NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUCTION MANUAL

DES101



Gallet

Sušička potravin
Sušička potravín
Food dehydrator
Deshydrateur de nourriture

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

Všeobecné bezpečnostní pokyny

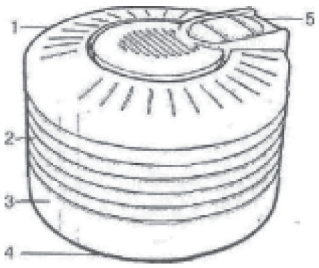
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněné používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami.
- Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj“.

Speciální bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

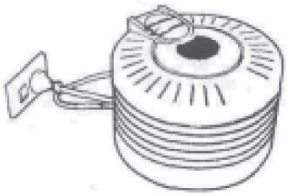
- Před prvním použitím sušičky potravin je nutné ponechat přístroj v provozu 30 minut. Po tuto dobu prosím nevkládejte do přístroje žádné potraviny. Po uplynutí doby záběhu prosím přístroj vyčistěte a opláchněte podle pokynů, uvedených v části „Čištění a údržba“.
- Přístroj používejte v dostatečné vzdálenosti od zdí a závěsů. Vyhněte se použití na kovových plochách, např. na dřezu.
- Přístroj používejte pouze na napětí (pouze střídavé) vyznačené na spodní straně přístroje.
- Pokud je přístroj v blízkosti dětí, je vyžadována zvýšená pozornost.
- Nikdy neponechávejte přístroj bez dozoru při používání.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné než určené použití.
- Nepokládejte přístroj na/nebo do blízkosti horkých plynových plamenů, elektrických prvků nebo do vyhřáté trouby.
- Nepokládejte jej na horní část jiného přístroje.
- Nenechávejte napájecí šňůru přístroje viset přes hrany desky stolu nebo dotýkat se horkých ploch.

Popis sušičky potravin

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







Pokyny k použití

Používání sušičky potravin

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

Na horní přihrádku na sušení umístěte víko se sušicím motorem. Připojte síťovou šňůru do zásuvky s odpovídajícím napětím vyznačeným na spodní části přístroje a přístroj zapněte. Stiskněte velký přepínač ON/OFF na sušičce potravin směrem do středu a zahájí se sušení.

Úvod k metodám sušení

Jak pracuje

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

Skladování usušených potravin

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

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

Univerzálnost

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

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

Užitečné rady

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

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

Předběžná příprava
Předběžná příprava zajišťuje lepší vzhled potravin, lepší chuť, rychlejší sušení, zastavení zrání, prodloužení skladovatelnosti. Některé metody jsou uvedeny dále:
- Přírodní předběžná příprava: Pro sušení ovoce může být použito citrónové a ananasové šťávy jako prevence hnědnutí.
- Předehřívání: Některé ovoce nebo zelenina s přírodním ochranným voskem mohou být předehřívány pro urychlení procesu sušení.
- Předehřívání párou: Některá zelenina s dlouhou dobou vaření vyžaduje předehřívání párou.

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

Různá doba sušení
Doba sušení je ovlivněna velikostí tloušťky nakrájených potravin, vlhkostí ve vzduchu a obsahem vlhkosti v samotných potravinách. Sušení některých druhů potravin trvá více než 12 hodin.

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

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

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

Skladování sušených potravin

- Nádoby by měly být suché a bez hmyzu. Skleněné nádoby s kovovými šroubovacími víky jsou ideální.
- Skladovací prostor by měl být chladný, suchý a co nejtmavší. Ideální teplota pro skladování dehydrovaných potravin je 5 - 20 °C.

Sušení masa a ryb

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

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

Sušení květin

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

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

Čištění a údržba

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

Odstraňování poruch

Přístroj nefunguje
- Zkontrolujte pevné usazení přívodního kabelu
- Zkontrolujte polohu spínače

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje. Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení záručního listu a originálu dokladu o zakoupení výrobku (účtenky) s typovým označením výrobku, datem a čitelným razítkem prodejny. Nárok lze uplatňovat u prodejce, kterého byl výrobek zakoupen nebo u některého z autorizovaných servisních středisek.

Zákazník ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:
- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- jakékoliv změny v záručním listu provedené neoprávněnou osobou.
- nevyplnění záručního listu, ztráty záručního listu.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé, zejména pokud byl používán k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- zjevné mechanické poškození.

Záruka se nevztahuje na opotřebení zboží nad rámec běžného používání.
Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje.

Po uplynutí záruky
Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném obchodě nebo autorizovaném servisním středisku.

Technická specifikace
- 5 ukládacích úrovní
- ochrana proti přehřátí
- napětí: 230 V / 50 Hz
- příkon: 250 W
- rozměry: 28 x 19 x 28,5 cm

Změna technické specifikace výrobku vyhrazena výrobcem.

VAROVÁNÍ: NEVYSTAVUJTE SPOTŘEBIČ DEŠTI NEBO VLHKOSTI ABYSTE PŘEDEŠLI VZNIKU POŽÁRU NEBO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM. VŽDY SPOTŘEBIČ VYPNĚTE ZE ZÁSUVKY KDYŽ JEJ NEPOUŽÍVÁTE NEBO PŘED OPRAVOU. V PŘÍSTROJI NEJSOU ŽÁDNÉ ČÁSTI PRAVITELNÉ SPOTŘEBITELEM. VŽDY SE OBRACEJTE NA KVALIFIKOVANÝ AUTORIZOVANÝ SERVIS. PŘÍSTROJ JE POD NEBEZPEČNÝM NAPĚTÍM .

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

Likvidace starého elektrického a elektronického zařízení



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s domácím odpadem. Prosím dopravte tento výrobek na příslušné sběrné místo, kde bude provedena recyklace takového elektrického a elektronického zařízení. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích existují sběrná místa pro použité elektrické a elektronické zařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte staré elektrické a elektronické zařízení do domovního odpadu. Pro podrobnější informace o recyklaci výrobku se obraťte na místní úřad, službu zajišťující likvidaci domácího odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

Firma HP Tronic Ústí nad Labem spol. s r.o. je registrovaná u společnosti Elektrowin a.s. pod číslem 05065/06-ECZ.

Firma Proton SK, a.s. je registrovaná u společnosti Envidom pod číslem EZ 0000213.

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

Všeobecné bezpečnostné pokyny

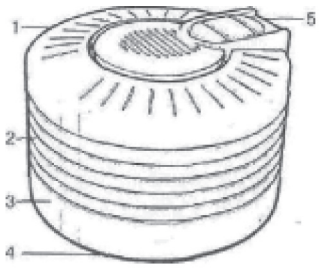
- Používajte tento prístroj výhradne pre súkromnú potrebu a pre stanovené účely. Tento prístroj nie je určený pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte ho v otvorenom priestore (s výnimkou prístroja, ktorý je pre používanie vonku určený). Chráňte ho pred horúčavou, priamym slnečným žiarením, vlhkosťou (v žiadnom prípade ho neponárajte do kvapalín) a stykom s ostrými hranami.
- Nepoužívajte prístroj v prípade, že máte vlhké ruky. Ak dôjde k navlhčeniu alebo k namočeniu prístroja, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Vyvarujte sa styku s vodou.
- Prístroj vypnite a vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky (ťahajte len za zástrčku, nikdy nie za kábel), ak nebudete prístroj používať, ak chcete namontovať príslušenstvo, prístroj vyčistiť alebo v prípade poruchy.
- Prístroj nesmie zostať v prevádzke bez dozoru. Ak musíte pracovisko opustiť, vždy prístroj vypnite, resp. vytiahnite zástrčku zo zásuvky (vždy ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel).
- Ak chcete ochrániť deti pred rizikami spojenými s elektrickými prístrojmi, postarajte sa o to, aby kábel nevisel dole a deti na prístroj nedosiahli.
- Pravidelne kontrolujte prístroj a prívodný kábel z hľadiska poškodenia. Ak prístroj vykazuje nejakú závadu, neuvádzajte ho do prevádzky.
- Neopravujte prístroj vlastnými silami, ale vždy vyhľadajte autorizovaného opravára. Ak chcete eliminovať riziká, nechajte poškodený prívodný kábel nahradiť káblom z rovnakými hodnotami a to len výrobcom, naším servisom pre zákazníkov alebo inou kvalifikovanou osobou.
- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Rešpektujte, prosím, nasledujúce „Špeciálne bezpečnostné pokyny pre tento prístroj“.

Špeciálne bezpečnostné pokyny pre tento prístroj

- Pred prvým použitím sušičky potravín je nutné ponechať prístroj v prevádzke 30 minút. Počas tejto doby nevkladajte do prístroja žiadne potraviny. Po uplynutí doby zábehu prístroj vyčistite a opláchnite podľa pokynov, uvedených v časti „Čistenie a údržba“.
- Prístroj používajte v dostatočnej vzdialenosti od stien a závesov. Vyhnite sa použitiu na kovových plochách, napr. na dreze.
- Prístroj používajte iba na napätie (iba striedavé) vyznačené na spodnej strane prístroja.
- Pokiaľ je prístroj v blízkosti detí, je vyžadovaná zvýšená pozornosť.
- Nikdy neponechávajte prístroj bez dozoru pri používaní.
- Nepoužívajte prístroj pre iné než určené použitie.
- Nepokladajte prístroj na/alebo do blízkosti horúcich plynových plameňov, elektrických prvkov alebo do vyhriatej rúry.
- Nepokladajte ho na hornú časť iného prístroja.
- Nenechávajte napájaciu šnúru prístroja visieť cez hrany dosky stolu alebo dotýkať sa horúcich plôch.

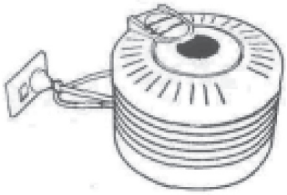
Popis sušičky potravín

Veko so sušiacim motorom (1).
Slúži ako kryt pre sušičku ovocia a obsahuje motor a prepínač ON/OFF (zapnutie/ypnutie)(5). Ventilačné otvory na veku umožňujú prúdenie vzduchu.



Priehradky na sušenie (2).
Slúžia pre uloženie potravín pre ľahké sušenie. Na každú priehradku je možné uložiť približne tri rozkrájané jablká.
Súčasťou prístroja je 5 priehradiek na sušenie.
Uzavretá základňa (3).
Základňu môžete použiť pre výrobu ovocných trubičiek, sušenie bylín a zmesi vonných látok.
Gumové nožičky (4).
Udržujú sušičku potravín na mieste a bránia pred poškriabaním dosky stolu.
Prepínač On/Off (zapnutie/vypnutie) (5)
Zapína alebo vypína sušiaci motor.





Pokyny na použitie

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

Na hornú priehradku na sušenie umiestite veko so sušiacim motorom. Pripojte sieťovú šnúru do zásuvky s odpovedajúcim napätím vyznačeným na spodnej časti prístroja a prístroj zapnite. Stlačte veľký prepínač ON/OFF na sušičke potravín smerom do stredu a začne sa sušenie.

Úvod k metódam sušenia

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

Skladovanie usušených potravín
Sušenie čerstvého, zrelého ovocia a zeleniny umožňuje využitie tohto pôžitku po celý rok. Teraz môžete konzumovať letné ovocie uprostred zimy podľa vašej voľby. Skladovanie potravín je jednoduché a vyžaduje malé množstvo skladovacieho priestoru. Sušené potraviny majú dlhú skladovateľnosť vo vzduchotesných nádobách.
Nie sú pridávané konzervačné látky.
Ovocie a zelenina usušené vo vašej sušičke potravín sa vzhľadom líšia od produktov predávaných v predajniach zdravej výživy a supermarketoch. To je spôsobené tým, že sušička potravín nepoužíva žiadne konzervačné látky ani umelé farbivá, iba prírodné prísady.

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

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

Užitočné rady

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

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

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

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

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

Rôzna doba sušenia

Doba dusenia je ovplyvnená veľkosťou hrúbky nakrájaných potravín, vlhkosťou vo vzduchu a obsahom vlhkosti v samotných potravinách.
Sušenie niektorých druhov potravín trvá viac než 12 hodín.

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

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

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

Skladovanie sušených potravín

- Nádoby by mali byť suché a bez hmyzu. Sklenené nádoby s kovovými šraubovacími viečkami sú ideálne.
- Skladovací priestor by mal byť chladný, suchý a čo najtmavší. Ideálna teplota pre skladovanie dehydrovaných potravín je 5 - 20 °C.

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

Rehydratácia sušených potravín

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

Sušenie ovocia

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

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

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

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

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

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

Sušenie zeleniny

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

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

Predhrievanie - Ako predhrievať parou
1. Priveďte hrniec s vodou do varu.
2. Uložte zeleninu na sitko do hrncu a prikryte.
3. Naparujte 1-5 minút.
4. Schlaďte zeleninu v ľadovej vode, vysušte a oklepte do sucha.
5. Začnite vysúšanie

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

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

Ovocné a zeleninové trubičky

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

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

Sušenie bylín a korenia

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

Sušenie mäsa a rýb

Mäso
1. Odkrojte prebytočný tuk z mäsa a nakrájajte ho na prúžky.
2. Marinujte mäso približne 6-8 hodín.

3. Sušte mäso v neprerušenom cykle 8-10 hodín.

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

Sušenie kvetín

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

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

Čistenie a údržba
Nevkladajte veko so sušiacim motorom do vody. Pre čistenie použite mäkkú hubku navlhčenú slabým čistiacim prostriedkom.Pri čistení priehradiek na sušenie a základne ich namočte do teplej vody s mydlom. Pre odstránenie zaschnutých častí potravín je možné použiť kefku s mäkkými štetinami.Nepoužívajte drôtenku, prášky na drhnutie alebo abrazívne čistidlá.Žiadnu časť nedávajte do umývačky na riad.

Odstraňovanie porúch

Prístroj nefunguje
- Skontrolujte pevné usadenie prívodného káblu
- Skontrolujte polohu spínača

Tento prístroj bol testovaný podľa všetkých príslušných, v súčasnej dobe platných smerníc CE, ako je napríklad elektromagnetická kompatibilita a direktíva o nízkonapäťovej bezpečnosti, a bol skonštruovaný podľa najnovších bezpečnostných predpisov. Materiál výrobku splňuje najnovšie smernice Európskej únie.

Záruka
Na nami predaný prístroj poskytujeme záruku v trvaní 24 mesiacov od dátumu predaja. Záruka sa vzťahuje na poruchy a závady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo vadou použitých materiálov. Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.Nárok na záruku je možné uplatniť iba po predložení záručného listu a originálu dokladu o zakúpení výrobku (účtu) s typovým označením výrobku, dátumom a čitateľnou pečiatkou predajne. Nárok sa uplatňuje u predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený alebo u niektorého z autorizovaných servisných stredísk.
Zákazník stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis v prípade:
- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- poškodenie prístroja vplyvom živelnej pohromy.
- akejkoľvek zmeny v záručnom liste spôsobenej neoprávnenou osobou.

- nevyplnenie záručného listu, straty záručného listu.
- používanie výrobku pre iné účely, než je obvyklé, hlavne pokiaľ bol používaný k profesionálnej či inej zárobkovej činnosti .
- zjavné mechanické poškodenie.

Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie tovaru nad rámec bežného používania.
Poškodenie príslušenstva nie je automatickým dôvodom pre bezplatnú výmenu kompletného prístroja.

Po uplynutí záruky
Po uplynutí záručnej doby je možné za úplatu urobiť opravy v príslušnom obchode alebo autorizovanom servisnom stredisku.

Technická špecikácia
- 5 priehradiek na sušenie
- ochrana proti prehratiu
- napätie: 230 V / 50 Hz
- príkon: 250 W
- rozměry: 28 x 19 x 28,5 cm

Výrobca si vyhrazuje právo na zmenu technickej špecifikácie výrobku.

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

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

Likvidácia starého elektrického a elektronického zariadenia



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo na jeho obale označuje, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s domácim odpadom. Prosím dopravte tento výrobok na príslušné zberné miesto, kde bude recyklovaný ako elektrické a elektronické zariadenie. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách existujú zberné miesta pre použité elektrické a elektronické zariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, môžete predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré sa môžu v opačnom prípade prejaviť ako dôsledok nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte staré elektrické a elektronické zariadenia do domového odpadu. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku sa obráťte na miestny úrad, službu zaisťujúcu likvidáciu domáceho odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili.

Firma HP Tronic Ústí nad Labem spol. s r.o. je registrovaná u spoločnosti Elektrowin a.s. pod číslom 05065/06-ECZ.

Firma Proton SK, a.s. je registrovaná u spoločnosti Envidom pod číslom EZ 0000213.

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

General Safety Instructions

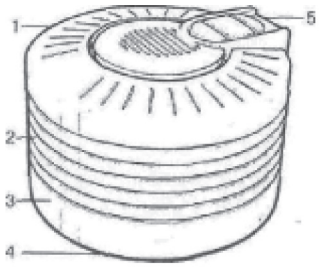
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors).
- Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions …“.

Special safety instructions for this unit

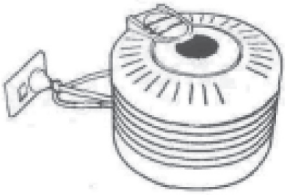
- Before using your Food Dehydrator for the first time, the unit must be run in for 30 minutes. Please do not place any food for drying during this period. After the running in period, please clean and rinse the unit according to the instructions indicated in the following section „Cleaning and maintenance“.
- Use well away from walls and curtains. Avoid using metal surfaces, e.g. sink.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the underside of the appliance.
- Close supervision is necessary when your appliance is being near children.
- Never leave an appliance unattended when in use.
- Do not use an appliance for other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or in a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a bench top or touch any hot surface.

Features of your food dehydrator

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







Instructions for Use

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

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

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

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

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

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

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

Hand hints

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

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

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

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

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

Variation in Drying Times

Drying times are affected by the size of the load thickness of the sliced produce, humidity in the air and the moisture content of the food itself. It is advisable to commence drying in the evening as many of the food take over 12 hours to dry.

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

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

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

Storage of dried foods
- Containers should be moisture and insect free. Glass jars with metal screw lids are ideal containers. Food stored in plastic bags, should be inside an insectproof container.
- The storage area should be cool, dry and as dark as possible. The ideal temperature for storing dehydrated food is 5 - 20 °C.

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

Dehydrating dry foods

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

Drying Fruits

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

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

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

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

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

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

Drying Vegetables

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

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

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

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

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

Fruit and Vegetables Rolls

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

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

Drying Herbs and Spices

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

Drying Meat and Fish

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

Fish
1. Fish must be fresh, when drying.
2. Clean and fillet fish.
3. Sprinkle fish with lemon juice and soak in a solution of 1/2 cup salt and 2 litres of water.

Soak for half an hour.
4. Drain and dry for 8-10 hours.
5. Fish is ready when it is dry and bendable.

Drying Flowers

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

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

Cleaning and Maintenance

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

Troubleshooting

The device is not working
- Check that the mains connection cable is firmly plugged in.
- Check the positions of the switches.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt). During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out. If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

The guarantee lapses:
- in case of unauthorized tampering
- destroyed unit by natural disaster
- any changes in guarantee list by unauthorized person
- empty guarantee list or damage this list
- using this machine for other purpose that usual, especially for professional or other commercial use
- with apparent mechanic defects

The guarantee does not apply on goods damaged due to unusual usage.
The damage of accessories is not an automatic reason for replacing the entire device free of charge.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair by the authorized service.

Technical specifications

- 5 drying racks
- over temperature protection
- power supply: 230 V / 50 Hz
- power drain: 250 W
- size: 28 x 19 x 28,5 cm

We reserve the right to change technical specifications.

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

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

Disposal of used electrical & electronic equipment



The meaning of the symbol on the product, its accesory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this equipment at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipments waste. In the European Union and Other European countries which there are separate collection systems for used electrical and electronic product. By ensuring the correct disposal of this product, you will help prevent potentially hazardous to the environment and to human health, which could otherwise be caused by unsuitable waste handling of this product. The recycling of materials will help conserve natural resources. Please do not therefore dispose of your old electrical and electronic equipment with your household waste. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

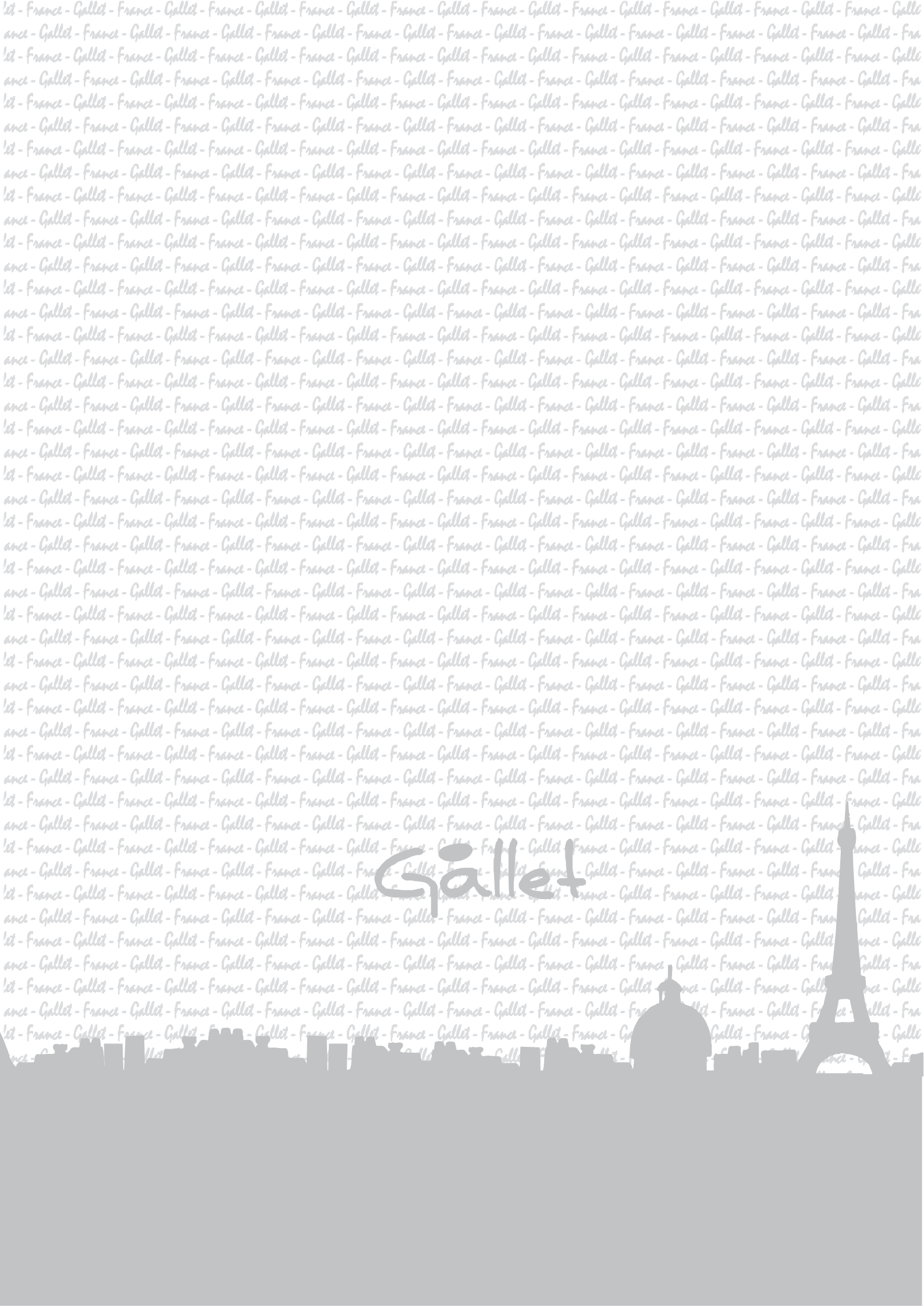
HP Tronic Ústí nad Labem s.r.o. is registered by Elektrovin a.s. under number 05065/06-ECZ.

Proton SK, a.s. is registered by Envidom under number EZ 0000213.

Poznámky / Notes:

Poznámky / Notes:

Poznámky / Notes:


Gallet