wochen, ohne im Kühlschrank aufbewahrt werden zu müssen. Alle Sorten von Jerky müssen gut getrocknet sein, um Schimmelbildung zu verhindern. Wenn Sie ein mit Schimmel bedecktes Stück Trockenfleisch bemerken, müssen Sie die ganze Packung entsorgen.

## **DÖRREN VON FISCHEN - BEI TEMPERATUR VON 54 BIS 60 °C**

Ein magerer Fisch ohne Knochen kann auch für die Zubereitung von Jerky verwendet werden. Es können auch fette Fische ohne Knochen getrocknet werden, aber ihre Haltbarkeit bei Raumtemperatur stellt nur eine Woche dar. Jerky aus Fischen sollte ungefähr 15 % Feuchtigkeit beinhalten, wenn es vollständig trocken ist. Die Streifen sind in solchem Fall biegsam und fest. Bewahren Sie getrocknete Fischstreifen in Zweifelsfällen lieber im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe auf, damit sie nicht verderben.

Auch Fische, die schon gebraten oder gekocht wurden, können getrocknet werden, das fertige Jerky wird jedoch einen anderen Geschmack haben als Jerky aus frischen Fischen. Greifen Sie lieber nach frischen und mageren Fischen.

Wenn Sie Fische gefangen haben, weiden Sie sie so schnell wie möglich aus, entfernen Sie alle Knochen und bewahren Sie die Fische bis zur Zubereitung von Jerky im Eis auf. Wenn Sie die Fische gekauft haben, vergewissern Sie sich, dass sie frisch sind und dass sie vorher nicht eingefroren wurden. Getrocknete Streifen aus früher eingefrorenen Fischen schmecken nicht so gut wie aus frischen Fischen.

Schneiden Sie die Fische in 6 bis 9 cm dicke Streifen. Verwenden Sie Ihre Lieblingsmarinade. Wenn Sie die Fische nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten, vergessen Sie nicht, mindestens 1-1/2 bis 2 Teelöffel Salz (Natriumnitrit) pro 1/2 kg frische Fische. Das Salz verlangsamt den Bakterienwachstum auf der Oberfläche von Fischstreifen in den Anfangsphasen des Dörrprozesses. Marinieren Sie die Fische mindestens 4 bis 8 Stunden im Kühlschrank, damit die Fische Salz und Gewürz aufsaugen.

Trocknen Sie die Fischstreifen bei Temperatur von 54 bis 60 °C, bis sie fest und trocken werden, sie dürfen sich jedoch nicht zerfallen. Auf der Oberfläche der Fischstreifen sollten sich keine feuchten Flecken befinden.

## **OBST - DÖRREN BEI TEMPERATUR VON 54 BIS 60 °C**

Waschen Sie gründlich das Obst und entfernen Sie eventuelle Unvollkommenheiten. Entfernen Sie Schalen (bei Bedarf), Stängel und Samen. Halbieren Sie das Obst oder schneiden Sie es in 0,6 bis 1,27 cm dicke Ringe oder Scheiben.

Einige Obstsorten verfügen über eine natürliche Schutzschicht aus Wachs, wie z.B. Weintrauben, Blaubeeren, Preiselbeeren usw. Wenn Sie diese Obstsorten ungeschnitten trocknen wollen, tauchen Sie sie zuerst für 1 bis 2 Minuten in kochendes Wasser. Die Schale wird dann poröser, weil die natürliche Schutzschicht beseitigt wurde, und es verkürzt sich die Dörrzeit.

## **GEMÜSE - DÖRREN BEI TEMPERATUR VON 54 BIS 60 °C**

Waschen Sie gründlich das Gemüse und entfernen Sie sämtliche Unvollkommenheiten. Schälen Sie das Gemüse, entkernen Sie es und/oder schneiden Sie es in Stücke. Halbieren Sie das Gemüse oder schneiden Sie es in 0,6 bis 1,27 cm dicke Ringe oder Scheiben.

Die meisten Gemüsesorten müssen vor dem Dörren blanchiert werden, und zwar entweder im kochenden Wasser oder im Backofen oder in der Mikrowelle. Das Blanchieren verlangsamt die Tätigkeit von Enzymen, die während des Dörrprozesses und der Aufbewahrung aktiv sind.

Blanchieren Sie das Gemüse nur kurz, es darf nicht gekocht werden. Normalerweise braucht man dafür nur 1/3 der Zeit, die zum Kochen von Gemüse notwendig ist. Das Gemüse sollte knusprig sein. Trocken Sie das Gemüse ab und belegen Sie damit die Etagen.

Das Gemüse kann auch in der Mikrowelle blanchiert werden. Die Vorgehensweise ist mit dem Blanchieren im Dampf identisch. Geben Sie das Gemüse in ein mikrowellenfreundliches Gefäß, schließen Sie das Gefäß mit dem Deckel und kochen Sie das Gemüse bei hoher Leistung ungefähr 1/2 der Zeit, die zum Kochen von frischem Gemüse notwendig ist. Trocken Sie das Gemüse ab und belegen Sie damit die Etagen.

Belegen Sie mit blanchiertem Gemüse die Etagen. Vergewissern Sie sich dabei, dass die Luft unter den einzelnen Stücken frei zirkulieren kann. Gemüse wie Mais oder Erbsen muss ab und zu durchgemischt werden, damit die Luft alle Stücke erreicht.

Das Gemüse wird getrocknet, bis es knusprig, zäh oder mürbe ist. Packen Sie das getrocknete Gemüse sofort ein, um Absorption von Luftfeuchtigkeit zu vermeiden.

## **DÖRRTEST**

Es ist notwendig, das Dörrgut in Abschlussphasen des Dörrprozesses zu prüfen, um überschüssiges Austrocknen zu verhindern. Allzu viel gedörrte Lebensmittel verlieren an Qualität von Struktur, Nährwerten und Geschmack. Greifen Sie beim Dörrtest nach einem Stück Dörrgut, lassen Sie es abkühlen und prüfen Sie mit Fingern die Dörrstufe. Halten Sie folgende Hinweise ein:

1. Das Trockenfleisch sollte hart sein, nicht mürbe.
2. Getrocknete Fische sollten hart sein, nicht mürbe. Die Fische mit hohem Fettgehalt können immer noch feucht aussehen, denn sie enthalten sehr viel Öl.
3. Das Obst sollte biegsam und fest sein, ohne Flecken von Feuchtigkeit. Brechen Sie ein Stück Obst entzwei und prüfen Sie, ob Tropfen von Feuchtigkeit den Bruch entlang auftauchen. Wenn Sie keine Feuchtigkeit sehen, ist das Obst ausreichend trocken, um aufbewahrt werden zu können.
4. Das Gemüse sollte fest oder knusprig sein.

## **AUFBEWAHRUNG VON DÖRRGUT**

Der Aufbewahrungsraum sollte kühl, trocken und so dunkel wie nur möglich sein. Je dunkler und kühler der Aufbewahrungsraum ist, desto mehr verlängert sich die Haltbarkeit von Dörrgut. Die Lebensmittel verlieren dabei keine Nährwerte.

Die ideale Aufbewahrungstemperatur für das Dörrgut ist unter dem Gefrierpunkt bis 16 °C. Der Kühlschrank oder die Tiefkühltruhe stellen einen idealen Aufbewahrungsort vor allem für Trockenfleisch, getrocknete Fische und Gemüse dar.

Alle getrockneten Lebensmittel sollten in sauberen, trockenen, luftdichten und gegen Feuchte beständigen Behältern aufbewahrt werden. Wickeln Sie die Lebensmittel gleich nach dem Beenden des Dörrprozesses in ein Papierküchentuch ein, um überschüssiges Fett zu entfernen. Geben Sie das Dörrgut sofort nach dem Beenden des Dörrprozesses in einen Behälter, um die Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden. Ansonsten kann das Dörrgut schnell nach dem Dörren wieder feucht werden.

Ideal für Einpacken von Dörrgut sind Vakuumier-Geräte. Sie können die Haltbarkeit von getrockneten Lebensmitteln drei- bis viermal verlängern. Obst und Gemüse dürfen nie zusammen in einem Behälter aufbewahrt werden, um Übertragung von Geschmack und Feuchtigkeit zu vermeiden.

# Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben. Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

## **Für Unternehmen in den EU-Ländern**

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

## **Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU**

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

Before operating, be sure to read and understand instructions and warnings completely.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### HOUSEHOLD USE ONLY

#### WARNING

**To avoid serious injury or death, malfunction or damage to property, use the appliance only for its intended use and always follow the Instructions.**

Read all instructions carefully before use and save for future reference.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Operate the appliance only on a flat surface.
2. Do not touch hot surfaces. For carrying, use handles or knobs. NEVER lift the appliance by the power cord. Use two hands to hold the handles when moving the appliance.
3. Do not leave the appliance unattended while in use.
4. Do not operate the appliance continuously for more than 40 hours. After using the appliance, turn the appliance off, unplug it and let it cool. Improper use of the appliance can cause damage to the unit and possible injury or even death to the user.
5. Do not cover the appliance during use or after use until thoroughly cooled.
6. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or housing in water or other liquid.
7. Close supervision by an able adult is required when any appliance is used by or near children.

8. Never pull on the cord to disconnect from an outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If you suspect it has been damaged, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. The housing of the appliance, cords or plugs must not come in contact with or be immersed in water or other liquid. Do not use the appliance if it is wet or with wet hands.
11. Before connecting the appliance to the main supply, check that the voltage on the rating label corresponds with the voltage in your home.
12. Using attachments or accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
13. Always unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
14. Do not let cord hang over the edge of any work space, or touch hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. Before connecting plug to wall outlet, turn all controls to „off“. To disconnect, turn all controls to „off“ first, then remove plug from wall outlet.



18. Do not use appliance for other than intended use, and always follow the instruction manual guidelines and warnings.
19. Use extreme caution when removing the trays or disposing of hot grease.
20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
21. Do not leave the food in appliance overnight.
22. For indoor use only. Do not use outdoors.
23. The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without instruction concerning the use of the appliance and supervision by a person responsible for their safety.
24. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for children.
25. The appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
26. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods while dehydrating as this could result in uneven drying consistency.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

NOTE: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, do not use, and contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Short Cord Instructions – A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the surface area where the appliance is in use, or resting where it could be accidentally pulled on or tripped over unintentionally.

## DEHYDRATOR USE AND CARE

### UNPACKING AND BEFORE FIRST USE

Carefully unpack the dehydrator. Wash the cover and trays in warm water with a mild dish detergent added. Do not use any other cleaning chemical to avoid damaging the cover and trays. Clean the base with a damp cloth. Do not use any type of a cleaning chemical on the base.

 WARNING

**Do not immerse the dehydrator base in water or any other liquid. Failure to follow this warning may result in electric shock, injury, or even death.**

## TRAY SETUP AND STORAGE

The trays can stack in 2 different positions—one for use which allows space for drying and one for storage which is more compact. When you open for the first time, trays will be in the Storage Position. To ready the trays for use, each tray (except the bottom one) must be individually rotated 90 degrees in either direction with respect to the tray beneath it. Each tray will sit higher when they are in position to dehydrate food. For easy storage, just rotate each tray 90° in either direction again until all trays are sitting in their lower position.

## DEHYDRATING

Prepare the food that you intend to dry by slicing in thin and even shapes & sizes. Then place the food on the trays. Ensure that there is adequate spacing between each piece of food for the air to circulate.

Put each of the trays on the base in the position that allows more space for drying.

Put the cover on the dehydrator. During drying, the cover should always be on the appliance.

Plug and turn on the appliance by pressing the ON/OFF button.

Set the temperature by pressing the TEMP button. Temperature is shown on the LCD screen in degrees. Temperature range is from 90 degrees F to 158 degrees F.

Set the timer by pressing the TIME button. Timer range is from 1 hour to 12 hours and 55 minutes.

Adjust the temperature and time by pressing + (plus) and – (minus) buttons.

When time is up, the appliance will automatically shut off. At any time during the dehydrating cycle, you can shut off the appliance by pressing the ON/OFF button.

Unplug the appliance.

Let the food cool completely before storing.

## TRAYS

Your dehydrator's cover and trays are easy to clean. Simply soak in warm water with a mild detergent for several minutes. A soft bristled brush will loosen food particles that resist softening by soaking. Don't clean any parts with scouring pads, abrasive cleaners, or sharp utensils, as they tend to damage the surface. The trays can be washed in the dishwasher.

**CAUTION:** Place trays on top rack of dishwasher, remove before drying cycle or use a no-heat drying setting on the dishwasher. Failure to follow any of the above recommendations may cause the trays to warp which will result in an improperly operating dehydrator.

## BASE

Your dehydrator's base contains all of the moving mechanical parts and electrical components, so use proper care when cleaning. Make sure that the base is unplugged from the outlet before cleaning. Clean the base with a damp cloth. Do not use any type of a cleaning chemical on the base.

## PRECAUTIONS

Follow these safety precautions when dehydrating food:

- Wash hands thoroughly prior to handling any food.
- Make sure all utensils, containers, and countertops are thoroughly cleaned and disinfected before using.
- Thoroughly clean and disinfect all cutting boards, and/or work surfaces.
- After drying, store dried foods in refrigerator or freezer.
- After opening sealed containers of dried food, consume food as soon as possible. If mold is found inside a storage bag of dried food, the whole container must be thrown away.
- Tightly reseal opened containers of dried food and store in the refrigerator to maintain freshness and quality.
- Do not dry foods that have been prepared with or marinated in alcohol.
- Do not use the trays in a conventional oven or with any other appliance.
- Always use all 5 trays when drying in your dehydrator, even if one or more trays are empty.

## GENERAL DRYING GUIDELINES

**CAUTION:** When handling raw meat of any kind, clean and disinfect all cooking and preparation surfaces, tools, and cutting boards before and after use.

Experiment with different drying temperatures and thickness of meats or produce. You will determine what works best for your particular needs and preferences. Use the following guidelines:

1. To produce a quality dried product, it is necessary to work quickly when preparing foods for drying.
2. Make sure to spread all foods evenly on the trays and in single layers. If care is not taken to prevent overlapping of food, the areas that are overlapped will take twice as long to dry.
3. Foods placed in your dehydrator need to dry continuously at the recommended temperatures. Do not turn off your dehydrator until all food is dried. Do not leave partially dried food on the trays which will result in spoilage.
4. Do not add additional food to a batch of already partially dried food. It will slow the rate of drying for both products.

Periodically check each tray for proper dryness of foods. Remove foods that have reached the proper dryness, pat them dry with a paper towel to remove any excess fat, and then store them in a clean dry container and in your refrigerator while waiting for the remainder of the food to be done.

## SELECTING FOODS TO DRY

Select the best quality produce at the peak of ripeness and flavor. Wash carefully to remove debris, dust and insects. Cut away and discard all bruised and damaged sections.

## LOADING TRAYS

Lay food pieces evenly on trays. Don't overlap food pieces, as this will both prolong drying time and it will leave partially dried areas of food. As each tray is loaded, place it on the dehydrator to begin drying.

## DRYING TIME

Drying times can and will vary, depending on the type of food, the amount of food and its thickness and evenness of the slices. Other factors affecting drying time will be the amount of water in the food, humidity and temperature of the room, and altitude. Drying times can also vary greatly from day to day, depending on the humidity in the air. Keep records to help you predict drying times for specific foods.

## DRYING TEMPERATURE

The actual temperature of the food will remain 66 °C to 93 °C lower than the room air temperature for the first couple of hours in the dehydrator.

## RECOMMENDED DRYING TEMPERATURES

Meats and Poultry .....	Highest setting
Fish .....	54 °C to 60 °C
Fruits and Vegetables .....	54 °C to 60 °C
Herbs, Spices, Nuts, and Seeds .....	32 °C to 38 °C

## PROPER DEHYDRATING

### WILD GAME JERKY - DRY AT HIGHEST SETTING

Jerky is a favorite snack for anyone - at school, lunch, on the trail or just about anywhere! It is made by seasoning lean, raw game meats in a salt mixture (cure) and marinating, then drying it without cooking. The finished jerky product is protein-rich and ever so delicious on its own or used as a savory broth base for soups and stews.

When you are jerking game meats, freeze the meats for at least 60 days at 0 °C or colder before drying as a precaution against parasites that the animal may have been carrying. Then partially thaw the meat, cut into strips 6 cm to 9 cm thick and 15 cm long. It is easier to slice partially frozen meat for jerky. Cut meat in uniform thickness so they all dry in the same amount of time. It is best to cut strips across the grain to produce jerky that is easier to break apart and chew.

Add delicious Eastman Outdoors® jerky cure and seasonings which are available in a large variety of flavors or your own cure and recipe marinade for a minimum of 4 to 8 hours in the refrigerator before drying. The longer you marinate the meat, the more flavorful the jerky. If you use your own recipe, be sure to use a cure and spice combination that includes salt (Sodium Nitrite) to prevent bacterial growth during the initial stages of drying.

You can make delicious jerky from ground game meat, using the Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Gun Kit and our large variety of delicious seasoning packs.

When making jerky from wild game meats be sure to dry it at the highest temperature setting. Pat jerky with clean paper towels several times during the drying cycle to remove any oils that accumulate on the top of the jerky. When removing jerky from dehydrator trays, wrap slices in paper towels so excess fat can be absorbed which will help to increase storage shelf life.

**CAUTION:** Finally, after dehydrating, heat all of the meat slices in your oven at a minimum temperature of 74 °C for at least 30 minutes as a precaution against the risk of parasites such as salmonella.

## **JERKY USING MEATS OR POULTRY - DRY AT HIGHEST SETTING**

Jerky can also be made from a variety of other meats and poultry. When purchasing meats for jerky, choose freshly butchered and lean meats with minimal marbling (fat), as fat tends to go rancid during storage. A lean cut of flank steak or round steak makes excellent jerky.

To make jerky from ground meat, choose freshly ground 85% to 90% lean ground meat. Ground meat jerky is easier to make, dries faster, and is less expensive and easier to chew than jerky slices.

Add the delicious Eastman Outdoors® jerky cure and seasonings or your own cure and recipe marinade for 4 to 8 hours in the refrigerator before drying. The longer the meat marinates, the more flavorful the jerky. If you use your own recipe, be sure to use a cure and spice combination that includes salt (Sodium Nitrite) to prevent bacterial growth during the initial stages of drying.

Be sure to dry meats and poultry at the highest temperature setting.

**CAUTION:** Finally, after dehydrating, heat all of the meat slices in your oven at a minimum temperature of 74 °C for at least 30 minutes as a precaution against the risk of parasites such as salmonella.

## **STORAGE OF YOUR JERKY**

Jerky that is stored un-refrigerated will start to go rancid at room temperature after 3 to 4 weeks. Refrigerate or freeze for longer storage or until you are ready to consume. If any ice crystals have formed inside the storage bag or container, re-package in a dry container. If jerky is dried thoroughly, it will last for several weeks un-refrigerated. All types of jerky must be dried sufficiently to avoid mold. If mold is found inside a storage bag of jerky, the whole container must be thrown away.

## **DRYING FISH - DRY AT 54 °C TO 60 °C**

Lean de-boned fish can be used for jerky. You can also dry de-boned fatty fish, but it will not keep at room temperature for any more than one week. Fish jerky should contain about 15% moisture when it is completely dry. It will be pliable and firm. If there is any doubt about the dryness, store in refrigerator or freezer to avoid the risk of spoilage.

Previously cooked fish may also be dried, although it will have a different taste than fish jerky made from fresh fish. Choose fresh lean fish to dry.

If you catch the fish, clean and de-bone it promptly and keep on ice until you are ready to dehydrate. If you are purchasing fish, make sure it is fresh and not previously frozen. Previously frozen fish made into jerky will have a taste quality inferior to fresh fish jerky.

Cut fish into 6 cm to 9 cm thick strips. Marinate in your own favorite marinade. When using your own recipe, be sure to include at least 1-1/2 to 2 teaspoons salt (Sodium Nitrite) per pound of fresh fish. Salt slows the growth of surface bacteria during the initial stages of drying. Marinate for at least 4 to 8 hours in refrigerator so fish will absorb salt and seasonings.

Dry the fish strips at 54 °C to 60 °C until they feel firm and dry, but don't crumble. There should be no moist spots.

## **FRUITS - DRY AT 54 °C TO 60 °C**

Wash fruit thoroughly and remove and discard any imperfections. Remove skins (if desired), stems and seeds. Halve or slice in 0,6 to 1,27 cm circles or slices. Some fruits have a natural protective wax coating such as grapes, blueberries, cranberries, etc. If you want to dry these fruits whole, first dip them into boiling water for 1 to 2 minutes. This makes the skin more porous by removing the natural wax coating and thereby speeds up the drying time.

## **VEGETABLES - DRY AT 54 °C TO 60 °C**

Wash vegetables thoroughly and remove and discard any blemishes. Peel, trim, core, and/or slice vegetables. Halve or slice in 0,6 to 1,27 cm circles or slices.

Most vegetables must be blanched before dehydrating, either by steaming over boiling water on your stove or in the microwave oven. Blanching slows the enzyme action which will continue during drying and storage.

Steam until vegetables are heated completely through, but not cooked. This is usually about 1/3 of the time required to cook the vegetable. Vegetables should still be crunchy. Drain in steamer rack, and place immediately on trays.

A microwave oven can also be used for blanching vegetables. Prepare them in the same manner as for steam blanching. Place them in a microwave-safe dish, cover and cook on high for about 1/2 of the time required to completely cook the fresh vegetable. Drain and place immediately on trays.

Load blanched vegetables onto drying trays, making sure that air can move freely between the pieces. For vegetables, such as corn or peas, that tend to clump together, stir occasionally to allow air to reach all of the pieces.



Vegetables are dried until they are crisp, tough, or brittle. Package immediately after drying to prevent absorption of moisture from the air.

## TESTING FOR DRYNESS

Food must be monitored during the final stages of dehydrating to prevent over-drying. Over-dried foods will lose quality in texture, nutrition and taste. To test for dryness, remove a piece of food, let it cool and feel with your fingers for dryness. Use the following guidelines:

1. Jerky should be tough, but not brittle.
2. Dried fish should be tough, but not brittle. If the fish is high in fat it may still appear moist due to the high oil content.
3. Fruits should be pliable and leathery with no spots of moisture. Tear in half, pinch and watch for moisture drops to appear along the tear. If no moisture appears, then it is sufficiently dry for storage.
4. Vegetables should be tough or crisp.

## STORAGE OF DEHYDRATED FOODS

The storage area should be cool, dry and as dark as possible. The darker and cooler the storage area, the longer the dried foods will last with good quality and nutritive value.

The ideal storage temperature for dehydrated food is below freezing up to 16 °C. The ideal storage place is in your freezer or refrigerator most particularly for storing dried meats, fish and vegetables.

All dried foods should be stored in clean, dry, airtight, and moisture-proof containers. Package all dried foods promptly after patting dry with paper towels to soak up any excess oils. Packaging the dried foods promptly after dehydrating helps to prevent the foods from becoming contaminated and sticking to each other. Re-hydration caused by humidity can occur quickly after dehydrating.

Home vacuum packaging appliances are ideal for packaging dried foods. They can dramatically extend the shelf life of dried foods by 3 to 4 times. Do not store fruits and vegetables together in the same storage container, because the flavors and moisture will transfer between foods.

# DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

## **For business entities in European Union states**

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

## **Disposal in other countries outside the European Union.**

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.