

guzzanti

**SUŠIČKA POTRAVIN
SUŠIČKA POTRAVÍN
SUSZARKA DO ŻYWNOCÍ
ÉLELMISZERSZÁRÍTÓ
SUŠILNIK HRANE
FOOD DEHYDRATOR**

GZ-710



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

Abyste zabránili poškození, přečtěte si tento návod před použitím spotřebiče.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

BĚHEM POUŽITÍ POSTAVTE SPOTŘEBIČ NA TEPLU ODOLNÝ POVRCH (KERAMICKÁ DLAŽDICE, SILNÁ DESKA APOD.), NEBO POSTAVTE NA TEPLU ODOLNÝ POVRCH, ABYSTE ZABRÁNILI VZNÍČENÍ PODKLADU.

- Nepoužívejte spotřebič déle než 40 hodin. Po přerušení provozu po 40 hodinách jej vypněte, odpojte od síťové zástrčky a nechte vychladit 30 minut.
- Nesprávné použití může způsobit poškození spotřebiče a zranění uživatele.
- Spotřebič používejte pouze k určenému účelu a dodržujte pokyny v návodu.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.
- Držte napájecí základnu mimo vody. Spotřebič nezapínejte, pokud je povrch mokrý.
- Pokud je poškozený přívodní kabel nebo samotný spotřebič, nepoužívejte jej.
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes ostré okraje ani v kontaktu s horkými plochami.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dohledu.
- Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Nikdy netahejte při odpojování za přívodní kabel, uchopte zástrčku.
- Spotřebič používejte pouze v domácnosti. Není určený pro komerční využití.
- Spotřebič nezakrývejte.
- Během použití nenechávejte spotřebič bez dohledu.
- Spotřebič používejte pouze na rovném povrchu.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

☞ Pozor! Před prvním použitím:

- Spotřebič vybalte.
- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti domácnosti odpovídá parametrům na výrobním štítku spotřebiče.
- Umyjte přihrádky a víko spotřebiče. Umyjte je v teplé vodě se saponátem na nádobí. Základnu vyčistěte vlhkou utěrkou (neponořujte do vody).

☞ Funkce

Sušení potravin je efektivní způsob konzervace.

Teplý vzduch nastavené teploty cirkuluje volně uvnitř spotřebiče mezi horními a spodními přihrádkami, samostatně nastavitelnými částmi a napájecí základnou. To je důvod, proč se potraviny ve spotřebiči suší rovnoměrně a s minimální ztrátou vitamínů. Tak si můžete vychutnat po celý rok ovoce, zeleninu a houby, které jsou připravené bez použití nezdravých látek.

Můžete sušit také květy, léčivé bylinky, připravovat cereálie s pomocí tohoto spotřebiče.

☛ Použití spotřebiče

1. Dejte připravené potraviny na odnímatelné přihrádky. Přihrádky pro potraviny byste měli umístit tak, aby mohl vzduch mezi nimi volně cirkulovat (je možná regulace výšky přihrádek). Proto nedávejte příliš mnoho potravin na jednu přihrádku ani nedávejte potraviny přes sebe.

Poznámka: vždy začněte ukládat potraviny na nejspodnější přihrádku.

2. Dejte přihrádky na základnu.

3. Na poslední přihrádku dejte víko. Během sušení musí být poklička vždy na spotřebiči.

4. Připojte spotřebič k elektrické síti a zapněte stisknutím tlačítka „On/Off“ – kontrolka se rozsvítí červenou barvou.

Nastavte teplotu pomocí tlačítka. Teplota se zobrazí na LCD displeji ve stupních Celsia.

Nastavte časovač pomocí tlačítka, časovač můžete nastavit od 1 hodiny po 48 hodin. Doporučené teploty:

- Bylinky 35-40°

- Koření 40°

- Pečivo 40-45°

- Jogurt 45°

- Zelenina 50-55°

- Ovoce 55-60°

- Maso, ryby 65-70°

Poznámka: Potraviny sušte podle doporučení v tomto návodu.

5. Po použití spotřebiče jej vypněte opětovným stisknutím tlačítka „On/Off“ – kontrolka zhasne. Nechte jej vychladnout. Vložte sušené potraviny do nádob k uskladnění.

6. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.

Poznámka: Doporučujeme používat všech 5 přihrádek na spotřebiči během použití, bez ohledu na to, kolik z nich je prázdných.

Příklady:

1. Potraviny jsou v první horní části a zbývající 4 části jsou prázdné. Ujistěte se, že je víko na spotřebiči.

2. Potraviny jsou v prvních 2 částech a další 3 části jsou prázdné. Ujistěte se, že je víko na spotřebiči.

DODATEČNÉ POKYNY

Před uložením potravin na spotřebič je vždy umyjte. Do spotřebiče nedávejte mokré potraviny.

POZOR! Neukládejte přihrádky s mokkými potravinami.

Odřízněte poškozené části potravin. Nakrájejte potraviny tak, aby se vešly volně mezi přihrádky. Trvání procesu sušení závisí od tloušťky plátků apod.

Můžete změnit pozici přihrádek, pokud nejsou všechny potraviny ještě suché.

Horní část můžete umístit dolů, blíž k základně a spodní přihrádky můžete umístit nahoru. Některé ovoce se může pokrýt přirozenou ochrannou vrstvou a z toho důvodu se proces sušení může prodloužit. Abyste tomu zabránili, vařte potraviny přibližně 1-2 minuty a pak je dejte do studené vody, následně vysušte.

CO BYSTE MĚLI VĚDĚT: DOBY SUŠENÍ V TOMTO NÁVODU JSOU PŘÍBLIŽNÉ.

Trvání sušení závisí od teploty a vlhkosti v místnosti, úrovně vlhkosti potravin, tloušťky kousků apod.

Sušení ovoce

- Ovoce umyjte.
- Odstraňte nečistoty a odřízněte zkažené části.
- Nakrájejte na kousky, které lze volně uložit na přihrádky.
- Abyste zabránili zbarvení, ovoce můžete pokapat citronovou šťávou.

Sušení zeleniny

- Zeleninu umyjte.
- Odřízněte zkažené části.
- Nakrájejte na kousky, které lze volně uložit mezi jednotlivé přihrádky.
- Vařte zeleninu 1-5 minut a pak vložte do studené vody, následně vysušte.

Sušení léčivých bylinek

- Doporučujeme sušit čerstvé lístky.
- Po sušení vložte sušené bylinky do papírových sáčků a položte na chladném a tmavém místě.

Uskladnění sušeného ovoce

- Nádoby pro uskladnění sušených potravin musí být čisté a suché.
- Pro lepší uskladnění sušeného ovoce použijte skleněné nádoby s kovovým víkem a položte na tmavém místě s teplotou kolem 5-20°C.
- Během prvních týdnů uskladnění kontrolujte vlhkost v nádobě. Pokud je, znamená to, že potraviny nejsou dobře vysušené a měli byste je opět vysušit.

POZOR! Nevkládejte horké ani teplé pokrmy do nádob.

TABULKA PŘÍPRAVY POKRMŮ PRO SUŠENÍ

Název	Příprava	Stav po sušení	Doba sušení (hodiny)
Meruňky	Nakrájejte a vyndejte pecku	Měkké	13-28
Pomerančová kůra	Nakrájejte na dlouhé pásy	Křehké	8-16
Ananas (čerstvý)	Oloupejte a nakrájejte na kousky nebo kostky	Tvrdé	6-36
Ananas (konzervovaný)	Vylijte šťávu a vysušte	Měkké	6-36
Banán	Oloupejte a nakrájejte na kolečka (3-4 mm)	Křupavé	8-38
Hrozny	Není nutné krájet	Měkké	8-38
Třešně	Není nutné odpeckovat (můžete vyndat v polovině vysušení)	Tvrdé	8-26
Hrušky	Oloupejte a nakrájejte	Měkké	8-30
Fíky	Nakrájejte	Tvrdé	6-26
Brusinky	Není nutné krájet	Měkké	6-26
Broskve	Nakrájejte na poloviny a vyndejte pecku v polovině sušení	Měkké	10-34
Datle	Vyndejte pecku a nakrájejte	Tvrdé	6-26
Jablka	Oloupejte, vyjměte srdíčko, nakrájejte na plátky nebo kousky	Měkké	5-7

POZNÁMKA: Doba a způsoby zpracování ovoce, které je popsáno v tabulce, jsou pouze informativní. Osobní zkušenosti se mohou odlišovat od těchto hodnot.

Příprava zeleniny

- Doporučujeme uvařit zelené fazole, květák, brokolici, chřest a brambory.
Jak vařit: dejte připravenou zeleninu do pánve s vařící vodou na přibližně 3-5 minut. Pak vodu vylijte a uložte zeleninu do sušičky.
- Pokud chcete přidat příchuť citronu zelené fazoli, chřestu apod, pouze je vložte do citronové šťávy na přibližně 2 minuty.

POZNÁMKA: VÝŠE UVEDENÉ POKYNY JSOU POUZE INFORMATIVNÍ A NENÍ NUTNÉ JE DODRŽOVAT.

TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY PRO SUŠENÍ

Název	Příprava	Stav po sušení	Doba sušení (hodiny)
Artyčoky	Nakrájejte na pásy (3-4 mm silné)	Křehké	5-13
Lilek	Oloupejte a nakrájejte na kousky (6-12 silné)	Křehké	6-18
Brokolice	Oloupejte a nakrájejte. Vařte v páře přibližně 3-5 min.	Křehké	6-20
Houby	Nakrájejte nebo sušte celé (malé houby)	Tvrdé	6-14
Zelená fazole	Nakrájejte a vařte do sklovita	Křehké	8-26
Zelená tykve	Nakrájejte na kousky (6 mm silné)	Křehké	6-18
Zelí	Oloupejte a nakrájejte na pásy (3 mm silné). Odstraňte srdíčko	Tvrdé	6-14
Růžičková kapusta	Rozdělte stonky na 2 kousky	Křupavé	8-30
Květák	Uvařte doměkka	Tvrdé	6-16
Brambory	Oloupejte. Vařte 8-10 min.	Křupavé	8-30
Cibule	Nakrájejte na tenké kroužky	Křupavé	8-14
Mrkev	Vařte doměkka. Nakrájejte na pásy nebo kolečka	Křupavé	8-14
Okurka	Oloupejte a nakrájejte na kolečka (12 mm silné)	Tvrdé	6-18
Sladká paprika	Nakrájejte na pásy nebo kolečka (6 mm silné). Odstraňte srdíčka	Křupavé	4-14
Pikantní paprika	Není nutné krájet	Tvrdé	8-14
Petržel	Rozdělte listy na části	Křupavé	2-10
Rajčata	Oloupejte. Nakrájejte na kousky nebo kolečka	Tvrdé	8-24
Rebarbora	Oloupejte a nakrájejte na kousky (3 mm silné)	Ztráta vlhkosti zeleniny	8-38
Červená řepa	Uvařte, zchladte, odřízněte kořen a vršek. Nakrájejte na kolečka	Křupavé	8-26

Název	Příprava	Stav po sušení	Doba sušení (hodiny)
Celer	Nakrájejte na kousky (6 mm silné)	Křehké	6-14
Jarní cibulka	Rozdělte	Křehké	6-10
Chřest	Nakrájejte na kousky (2.5 mm silné)	Křehké	6-14
Česnek	Oloupejte a nakrájejte na kolečka	Křehké	6-16
Špenát	Mírně považte	Křehké	6-16
Houby	Zvolte houby s klobouky ohnutými dovnitř. Nakrájejte na kousky nebo sušte celé	Tvrdé a křehké	3-10

POZNÁMKA: Doba a způsoby zpracování zeleniny, která jsou popsána v tabulce, jsou pouze informativní. Osobní zkušenosti se mohou odlišovat od těchto hodnot.

Příprava masa, ryb, drůbeže a zvěřiny

Předběžná příprava masa je nutná pro zachování zdraví spotřebitele. Doporučujeme maso naložit před sušením pro uchování jeho přirozené chuti a k změkčení. Do marinády je nutné přidat sůl; pomáhá odstranit vodu z masa a líp jej uchovávat. Vždy používejte libové maso. Maso s vyšším obsahem tuku se nevysuší dobře.

Standardní marináda:

- 1/2 sklenice sójové omáčky
- 1 stroužek česneku na malé kousky
- 2 velké lžíce cukru
- 2 velké lžíce kečupu
- 1 a 1/4 čajové lžičky soli
- 1/2 čajové lžičky cibulového prášku
- 1/2 čajové lžičky sušené papriky
- Všechny ingredience dobře smíchejte.

DRŮBEŽ

Před sušením ji musíte připravit. Je vhodnější ji vařit nebo smažit. Sušte přibližně 2-8 hodin do odstranění vlhkosti.

RYBY

Doporučujeme vařit nebo péct na sporáku před sušením. (Pečte přibližně 20 minut při teplotě 200°, nebo dokud není téměř křehká.)

Sušte přibližně 2-8 hodin do odstranění vlhkosti.

MASO A ZVĚŘINA

Přípravte, nakrájejte na malé kousky a dejte do spotřebiče na přibližně 2-8 hodin nebo do odstranění vlhkosti.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním zkontrolujte, zda je spotřebič odpojený od elektrické sítě a vychladlý.
- Hlavní jednotku spotřebiče čistěte pomocí vlhké utěrky a pak vysušte.
- Nepoužívejte kovové kartáče ani drsné prostředky k čištění, mohli byste poškodit povrch.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model:	GZ-710
Vstupní napětí/frekvence:	220 - 240 V 50 Hz
Výkon:	245 Wattů
Rozměry spotřebiče:	průměr 33 cm x výška 25 cm

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.
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.
- 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:

.....

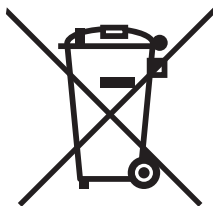
Datum/podpis:

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

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Aby ste zabránili poškodeniu, prečítajte si tento návod pred použitím spotrebiča.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

POČAS POUŽITIA POSTAVTE SPOTREBIČ NA TEPLU ODOLNÝ POVRCH (KERAMICKÁ DLAŽDICA, HRUBÁ DOSKA ATĎ.), ALEBO POSTAVTE NA TEPLU ODOLNÝ POVRCH, ABY STE ZABRÁNILI VZNIETENIU PODKLADU.

- Nepoužívajte spotrebič dlhšie než 40 hodín. Po prerušení prevádzky po 40 hodinách ho vypnite, odpojte od sieťovej zástrčky a nechajte vychladiť 30 minút.
- Nesprávne použitie môže spôsobiť poškodenie spotrebiča a zranenie používateľa.
- Spotrebič používajte len na určený účel a dodržiavajte pokyny v návode.
- Ak spotrebič nepoužívate, odpojte do od elektrickej siete.
- Držte napájaciu základňu mimo vody. Spotrebič nezapínajte, pokiaľ je povrch mokrý.
- Ak je poškodený napájací kábel alebo samotný spotrebič, nepoužívajte ho.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez ostré okraje ani v kontakte s horúcimi plochami.
- Nedovoľte deťom používať spotrebič bez dozoru.
- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Nikdy neťahajte pri odpájaní za napájací kábel, uchopte zástrčku.
- Spotrebič používajte len v domácnosti. Nie je určený pre komerčné využitie.
- Spotrebič nezakrývajte.
- Počas použitia nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Spotrebič používajte len na rovnom povrchu.

POUŽITIE SPOTREBIČA

☞ Pozor! Pred prvým použitím:

- Spotrebič vybalte.
- Skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti domácnosti zodpovedá parametrom na výrobnom štítku spotrebiča.
- Umyte priehradky a veko spotrebiča. Umyte ich v teplej vode so saponátom na riad. Základňu vyčistite vlhkou utierkou (neponárajte do vody).

☞ Funkcie

Sušenie potravín je efektívny spôsob konzervácie.

Teplý vzduch nastavenej teploty cirkuluje voľne vo vnútri spotrebiča medzi hornými a spodnými priehradkami, samostatne nastaviteľnými časťami a napájacou základňou. To je dôvod, prečo sa potraviny v spotrebiči sušia rovnomerne a s minimálnou stratou vitamínov. Tak si môžete vychutnať po celý rok ovocie, zeleninu a huby, ktoré sú pripravené bez použitia nezdravých látok.

Môžete sušiť taktiež kvety, liečivé bylinky, pripravovať cereálie s pomocou tohto spotrebiča.

☛ Použitie spotrebiča

1. Dajte pripravené potraviny na odnímateľné priehradky. Priehradky pre potraviny by ste mali umiestniť tak, aby mohol vzduch medzi nimi voľne cirkulovať (je možná regulácia výšky priehradiek). Preto nedávajte veľa potravín na jednu priehradku ani nedávajte potraviny cez seba.

Poznámka: vždy začnite ukladať potraviny na najspodnejšiu priehradku.

2. Dajte priehradky na základňu.

3. Na poslednú priehradku dajte veko. Počas sušenia musí byť pokrievka vždy na spotrebiči.

4. Pripojte spotrebič k elektrickej sieti a zapnite stlačením tlačidla „On/Off“ – kontrolka sa rozsvieti červenou farbou.

Nastavte teplotu pomocou tlačidla. Teplota sa zobrazí na LCD displeji v stupňoch Celzia.

Nastavte časovač pomocou tlačidla, časovač môžete nastaviť od 1 hodiny po 48 hodín. Odporúčané teploty:

- Bylinky 35-40°

- Korenie 40°

- Pečivo 40-45°

- Jogurt 45°

- Zelenina 50-55°

- Ovocie 55-60°

- Mäso, ryby 65-70°

Poznámka: Potraviny sušte podľa odporúčaní v tomto návode.

5. Po použití spotrebiča ho vypnite opätovným stlačením tlačidla „On/Off“ – kontrolka zhasne. Nechajte ho vychladnúť. Vložte sušené potraviny do nádob pre uskladnenie.

6. Spotrebič odpojte od elektrickej siete.

Poznámka: Odporúčame používať všetkých 5 priehradiek na spotrebiči počas použitia, bez ohľadu na to, koľko z nich je prázdnych.

Príklady:

1. Potraviny sú v prvej hornej časti a zostávajúce 4 časti sú prázdne. Uistite sa, že je veko na spotrebiči.

2. Potraviny sú v prvých 2 častiach a ďalšie 3 časti sú prázdne. Uistite sa, že je veko na spotrebiči.

DODATOČNÉ POKYNY

Pred uložením potravín na spotrebič je vždy umyjte. Do spotrebiče nedávejte mokré potraviny.

POZOR! Neukladajte priehradky s mokrými potravinami.

Odrežte poškodené časti potravín. Nakrájajte potraviny tak, aby sa vošli voľne medzi priehradky. Trvanie procesu sušenia závisí od hrúbky plátkov atď.

Môžete zmeniť pozíciu priehradiek, ak nie sú všetky potraviny ešte suché.

Hornú časť môžete umiestniť dolu, bližšie k základni a spodné priehradky môžete umiestniť hore. Niektoré ovocie sa môže pokryť prirodzenou ochrannou vrstvou a z toho dôvodu sa proces sušenia môže predĺžiť. Aby ste tomu zabránili, varte potraviny približne 1-2 minúty a potom ich dajte do studenej vody, následne vysušte.

ČO BY STE MALI VEDIETĽ: ČASY SUŠENIA V TOMTO NÁVODE SÚ PŘIBLIŽNÉ.

Trvanie sušenia závisí od teploty a vlhkosti v miestnosti, úrovne vlhkosti potravín, hrúbky kúskov atď.

☞ Sušenie ovocia

- Ovocie umyte.
- Odstráňte nečistoty a odrežte skazené časti.
- Nakrájajte na kúsky, ktoré je možné voľne uložiť na priehradky.
- Aby ste zabránili sfarbeniu, ovocie môžete pokvapkať citrónovou šťavou.

☞ Sušenie zeleniny

- Zeleninu umyte.
- Odrežte skazené časti.
- Nakrájajte na kúsky, ktoré je možné voľne uložiť medzi jednotlivé priehradky.
- Varte zeleninu 1-5 minút a potom vložte do studenej vody, následne vysušte.

☞ Sušenie liečivých bylín

- Odporúčame sušiť čerstvé lístky.
- Po sušení vložte sušené bylinky do papierových vreciek a uložte na chladnom a tmavom mieste.

☞ Uskladnenie sušeného ovocia

- Nádoby pre uskladnenie sušených potravín musia byť čisté a suché.
- Pre lepšie uskladnenie sušeného ovocia použite sklenené nádoby s kovovým vekom a uložte na tmavom mieste s teplotou okolo 5-20°C.
- Počas prvých týždňov uskladnenia kontrolujte vlhkosť v nádobe. Ak je, znamená to, že potraviny nie sú dobre vysušené a mali by ste ich opäť vysušiť.

POZOR! Nevkladajte horúce ani teplé pokrmy do nádob.

TABUĽKA PRÍPRAVY POKRMOV PRE SUŠENIE

Názov	Príprava	Stav po sušení	Čas sušenia (hodiny)
Marhule	Nakrájajte a vyberte kôstku	Mäkké	13-28
Pomarančová kôra	Nakrájajte na dlhé pásy	Krehké	8-16
Ananás (čerstvý)	Olúpte a nakrájajte na kúsky alebo kocky	Tvrdé	6-36
Ananás (konzervovaný)	Vylejte šťavu a vysušte	Mäkké	6-36
Banán	Olúpte a nakrájajte na kolieska (3-4 mm)	Chrumkavé	8-38
Hrozno	Nie je potrebné krájať	Mäkké	8-38
Čerešne	Nie je nutné odkôstkovať (môžete vybrať v polovici sušenia)	Tvrdé	8-26
Hruška	Olúpte a nakrájajte	Mäkké	8-30
Figy	Nakrájajte	Tvrdé	6-26
Brusnice	Nie je nutné krájať	Mäkké	6-26
Broskyne	Nakrájajte na polovice a vyberte kôstku v polovici sušenia	Mäkké	10-34
Datle	Vyberte kôstku a nakrájajte	Tvrdé	6-26
Jablko	Ošúpte, vyberte srdiečko, nakrájajte na plátky alebo kúsky	Mäkké	5-7

POZNÁMKA: Čas a spôsoby spracovania ovocia, ktoré je popísané v tabuľke, sú len informatívne. Osobné skúsenosti sa môžu odlišovať od týchto hodnôt.

☛ Príprava zeleniny

1. Odporúčame uvariť zelené fazule, karfiol, brokolicu, špargľu a zemiaky.
Ako variť: dajte pripravenú zeleninu do panvice s vriacou vodou na približne 3-5 minút. Potom vodu vylejte a uložte zeleninu do sušičky.
2. Ak chcete pridať príchuť citróna zelenej fazuli, špargli atď, len ich vložte do citrónovej šťavy na približne 2 minúty.

POZNÁMKA: VYŠŠIE UVEDENÉ POKYNY SÚ LEN INFORMATÍVNE A NIE JE NUTNÉ ICH DODRŽIAVAŤ.

TABUĽKA PRÍPRAVY ZELENINY PRE SUŠENIE

Názov	Príprava	Stav po sušení	Čas sušenia (hodiny)
Artičoky	Nakrájajte na pásy (3-4 mm hrubé)	Krehké	5-13
Baklažán	Olúpte a nakrájajte na kúsky (6-12 hrubé)	Krehké	6-18
Brokolica	Olúpte a nakrájajte. Varte v pare približne 3-5 min.	Krehké	6-20
Huby	Nakrájajte alebo sušte celé (malé huby)	Tvrdé	6-14
Zelená fazuľa	Nakrájajte a varte do sklovita	Krehké	8-26
Zelená tekvica	Nakrájajte na kúsky (6 mm hrubé)	Krehké	6-18
Kapusta	Olúpte a nakrájajte na pásy (3 mm hrubé). Odstráňte srdiečko	Tvrdé	6-14
Ružičkový kel	Rozdeľte stonky na 2 kúsky	Chrumkavé	8-30
Karfiol	Uvarte domäkka	Tvrdé	6-16
Zemiaky	Olúpte. Varte 8-10 min.	Chrumkavé	8-30
Cibuľa	Nakrájajte na tenké krúžky	Chrumkavé	8-14
Mrkva	Varte domäkka. Nakrájajte na pásy alebo kolieska	Chrumkavé	8-14
Uhorka	Olúpte a nakrájajte na kolieska (12 mm hrubé)	Tvrdé	6-18
Sladká paprika	Nakrájajte na pásy alebo kolieska (6 mm hrubé). Odstráňte srdiečka	Chrumkavé	4-14
Pikantná paprika	Nie je nutné krájať	Tvrdé	8-14
Petržlen	Rozdeľte listy na časti	Chrumkavé	2-10
Paradajky	Olúpte. Nakrájajte na kúsky alebo kolieska	Tvrdé	8-24
Rebarbora	Olúpte a nakrájajte na kúsky (3 mm hrubé)	Strata vlhkosti zeleniny	8-38
Červená repa	Uvarte, schladte, odrežte koreň a vršok. Nakrájajte na kolieska	Chrumkavé	8-26

Názov	Príprava	Stav po sušení	Čas sušenia (hodiny)
Zeler	Nakrájajte na kúsky (6 mm hrubé)	Krehké	6-14
Jarná cibuľka	Rozdeľte	Krehké	6-10
Špargľa	Nakrájajte na kúsky (2.5 mm hrubé)	Krehké	6-14
Cesnak	Olúpte a nakrájajte na kolieska	Krehké	6-16
Špenát	Mierne povarte	Krehké	6-16
Huby	Zvoľte houby s klobúkmi ohnutými dovnútra. Nakrájajte na kúsky alebo sušte celé	Tvrdé a krehké	3-10

POZNÁMKA: Čas a spôsoby spracovania zeleniny, ktoré sú popísané v tabuľke, sú len informatívne. Osobné skúsenosti sa môžu odlišovať od týchto hodnôt.

Príprava mäsa, rýb, hydiny a zveriny

Predbežná príprava mäsa je nutná pre zachovanie zdravia spotrebiteľa. Odporúčame mäso naložiť pred sušením pre uchovanie jeho prirodzenej chuti a pre zmäkčenie. Do marinády je nutné pridať soľ; pomáha odstrániť vodu z mäsa a lepšie ho uchováva. Vždy používajte jemné mäso. Mäso s vyšším obsahom tuku sa nevysuší dobre.

Štandardná marináda:

- 1/2 poháre sójovej omáčky
- 1 strúčik cesnaku na malé kúsky
- 2 veľké lyžice cukru
- 2 veľké lyžice kečupu
- 1 a 1/4 čajovej lyžičky soli
- 1/2 čajovej lyžičky cibuľového prášku
- 1/2 čajové lyžičky sušenej papriky
- Všetky ingrediencie dobre zmiešajte.

HYDINA

Pred sušením ju musíte pripraviť. Je vhodnejšie ju variť alebo smažiť. Sušte približne 2-8 hodín do odstránenia vlhkosti.

RYBY

Odporúčame variť alebo piecť na sporáku pred sušením. (Pečte približne 20 minút pri teplote 200°, alebo kým nie je takmer krehká.) Sušte približne 2-8 hodín do odstránenia vlhkosti.

MÄSO A ZVERINA

Pripravte, nakrájajte na malé kúsky a dajte do spotrebiča na približne 2-8 hodín alebo do odstránenia vlhkosti.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením skontrolujte, či je spotrebič odpojený od elektrickej siete a vychladnutý.
- Hlavnú jednotku spotrebiča čistite pomocou vlhkej utierky a potom vysušte.
- Nepoužívajte kovové kefy ani drsné prostriedky na čistenie, mohli by ste poškodiť povrch.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model:	GZ-710
Vstupné napätie/frekvencia:	220 - 240 V 50 Hz
Výkon:	245 Wattov
Rozmery spotrebiča:	priemer 33 cm x výška 25 cm

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
Email: info@privest.cz
Telefon: (+420) 241 410 819

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W CZASIE PRACY URZĄDZENIE POWINNO BYĆ USTAWIONE NA PODSTAWCE ODPORNEJ NA WYSOKIE TEMPERATURY (PŁYTKI CERAMICZNE, GRUBA PŁYTA ITP.) LUB NA POWIERZCHNI ODPORNEJ NA WYSOKIE TEMPERATURY W CELU ZAPEWNIENIA OCHRONY PRZED ZAPŁONEM.

- Nie włączać urządzenia na dłużej niż 40 godzin. Po ukończeniu pracy, po upływie 40 godzin należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od zasilania i zostawić do wystygnięcia przez 30 minut.
- Niewłaściwa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie lub obrażenia ciała użytkownika.
- Użytkować urządzenie tylko zgodnie z jego przeznaczeniem i zawsze przestrzegać instrukcji obsługi.
- W razie nieużytkowania urządzenia należy je odłączyć od źródła zasilania.
- Zespół napędowo-grzewczy trzymać z dala od wody. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest mokra.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub samego urządzenia praca z urządzeniem jest niedopuszczalna.
- Nigdy nie zostawiać luźno zwisającego przewodu, unikać kontaktu przewodu z gorącymi powierzchniami.
- Nie pozwolić dziecku na obsługę urządzenia bez nadzoru.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Nie wyłączać urządzenia poprzez ciągnięcie za przewód zasilający. W celu odłączenia należy ciągnąć za wtyczkę.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.
- Nie zakrywać urządzenia.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie można użytkować tylko na stabilnej i równej powierzchni.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

☛ Uwaga! Przed pierwszym uruchomieniem:

- Rozpakuj urządzenie.
- Upewnij się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Zmyj pokrywę i poszczególne sita urządzenia. Sita należy ostrożnie zmyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do naczyń. Zespół napędowo-grzewczy wyczyść za pomocą mokrej ściereczki (nie zanurzaj w wodzie).

Funkcje

Suszenie żywności jest efektywnym sposobem przechowywania.

Ciepłe powietrze o ustawionej temperaturze swobodnie przepływa między sitami górnymi i dolnymi, między panelem sterującym i zespołem napędowo-grzewczym. Owoce i warzywa umieszczone na sitach suszą się równomiernie, z minimalną utratą witamin. W ten sposób przez cały rok można delectować się owocami, warzywami i grzybami, które nie zawierają szkodliwych substancji.

Za pomocą tego urządzenia można suszyć również kwiaty, zioła i przygotowywać produkty zbożowe.

Obsługa urządzenia

1. Umieść przygotowane produkty na wyjmowanych sitach. Sita do suszenia żywności muszą być umieszczone w urządzeniu w sposób zapewniający wolny przepływ powietrza (wysokość sit jest regulowana). Z tego względu nie można umieszczać na sitach zbyt dużej ilości produktów lub nakładać produktów na siebie.

Uwaga: umieszczając produkty na sitach, należy zawsze zaczynać od najniższego.

2. Ustaw sita na zespole napędowo-grzewczym.
3. Na ostatnie sito załóż pokrywę. Pokrywa musi być założona przez cały czas suszenia.
4. Podłącz urządzenie do zasilania i włącz, przestawiając przełącznik do pozycji „ON” - zaświeci się lampka w kolorze czerwonym.

Ustaw temperaturę za pomocą przycisku. Temperatura w stopniach Celsjusza zostanie pokazana na wyświetlaczu LCD.

Ustaw zegar sterujący za pomocą przycisku w zakresie od 1 do 48 godzin. Zalecane temperatury:

- Zioła 35-40°C
- Przyprawy 40°C
- Pieczywo 40-45°C
- Jogurt 45°C
- Warzywa 50-55°C
- Owoce 55-60°C
- Mięso, ryby 65-70°C

Uwaga: Produkty należy suszyć zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.

5. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie, przestawiając przycisk do pozycji „OFF” - lampka kontrolna zgaśnie. Zostaw do wystygnięcia. Suszone produkty umieść w słoikach w celu przechowywania.
6. Najpierw należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Uwaga: W czasie suszenia zalecamy używanie wszystkich 5 sit bez względu na to, ile sit jest pustych.

Przykłady:

1. Żywność znajduje się na pierwszym, górnym sicie, pozostałe 4 sita są puste. Upewnij się, że pokrywa została założona.
2. Żywność znajduje się na pierwszym, górnym sicie, pozostałe 3 sita są puste. Upewnij się, że pokrywa została założona.

SPECJALNE WSKAZÓWKI

Produkty należy wyczyścić przed umieszczeniem w urządzeniu. Nigdy nie umieszczaj w urządzeniu żadnych gorących potraw.

UWAGA! Nigdy nie wkładaj sit z mokrymi produktami.

Zepsute części produktów należy odkroić. Produkty należy pokroić w sposób umożliwiający wolne umieszczenie pomiędzy poszczególnymi sitami. Czas suszenia żywności zależy od grubości kawałków i innych czynników.

Jeżeli niektóre produkty nie są jeszcze dostatecznie suche, to można zmienić pozycję sit. Górne sito można przenieść na dół, bliżej do zespołu napędowo-grzewczego, natomiast dolne sito można umieścić wyżej. Niektóre z owoców mogą być pokryte naturalną warstwą ochronną przedłużającą czas suszenia. Takie owoce należy gotować przez 1-2 minuty, następnie włożyć do zimnej wody i wysuszyć.

WAŻNA INFORMACJA: CZASY SUSZENIA PODANE W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI SĄ TYLKO ORIENTACYJNE.

Czas potrzebny do suszenia zależy od temperatury i wilgotności pomieszczenia, stopnia wilgotności produktów, grubości kawałków itp.

☞ Suszenie owoców

- Oplukać owoce.
- Usunąć pestki i odkroić uszkodzone części.
- Pokroić na kawałki i umieścić swobodnie na sitach.
- W celu uniknięcia przebarwień można posmarować owoce sokiem cytrynowym.

☞ Suszenie warzyw

- Oplucz warzywa.
- Zepsute części owoców i warzyw usuń (odkroić).
- Pokroić na kawałki, które bez oporu zmieszczą się pomiędzy sitami.
- Warzywa należy gotować przez 1-5 minut, następnie włożyć do zimnej wody i wysuszyć.

☞ Suszenie ziół

- Zalecamy suszenie świeżych listków.
- Po wysuszeniu zalecamy zapakowanie ziół do worków papierowych lub włożenie do szklanych pojemników i przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu.

☞ Przechowywanie suszonych owoców

- Pojemniki do przechowywania suszonych owoców muszą być czyste i suche.
- W celu zapewnienia lepszych warunków przechowywania należy użyć szklanych słoików z metalowym wieczkiem. Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu w temperaturze od 5 do 20°C.
- W ciągu pierwszych tygodni przechowywania należy sprawdzać, czy w pojemnikach nie ma skroplonej cieczy. Skroplona ciecz wewnątrz pojemników oznacza, że pokarmy nie są dostatecznie wysuszone i należy je dosuszyć.

UWAGA! Nie wkładaj do pojemników produktów, które są jeszcze gorące lub ciepłe.

TABELKA PRZYGOTOWANIA PRODUKTÓW DO SUSZENIA

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godziny)
Morele	Pokroić i wyjąć pestkę.	Miękkie	13-28
Skórka pomarańczowa	Pokroić w długie paski	Krucze	8-16
Ananas (świeży)	Obrać i pokroić na kawałki lub w kostki	Twarde	6-36
Ananas (sterylizowany)	Wylać sok i wysuszyć.	Miękkie	6-36
Banan	Obrać i pokroić w pierścienie (o grubości 3-4 mm)	Chrupiące	8-38
Winogrona	Nie trzeba kroić.	Miękkie	8-38
Czereśnie	Wycinanie pestek nie jest konieczne (można je wyjąć w połowie czasu suszenia).	Twarde	8-26
Gruszki	Obrać i pokroić	Miękkie	8-30
Figi	Pokroić	Twarde	6-26
Brusznice	Nie trzeba kroić.	Miękkie	6-26
Brzoskwinie	Pokroić na połówki i wyjąć pestkę w połowie czasu suszenia.	Miękkie	10-34
Daktyle	Wyjąć pestkę i pokroić.	Twarde	6-26
Jabłka	Obrać, wyjąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki lub na kawałki	Miękkie	5-7

UWAGA: Czasy i sposoby przygotowania owoców podane w tabelce są tylko informacyjne. Indywidualne doświadczenia mogą się różnić od danych w tabelce.

Przygotowanie warzyw

1. W przypadku fasolki szparagowej, kalafiora, brokułów, szparagu i ziemniaków zalecane jest gotowanie przed suszeniem.

Jak gotować: przegotowane warzywa umieścić w naczyniu z wrzącą wodą na ok. 3-5 minut. Następnie scedzić wodę i włożyć warzywa do suszarki.

2. Fasolkę szparagową, szparag itp. można włożyć do soku cytrynowego na ok. 2 minuty w celu dodania im delikatnego aromatu cytrynowego.

UWAGA: POWYŻSZE ZALECENIA SŁUŻĄ TYLKO DO CELÓW INFORMACYJNYCH I NIE TRZEBA SIĘ NIMI KIEROWAĆ.

TABELKA PRZYGOTOWANIA WARZYW DO SUSZENIA

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godziny)
Karczochy	Pokroić w paski (o grubości 3-4 mm)	Krucze	5-13
Bakłażan	Obrać i pokroić na kawałki (o grubości 6 - 12 mm)	Krucze	6-18
Brokuły	Obrać i pokroić. Gotować w parze przez ok. 3-5 minut.	Krucze	6-20
Grzyby	Pokroić lub suszyć w całości (małe grzyby)	Twarde	6-14
Fasolka szparagowa	Pokroić i gotować, dopóki nie jest szklista.	Krucze	8-26
Dynia zielona	Pokroić na kawałki (o grubości 6 mm)	Krucze	6-18
Kapusta	Obrać i pokroić w paski (o grubości 3 mm) Usunąć gniazdo nasienne	Twarde	6-14
Brukselka	Pokroić łądę na 2 kawałki	Chrupiące	8-30
Kalafior	Gotować do miękka	Twarde	6-16
Ziemniaki	Obrać. Gotować przez ok. 8-10 minut.	Chrupiące	8-30
Cebula	Pokroić w cienkie kółka.	Chrupiące	8-14
Marchewka	Gotować do miękka. Pokroić w paski lub kółka.	Chrupiące	8-14
Ogórki	Obrać i pokroić w kółka (o grubości 12 mm)	Twarde	6-18
Papryka słodka	Pokroić w paski lub kółka (o grubości 6 mm)	Chrumkavé	4-14
Usunąć gniazdo nasienne	Chrupiące	Tvrde	8-14
Papryka ostra	Nie trzeba kroić.	Twarde	2-10
Pietruszka	Pokroić listki na części.	Chrupiące	8-24
Pomidory	Obrać. Pokroić na kawałki lub w kółka.	Twarde	8-38
Rabarbar	Obrać i pokroić na kawałki (o grubości 3 mm)	Utrata wilgotności	8-26
Burak czerwony	Ugotować, schłodzić, usunąć część górną i dolną. Pokroić w kółka.	Chrupiące	

Nazwa	Przygotowanie	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godziny)
Seler	Pokroić na kawałki (o grubości 6 mm)	Krucze	6-14
Cebulka wiosenna	Rozdzielić.	Krucze	6-10
Szparag	Pokroić na kawałki (o grubości 2,5 mm)	Krucze	6-14
Czosnek	Obrać i pokroić w kółka.	Krucze	6-16
Szpinak	Lekko ugotować	Krucze	6-16
Grzyby	Wybrać grzyby z główkami skręconymi do środka. Pokroić na kawałki lub suszyć w całości.	Twarde i chrupiące	3-10

UWAGA: Czasy i sposoby przygotowania owoców podane w tabelce są tylko informacyjne. Indywidualne doświadczenia mogą się różnić od danych w tabelce.

Przygotowanie mięsa, ryb, drobiu i dziczyzny

Odpowiednie przygotowanie mięsa jest konieczne do zapewnienia właściwego przechowywania i dla zdrowia użytkownika. Zaleca się zamarynowanie mięsa przed suszeniem w celu zachowania jego naturalnego smaku i zmiękczenia. Do marynaty można dodać sól, która pomaga w usuwaniu wody z mięsa i przedłuża czas jego przechowywania. Do suszenia zawsze używaj tylko chudego mięsa. Mięso o wyższej zawartości tłuszczu nigdy nie zostanie dobrze wysuszone.

Standardowa marynata:

- 1/2 szklanki sosu sojowego
- 1 ząbek czosnku pokrojony na małe kawałki
- 2 łyżki stołowe cukru
- 2 łyżki stołowe keczupu
- 1 i 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cebuli w proszku
- 1/2 łyżeczki papryki w proszku
- Wszystkie składniki dobrze wymieszać.

DRÓB

Przed suszeniem konieczne jest należyte przygotowanie mięsa drobiowego. Zaleca się ugotowanie lub usmażenie. Suszyć przez ok. 2-8 godzin, dopóki nie zostanie usunięta cała wilgotność.

RYBY

Zalecamy ugotowanie lub upieczenie ryb przed suszeniem (piec przez ok. 20 minut w temperaturze 200 °C lub do osiągnięcia kruchości mięsa). Suszyć przez ok. 2-8 godzin, dopóki nie zostanie usunięta cała wilgotność.

MIĘSO I DZICZYŻNA

Przygotować, pokroić na małe kawałki, umieścić w suszarce i suszyć przez ok. 2-8 godzin, dopóki nie zostanie usunięta cała wilgotność.

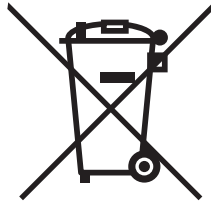
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.
- Zespół napędowo-grzewczy wytrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć.
- Nie używać szczotek drucianych, środków ściernych lub agresywnych, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię urządzenia.

DANE TECHNICZNE

Model:	GZ-710
Napięcie wejściowe/częstotliwość	220 - 240 V 50 Hz
Moc grzewcza:	245 W
Wymiary urządzenia:	Średnica 33 cm x wysokość 25 cm

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.

Kérjük, hogy a készülék helyes használata érdekében először olvassa el az útmutatót.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

HASZNÁLAT FOLYAMÁN HELYEZZE A KÉSZÜLÉKET EGY HŐÁLLÓ FELÜLETRE (KERÁMIACSEMPE, VASTAG MUNKAPULT, STB.). EZZEL MEGELŐZHETŐ A TŰZ KÉPZŐDÉSE.

- Ne használja a készüléket több, mint 40 órán keresztül. 40 óra után kapcsolja ki, áramtalanítsa, és hagyja 30 percet hűlni a készüléket.
- A helytelen használat balesetekhez vagy a készülék károsodásához vezethet.
- A készülék kizárólag eredeti rendeltetési céljára használható, és mindig az utasítások értelmében.
- Ha nem használja a készüléket, kapcsolja le az áramkörről.
- Az elektromos egységet tartsa mindig szárazon, ne hagyja, hogy benedvesedjen. Ne kapcsolja be a készüléket, ha vizes a felülete.
- Ne használja a készüléket, ha hibás a tápkábel, vagy maga az egység.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel éles sarkakkal, vagy forró felületekkel érintkezzen.
- Gyerekek nem használhatják felügyelet nélkül a készüléket.
- Tisztítás előtt kapcsolja le a készüléket az áramkörrel.
- Mindig a csatlakozót húzza, soha ne a tápkábelt.
- A készülék magánháztartások számára készült, és nem használható kereskedelmi célokra.
- Ne takarja le a készüléket.
- Használat folyamán ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Helyezze a készüléket egy sima, vízszintes felületre.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

☞ Vigyázat! Az első használat előtt:

- Csomagolja ki a készüléket.
- Ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett paraméterek megegyeznek-e a helyi elektromos hálózat paramétereivel.
- Öblítse le vízzel a készülék fedelét és a tálcákat. A tálcákat mossa meg mosogatószeres vízben. Az elektromos egységet törölje meg egy nedves törlőronggyal (ne merítse vízbe).

☞ Funkciók

A szárítás az élelmiszer tartósításának egy hatékony módja. A beállított hőfokú meleg levegő szabadon áramlik a készülék felső és alsó rekeszei, a beállítható részek és az elektromos egység között. Így a tálcákon szétrakott élelmiszer egyenletesen szárad, minimális vitaminvesztéssel. A gyümölcs, zöldség, gomba az egész év folyamán élvezhető, egészségtelen tartósítószeres használata nélkül.

A készülék virágok és gyógynövények szárítására is alkalmas, valamint müzli is készíthető benne.

☛ **A készülék használata**

1. Tegye az előkészített élelmiszert a kivehető tálcákra. A tálcákat úgy helyezze a készülékbe, hogy a levegő szabadon áramolhasson közöttük (a tálcák magassága beállítható), ezért nem szabad túl sok élelmiszert szárítani az egyes tálcákon, és nem szabad rétegezni az élelmiszert.

Megjegyzés: először mindig a legelső tálcán rakja szét az élelmiszert.

2. Tegye a tálcákat a főegységre.

3. Helyezze fel a készülék fedelét az utolsó tálcára. Hagyja a fedelet a szárítás egész ideje alatt a készüléken.

4. Csatlakoztassa a készüléket az áramkörre, és kapcsolja be az „On/Off” gomb megnyomásával –felvilágít a piros jelzőfény.

A gombokkal állítsa be a hőmérsékletet. A hőmérséklet megjelenik a LCD kijelzőn, Celsius fokokban.

A gombbal állítsa be az időzítőt 1 és 48 óra között.

Ajánlott hőmérsékletek:

- Fűszernövények 35-40°

- Fűszerek 40°

- Pékáru 40-45°

- Joghurt 45°

- Zöldség 50-55°

- Gyümölcs 55-60°

- Hús, halak 65-70°

Megjegyzés: Az élelmiszer szárításánál tartsa be az ajánlott hőmérsékleteket.

5. Használat után kapcsolja ki a készüléket az „On/Off” gomb megnyomásával – a kontrollfény kialszik. Hagyja kihűlni a készüléket. Tárolja a szárított élelmiszert megfelelő edényekben.

6. Kapcsolja le a készüléket az áramkörrel.

Megjegyzés: ajánlatos mind az 5 tálcát a készülékbe tenni a szárítás folyamán, akkor is, ha néhány tálca üres marad.

Például:

1. Csak az első tálcán van élelmiszer, a többi 4 tálca üres. Ellenőrizze, rajta van –e a készüléken a fedél.

2. Csak a két alsó tálcán van élelmiszer, a többi 3 tálca üres. Ellenőrizze, rajta van –e a készüléken a fedél.

TOVÁBBI UTASÍTÁSOK

Szárítás előtt mossa meg az élelmiszert. Mindig szárítsa meg az élelmiszert, mielőtt a készülékbe helyezné.

FIGYELEM! Ne tegyen vizes élelmiszerral megrakott tálcákat a készülékbe. Vágja ki a hibás részeket. Szeletelje fel, és lazán rakja szét az élelmiszert a tálcákon. A szárítás időtartama többek között az élelmiszer vastagságától is függ. A tálcák felcserélhetők a szárítás folyamán, ha az élelmiszer nem szárad egyforma gyorsan. A felső tálcát például közelebb teheti az alapzathoz, az alsót pedig magasabbra. Néhány gyümölcsfajta egy természetes védőréteggel van bevonva, és ilyen esetben a szárítás kicsit tovább tarthat. Az ilyen gyümölcsöt ajánlatos a szárítás előtt 1-2 percre forrásban levő vízbe tenni, majd hideg vízben azonnal lehűteni és megszáritani.

FONTOS: AZ ÚTMUTATÓBAN FELTÜNTETT SZÁRÍTÁSI IDŐTARTAMOK CSAK HOZZÁVETŐLEGESEK.

A szárítás időtartama a helység hőmérsékletétől, a páratartalomtól, az élelmiszer víztartalmától, vastagságától, stb. függ.

Gyümölcs szárítása

- Mossa meg a gyümölcsöt.
- Vágja ki a magházat és a hibás részeket.
- Vágja a gyümölcsöt kis darabokra, amelyek könnyedén a tálcákra helyezhetők.
- A gyümölcs meglocsolható citromlével is, ez megelőzi a színelváltozást.

Zöldség szárítása

- Mossa meg a zöldséget.
- Vágja ki a hibás részeket. Vágja olyan darabokra, amelyek könnyedén a tálcákra helyezhetők.
- Főzze a zöldséget forrásban levő vízben 1-5 percen keresztül, öblítse le hideg vízzel, majd szárítsa meg.

Fűszernövények szárítása

- A friss levelek szárítását ajánljuk.
- Szárítás után a gyógynövényeket ajánlatos papírzacskókba vagy helyezni és hűvös, sötét helyen tárolni.

A szárított gyümölcs tárolása

- Tárolja a szárított élelmiszert tiszta és száraz edényekben.
- A fémkupakkal ellátott üvegedények optimálisak a tárolásra. A szárított gyümölcsöt hűvös, sötét helyen, 5-20 °C között kell tárolni.
- A szárítást követő hetekben ellenőrizze, nem képződött-e nedvesség az edényben. Amennyiben igen, az élelmiszer még további szárítást igényel.

FIGYELEM! Ne tegyen forró vagy meleg élelmiszert a tároló edényekbe.

TÁBLÁZAT – AZ ÉLELMISZER ELŐKÉSZÍTÉSE A SZÁRÍTÁSHOZ

Név	Előkészítés	Szárítás után	Szárítás hossza (óra)
Sárgabarack	Vágja szeletekre, magozza ki.	Puha	13-28
Narancshéj	Vágja hosszú csíkokra.	Törékeny	8-16
Ananász (friss)	Hámozza meg, vágja szeletekre vagy kockákra.	Kemény	6-36
Ananász (konzerv)	Öntse le a levét, szárítsa meg.	Puha	6-36
Banán	Hámozza meg, karikázza fel (3 - 4 mm).	Ropogós	8-38
Szőlő	Nem szükséges félbevágni.	Puha	8-38
Cseresznye	Nem kell kimagozni (kimagozható a szárítási idő közepén).	Kemény	8-26
Körte	Hámozza meg és szeletelje fel.	Puha	8-30
Füge	Szeletelje fel.	Kemény	6-26
Vörös áfonya	Egészen maradhat.	Puha	6-26
Barack	Vágja ketté, a szárítási idő közepén magozza ki.	Puha	10-34
Datolya	Magozza ki, szeletelje fel.	Kemény	6-26
Alma	Hámozza meg, vágja ki a magházat, vágja szeletekre vagy félholdakra.	Puha	5-7

MEGJEGYZÉS: A táblázatban összefoglalt előkészítési idők csak hozzávetőlegesek. A személyes tapasztalat ettől eltérő is lehet.

A zöldség előkészítése

1. A zöldbabot, karfiolt, brokkolit, spárgát és burgonyát ajánlatos először rövid ideig párolni. A párolás módja: tegye az előkészített zöldséget forrásban levő vízbe 3-5 percre. Ezután öntse ki a vizet, és a lecsepegtetett zöldséget tegye a készülékbe.
2. Ha szeretné, hogy a zöldbab, spárga stb. citromillatú legyen, áztassa kb. 2 percre citromlébe.

MEGJEGYZÉS: A FENTI AJÁNLÁSOK CSAK ISMERTETŐ JELLEGŰEK, BETARTÁSUK NEM KÖTELEZŐ.

TÁBLÁZAT – A ZÖLDSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE A SZÁRÍTÁSHOZ

Név	Előkészítés	Szárítás után	Szárítás hossza (óra)
Articsóka	Szeletelje fel (3-4 mm vastagra).	Krehké	5-13
Padlizsán	Hámozza meg, szeletelje fel (6-12 mm vastagra).	Törékeny	6-18
Brokkoli	Hámozza meg, vágja darabokra. Főzze 3-5 percig.	Törékeny	6-20
Gombák	Szeletelje fel, vagy szárítsa meg egészben (kisebb gomba).	Kemény	6-14
Zöldbab	Szeletelje fel, párolja üvegesre.	Törékeny	8-26
Cukkini	Szeletelje fel (6 mm vastagra).	Törékeny	6-18
Káposzta	Vágja vékony csíkokra (3 mm) Vágja ki a torzsát.	Kemény	6-14
Kelbimbó	Vágja félbe a bimbókat.	Ropogós	8-30
Karfiol	Főzze puhára.	Kemény	6-16
Burgonya	Hámozza meg, főzze kb. 8-10 percig.	Ropogós	8-30
Vöröshagyma	Vágja vékony karikákra.	Ropogós	8-14
Sárgarépa	Főzze puhára. Vágja csíkokra vagy karikákra.	Ropogós	8-14
Uborka	Hámozza meg, szeletelje fel (12 mm vastagra).	Kemény	6-18
Édes paprika	Vágja csíkokra vagy karikákra (6 mm vastagra). Távolítsa el a magházat.	Ropogós	4-14
Csípős paprika	Nem szükséges szeletelni.	Kemény	8-14
Petrezselyem	Metélje meg a leveleket.	Ropogós	2-10
Paradicsom	Hámozza meg. Vágja szeletekre vagy darabokra.	Kemény	8-24
Rebarbara	Hámozza meg, szeletelje fel (3 mm vastagra).	Összeaszalódott	8-38
Cékla	Főzze meg, hűtse le, vágja le a két végét, szeletelje fel.	Ropogós	8-26

Név	Előkészítés	Szárítás után	Szárítás hossza (óra)
Zeller	Szeletelje fel (6 mm vastagra).	Törékeny	6-14
Újhagyma	Szeletelje fel.	Törékeny	6-10
Spárga	Szeletelje fel (2,5 mm vastagra).	Törékeny	6-14
Fokhagyma	Hámozza meg, szeletelje fel.	Törékeny	6-16
Spenót	Párolja meg, amíg összeesik.	Törékeny	6-16
Gombák	Olyan gombát válasszon, amelynek a kalapja befelé hajlik. Szeletelje fel, vagy szárítsa meg egészben.	Kemény és törékeny	3-10

MEGJEGYZÉS: A zöldség előkészítésének a fenti táblázatban ismertetett módja és időtartama csak ismertető jellegű. A személyes tapasztalat ettől eltérő lehet.

Hús, hal, és vadas előkészítése

A hús előkészítése elengedhetetlen a fogyasztó egészségének védelme szempontjából. Szárítás előtt ajánlatos a hús pácolása, mert ez segít megőrizni a hús természetes ízét, és elősegíti megpuhulását. A páclébe só is kell tenni, amely meggyorsítja a szárítást, és elősegíti a konzerválást. Mindig sovány húst használjon. A magasabb zsírtartalmú húst nehezebb kiszárítani.

Szokványos páclé:

- 1/2 szójaszósz
- 1 gerezd fokhagyma, apróra vágva
- 2 evőkanál cukor
- 2 evőkanál ketchup
- 1 és 1/4 teáskanál só
- 1/2 teáskanál szárított vöröshagyma
- 1/2 teáskanál csemegepaprika
- Alaposan keverje össze a hozzávalókat.

SZÁRNYASOK

A szárnyasokat megfelelően elő kell készíteni szárítás előtt. Főzze vagy süsse meg a húst. Szárítsa 2-8 órán keresztül, illetve amíg teljesen kiszárad.

HALAK

Szárítás előtt ajánlatos a halat megfőzni vagy megsütni (kb. 20 percig 200 °C-on, illetve addig, amíg a hal törékenyé válik). Szárítsa 2-8 órán keresztül, illetve amíg teljesen kiszárad.

HÚS ÉS VADAS

Készítse elő, vágja kis darabokra és tegye a készülékbe kb. 2-8 órára, vagy addig, amíg teljesen kiszárad.

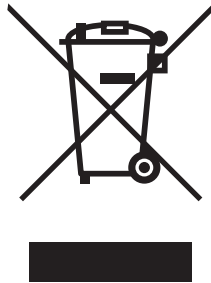
TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék le van kapcsolva az áramkörrel, és már kihűlt.
- A fő egységet törölje át egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Ne használjon drótkefét vagy durva tisztítószereket a tisztításhoz, mert az ilyenek megrongálhatják a készülék felületét.

MŰSZAKI ADATOK

Modell:	GZ-710
Bemeneti feszültség/frekvencia:	220 - 240 V 50 Hz
Teljesítmény:	245 Watt
A készülék méretei:	átmérő 33 cm x magasság 25 cm

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 ta navodila za uporabo, da preprečite morebitne poškodbe.

VARNOSTNI NAPOTKI

POD NAPRAVO DAJTE MED UPORABO TOPLOTNO ODPOREN MATERIAL (KERAMIČNE PLOŠČICE, DEBELO DESKO IPD.) ALI PA GA POSTAVITE NA TOPLOTNO ODPORNO POVRŠINO, DA PREPREČITE MOREBITEN VŽIG.

- Ne uporabljajte aparata dlje kot 40 ur naenkrat. Po 40 urah delovanja ga izklopite, izključite iz omrežja in pustite 30 minut, da se ohladi.
- Nepravilna uporaba lahko povzroči okvaro aparata ali telesno poškodbo.
- Aparat uporabljajte samo za predvideni namen in upoštevajte navodila za uporabo.
- Če aparata ne uporabljate, ga izključite iz električnega omrežja.
- Električne enote ne izpostavljajte vodi. Ne vklaplajte aparata, če je površina mokra.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan napajalni kabel ali sam aparat.
- Ne pustite kabla viseti čez rob mize ali pulta in v stiku z vročimi površinami.
- Ne dovolite otrokom, da bi brez nadzora uporabljali aparat.
- Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
- Pri izklapljanju aparata ne vlecite za kabel, ampak primite za vtič.
- Aparat uporabljajte samo v gospodinjstvu. Aparat ni namenjen za komercialno uporabo.
- Aparata ne pokrivajte.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo uporabljajte na ravnem in stabilnem mestu.

UPORABA APARATA

☞ Pozor! Pred prvo uporabo:

- Aparat razpakirajte.
- Prepričajte se, da napetost električnega omrežja ustreza vrednosti, navedeni na tablici.
- Pomijte pokrov in pladnje aparata. Pladnje pomijte s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode. Podstavek očistite z moko krpo (ne potaplajte v vodo).

☞ Funkcije

Sušenje hrane je učinkovit način shranjevanja.

Topel zrak z nastavljeno temperaturo prosto kroži med zgornjim in spodnjim pokrovom, samostojno nastavljivimi in odstranljivimi pladnji in osnovno enoto. Zaradi tega se živila, položena na pladnjih aparata, sušijo enakomerno in z minimalno izgubo vitaminov. Tako si lahko skozi celo leto privoščite sadje, zelenjavo in gobe, ki so pripravljeni brez nezdravih snovi.

S to napravo lahko posušite tudi cvetove, zdravilna zelišča ali pripravite žitarice za zajtrk.

☛ Uporaba aparata

1. Pripravljena živila položite na odstranljive pladnje. Police je treba namestiti tako, da lahko zrak dobro kroži (lahko prilagodite višino pladnjev). Zato ne dajajte preveč hrane in več koščkov živil drug na drugega.
Opomba: živila začnite vedno polagati na spodnji pladenj.
2. Pladnje položite na osnovno enoto.
3. Na najvišji pladenj dajte pokrov. Med sušenjem mora biti pokrov vedno na aparatu.
4. Priključite aparat na električno omrežje in vklopite ga s pritiskom na gumb „ON/OFF“ - prižge se rdeča kontrolna lučka.
Nastavite temperaturo s pomočjo gumba. Temperatura se prikaže na LCD zaslonu v stopinjah Celzija.
Nastavite časovnik s pomočjo gumba, nastavite lahko čas od 1 ure do 48 ur.
Priporočene temperature:
 - Zelišča 35-40 °C
 - Začimbe 40 °C
 - Pecivo 40-45 °C
 - Jogurt 45 °C
 - Zelenjava 50-55 °C
 - Sadje 55-60 °C
 - Meso, ribe 65-70 °C**Opomba:** Hrano sušite v skladu s priporočili v teh navodilih.
5. Po uporabi aparat izklopite s pritiskom na gumb „ON/OFF“ - kontrolna lučka ugasne. Pustite ga, da se ohladi. Posušeno hrano shranite v posode za shranjevanje hrane.
6. Aparat izključite iz električnega omrežja.
Opomba: Priporočamo, da za sušenje uporabite vseh 5 pladnjev, četudi je nekaj pladnjev praznih.

Primer:

1. Hrana je samo na prvem zgornjem pladnju, ostali 4 pladnji so prazni. Pokrov mora biti vedno na aparatu.
2. Hrana je samo na prvih 2 pladnjih, ostali 3 pladnji so prazni. Pokrov mora biti vedno na aparatu.

DODATNI NAPOTKI

Pred sušenjem živila vedno sperite. Ne dajajte v aparat mokrih živil.

POZOR! Na pladnje ne dajajte mokrih živil.

Slabe dele živil odrežite. Narežite hrano tako, da jih lahko dobro razporedite na pladnje. Čas sušenja hrane je odvisen od debeline kosov itd.

Če vsa živila še niso dovolj suha, lahko zamenjate položaj pladnjev. Zgornji pladenj lahko prestavite na spodnjo stran pri osnovni enoti, spodnji pladenj pa daste višje. Nekaterе vrste sadja imajo naraven zaščitni sloj, zato lahko sušenje takega sadja traja dlje. Če se hočete temu izogniti, jih najprej kuhajte 1-2 minuti, potem jih dajte v mrzlo vodo, nato pa odstranite odvečno vodo.

VEDITE: ČASI SUŠENJA, NAVEDENI V TEH NAVODILIH, SO PRIBLIŽNI.

Čas sušenja je odvisen od temperature in vlažnosti v prostoru, od vsebnosti vode v živilih, debeline kosov itd.

☞ Sušenje sadja

- Sadje sperite.
- Odstranite umazane dele, slabe dele odrežite.
- Narežite na koščke, ki jih lahko dobro razporedite na pladnje.
- Če hočete, da ohrani svojo barvo, ga lahko namočite v limonin sok.

☞ Sušenje zelenjave

- Zelenjavo sperite.
- Slabe dele odrežite.
- Narežite na koščke, ki jih lahko dobro razporedite na pladnje.
- Zelenjavo najprej kuhajte 1-5 minut, potem jo dajte v mrzlo vodo, nato pa posušite.

☞ Sušenje zdravilnih zelišč

- Priporočamo, da sušite sveže liste.
- Po sušenju dajte zelišča v papirnate vrečke in hranite v hladnem in temnem prostoru.

☞ Shranjevanje suhega sadja

- Posode za shranjevanje sušenega sadja morajo biti čiste in suhe.
- Za boljše shranjevanje suhega sadja uporabite steklene kozarce s kovinskimi pokrovi, ki jih shranite v suhem in temnem prostoru pri temperaturi od 5-20 °C.
- V prvih tednih po sušenju je dobro, da preverite, če v posodi ne kondenzira vlaga. Če je tako, to pomeni, da je treba živila bolj posušiti.

POZOR! Ne dajajte vroče oz. tople hrane v posode za shranjevanje.

TABELA ZA PRIPRAVO SADJA ZA SUŠENJE

Vrsta	Priprava	Stanje po sušenju	Čas sušenja (ure)
Marelice	Odstranite koščico in narežite.	Mehko	13-28
Pomarančna lupina	Narežite na dolge trakove.	Krhko	8-16
Ananas (svež)	Olupite in narežite na koščke oz. kocke.	Trdo	6-36
Ananas (iz pločevinke)	Odljite vodo in posušite.	Mehko	6-36
Banane	Olupite in narežite na kolobarje (debeline 3-4 mm)	Hrustljivo	8-38
Grozdje	Ni potrebno rezati.	Mehko	8-38
Češnje	Ni potrebno odstranjevati koščic (lahko jih odstranite, ko so na pol suhe).	Trdo	8-26
Hruške	Olupite in narežite.	Mehko	8-30
Fige	Narežite.	Trdo	6-26
Brusnice	Ni potrebno rezati.	Mehko	6-26
Breskve	Prerežite na polovici in odstranite koščico v polovici sušenja.	Mehko	10-34
Datlji	Odstranite koščico in narežite.	Trdo	6-26
Jabolka	Olupite, odstranite pečke, narežite na rezine ali krljce.	Mehko	5-7

OPOMBA: Čas in način obdelave sadja v tabeli sta samo informativnega značaja. Prilagodite svojim lastnim potrebam in izkušnjam, ki so lahko drugačne.

☛ Priprava zelenjave

1. Priporočamo kuhati strožji fižol, cvetačo, brokoli, beluše in krompir. Kako kuhati: vnaprej pripravljeno zelenjavo damo v posodo z vrelo vodo za približno 3-5 minut. Nato vodo odljemo in damo zelenjavo v aparat.
2. Če hočete dodati vonj po limoni stročjemu fižolu, belušem itd., jih namočite v limonin sok približno za 2 minuti.

OPOMBA: ZGORAJ NAVEDENO PRIPOROČILO JE SAMO INFORMATIVNEGA ZNAČAJA IN GA NI TREBA UPOŠTEVATI.

TABELA ZA PRIPRAVO SADJA ZA SUŠENJE

Vrsta	Priprava	Stanje po sušenju	Čas sušenja (ure)
Artičoke	Narežite na trakove (debeline 3-4 mm).	Krhko	5-13
Jajčevci	Olupite in narežite na rezine (debeline 6-12).	Krhko	6-18
Brokoli	Olupite in narežite. Kuhajte v vodi približno 3-5 min.	Krhko	6-20
Gobe	Narežite ali (majhne) pustite cele.	Trdo	6-14
Stročji fižol	Narežite in kuhajte dokler ni jasen.	Krhko	8-26
Bučke	Narežite na koščke (debeline 6 mm).	Krhko	6-18
Zelje	Olupite in narežite na koščke (debeline 3 mm). Odstranite sredino.	Trdo	6-14
Brstični ohrovt	Prerežite brstiče na 2 polovici.	Hrustljivo	8-30
Cvetača	Kuhajte do mehkega.	Trdo	6-16
Krompir	Olupite. Kuhajte 8-10 min.	Hrustljivo	8-30
Čebula	Narežite na tanke kolobarje.	Hrustljivo	8-14
Korenček	Kuhajte do mehkega. Narežite na trakove ali kolobarje.	Hrustljivo	8-14
Kumare	Olupite in narežite na kolobarje (debeline 12 mm).	Trdo	6-18
Sladka paprika	Narežite na trakove ali kolobarje (debeline 6 mm). Odstranite notranje dele.	Hrustljivo	4-14
Feferoni, čili	Ni potrebno rezati.	Trdo	8-14
Peteršilj	Razdelite liste na dele.	Hrustljivo	2-10
Paradižnik	Olupite. Narežite na koščke ali kolobarje.	Trdo	8-24
Rabarbara	Olupite in narežite na koščke (debeline 3 mm).	Izguba vlage	8-38
Rdeča pesa	Skuhajte, pustite, da se ohladi, odstranite spodnji in zgornji del. Narežite na kolobarje.	Hrustljivo	8-26

Vrsta	Priprava	Stanje po sušenju	Čas sušenja (ure)
Zelena	Narežite na koščke (debeline 6 mm).	Krhko	6-14
Mlada čebula	Razdelite.	Krhko	6-10
Beluši	Narežite na koščke (debeline 2,5 mm).	Krhko	6-14
Česen	Olupite in narežite na kolobarje.	Krhko	6-16
Špinača	Kuhajte kratko.	Krhko	6-16
Gobe	Izberite gobe z zaprtim klobukom. Narežite na koščke ali pustite cele.	Trdo in krhko	3-10

OPOMBA: Čas in način obdelave zelenjave v tabeli sta samo informativnega značaja. Prilagodite svojim lastnim potrebam in izkušnjam, ki so lahko drugačne.

☛ Priprava mesa, rib, perutnine in divjačine

Da bi meso ostalo sveže in zdravo, ga je treba vnaprej pravilno pripraviti. Priporočamo, da meso pred sušenjem marinirate, da se ohrani njegov naraven okus in da se zmehča. V marinado je potrebno dodati sol; s tem se iz njega lažje izloči voda in bolje se konzervira. Vedno uporabljajte pusto meso. Meso z večjo vsebnostjo maščobe se ne suši dobro.

Standardna marinada:

- 1/2 skodelice sojine omake
- 1 strok česna, sesekljan na majhne koščke
- 2 veliki žlici sladkorja
- 2 veliki žlici kečapa
- 1 in 1/4 čajne žličke soli
- 1/2 čajne žličke čebule v prahu
- 1/2 čajne žličke mlete paprike
- Sestavine dobro premešajte.

PERUTNINA

Pred sušenjem jo je treba obdelati. Skuhajte jo ali ocvrite. Sušite približno 2-8 ur, oziroma dokler izhaja vlaga.

RIBE

Priporočamo, da ribo pred sušenjem skuhate ali spečete. (Pecite približno 20 minut pri temperaturi 200 °C, oz. dokler ni pečena.)

Sušite približno 2-8 ur, oziroma dokler izhaja vlaga.

MESO IN DIVJAČINA

Pripravite, narežite na majhne koščke in dajte v aparat za približno 2-8 ur, oziroma dokler izhaja vlaga.

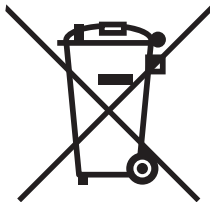
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem aparat izključite iz omrežja in pustite, da se ohladi.
- Osnovno enoto aparata očistite z vlažno krpo in posušite.
- Ne uporabljajte kovinskih krtač, grobih in agresivnih čistilnih sredstev, da ne poškodujete aparata.

TEHNIČNI PODATKI

Model:	GZ-710
Vstopna napetost/frekvenca:	220 - 240 V 50 Hz
Moč:	245 W
Mere aparata:	premer 33 cm x višina 25 cm

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.

To prevent damage please read this manual carefully before you use the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

IT IS NECESSARY TO PUT HEAT-RESISTANT MATERIAL (CERAMIC TILES, THICK BOARD ETC.) UNDER THE APPLIANCE DURING USE OR PUT THE APPLIANCE ON A HEAT-RESISTANT SURFACE TO AVOID POSSIBLE INFLAMMATION.

- Do not use the appliance for longer than 40 hours. After finishing uninterrupted work of the appliance during 40 hours, turn off the appliance, unplug the appliance and let it cool down 30 Minutes.
- Improper use may cause damage to the appliance and injury to its user.
- Use the appliance only for its intended use and always follow the manual guidelines.
- Unplug the appliance when not in use.
- Keep the power base away from water. Do not switch on the appliance if the surfaces are wet.
- Do not use the appliance if the electric cord is damaged or if the appliance is damaged.
- Do not let the electric cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
- Do not allow children to use the appliance without close supervision.
- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never pull the cord to disconnect from outlet, instead grasp the plug and pull to disconnect.
- Use the appliance only for household purposes. It is not designed for commercial use.
- Do not cover the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- The appliance should only be used on a flat surface.

USE OF THE APPLIANCE

🔑 ATTENTION! Before using the first time:

- Unpack the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds with that stated on your appliance
- Wash lids and sections of the appliance. Wash sections in warm water adding a small quantity of detergents for washing dishes. Clean the power base with the help of the damp cloth (do not put it into a water and do not wash it).

🔑 FUNCTIONING

Drying products is an effective way for its conservation.

Warm air of a fixed controllable temperature, circulates freely inside the appliance between upper and lower lids, separate controllable removable sections and power base. That is why the products which are situated on the sections of the appliance are drying even and with minimum loss of vitamins. So you can enjoy fruits, vegetables and mushrooms, which are prepared without using unhealthy substances, all year.

You can also dry flowers, medicinal plants, prepare cereals with the assistance of this appliance.

☞ USE OF THE APPLIANCE

1. Put the prepared foods in the removable sections. Sections for products should be placed in such way to let the air circulate freely between them (the regulation of height of the sections is possible). That is why you should not put too many products in the sections or put the products on top of each other.

NOTE: always begin to put products in the lower sections first.

2. Put the sections on to the power base.

3. Put the upper lid onto the appliance. During drying the upper lid should always be on the appliance.

4. Plug and turn on the appliance by pushing “On/Off” button – the indicator light will turn red. Set the temperature by pushing button. Temperature is shown on the LCD screen in Celsius degrees. Set the Timer by Pushing timer button, timer control from 1Hour to 48Hour. Temperature mode advice:

- Herbs 35-40°

- Greens 40°

- Bread 40-45°

- Yoghurt 45°

- Vegetables 50-55°

- Fruits 55-60°

- Meat, Fish 65-70°

Note: Dry products by following the guidelines in this manual.

5. When you finish using the appliance, turn it off by pushing “On/Off” button again – the indicator light turns off. Let the products cool down. Put dried products into containers / jars for storage.

6. Unplug the appliance.

Note: It is recommended to use all 5 sections on to the appliance during use, no matter how many sections are empty.

Examples:

1. The products are in the first upper section, and the other 4 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

2. The products are in the first 2 sections, and the other 3 sections are empty. Make sure that the upper lid is on the appliance.

ADDITIONAL INSTRUCTIONS

Always wash products before putting them into the appliance. Do not, put wet products into the appliance, and make sure they are dry.

ATTENTION! Do not put sections with products if there is water in it. Cut off the spoiled parts of products. Slice the products in such a way to situate it freely between the sections. The duration of drying products depends on the thickness of pieces into which it is sliced etc. You can change the position of the sections if not all products have dried well. You can put upper sections down, closer to power base, and lower sections you can put in place of upper sections. Some of the fruits can be covered by its natural protective layer and that is why the duration of drying may increase. To avoid this matter it is better to boil products for about 1-2 minutes and then put it to cold water then dry.

NEED TO KNOW: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS INSTRUCTION MANUAL IS APPROXIMATE.

The duration of drying depends on the temperature and humidity of the room, the level of humidity of products, thickness of the pieces etc.

DRYING FRUITS

- Wash the fruits.
- Take out the pit and cut off the spoiled parts.
- Slice into pieces, which you can place freely between the sections.
- You can put lemon juice on to fruits to stop them discoloring.

DRYING VEGETABLES

- Wash the vegetables.
- Cut off any bad parts.
- Slice into pieces, which you can place freely between the sections.
- It is better to boil vegetable for about 1-5 minutes and then put it to a cold water and then rub dry.

DRYING MEDICINAL PLANTS

- It is recommended to dry new leaves.
- After drying it is better to put medicinal plants in paper bags or glass cans and place it in dark cool place.

STORAGE OF DRYING FRUITS

- Containers used for storage of the dried products should be clean and dry.
- For better storage of dried fruits, use glass containers with metal lids and put it into a dark dry place where the temperature should be 5-20 degrees.

- During first week after drying it is better to check if it is any moisture in container. If yes, it means that products are not dried well and you should dry it again.

ATTENTION! Do not place hot and even warm products into containers for storage.

TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pineapple (fresh)	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	6-36
Pine apple (tinned)	Pour out the juice and dry them	Soft	6-36
Banana	Peel it and slice to round pieces (3-4 mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut them	Soft	8-38
Cherry	It is not necessary to take out the pit (you can take it out when cherry is half-dried)	Hard	8-26
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice them	Hard	6-26
Cranberry	No need to cut	Soft	6-26
Peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruit is half-dried	Soft	10-34
Date-fruit	Take out the pit and slice	Hard	6-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	5-7

NOTICE: Time and ways of preliminary processing the fruits, which are described in the table are only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of that as described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE VEGETABLES

1. It is recommended to boil green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potato. How to boil: put the preliminary prepared vegetables into a saucepan with boiling water for about 3-5 minutes. Then pour out the water and put vegetables into the appliance.
2. If you want to add a smack of lemon to green beans, asparagus etc, just put it into a lemon juice for about 2 minutes.

NOTICE: THE RECOMMENDATIONS ABOVE ARE ONLY FACT-FINDING AND IT IS NOT NECESSARY TO FOLLOW THEM.

TABLE OF PREPARING THE VEGETABLES FOR DRYING

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Artichoke	Cut it to stripes (3-4 mm thickness)	Fragile	5-13
Aubergine	Peel it and slice it into pieces (6-12 mm thickness)	Fragile	6-18
Broccoli	Peel it and cut it. Steam it for about 3-5 min.	Fragile	6-20
Mushrooms	Slice it or dry it whole (small mushrooms)	Hard	6-14
Green beans	Cut it and boil till become transparent	Fragile	8-26
Vegetables marrows	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Fragile	6-18
Cabbage	Peel it and cut into stripes (3 mm thickness). Take out the heart	Hard	6-14
Brussels sprouts	Cut the stems into 2 pieces	Crispy	8-30
Cauliflower	Boil till it becomes soft	Hard	6-16
Potato	Slice it. Boil for about 8-10 min	Crispy	8-30
Onion	Slice it into thin round pieces	Crispy	8-14
Carrot	Boil till becomes soft. Shred it or slice into round pieces	Crispy	8-14
Cucumber	Peel it and slice into round pieces (12 mm thickness)	Hard	6-18
Sweet pepper	Cut it to stripes or to round pieces (6 mm thickness). Take out the heart	Crispy	4-14
Piquant pepper	No need to cut it	Hard	8-14
Parsley	Put the leafs into sections	Crispy	2-10
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24
Rhubarb	Peel it and slice it into pieces (3 mm thickness)	Loss of humidity in a vegetable	8-38
Beetroot	Boil it, let it cool down, cut off the roots and the tops. Slice it to round pieces	Crispy	8-26

Name	Preparing	Condition after drying	Duration of drying (hours)
Celery	Slice it into pieces (6 mm thickness)	Crispy	6-14
Spring onion	Shred it	Crispy	6-10
Asparagus	Slice it into pieces (2.5 mm thickness)	Crispy	6-14
Garlic	Peel it and slice into round pieces	Crispy	6-16
Spinach	Boil till it becomes fade	Crispy	6-16
Champignons	Choose the mushrooms with hats which bend inside. Cut into pieces or dry whole	Hard and crispy	3-10

NOTICE: Time and ways of preliminary processing the vegetables, which are described in the table, are only fact-finding. Personal preferences of customers can differ of that as described in the table.

PRELIMINARY PREPARING OF THE MEAT, FISH, POULTRY AND GAME ANIMALS

Preliminary preparing of the meat is indispensable and necessary for saving health of customers use of meat without adeps. It is recommended to pickle the meat before drying for saving its natural taste and to make the meat softer. It is necessary to add salt to a pickle; it helps to remove the water out of the meat and save it better. Always use lean meats. Higher fat meats do not dry properly.

Standard pickle:

- 1/2 glass of soybean sauce
- 1 clove of garlic, cut to a small pieces
- 2 big spoons of sugar
- 2 big spoons of ketchup
- 1 and 1/4 dessertspoon of salt
- 1/2 dessertspoon of onion powder
- 1/2 dessertspoon of dried pepper
- All ingredients should be mixed together.

POULTRY

Before drying, poultry should be preliminary prepared. It is better to boil it or fry it. Dry it for about 2-8 hours or till all moisture has gone.

FISH

It is recommended to boil or bake it on a stove before drying. (Bake it for about 20 minutes with a temperature 200 degrees or till the fish become friable.)

Dry it for about 2-8 hours and till all moisture has gone.

MEAT AND GAME ANIMALS

Prepare it, cut it into small pieces and put into the appliance for about 2-8 hours or till all moisture has gone.

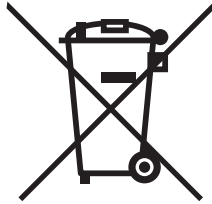
CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cooled down
- Clean the body of the appliance with the help of a damp cloth and then rub it dry
- Do not use metal brushes or abrasives for cleaning the appliance, as it can damage the surfaces.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.:	GZ-710
Input voltage / Frequency:	220-240V 50Hz
Power:	245 Watt
Product Dimensions:	Dia.33 cm x H 25 cm

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.