

**NÁVOD K POUŽITÍ
NÁVOD NA POUŽITIE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTRUCTION MANUAL
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
KASUTUSJUHEND
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**DES 121
Lapalisse
DES 122
Quimper**



**Sušička potravin
Sušička potravin
Suszarka pożywienia
Food dehydrator
Élelmiszer szárító
Toidukuivati
Dörrautomat**

Gallet

16/6/2021

CE

GAL 06/2018

| | | |
|--|--|---------------------------|
| CZ | I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ | 3 |
| | II. POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO FUNKCE (obr. 1) | 5 |
| | III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ | 5 |
| | IV. ÚDRŽBA | 12 |
| | V. TECHNICKÁ DATA | 12 |
| | VI. LEGISLATIVA A EKOLOGIE | 12 |
| SK | I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA | 14 |
| | II. OPIS SPOTREBIČA A JEHO FUNKCIA (obr. 1) | 16 |
| | III. PŘÍPRAVA NA POUŽITIE | 16 |
| | IV. ÚDRŽBA | 23 |
| | V. TECHNICKÉ ÚDAJE | 23 |
| | VI. LEGISLATÍVA A EKOLOGIA | 23 |
| PL | I. OSTRZEŻNIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA | 25 |
| | II. OPIS URZĄDZENIA I JEGO FUNKCJA (rys. 1) | 27 |
| | III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE | 27 |
| | IV. KONSERWACJA | 34 |
| | V. DANE TECHNICZNE | 34 |
| | VI. PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA | 35 |
| EN | I. SAFETY WARNINGS | 36 |
| | II. APPLIANCE DESCRIPTION AND ITS FUNCTIONS (Fig. 1) | 38 |
| | III. PREPARATION AND USE | 38 |
| | IV. MAINTENANCE | 44 |
| | V. TECHNICAL DATA | 44 |
| | VI. LEGISLATIVE & ECOLOGY | 45 |
| HU | I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK | 46 |
| | II. A KÉSZÜLÉK ÉS MŰKÖDÉSÉNEK ISMERTETÉSE | 48 |
| | IV. KARBANTARTÁS | 55 |
| | V. MŰSZAKI ADATOK | 55 |
| | VI. JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA | 56 |
| | ET | I. OHUTUSALASED HOIATUSED |
| II. SEADME KIRJELDUS JA SELLE OMADUSED (JONIS 1) | | 60 |
| III. TÖÖKORDA SEADMINE JA KASUTAMINE | | 60 |
| IV. HOOLDUSTÕÕD | | 66 |
| V. TEHNILISED ANDMED | | 66 |
| VI. SEADUSED JA KESKKOND | | 67 |
| D | I. SICHERHEITSHINWEISE | 68 |
| | II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1) | 70 |
| | III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG | 72 |
| | IV. WARTUNG | 78 |
| | V. TECHNISCHE DATEN | 78 |
| | VI. UMWELTSCHUTZ | 79 |

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.

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- **POZOR** – Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Spotřebič nenechávejte v provozu bez dozoru a kontrolujte ho průběžně po celou dobu přípravy potravin.
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, nebo po ukončení práce, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.

- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokráma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody (ani částečně) ani nemyjte pod proudem vody!**
- Spotřebič nepoužívejte venku!
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty.
- **Spotřebič nesmí být používán ve vlhkém nebo mokřém prostředí a v jakémkoliv prostředí s nebezpečím požáru nebo výbuchu** (prostory kde jsou skladovány chemikálie, paliva, oleje, plyny, barvy a další hořlavé, případně těkavé, látky).
- Neumísťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Při prvním zapnutí spotřebiče může dojít k případnému krátkému, mírnému zakouření, které není na závadu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, vařič, trouba, gril**), hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy atd.**) a vlhkých povrchů (např. **dřezy, umyvadla atd.**).
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.**)!
- Sušičku nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení výrobků z textilu, obuvi atd.**) než doporučuje výrobce.
- Před každým připojením spotřebiče k el. síti zkontrolujte, zda je přepínač **A1** v poloze **0** (vypnuto) a po ukončení sušení vždy odpojte spotřebič od el. sítě.
- **Při manipulaci se sušičkou a příslušenstvím (sítí) postupujte opatrně, mohou být horké!**
- Spotřebič nepřeházejte, pokud je horký.
- Otvory pro průchod vzduchu se nesmí zakrývat. Do otvorů nevsunujte ani nevhazujte žádné předměty.
- Nepokládejte zapnutou sušičku na měkké povrchy (např. **postel, podložky, koberce**).
- Dbejte na to, aby do spotřebiče nevnikly nečistoty (např. **chuchvalce prachu, vlasy apod.**). V případě nasátí a usazení nečistot uvnitř spotřebiče proveďte jeho vyčištění (viz odst. **IV. ÚDRŽBA**).
- Když se spotřebič přehřeje, vstoupí v činnost automatická tepelná pojistka a přeruší přívod el. proudu. Pokud k tomu dojde, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě. Pak odstraňte případné viditelné překážky bránící toku vzduchu a nechte spotřebič vychladnout.
- Před údržbou nebo uložením nechte spotřebič vychladnout.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Aby se zajistila bezpečnost a správná funkčnost přístroje, používejte jen originální náhradní díly a výrobcem schválené příslušenství.

- Případné texty v cizím jazyce a obrázky uvedené na obalech, nebo výrobku, jsou přeloženy a vysvětleny na konci této jazykové mutace.
- Tento spotřebič včetně jeho příslušenství používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- **VAROVÁNÍ:** Při nesprávném používání přístroje, které není v souladu s návodem k obsluze, existuje riziko poranění.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár, apod.**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. POPIS SPOTŘEBIČE A JEHO FUNKCE (obr. 1)

Sušení (dehydrování) je metoda zahřátí potravin a následného odpaření vody. Většina potravin uvolňuje vlhkost rychle v prvních stádiích sušení. To znamená, že mohou absorbovat velká množství tepla a vytvářet značné množství páry. Sacími otvory ve spodní části základní jednotky je nasáván vzduch, ohřívá se na předem nastavenou teplotu a následně je vháněn do vnitřních prostorů jednotlivých sít. Středovým otvorem sít a otvorem ve víku je vlhký vzduch vytlačována ven ze sušičky.

A – základní jednotka

- A1 – spínač/vypínač
- A2 – otočný regulátor teploty
- A3 – výstup teplého vduchu
- A4 – napájecí přívod
- A5 – kontrolní světlo

B – sušící síta

- B1 – víko
- B2 – síto na bylinky

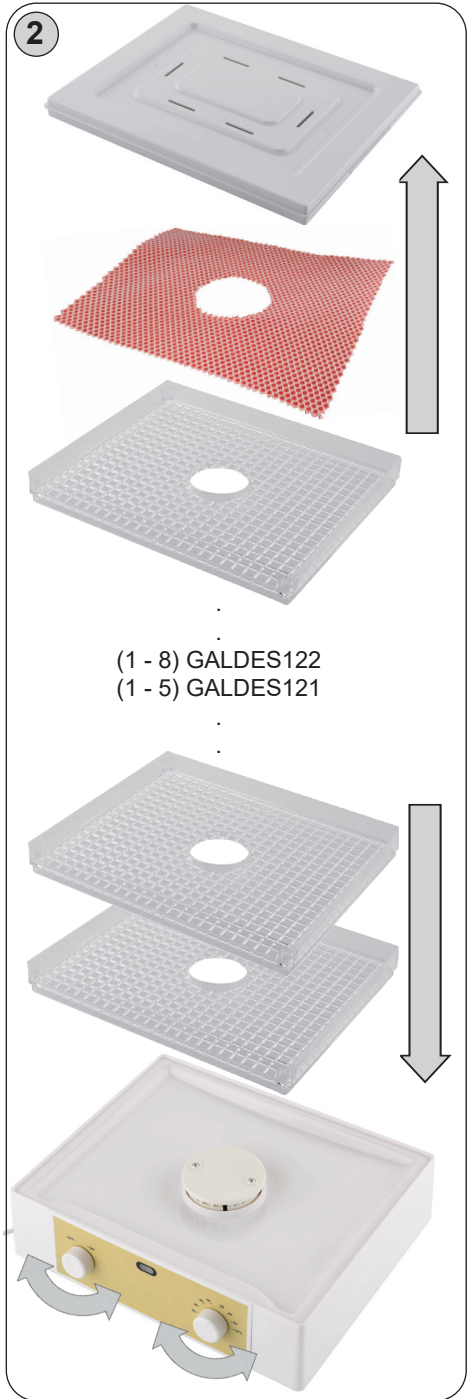
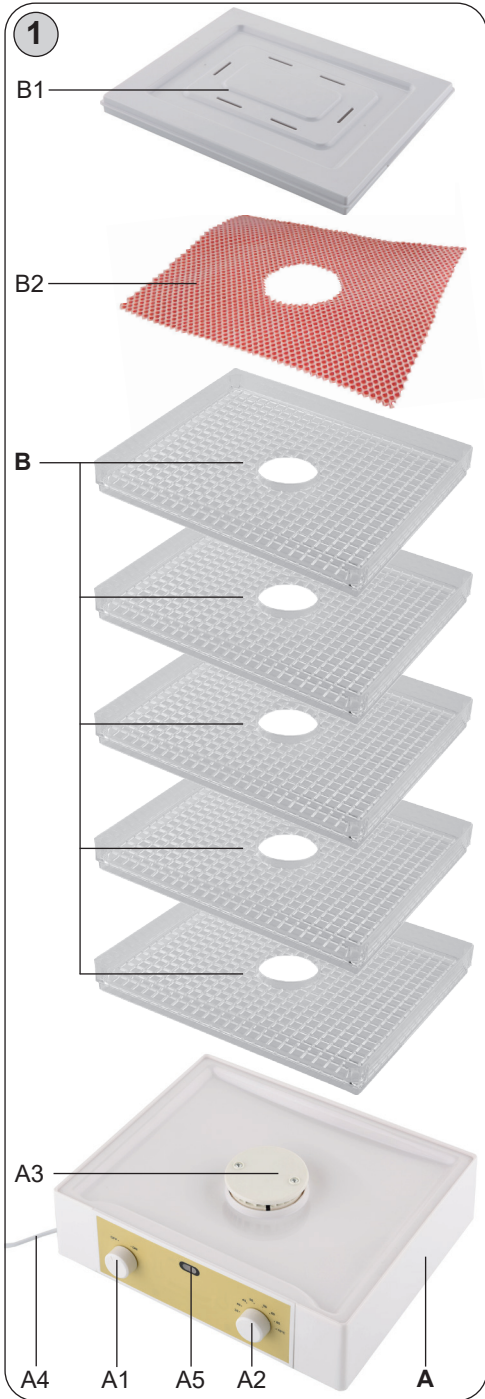
Poznámka: Maximálně doporučený počet sušících sít je 10 ks.

III. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezní fólie, samolepky nebo papír. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídatkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha, případně nechte oschnout. Odejměte víko **B1** a síta **B** ze základní jednotky **A**. Na jednotlivá síta rozložte kousky potravin tak, aby se navzájem nepřekrývaly, ale pouze dotýkaly. První síto položte přímo na základní jednotku **A**. Následně síta naskládejte v potřebném množství (2-5 ks pouze pro typ GALDES121 / 2-8 ks pouze pro typ GALDES122), na první síto a přikryjte víkem (obr. 2). Vidlici napájecího přívodu **A4** zasuňte do elektrické zásuvky. Pomocí otočného regulátoru teploty **A2** nastavte požadovanou teplotu v rozsahu (35 °C - 70 °C). Přepnutím spínače **A1** do polohy „I“ uvedete sušičku do provozu (rozsvítí se kontrolní světlo **A5**). Pro rovnoměrnější sušení potravin můžete pořadí jednotlivých sít mezi sebou zaměnit (horní za dolní). Spínač přepněte do polohy „0“ (zhasne kontrolní světlo) a odpojte napájecí přívod z el. zásuvky.

Rady při sušení

- Pokud by byla teplota příliš vysoká, potraviny by mohly „zacementovatět“, což znamená, že zvenku budou vysušené, zatímco uvnitř budou stále vlhké. Pokud by byla teplota příliš nízká, prodloužil by se čas sušení a spotřeba elektrické energie.
- Sušičku umístěte tak, abyste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat. Nezapomeňte, že při sušení bude v místnosti cítit aroma sušených potravin, které není vždy pro každého příjemné.



- Nejlepších výsledků dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody (ne přezralé), případná poškozená místa na potravinách odstraňte.
- Před sušením potravin důkladně očistěte. Dodržujte hygienu vašich rukou a pracovní plochy.
- Proces sušení bude stejnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky. Příliš tenké plátky sice schnou rychleji, ale nezapomeňte, že sušením se podstatně zmenší jejich velikost. Množství potravin na jedno sušení by nemělo přesáhnout 3/4 plochy síta a síla plátků by měla být od **0,5 cm** do max. **0,8 cm** (s výjimkou např. meruněk, nektarinek, broskví, třešní, hroznového vína, rybízu, švestek a dalšího malého ovoce s měkkou dužinou, které může být sušeno nakrájené na půlky nebo čtvrtky). Síta by se neměla příliš naplnit, aby mohl vzduch volně proudit.
- U potravin jako je např. ananas, kiwi, papája, kokos, banány, tuřín a sladké brambory odstraňte před sušením jejich nestravitelnou slupku.
- Před odstraněním pecek a jader, nejprve vysušte ovoce na 50 %, zabráníte tak nadměrnému odkapávání šťáv ze sušeného ovoce. Pod šťavnatější suroviny dejte raději čistý jemný krepový papír, aby z nich neodkapávala šťáva na spodní síta, a také z důvodu jednodušší následné údržby. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů na síto a řeznou plochou nahoru. Také nerovné tvary pokládejte vždy hranou se slupkou na síto, ne na rovnou plochu. Zelenina by se měla pouze položit v jedné vrstvě a rovnoměrně rozložit.
- Byliny sušte velmi šetrně! Odstraňte stonek, byliny dále neporcuje. Listové byliny je třeba během sušení obracet, aby se zabránilo slepování listů. Při velmi dlouhém sušení bylin dochází ke ztrátě chuťových látek.
- Maso (např. hovězí, drůbeží, rybí nebo zvěřina) by mělo být nakrájeno na kousky / plátky ne silné více než **0,5 cm** a před sušením zbaveno přebytečného tuku. Čím vyšší je obsah tuku v mase, tím kratší je jeho trvanlivost po usušení. Pro větší křehkost a jemnost krájejte maso napříč vláknou, sušené maso nakrájené po vlákněch – bude tuhé. Pro delší trvanlivost a výraznější chuť můžete maso před sušením posypat z obou stran kořenící směsí nebo potřít marinádou a uložit do chladničky na cca 6 - 12 hod. Následně nechejte okapat. Při sušení příležitostně odstraňte kapky tuku, které se objeví na povrchu.

POZOR: Zvěřina by měla být vždy z legálního zdroje, kde je záruka, že maso bylo zkontrolováno od MVDr. (veterináře). Doporučujeme také maso před sušením po dobu 60 dní uchovat při teplotě -18 °C (tj. zmrazit). Tím by měly být eliminovány všechny přítomné nežádoucí bakterie způsobující případné nemoci.

Marináda: použijte libovolnou kombinaci z následujících ingrediencí: sója, worcester, rajčata, barbecue omáčka, česnek, cibule, kari, kořeněná sůl nebo pepř.

- Ryba na sušení musí být co nejčerstvější, aby nedošlo k jejímu zkažení ještě před vlastním sušením. Pozor si dejte také na obsažený olej v rybách. Tučné nebo mastné ryby, jako je tuňák, se rychle kazí a na rozdíl od jiných druhů masa neexistuje způsob, jak tuk jednoduše odkrájet. Sušení některých druhů ryb se nedoporučuje. Pro delší trvanlivost a výraznější chuť můžete maso před sušením 30 minut naložit ve slaném nálevu, následně opláchnout a nechat okapat. Poté ryby můžete z obou stran posypat směsí s kombinující různé koření, případně i sůl. Nyní ryby uložte do chladničky na cca 6-10 hod. Při sušení příležitostně odstraňte kapky tuku, které se objeví na povrchu.
- Sušící síta by měla být vyplněna slabou vrstvou sušených potravin. Pokud je to nutné, vložte čistý jemný pečicí papír nebo sušící fólie na síta, aby malé kousky potravin nepropadávaly a nelepily se na povrch.
- Čas sušení nejvíce ovlivňují následující skutečnosti: druh ovoce / zeleniny, vlhkost potravin, vlhkost vzduchu, velikosti nakrájených kousků, rozložení na sítu.

- Doporučujeme při sušení potravin dodržovat pokyny uvedené v odborné literatuře.
- Doba sušení je závislá na množství sušených potravin. Čím více sušících sít použijete, tím bude doba sušení delší.
- Před ochutnáním potraviny, která se suší, odeberte pár kousků a ponechte je vychladnout. Horké kousky jsou měkčí a vlhčí než ty, které už vychladly. Potraviny sušte dostatečně dlouhý čas tak, aby se při skladování zabránilo jejich zkažení a mikrobiologickému tvoření bakterií. Správně vysušená zelenina musí být tvrdá a křehká s vlastností se lámat. Správně vysušené ovoce nemá být přeschlé, musí být kožovité a vláčné. Maso při ohnutí praská, ale nezlomí se. Rybí maso by nikdy nemělo být lámavé nebo křehké a na povrchu by neměla být žádná viditelná vlhkost. Přivoňte a ochutnejte, maso by mělo mít jen mírně rybí chuť i aroma. Pro krátkodobé skladování nemusí být sušené ovoce vysušené do takové míry jako je např. z obchodu.

Blanšírování

Enzymy v ovoci a zelenině jsou odpovědné za změnu chuti a barvy. Tyto změny budou pokračovat i při sušení a skladování, pokud sušené potraviny nejsou předem ošetřeny tak, aby se zpomalily aktivity enzymů. Blanšírování (inaktivace enzymů) se používá k omezení porušení vzhledu a chuti tím, že se zelenina povaří na krátký čas ve vodě nebo páře. Připravené potraviny uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do nádoby s vroucí vodou. Od doby, kdy se voda začne opět vařit, počítejte čas nutný k blanšírování (viz tabulka).

Namáčení

Mnoho druhů světlého ovoce (např. **jablka, meruňky, broskve, nektarinky, hrušky, švestky**) mají tendenci během sušení a skladování zhnědnout. Aby se tomuto zabránilo, namočte nakrájené řezy ovoce do roztoku ananasové nebo citrónové šťávy (jedna polévková lžíce šťávy/0,25 l vody, viz tabulka) a následně nechte okapat, případně osušte čistým kuchyňským krepovým papírem. Ovoce může být také namočeno do medu, koření nebo pomerančového džusu. Můžete vyzkoušet i vlastní chutný roztok pro namáčení. Lze také používat roztok soli anebo ovocný sirup.

Ovoce jako švestky, hroznové víno, třešně a višně mohou být namočeny do vody, aby popraskala slupka, což urychlí zbavování vlhkosti během sušení. Sušící síta by měla být vyplněna slabou vrstvou sušených potravin. Pokud je to nutné, vložte čistý jemný krepový papír na síta, aby malé kousky potravin nepropadávaly a nelepily se na povrch.

Použití v kuchyni

Pokud chcete sušené ovoce a zeleninu použít stejným způsobem jako čerstvé, musíte ho změkčit (vrátit mu vlhkost, která byla odstraněna sušením). Budete-li provádět namáčení déle než 1-2 hodiny, doporučujeme potraviny uložit do ledničky, aby jste uchovali nutriční hodnotu potravin. Zbylou vodu z namáčení (např. ze zeleniny) použijte pro další úpravu potravin. Nezapomeňte, že namáčením potraviny zvětšují svůj objem (**ovoce cca 1,5 krát, zelenina cca 2 krát**).

Ovoce

Lze spotřebovat v sušeném stavu. Požadované množství sušeného ovoce namočte do přibližně stejného nebo nepatrně menšího množství vody a ponechte cca 4 hodiny.

Zelenina

Doporučujeme před další úpravou vždy namočit. Požadované množství sušené zeleniny namočte do přibližně stejného nebo nepatrně menšího množství vody. Nedávejte však více vody než bude nutné k přípravě pokrmu.

Změklou zeleninu nenechávejte před dalším použitím zbytečně dlouho odstát. Doba tepelné úpravy zeleniny je přibližně stejná jako u zeleniny mražené.

Byliny

Nepotřebují další úpravy kromě rozmělnění nebo umletí a případně odstranění tvrdých částí.

Houby

Shodný postup jako u zeleniny. Houby můžete před použitím, např. do polévek nebo omáček, rozemlít.

Čas sušení

Čas se mění podle druhu sušené potraviny, jejího obsahu vody, zralosti a tloušťky. Stejně tak závisí na teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve které se sušička používá (doporučujeme sušičku používat při běžné pokojové teplotě). Když se bylinky a podobně aromatické poživatiny suší příliš dlouho, unikne velmi mnoho aromatických látek. Ovoce určené ke svačinám, nebo aby se ušetřilo místo, není třeba předem namáčet a mělo by se sušit, dokud nebude křehké, ale zároveň žvýkatelné.

Balení a skladování

Sušené potraviny je možné dlouhodobě skladovat zabalené do fólie (nelobal), nebo v různých dobře utěsněných kontejnerech a boxech určených pro skladování potravin. Před zabalením nebo uložením potravin je nechejte vychladnout. Balte je po menším množství co nejtěsněji k sobě a uložte nejlépe do chladného, suchého a tmavého místa. Při teplotách nižších 10 °C se doba uskladnění prodlužuje cca 2-3 krát. Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jednou měsíčně. Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jedenkrát za měsíc. Pokud se Vám potraviny zdají vlhké, rozložte je na síta a znovu vysušte. Plíseň značí, že potraviny nebyly dostatečně vysušené. Plísni napadené potraviny zlikvidujte. Pro skladování nepoužívejte kovové nádoby nebo nádoby s kovovým víkem.

Tabulka

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejich účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. **Časy uvedené v tabulkách jsou pouze přibližné, pohybují se v jednotkách hodin a mohou být dle vlastností sušených potravin velmi rozdílné.** Je-li ve dnech, kdy sušíte, velmi nízká vlhkost vzduchu a jsou-li potraviny při řezu již více moučnaté nebo vysušené, čas sušení se bude blížit první uvedené hodnotě. Pokud je vlhkost vzduchu naopak velmi vysoká a jsou při řezu potraviny šťavnaté, čas sušení se bude blíže druhé uvedené hodnotě.

| Surovina | Obsah vody (%) | Příprava | Blanšírování (min.) | Teplota (°C) | Čas sušení (hod.) |
|-----------------|----------------|--|---------------------|--------------|-------------------|
| artyčoky | 87 | očistit, nakrájet na půlky | 5-10 | 52 | 12 - 18 |
| fazole (zelená) | 90 | začátek a konec odříznout, příčně nakrájet | 3-4 | 52 | 9 - 12 |

| Surovina | Obsah vody (%) | Příprava | Blanšírování (min.) | Teplota (°C) | Čas sušení (hod.) |
|-----------------------|----------------|---|---------------------|--------------|-------------------|
| hrách | 88 | | 2-3 | 58 | 5 - 8 |
| okurky | 95 | nakrájet na plátky | - | 52 | 4 - 8 |
| kapusta / zelí | 92 | očistit, nakrájet na plátky | 2-3 | 52 | 8 - 11 |
| pastinák / mrkev řepa | 88 | nakrájet šikmo | 2-3 | 52 | 6 - 11 |
| | | nakrájet na plátky | - | 52 | 9 - 12 |
| paprika / feferonky | 93 | nakrájet na proužky | - | 55 - 60 | 4 - 8 |
| celer | 94 | nakrájet na plátky | 2 | 52 | 3 - 10 |
| cibule / pórek | 89 | nakrájet na plátky | - | 52 | 4 - 8 |
| česnek | 88 | oddělit na stroužky, oloupat a nakrájet na plátky | - | 35 - 40 | 8 - 10 |
| chřest | - | nakrájet na plátky | - | 52 | 4 - 6 |
| petržel | 85 | odstranit stonky | - | 52 | 10 - 15 |
| rajčata | 94 | nejdříve blanširovat poté oloupat a rozčtvrtit | 30 - 45 sek. | 52 | 5 - 9 |
| dýně / tykev | 92 | oloupat, nakrájet na plátky | - | 52 | 10 - 14 |
| houby | - | nakrájet na plátky / půlky | - | 52 | 4 - 7 |
| byliny | - | odstranit stonek, nerozmělnovat | - | 46 | 14 - 20 |
| maso | - | nakrájet na plátky | - | 70 | 4 - 12 |
| ryba | - | nakrájet na plátky | - | 70 | 5 - 14 |
| kukuřice | 70 | oloupat, | - | 52 | 7 - 10 |
| brokolice | 90 | očistit, nakrájet na plátky | - | 52 | 10 - 14 |
| lilek | 95 | očistit, nakrájet na plátky | - | 52 | 4 - 8 |
| brambory | 80 | oloupat, nakrájet na plátky | 4 - 5 | 52 | 7 - 13 |
| cuketa | 90 | očistit, nakrájet na plátky | - | 52 | 7 - 11 |

| Surovina | Obsah vody (%) | Příprava | Máčení | Teplota (°C) | Čas sušení (hod.) |
|------------------|----------------|---|--------|--------------|-------------------|
| ananas | 86 | oloupat, nakrájet na plátky | ne | 58 | 10 - 18 |
| banány | 65 | oloupat, nakrájet na plátky | ano | 58 | 6 - 13 |
| broskve | 89 | nakrájet na plátky / čtvrtky | ano | 58 | 8 - 16 |
| meruňky | 85 | nakrájet na plátky / čtvrtky | ano | 58 | 21- 29 |
| pomeranče | 89 | oloupat, nakrájet na plátky | ne | 58 | 16 - 19 |
| mandarinky | - | oloupat, oddělit na stroužky nebo nakrájet na plátky | ne | 58 | 16 - 19 |
| citrusy | - | oloupat, nakrájet na plátky nebo slupka v proužcích pro aroma | ne | 58 | 16 - 19 |
| kiwi | | oloupat, nakrájet na plátky | ne | 58 | 8 - 15 |
| melouny | 81 | oloupat, odpeckovat, nakrájet na plátky | ne | 58 | 8 - 10 |
| hrušky | 83 | příp. oloupat, nakrájet na plátky / čtvrtky | ano | 50 - 55 | 8 - 16 |
| jablka | 84 | nakrájet na plátky / čtvrtky | ano | 58 | 8 - 15 |
| švestky | 87 | nakrájet na půlky bez pecky | ano | 50 - 60 | 22 - 30 |
| třešně / višně | 82 | nekrájet, s i bez pecky | ne | 58 | 13 - 21 |
| jahody | 90 | nakrájet na plátky, příp. celé | ne | 58 | 7 - 15 |
| borůvky | 83 | celé | ne | 50 - 55 | 30 |
| brusinky | 79 | nasekat nebo ponechat v celku | ne | 58 | 10 - 15 |
| hrozny / rozinky | 81 | naříznout (nejlépe nepeckový druh) | ne | 58 | 22 - 30 |
| datle | 23 | dobře zralé | ne | 58 | 11 - 19 |
| fíky | 78 | rozpůlit | ne | 58 | 22 - 30 |
| rebarbora | 90 | nakrájet na plátky | ne | 58 | 6 - 10 |

IV. ÚDRŽBA

Před kteroukoliv manipulací spotřebič vypněte a vytáhněte vidlici napájecího přívodu z el. zásuvky! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky! Čištění základní jednotky provádějte vlhkým hadříkem s přidavkem saponátu. Síta ihned po použití umyjte v horké vodě s přidavkem saponátu. Některé potraviny mohou určitým způsobem síta zbarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí. Výlisky z plastu nikdy nesaňte nad zdrojem tepla (např. **kamna, el./plynový sporák**). Po očištění spotřebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché místo, mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.

V. TECHNICKÁ DATA

- Sušička potravin
- Vhodná pro domácí sušení ovoce, zeleniny, hub, masa, ryb (domácí „jerky“) nebo bylinek
- Plynulá regulace teploty 35 °C - 70 °C
- 5 ks pouze pro typ GALDES121 / 8 ks pouze pro typ GALDES122 sušících sít nad sebou (součástí balení)
- Síta na bylinky
- Čirá sušící síta s víkem usnadňují kontrolu procesu sušení
- Možnost použití až 10 sušících sít
- Možnost volby počtu sušících sít podle množství potravin
- Možnost dokoupení dalších sušících sít
- Prozměr síta 30,5 x 24,5 cm
- Příkon 250 W
- Ochrana proti přehřátí
- Hlučnost: Deklarovaná hladina akustického výkonu je 60 dB(A) re 1pW
- Rozměry: GALDES121 - 26,6 x 32 x 26,6 cm, GALDES122 - 38 x 32 x 26,6 cm
- Hmotnost netto GALDES121 - 2 kg, GALDES122 - 2,5 kg

Příkon ve vypnutém stavu je 0,00 W.

VI. LEGISLATIVA A EKOLOGIE

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.



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

Likvidace starého elektrozařízení a použitých baterií a akumulátorů (Vztahuje se na Evropskou unii a evropské země se systémy odděleného sběru)



Tento symbol umístěný na výrobku nebo jeho balení upozorňuje, že by s výrobkem (případně baterií/akumulátorem) po ukončení jeho životnosti nemělo být nakládáno jako s běžným odpadem z domácnosti. Je nutné ho odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku. Recyklováním materiálů, z nichž je vyroben, pomůžete ochránit přírodní zdroje. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního obecního úřadu, podniku pro likvidaci domovních odpadů nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

UPOZORNĚNÍ A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTŘEBIČI, OBALECH NEBO V NÁVODU:

HOT – Horké;

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti;

DO NOT COVER – Nezakrývat;

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin;



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY – Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. PE

sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.



UPOZORNĚNÍ



materiál určený pro styk s potravinami

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

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



- Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a odovzdajte ho akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvom. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je napájací prívod tohto spotrebiča poškodený, musí byť prívod nahradený výrobcom, jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- **POZOR:** Nepoužívajte tento spotrebič v spojení s tepelne citlivým riadiacim zariadením, programátorom, časovačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré zapína spotrebič automaticky, pretože v prípade, že by bol spotrebič zakrytý alebo premiestnený, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru a kontrolujte ho počas celej doby prípravy pokrmu!
- Spotrebič nepoužívajte na vyhrievanie miestnosti!
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, pred ukončením práce spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Spotrebič v žiadnom prípade nepoužívajte, ak ma poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takýchto prípadoch spotrebič odneste do špecializovaného servisu, aby preveril jeho bezpečnosť a správnu funkciu.

- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Spotrebič je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody (ani čiastočne) a neumývajte ju prúdom vody!**
- Spotrebič nepoužívajte vonku!
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety.
- **Spotrebič nesmie byť používaný vo vlhkom alebo mokrom prostredí a v akomkoľvek prostredí s nebezpečenstvom požiaru alebo výbuchu** (priestory kde sú skladované chemikálie, palivá, oleje, plyny, farby a ďalšie horľavé, prípadne prchavé, látky).
- Nepokladajte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. **sklenené, papierové, plastové, lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy**).
- Pri prvom zapnutí spotrebiča môže dôjsť k prípadnému krátkemu miernemu zadymeniu, čo nie je porucha a nie je to dôvod na reklamáciu spotrebiča.
- Spotrebič používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, teplovzdušnej rúry, grilu**), horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**).
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie**, a pod.)!
- Sušičku nepoužívajte na iné účely (napr. **sušenie výrobkov z textilu, obuvi** atď.) než odporúča výrobca.
- Pred každým pripojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či je prepínač **A1** v polohe **0** (vypnuté), a po skončení sušenia vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **Pri manipulovaní so sušičkou a príslušenstvom (sitami) postupujte opatrne, môžu byť horúce!**
- Sušičku neprenášajte, ak je horúca.
- Otvory na priechod vzduchu sa nesmú zakrývať. Do otvorov nevsúvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.
- Zapnutú sušičku neodkladajte na mäkké povrchy (napr. **postel', uteráky, bielizeň, koberce**).
- Dbajte, aby do spotrebiča nevnikli nečistoty, ktoré by umožnili vznik požiaru (napríklad **chuchvalce prachu, vlasov** a pod.). V prípade nasatia takýchto nečistôt spotrebič vyčistíte (pozri text **IV. ÚDRŽBA**).
- Keď sa spotrebič prehreje, zapne sa automatická tepelná poistka a preruší prívod elektrickej energie. Keď sa to stane, spotrebič vypnite a odpojte od elektrickej siete. Potom odstráňte prípadné viditeľné prekážky brániace prúdeniu vzduchu a spotrebič nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou alebo uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zaťahaním za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany.

- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Napájací prívod pravidelne kontrolujte.
- Aby sa zaistila bezpečnosť prístroja a správna funkčnosť spotrebiča, používajte iba originálne náhradné diely a výrobcom schválené príslušenstvo.
- Tento spotrebič vrátane príslušenstva používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Prípadné texty v cudzom jazyku a obrázky uvedené na obaloch, alebo výrobku, sú preložené a vysvetlené na konci tejto jazykovej mutácie.
- **VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní prístroja, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, existuje riziko poranenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie alebo požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. OPIS SPOTREBIČA A JEHO FUNKCIA (obr. 1)

Sušenie (dehydrovanie) je metóda zahriatia potravín s následným odparením vody. Väčšina potravín uvoľňuje vlhkosť rýchlo v prvých stupňoch sušenia. To znamená, že môžu absorbovať veľké množstvo tepla a vytvárať veľké množstvo pary. Sacími otvormi v spodnej časti základnej jednotky je nasávaný vzduch, ktorý sa ohrieva na vopred zvolenú teplotu, a potom sa vháňa do vnútorných priestorov jednotlivých sít. Stredovými otvormi sít a otvormi vo veku je vlhký vzduch vytláčaný von zo sušičky.

A — základná jednotka

- A1 — spínač / vypínač
- A2 — otočný regulátor teploty
- A3 — výstup teplého vzduchu
- A4 — napájací prívod
- A5 — kontrolné svetlo

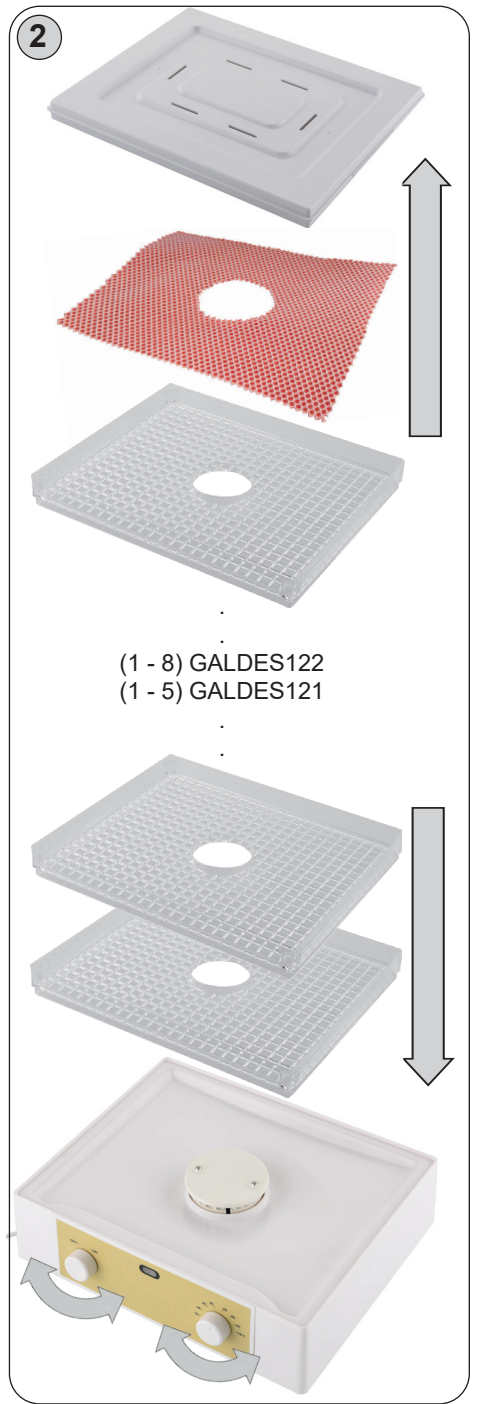
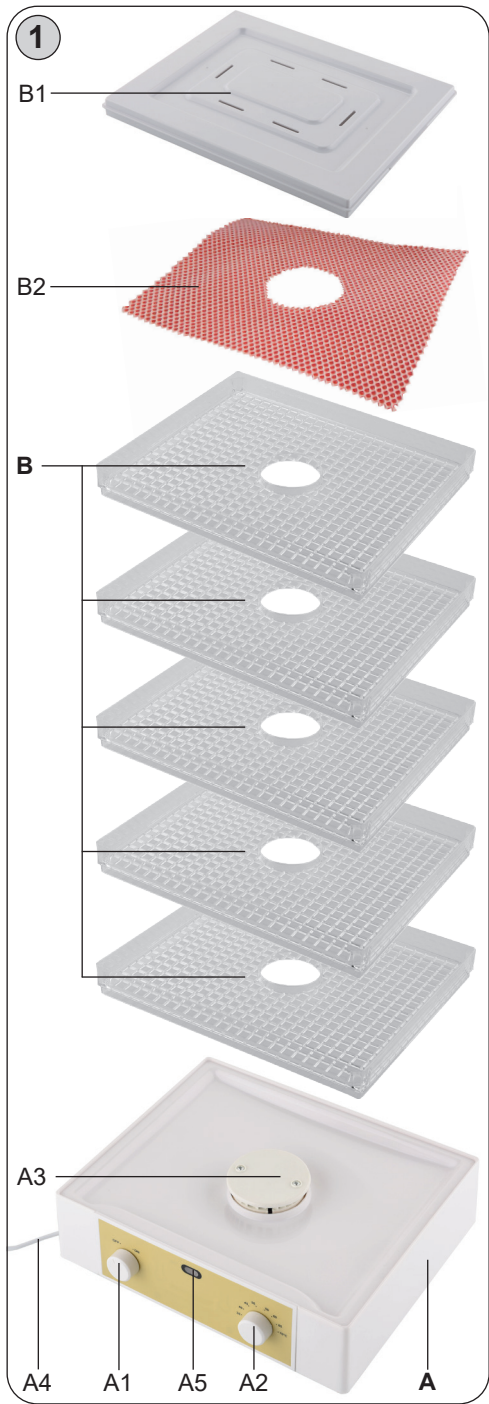
B — sušiace sítá

- B1 — veko
- B2 — sito na bylinky

Poznámka: Maximálne doporučený počet sušiacich sít je 10 kusov.

III. PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a utrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. Snímite veko **B1** a sítá **B** zo základnej jednotky **A**. Na jednotlivé sítá rozložte kúsky potravín tak, aby sa navzájom neprekrývali, ale len dotýkali. Prvé sito položte priamo na základnú jednotku **A**. Následne sítá naskladajte v potrebnom množstve (2 až 5 kusov platné iba pre typ GALDES121 / 2 až 8 kusov platné iba pre typ GALDES122), na prvé sito a prikryté vekom (obr. 2). Vidlicu napájacieho prívodu **A4** zasuňte do elektrickej zásuvky. Pomocou otočného regulátora teploty **A2** nastavte požadovanú teplotu (35 °C — 70 °C). Prepnutím spínača **A1** do polohy **I** uveďte sušičku do činnosti (rozsvieti sa kontrolné svetlo **A5**). Pre rovnomernejšie sušenie potravín môžete jednotlivé sítá prekladať (horné za dolné), zabezpečíte tým rovnomernejšie sušenie. Spínač prepnite do polohy **0** (zhasne kontrolné svetlo farby) a odpojte napájací prívod z el. zásuvky.



Rady pri sušení

- Ak by bola teplota príliš vysoká, potraviny by mohli “z cementovať”, čo znamená, že zvonku budú vysušené, zatiaľ čo vnútri budú stále vlhké. Ak by bola teplota príliš nízka, predĺžil by sa čas sušenia a spotreba elektrickej energie.
- Sušičku umiestnite tak, aby ste ju počas činnosti nemuseli premiesťovať. Nezabudnite, že pri sušení bude v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktorá nemusí byť pre každého príjemná.
- Najlepšie výsledky dosiahnete len s bezchybnými, čerstvými a zrelými (nie prezretými) plodmi. Prípadné poškodené miesta potravín pred sušením odstráňte.
- Pred sušením potraviny dôkladne očistite. Dodržiavajte hygienu rúk a pracovnej plochy.
- Proces sušenia bude rovnomerný, ak potraviny budú mať rovnakú hrúbku. Príliš tenké plátky síce uschnú rýchlejšie, ale nezabudnite, sušením sa podstatne zmenšia. Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo presiahnuť 3/4 plochy sita a hrúbka plátok by mala byť od **0,5** do **0,8 cm** (s výnimkou napr. marhúľ, nektáriniek, broskvíň, čerešní, hroznového vína, ríbezlí, sliviek a ďalšieho malého ovocia s mäkkou dužinou, ktoré môže byť sušené nakrájané na polovice alebo štvrtiny). Sušiace sitá by sa nemali príliš naplniť, aby mohol vzduch voľne prúdiť.
- Pred odstránením kôstok a jadriek najskôr vysušte ovocie asi na 50 %, zabránite tak nadmernému odkvapkávaniu šťavy z ovocia. Pod šťavnatejšie suroviny dajte radšej jemný čistý krepový papier, aby z nich neodkvapkávala šťava na spodné sito, a tiež z dôvodu jednoduchšej následnej údržby. Neošúpané ovocie poukladajte šupkou dole na sito a reznou plochou navrch. Nerovné tvary ukladajte na sito vždy plochou so šupkou, nie rovnou reznou plochou. Zelenina by sa mala len položiť v jednej vrstve a rovnomerne rozložiť.
- U potravín ako je napr. ananás, kivi, papája, kokos, banány, kvaka a sladké zemiaky odstráňte pred sušením ich nestráviteľnú šupku.
- Byliny sušte veľmi opatrne! Odstráňte stonku a ďalej ich nedeľte. Listy počas sušenia obracajte, aby sa nezapli. Pri veľmi dlhom sušení byliny strácajú chuťové látky.
- Mäso, môže byť (hovädzie, hydinové, rybie alebo zverina). Mäso by malo byť nakrájané na kúsky / plátky nie silné viac ako **0,5 cm** a pred sušením zbavené prebytočného tuku. Čím vyšší je obsah tuku v mäse, tým kratšia je jeho trvanlivosť po usušení. Pre väčšiu krehkosť a jemnosť krájajte mäso naprieč vláknami, sušené mäso nakrájané po vláknach bude tuhé. Pre dlhšiu trvanlivosť a výraznejšiu chuť môžete mäso pred sušením posypať z oboch strán koreniacou zmesou alebo potrieť marinádou a uložiť do chladničky na cca 6 — 12 hod. Následne nechať odkvapkať. Pri sušení príležitostne odstráňte kvapky tuku, ktoré sa objavia na povrchu.

POZOR: Zverina by mala byť vždy z legálneho zdroja, kde je záruka, že mäso bolo skontrolované od MVDr. (veterinára). Odporúčame tiež mäso pred sušením po dobu 60 dní uchovať pri teplote -18 °C (tj. zmraziť). Tým by mali byť eliminované všetky prítomné nežiadúce baktérie spôsobujúce prípadné choroby.

Marináda: použite ľubovoľnú kombináciu z nasledovných ingrediencií: sója, worcester, paradajky, barbecue omáčka, cesnak, cibuľa, karí, korenistá soľ alebo korenie.

- Ryby na sušenie musia byť čo najčerstvejšie, aby nedošlo k jej skazeniu ešte pred vlastným sušením. Pozor si dajte aj na obsiahnutý olej v rybách. Tučné alebo masné ryby, ako je tuniak, sa rýchlo kazia a na rozdiel od iných druhov mäsa neexistuje spôsob, ako tuk jednoducho odkrájať. Sušenie niektorých druhov rýb sa neodporúča.

Pre dlhšiu trvanlivosť a výraznejšiu chuť môžete mäso pred sušením 30 minút naložiť v slanom náleve, následne opláchnuť a nechať odkvapkať. Potom ryby môžete z oboch strán posypať zmesou s kombinujúce rôzne korenia, prípadne aj soľ. Teraz ryby uložte do chladničky na cca 6 — 10 hod. Pri sušení príležitostne odstráňte kvapky tuku, ktoré sa objavia na povrchu.

- Na sušiacich sitách by mala byť len nízka vrstva sušených potravín. Ak treba, položte na sitá jemný čistý papier na pečenie alebo sušiacu fólie, aby drobné kúsky potravín sitom neprepadávali, prípadne sa nelepili na jeho povrch.
- Čas sušenia najviac ovplyvňujú nasledujúce skutočnosti: druh ovocia / zeleniny, vlhkosť potravín, vlhkosť vzduchu, veľkosť nakrájaných kúskov, ich rozloženie.
- Pri sušení potravín odporúčame dodržiavať pokyny uvedené v odbornej literatúre.
- Doba sušenia je závislá na množstvo sušených potravín. Čím viac sušiacich síť použijete, tým bude doba sušenia dlhšia.
- Pred ochutnaním sušenej potraviny najskôr niekoľko kúskov odoberte a nechajte ich vychladnúť. Horúce kúsky sú mäkkšie a vlhšie ako tie, ktoré už vychladli. Potraviny sušte dostatočne dlho, tak aby sa zabránilo mikrobiologickej tvorbe baktérií a aby sa pri skladovaní nepokazili. Správne vysušená zelenina musí byť tvrdá, krehká, so sklonom sa lámať. Správne vysušené ovocie nemá byť preschnuté, musí byť kožovité a vláčne. Mäso pri ohnutí praská, ale nezlomí sa. Rybie mäso by nikdy nemalo byť lámavé alebo krehké a na povrchu by nemala byť žiadna viditeľná vlhkosť. Privoňajte a ochutnajte, mäso by malo mať len mierne rybiu chuť aj arómu. Na krátkodobé skladovanie nemusí byť ovocie vysušené do takej miery ako napríklad z obchodu.

Blanšírovanie

Enzymy v ovocí a zelenine sú zodpovedné za zmenu chuti a farby. Tieto zmeny budú pokračovať aj pri sušení a skladovaní, ak sušené potraviny nie sú ošetrené vopred tak, aby sa spomalila aktivita enzýmov. Blanšírovanie (inaktivácia enzýmov) sa používa na obmedzenie porušenia vzhľadu a chuti tým, že zelenina sa krátko povarí vo vode alebo v pare. Pripravené potraviny uložte do drôteného košíka alebo sita a ponorte do nádoby s vriacou vodou. Od doby, keď voda opäť začne vriť, rátajte čas potrebný na blanšírovanie (pozri tabuľku).

Namáčanie

Mnoho druhov svetlého ovocia (napr. jablká, marhule, broskyne, hrušky, ringloty) počas sušenia a skladovania zhnednú. Aby sa tomu predišlo, nakrájané rezy ovocia ponorte do roztoku ananásovej alebo citrónovej šťavy (jedna polievková lyžica šťavy/0,25 l vody, pozri tabuľku) a potom ich nechajte odkvapkať, alebo ich osušte čistými kuchynskými papierovými utierkami. Ovocie môže byť namočené aj do medu, korenia alebo pomarančového džúsu. Môžete použiť aj vlastný roztok, podľa vašej chuti, ovocný sirup alebo roztok soli. Ovocie, ako sú napríklad slivky, hrozno, čerešne, višne, môžete ponoriť do vody, aby mu popraskala šupka. Urýchlí sa tým strata vlhkosti počas sušenia. Na sušiacich sitách by mala byť len nízka vrstva sušených potravín. Ak treba, položte na sitá jemný čistý krepový papier, aby drobné kúsky potravín sitom neprepadávali, prípadne sa nelepili na jeho povrch.

Použitie v kuchyni

Ak chcete sušené ovocie a zeleninu použiť rovnakým spôsobom ako čerstvé, musíte ho zmäknúť (vrátiť mu vlhkosť, ktorá mu sušením bola odstránená). Ak budete potraviny namáčať dlhšie ako 1 až 2 hodiny, odporúčame ich uložiť do chladničky, aby si uchovali nutričné hodnoty.

Zvyšnú vodu z namáčania (napr. zeleniny) použite pri ďalšej úprave potravín. Nezabudnite, že namáčaním potraviny zväčšujú svoj objem (**ovocie asi 1,5 -krát, zelenina asi 2 -krát**).

Ovocie

Možno ho spotrebovať v sušenom stave. Požadované množstvo sušeného ovocia namočte do približne rovnakého alebo trošku väčšieho množstva vody a ponechajte ho v nej asi 4 hodiny.

Zelenina

Odporúčame ju pred ďalšou úpravou vždy namočiť. Požadované množstvo sušenej zeleniny namočte do približne rovnakého alebo trošku väčšieho množstva vody. Nedávajte však väčšie množstvo, ako bude treba na prípravu pokrmu. Zmäknutú zeleninu nenechávajte pred ďalšou úpravou zbytočne dlho odstáť. Doba tepelnej úpravy sušenej zeleniny je približne rovnaká ako mrazenej zeleniny.

Byliny

Nepotrebujú ďalšiu úpravu, iba rozmrvenie alebo pomletie, prípadne odstránenie tvrdých častí.

Huby

Rovnaký postup ako pri zelenine. Huby môžete pred použitím (napr. do polievok alebo omáčok) pomlieť.

Čas sušenia

Čas sa mení podľa druhu sušenej potraviny, obsahu vody, zrelosti a hrúbky. Taktiež závisí na teplote a vlhkosti vzduchu v miestnosti, v ktorej sa sušička používa (odporúčame sušičku používať pri bežnej izbovej teplote). Keď sa bylinky a podobné aromatické potraviny sušia príliš dlho, unikne veľmi mnoho aromatických látok. Ovocie určené k priamej konzumácii, alebo aby sa ušetrilo miesto, nie je potrebné vopred namáčať a malo by sa sušiť, dokiaľ nebude krehké, ale zároveň sa bude dať žuvať.

Balenie a skladovanie

Sušené potraviny možno dlhodobo skladovať zabalené do fólie (nie alobalu) alebo v rôznych dobre tesniacich nádobách či boxoch určených na skladovanie potravín. Pred zabalením alebo uložením ich nechajte vychladnúť. Menšie množstvá balte čo najtesnejšie k sebe a uložte najlepšie na chladné, suché miesto. Pri teplote nižšej ako 10 °C sa doba uskladnenia predlžuje asi 2 - až 3 -krát. Po otvorení je najlepšie spotrebovať celý obsah naraz. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálne raz za mesiac. Ak sa Vám potraviny zdajú vlhké, rozložte ich na sitá a znova vysušte. Plesňou napadnuté potraviny neboli dostatočne vysušené. Plesnivé potraviny zlikvidujte.

Na skladovanie nepoužívajte kovové nádoby alebo nádoby s kovovým vekom.

Tabuľka

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a inšpiráciu. Ich účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín.

Časy uvedené v tabuľkách sú iba odporúčané, pohybujú sa v jednotkách hodín a môžu byť podľa vlastností sušených potravín veľmi rozdielne. Ak je v dňoch, kedy sušíte, veľmi nízka vlhkosť vzduchu a potraviny sú pri reze už viac múčnaté alebo vysušené, čas sušenia sa bude blížiť k prvej uvedenej hodnote. Ak je vlhkosť vzduchu naopak veľmi vysoká a potraviny pri reze sú šťavnaté, čas sušenia sa bude blížiť k druhej uvedenej hodnote.

| Surovina | Objem vody (%) | Príprava | Blanšírovanie (min.) | Teplota (°C) | Čas sušenia (hod.) |
|------------------------|----------------|--|----------------------|--------------|--------------------|
| artičoka | 87 | očistiť, nakrájať na polovice | 5 — 10 | 52 | 12—18 |
| fazuľka (zelená) | 90 | začiatok a koniec odstrániť, priečne nakrájať | 3 — 4 | 52 | 9—12 |
| hrášok | 88 | vylúškať, potom blanšírovať | 2 — 3 | 52 | 5—8 |
| uhorky | 95 | nakrájať na plátky | — | 52 | 4—8 |
| kel/kapusta | 92 | očistiť, nakrájať na plátky | 2 — 3 | 52 | 8—11 |
| paštrnák/mrkva repa | 88 | šikmo nakrájať | 2 — 3 | 52 | 6—11 |
| | | nakrájať na plátky | — | 52 | 9—12 |
| paprika/feferónky | 93 | nakrájať na prúžky | — | 55 - 60 | 4—8 |
| zeler | 94 | nakrájať na plátky | 2 | 52 | 3—10 |
| cibuľa/pór | 89 | nakrájať na plátky | — | 52 | 4—8 |
| cesnak | 88 | oddeliť strúčiky, ošúpať a nakrájať na plátky | — | 35 - 40 | 8—10 |
| špargľa | — | nakrájať na plátky | — | 52 | 10—15 |
| petržlenová vňať | 85 | odstrániť stonky | — | 52 | 10—15 |
| paradajky | 94 | najskôr blanšírovať, potom ošúpať a rozštvrtiť | 30 — 45 sec. | 52 | 5—9 |
| tekvica | 92 | ošúpať, nakrájať na plátky | — | 52 | 10—14 |
| huby | — | nakrájať na plátky/ polovice | — | 52 | 4—7 |
| byliny | — | odstrániť stonku, nedrobiť | — | 52 | 14—20 |
| mäso | — | nakrájať na plátky | — | 70 | 4—12 |
| ryba | — | nakrájať na plátky | — | 70 | 5—14 |
| kukurica | 70 | nakrájať na plátky | — | 60 -70 | 7—10 |
| brokolica | 90 | očistiť, nakrájať na plátky | — | 52 | 10—14 |
| baklažán | 95 | nakrájať na plátky | — | 52 | 4—8 |
| zemiaky | 80 | ošúpať, nakrájať na plátky | 4 — 5 | 52 | 7—13 |
| cuketa | 90 | očistiť, nakrájať na plátky | — | 52 | 7—11 |

| Surovina | Objem vody (%) | Príprava | Namáčanie | Teplota (°C) | Čas sušenia (hod.) |
|---------------|----------------|--|-----------|--------------|--------------------|
| ananás | 86 | ošúpať, nakrájať na plátky | nie | 58 | 10—18 |
| banány | 65 | ošúpať, nakrájať na plátky | áno | 58 | 6—13 |
| broskyne | 89 | nakrájať na plátky/štvrtiny | áno | 58 | 8—16 |
| marhule | 85 | nakrájať na plátky/štvrtiny | áno | 58 | 21—29 |
| pomaranče | 89 | ošúpať, nakrájať na plátky | nie | 58 | 16—19 |
| mandarínky | — | ošúpať, nakrájať na plátky alebo štvrtiny | nie | 58 | 16—19 |
| citrusy | — | ošúpať, prúžky šupky, kvôli aróme | nie | 58 | 16—19 |
| kiwi | — | ošúpať, nakrájať na plátky | nie | 58 | 8—15 |
| melóny | 81 | ošúpať, odstrániť semiačka, nakrájať na plátky | nie | 58 | 8—10 |
| hrušky | 83 | príp. ošúpať, nakrájať na plátky/štvrtiny | áno | 50—55 | 8—16 |
| jablká | 84 | nakrájať na plátky/štvrtiny | áno | 58 | 8—15 |
| slivky | 87 | rozpoliť, s kôstkou aj bez nej | áno | 50—60 | 22—30 |
| čerešne/višne | 82 | nekrájať, s kôstkou aj bez nej | nie | 58 | 13—21 |
| jahody | 90 | nakrájať na plátky, príp. celé | nie | 58 | 7—15 |
| čučoriedky | 83 | celé | nie | 50—55 | 30 |
| brusnice | 79 | nasekať alebo ponechať celé | nie | 58 | 10—15 |
| hrozno | 81 | narezať, najlepšie druh bez zrníek | nie | 58 | 22—30 |
| datle | 23 | dobře vyzreté | nie | 58 | 11—19 |
| figy | 78 | rozpoliť | nie | 58 | 22—30 |
| rebarbora | 90 | nakrájať na plátky, | nie | 58 | 6—10 |

IV. ÚDRŽBA

Pred akoukoľvek manipuláciou spotrebič vypnite a odpojte vidlicu napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky. Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky! Základnú jednotku čistíte vlhkou handričkou, namočenou do roztoku saponátu. Síta ihneď po použití umyte v teplom roztoku vody a saponátu. Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom sitá zafarbiť. Nemá to žiadny vplyv na funkciu spotrebiča a toto zafarbenie sa zvyčajne po určitom čase stratí. Plastové výlisky nikdy nesusušte nad zdrojom tepla (napr. **kachľami, el./plynovým sporákom**). Po očistení spotrebič uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché miesto, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

V. TECHNICKÉ ÚDAJE

- Sušička potravín
- Vhodná pre sušenie domáceho ovocia, zeleniny, húb alebo bylín
- Plynulá regulácia teploty 35 °C - 70 °C
- 5 kusov platné iba pre typ GALDES121 / 8 kusov platné iba pre typ GALDES122 sušiacich sít nad sebou (súčasťou balenia)
- Síta na bylinky
- Priehľadné sušiace síta s vekom uľahčujúce kontrolu procesu sušenia
- Možnosť použitia až 10 sušiacich sít
- Možnosť voľby počtu sušiacich plátov podľa množstva potravín
- Možnosť dokúpenia ďalších sušiacich plátov
- Rozmery síta 30,5 x 24,5 cm
- Príkion 250 W
- Ochrana proti prehriatiu
- Hlučnosť: Deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je < 60 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.
- Rozmery: GALDES121 - 26,6 x 32 x 26,6 cm, GALDES122 - 38 x 32 x 26,6 cm
- Hmotnosť netto GALDES121 - 2 kg, GALDES122 - 2,5 kg

Príkion vo vypnutom stave je 0,00 W.

VI. LEGISLATÍVA A EKOLOGIA

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!

Zmena technickej špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstva podľa modelu výrobku je vyhradená výrobcom.



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

Informácie o ochrane životného prostredia

Urobili sme to najlepšie pre zníženie množstva obalov a zaistili sme ich jednoduché rozdelenie na 3 materiály: lepenka, papierová drť a 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 starých elektrických a prístrojov (vťahuje sa na Európsku úniu a európske krajiny so systémami oddeleného zberu).



Tento symbol na výrobku alebo obale znamená, že s výrobkom (prípadne batériú/akumulátorom) po ukončení jeho životnosti nemôže byť nakladané ako s bežným odpadom z domácnosti. Musí sa odovzdať do príslušnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zaručením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete pri predchádzaní potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a na zdravie človeka, ktoré by mohli byť zapríčinené nevhodným zaobchádzaním s odpadmi z tohto výrobku. Recyklovaním materiálov pomôžete zachovať prírodné zdroje. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám na požiadanie poskytne miestny úrad, služba likvidácie komunálneho odpadu alebo predajňa, v ktorej ste si tento výrobok zakúpili.

UPOZORNENIA A SYMBOLY POUŽITÉ NA SPOTREBIČI, OBALOCH ALEBO V NÁVODE:

HOT — horúce.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT COVER — Nezakrývať.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín.



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

vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.



UPOZORNENIE



materiál určený pre styk s potravinami

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

I. OSTRZEŻNIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Wskazówki podane w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać dalszemu użytkownikowi urządzenia.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w sieci elektrycznej. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uziemionego gniazdka!
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- **UWAGI** – Nie używaj urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakkolwiek inną częścią, która włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo wybuchu pożaru w przypadku zakrycia urządzenia lub jego nieprawidłowego umieszczenia.
- Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy i kontroluj przez cały czas przygotowywania posiłków!
- Nie stosować urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

- Nigdy nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i zostało uszkodzone lub jeżeli spadło do wody. W takich przypadkach należy zanieść urządzenie do serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.
- Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Produkt przeznaczony jest do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne środowiska mieszkalne, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem)! Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego!
- **Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!**
- **Jednostki napędowej nie wolno zanurzać w wodzie (nawet częściowo) lub myć pod bieżącą wodą!**
- **Nie jest przeznaczony na zewnątrz pomieszczeń.**
- Na urządzenia nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- **Urządzenie nie może być używane w środowisku mokrym lub wilgotnym, w każdym środowisku z niebezpieczeństwem pożaru lub wybuchu** (miejsca, gdzie są przechowywane chemikalia, paliwa, oleje, gazy, farby i inne łatwopalne lub lotne substancje).
- **Urządzenia nie należy umieszczać na niestabilnym, łatwopalnym miejscu (np. szkło, papier, plastik, drewno, lakierowane płyty i różne tkaniny/obrusy).**
- Po pierwszym włączeniu urządzenia może wystąpić krótkie, nieznaczne zadymienie, które nie jest usterką i nie powoduje prawa do reklamacji urządzenia.
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlewy, umywalki itd.**).
- W żaden sposób nie wolno modyfikować powierzchni urządzenia (np. **przy użyciu naklejek, folii, itp.**).
- Suszarki nie należy używać do innych celów (np. **do suszenia tkanin, obuwia, itp.**) niż zalecane przez producenta.
- Przed każdym podłączeniem urządzenia do gniazdka, należy sprawdzić czy przełącznik **A1** jest w pozycji **0** (wyłączone), a po zakończeniu suszenia zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- **Podczas manipulowania z suszarką i akcesoriami (sita), należy zachować ostrożność mogą być gorące!**
- Nie należy przenosić suszarki, gdy jest gorąca.
- Otworów przepływu powietrza nie można zasłaniać. Do otworów nie wkładaj lub nie wrzucaj przedmiotów.
- Nie kładź włączonej suszarki na miękkie powierzchnie (np. **łóżka, maty, dywany**).
- Zadbaj, aby do urządzenia nie przedostały się zanieczyszczenia (np. **chmury kurzu, kłaczek, włosów, itp.**). W przypadku wessania i osadzenia się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia należy suszarkę wyczyścić (zobacz rozdział **IV. KONSERWACJA**).
- Przed przechowywaniem lub konserwacją urządzenie pozostawić do wystygnięcia.

- Jeśli urządzenie przegrzeje się, zacznie działać termiczny bezpiecznik automatyczny i przerwanie doprowadzenie energii elektrycznej. Jeśli tak się stanie, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od prądu. Następnie usunąć wszelkie widoczne przeszkody na drodze przepływu powietrza i pozostawić do ostygnięcia.
- Nigdy nie należy kłaść kabla zasilającego na gorących powierzchniach lub zostawiać zwisającego ze stołu lub blatu. Ciągnięcie za przewód np. przez małe dzieci może doprowadzić do przewrócenia lub spadnięcia urządzenia, a w następstwie do poważnego urazu!
- Dopilnuj, aby kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty i ogień. Nie powinien być zanurzany w wodzie lub załamywać się na ostrych krawędziach.
- W przypadku użycia przedłużacza należy sprawdzić czy nie jest uszkodzony i czy jest zgodny z aktualnymi normami.
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla zasilającego urządzenia.
- W celu zapewnienia bezpieczeństwa i prawidłowego funkcjonowania urządzenia, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Nigdy nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczony oraz w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nigdy nie używaj urządzenia do żadnych innych celów.
- Wszystkie teksty w innych językach, a także obrazki na opakowaniu lub produkcie są przetłumaczone i wyjaśnione na końcu odpowiedniej mutacji językowej.
- **UWAGA:** Istnieje ryzyko poważnego urazu w przypadku nieprawidłowego użycia urządzenia (niezgodnie z instrukcją).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez niewłaściwe traktowanie urządzenia (np. **pogorszenie jakości żywności, poranienia, oparzenia, pożar itp.**) i **nie ponosi odpowiedzialności za gwarancje dotyczące urządzenia w przypadku nieprzestrzegania wyżej opisanych zasad bezpieczeństwa.**

II. OPIS URZĄDZENIA I JEGO FUNKCJA (RYS. 1)

Suszenie (dehydratacja) jest metodą ogrzewania żywności a następnie odparowania wody. Większość żywności uwalnia wilgoć szybko w początkowej fazie suszenia. Oznacza to, że jest w stanie wchłonąć duże ilości ciepła i generować znaczne ilości pary wodnej. Przez otwory ssące w dolnej części jednostki podstawowej jest zasysane powietrze, to ogrzewa się do wcześniej zadanej temperatury, a następnie jest wdmuchiwane do wnętrza poszczególnych sit. Centralnym otworem sit i otworem w pokrywie wilgotne powietrze jest wypychane z suszarki.

A - jednostka podstawowa

- A1 - włącznik / wyłącznik
- A2 - regulator temperatury
- A3 - wypływ ciepłego powietrza
- A4 - przewód zasilania
- A5 - lampka kontrolna

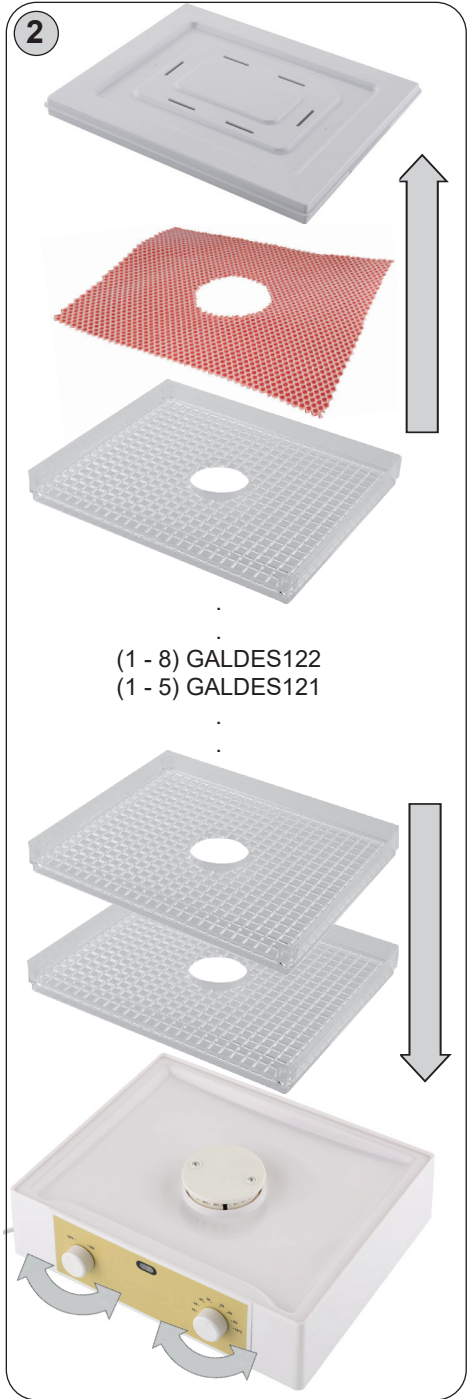
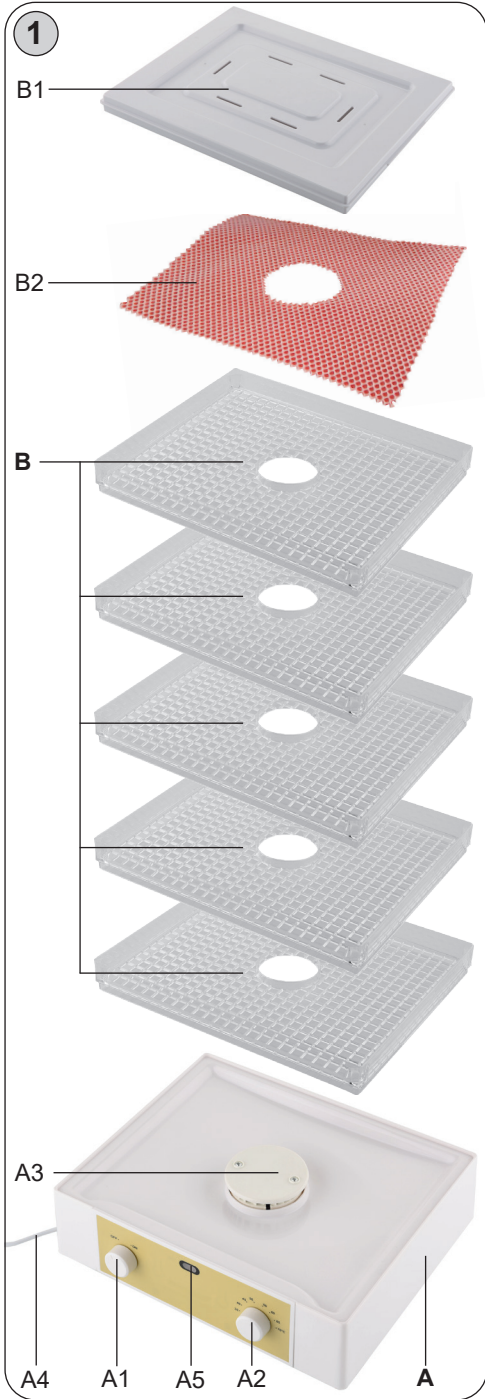
B - sita suszące

- B1 - pokrywa
- B2 - sitko na ziola

Uwaga: Zalecana liczba sit suszących 10 szt.

III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Zdejmij wszystkie opakowania, wyjmij suszarkę i akcesoria. Z urządzenia usuń wszystkie folie przyklepne, naklejki lub papier. Przed pierwszym użyciem umyć części, które mają kontakt z żywnością w gorącej wodzie z detergentem, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.



Zdjąć pokrywę **B1** i sita **B** z jednostki podstawowej **A**. Na poszczególne sita rozłożyć kawałki żywności w taki sposób, aby nie przykrywały się wzajemnie, ale tylko dotykały. Pierwsze sito położyć bezpośrednio na bazę **A**. Sita następnie poskładać w wymaganej ilości (2-5 sztuk tylko typ GALDES121 / 2-8 sztuk tylko typ GALDES122) na pierwsze sito i przykryć pokrywką (rys. 2). Wtyczkę przewodu zasilającego **A4** zasunąć do gniazdka elektrycznego. Za pomocą regulatora temperatury **A2** ustawić pożądaną temperaturę (35 °C – 70 °C). Przez przełączenie przełącznika **A1** do pozycji „I” suszarka do żywności zostanie uruchomiona (świeci się lampka kontrolna **A5**). Aby suszenie żywności było bardziej jednolite można zamienić kolejność poszczególnych sit między sobą (górne za dolne). Przełącznik przełączyć na pozycję „0” (lampka sygnalizacyjna zgaśnie) i odłączyć przewód zasilający z gniazdka.

Rady podczas suszenia

- Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, żywność może być zewnątrz wysuszona, natomiast wewnątrz jeszcze wilgotna. Jeśli temperatura jest zbyt niska, zostanie przedłużony czas suszenia i zużycie energii.
- Suszarkę należy umieścić w takie miejsce, aby nie trzeba było przenosić jej w trakcie suszenia. Należy pamiętać, że podczas suszenia będzie w pokoju aromat, który nie jest zawsze przyjemny dla każdego.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy wybierać tylko zdrowe, świeże owoce i dojrzałe (nie przejrzałe) wszelkie uszkodzenia należy usunąć.
- Przed suszeniem żywności należy ją dokładnie oczyścić. Należy myć ręce i powierzchnie robocze.
- Proces suszenia będzie jednolity, gdy żywność będzie pokrojona w plastry o jednakowej grubości. Chociaż bardzo cienkie plasterki szybko schną, ale należy pamiętać, że podczas suszenia znacznie się zmniejszą. Ilość żywności na jedno suszenie nie powinna przekraczać 3/4 powierzchni sita i grubości plasterów powinna wynosić od **0,5 cm** do maksymalnie **0,8 cm** (z wyjątkiem np. moreli, nektarynek, brzoskwiń, czereśni, winogron, porzeczek, śliwek i innych drobnych owoców z miękkim miąższem, które mogą być suszone, pokrojone na połówki lub ćwiartki). Sita nie powinny być zbyt wypełnione, aby powietrze mogło swobodnie przepływać.
- Przed wyjęciem pestek i ziaren, najpierw należy wysuszyć owoce do 50 %, w ten sposób można zapobiec nadmiernemu ociekaniu soku z suszonych owoców. Pod bardziej soczyste surowce można położyć czysty, miękki, papier, aby z nich nie kapał sok na dolne tacki, a także ze względu na późniejsze łatwiejsze utrzymanie. Owoce ze skórką, należy położyć skórką w dół na sito i przeciętą częścią w górę. Także nierówne kształty należy zawsze kłaść na sito stroną ze skórką, nie na płaskiej powierzchni. Warzywa powinny być tylko położone w jednej warstwie i równomiernie rozłożone.
- W przypadku żywności takiej jak np. ananas, kiwi, papaja, kokos, banany, brukiew i słodkie ziemniaki przed suszeniem usunąć niestrawną skórkę.
- Na czas suszenia najbardziej wpływają następujące czynniki: rodzaj owoców, warzyw, wilgotność, wilgotność powietrza, wielkość pokrojonych kawałków, rozłożenie na sicie.
- Mięso, może to być (wołowina, kurczak, ryby lub dziczyzna), mięso należy pokroić na kawałki / plasterki nie grubsze niż **0,5 cm**, a przed suszeniem pozbawić nadmiaru tłuszczu. Im wyższa zawartość tłuszczu w mięsie, tym krótsza jest jego trwałość po suszeniu. Aby mięso było bardziej kruche i delikatne potrzeba je pokroić w poprzek włókien, suszone mięso krojone wzdłuż włókien będzie twarde. Aby przedłużyć okres trwałości i aby smak był lepszy, można posypać mięso przed suszeniem z obu stron mieszankę przypraw lub natrzeć marynatą i przechowywać w lodówce przez około 6-12 godzin. Potem pozostawić do okapania. Podczas suszenia czasami usunąć krople tłuszczu, który pojawia się na powierzchni.

- **UWAGA:** Dziczyzna powinna być zawsze z legalnego źródła, gdzie jest gwarancja, że mięso było kontrolowane przez weterynarza. Zalecamy również mięso przed suszeniem przechowywać przez 60 dni w temperaturze $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ (czyli zamrozić). Powinno to wyeliminować wszelkie obecne niepożądane bakterie powodujące choroby.

Marynata: użyj jakiegokolwiek kombinacji następujących składników: soja, Worcester, pomidory, sos barbecue, czosnek, cebula, curry, sól ziołowa i pieprz.

- Ryba przeznaczona do suszenia musi być jak najbardziej świeża, aby zapobiec jej zepsuciu się jeszcze przed właściwym suszeniem. Należy uważać również na olej zawarty w rybach. Ryby z dużą zawartością tłuszczu, takie jak tuńczyk, łatwo się psują, a w przeciwieństwie do innych rodzajów mięsa, nie ma sposobu, aby tłuszcz po prostu usunąć. Nie zaleca się suszyć niektórych gatunków ryb. Aby trwałość była dłuższa, a smak lepszy, mięso przed wysuszeniem można 30 minut marynować w solance, a następnie spłukać i pozostawić do wyschnięcia. Następnie ryby można z obu stron posypać mieszanką różnych przypraw, a nawet soli. Teraz ryby należy włożyć do lodówki na około 6-10 godzin. Podczas suszenia czasami usunąć krople tłuszczu, który pojawia się na powierzchni.
- Zioła należy suszyć bardzo delikatnie! Należy usunąć łodygi i dalej nie porcjować. Zioła liściowe należy podczas suszenia obracać aby uniknąć sklejanania się liści. Podczas bardzo długiego suszenia ziół dochodzi do straty substancji smakowych.
- Sita do suszenia powinny zostać wypełnione cienką warstwą suszonej żywności. Jeśli to konieczne, włóż czysty, miękki, papier do pieczenia na sito, aby małe kawałki żywności nie wypadły i nie przyklejały się na powierzchni sita.
- Czas suszenia zależy od ilości suszonych produktów. Im więcej sit do suszenia używasz, tym dłuższy czas suszenia.
- Przed spróbowaniem suszu, weź kilka sztuk i pozostaw do ostygnięcia. Gorące kawałki są bardziej miękkie i bardziej wilgotne niż te, które ostygną. Żywność należy suszyć przez wystarczająco długi czas, tak aby zapobiec zepsuciu i mikrobiologicznemu tworzeniu bakterii powodujących psucie. Właściwie wysuszone warzywa muszą być twarde i kruche z tendencją do pęknięcia. Właściwie wysuszone owoce nie powinno być bardzo wysuszone, musi być giętkie i skórzaste. Mięso pęka przy przegięciu, ale się nie złamie. Mięso ryby nie powinno być nigdy kruche i łamiące a na powierzchni nie powinna być widoczna wilgoć. Mięso należy powąchać i spróbować, powinno mieć lekko rybi smak i aromat. W przypadku krótkotrwałego przechowywania suszonych owoców, nie zachodzi konieczność suszenia w takim stopniu, jak do celów komercyjnych. Podczas suszenia zalecany postępować zgodnie z instrukcjami w literaturze.

Blanszowanie

Blanszowanie (inaktywacja enzymów) – proces jest stosowany w celu polepszenia struktury żywności i smaku przez gotowanie warzyw przez krótki okres w wodzie lub parze. Przygotowane warzywa należy ułożyć w koszu z drutu lub w sitku i zanurzyć w garnku z gotującą się wodą. Od momentu gdy woda zacznie się gotować ponownie należy liczyć czas potrzebny do blanszowania (patrz tabela). Potem należy żywność pozostawić do okapania lub osuszyć.

Namaczanie

Wiele rodzajów jasnych owoców (np. **morele, jabłka brzoskwinie, nektarynki, gruszki, śliwki**) mają tendencję do brązowienia podczas suszenia i przechowywania.

Aby tego uniknąć, należy moczyć pokrojone plasterki owoców w roztworze soku z ananasa lub z cytryny (jedna łyżka soku/0,25 l wody, patrz tabela), a następnie pozostawić do okapania lub osuszyć papierem kuchennym. Owoce mogą być zanurzone w miodzie, przyprawach, soku pomarańczowego. Możesz także spróbować własnych smacznych roztworów do namoczenia. Można również użyć roztworu soli lub syropu owocowego. Owoce, takie jak śliwki, winogrona, wiśnie można zanurzyć w wodzie aby popękała skórka, co przyspiesza usuwanie wilgoci podczas suszenia.

Czas suszenia

Czas może się różnić w zależności od rodzaju suszonej żywności, zawartość wody, dojrzałości i grubości. Tak samo jak zależy od temperatury i wilgotności w pomieszczeniu, w którym suszarka jest używana (zalecamy używanie suszarki w temperaturze pokojowej). Gdy zioła i żywność aromatyczna suszą się zbyt długo, niszczy się bardzo wiele substancji aromatycznych. Owoce przeznaczone na przekąski lub w celu zaoszczędzenia miejsca, nie ma potrzeby wcześniej namaczać, należy je suszyć do momentu aż będzie kruche, ale równocześnie do żucia.

Użycie w kuchni

Jeśli chcesz suszone owoce i warzywa wykorzystać w taki sam sposób, jak świeże, trzeba je zmiękczyć - wrócić usuniętą wilgoć przez suszenie. Jeśli będziesz moczyć dłużej niż 1-2 godzin, zaleca się przechowywanie żywności w lodówce, aby zachować wartość odżywczą suszu. Resztę wody z moczenia (np. z warzyw), wykorzystać do przygotowywania posiłków. Należy pamiętać, że żywność zamoczona zwiększa swoją objętość (**owoce ok. 1,5 razy, warzywa ok. 2 razy**).

Owoce

Możesz zużyć w stanie suchym. Wymaganą ilość suszonych owoców moczyć w przybliżeniu w takiej samej ilości wody około 4 godziny.

Warzywa

Zalecamy przed dalszym gotowaniem zawsze zamoczyć. Wymaganą ilość suszonych warzyw zamocz w przybliżeniu w takiej samej wody. Nie dawaj ale więcej wody niż to konieczne do przygotowania żywności. Miękkie warzywa przed użyciem nie powinny stać zbyt długo. Czas gotowania warzyw jest w przybliżeniu taki sam jak w przypadku mrożonych warzyw.

Zioła

Nie wymagają one dalszej obróbki z wyjątkiem rozdrobnienia i ewentualnie usunięcia części twardych. Suszone zioła, przed przechowywaniem nie należy zgniatać, zachowają smak i aromat. Zgnieć bezpośrednio przed użyciem.

Grzyby

Procedura taka sama jak z warzywami. Grzyby można przed użyciem zemleć, na przykład do zup i sosów.

Opakowanie i składowanie

Suszoną żywność można przechowywać przez długi czas, zapakowaną w folię (nie folię aluminiową) lub w różnych dobrze zamkniętych pojemnikach i pudełkach do przechowywania żywności. Paprykę i feferony można posiekać lub zemleć w robocie kuchennym a następnie przechowywać w słoikach jako przyprawę. Przed zapakowaniem lub przechowywaniem żywności należy ją pozostawić do ostygnięcia. Pakuj w mniejszych ilościach, jak najbliżej siebie, a najlepiej schowaj w chłodne, suche i ciemne miejsce.

W temperaturze poniżej 10 °C, okres trwałości wydłuży się około 2 do 3 razy. Po otwarciu, należy zużyć całą zawartość najlepiej od razu. Przechowywaną suszoną żywność należy kontrolować co najmniej raz w miesiącu. Jeśli potrawa jest wilgotna, rozłożyć ją na tackach i znowu wysuszyć. Jeśli jedzenie spleśnieje, nie było dostatecznie wysuszone. Wyrzucić spleśniałe jedzenie. Do przechowywania, nie należy stosować metalowych pojemników lub pojemników z metalową pokrywką.

Tabela

Następujące rady prosimy traktować jako przykłady i inspirację. Ich celem nie jest dostarczenie wskazówek, ale pokazują różne możliwości przetwarzania żywności.

Wszystkie czasy podane w tabelce są tylko przybliżone, są w godzinach i mogą być w zależności od właściwości żywności suszone bardzo różnie.

Jeżeli w dniach, kiedy suszysz, jest bardzo niska wilgotność powietrza, czas suszenia będzie zbliżony do pierwszej podanej wartości. Jeżeli wilgotność jest przeciwnie, bardzo wysoka, czas suszenia będzie zbliżony do drugiej wartości.

| Surowiec | Zawartość wody (%) | Przygotowanie | Blanszowanie (min.) | Temperatura (°C) | Czas suszenia (godz.) |
|--------------------------------|--------------------|---|---------------------|------------------|-----------------------|
| Karczoch | 87 | Oczyszczyć, przeciąć na pół | 5-10 | 52 | 12-18 |
| Fasolka szparagowa | 90 | Początek i koniec odciąć poprzecznie pokroić | 3-4 | 52 | 9-12 |
| Groszek | 88 | | 2-3 | 58 | 5-8 |
| Ogórki | 95 | Pokroić w plasterki | - | 52 | 4-8 |
| Kapusta włoska / kapusta | 92 | Oczyszczyć, pokroić w plasterki | 2-3 | 52 | 8-11 |
| Pasternak / marchewka / buraki | 88 | Pokroić na ukos Pokroić w plasterki | 2-3 - | 52 | 6-11 9-12 |
| Papryka / chili | 93 | Pokroić w plasterki | - | 55-60 | 4-8 |
| Seler | 94 | Pokroić w plasterki | 2 | 52 | 3-10 |
| Cebula/por | 89 | Pokroić w plasterki | - | 52 | 4-8 |
| Czosnek | 88 | Podzielić na ząbki, obrać i pokroić w plasterki | - | 35-40 | 8-10 |
| Szparagi | - | Pokroić w plasterki | - | 52 | 4-6 |
| Pietruszka | 85 | Usunąć łodygi | - | 52 | 6-8 |
| Pomidory | 94 | Najpierw blanszować, potem obrać i rozdzielić na ćwiartki | 30-45 sec | 52 | 5-9 |
| Dynia | 92 | Obrać, pokroić w plasterki | - | 52 | 10-14 |
| Grzyby | - | Pokroić w plasterki / na pół | - | 52 | 4-7 |
| Zioła | - | Usunąć łodygę, nie rozdrabniać | - | 46 | 14-20 |
| Mięso | - | Pokroić w plasterki | - | 70 | 4-12 |

| Surowiec | Zawartość wody (%) | Przygotowanie | Blanszowanie (min.) | Temperatura (°C) | Czas suszenia (godz.) |
|-----------|--------------------|-------------------------------|---------------------|------------------|-----------------------|
| Ryba | - | Pokroić w plasterki | - | 70 | 5-14 |
| Kukurydza | 70 | Obrać | - | 52 | 7-10 |
| Brokuły | 90 | Oczyścić, pokroić w plasterki | - | 52 | 10-14 |
| Bakłażan | 95 | Oczyścić, pokroić w plasterki | - | 52 | 4-8 |
| Ziemniaki | 80 | Oczyścić, pokroić w plasterki | 4 - 5 | 52 | 7-13 |
| Cukinię | 90 | Oczyścić, pokroić w plasterki | - | 52 | 7-11 |

| Surowiec | Zawartość wody (%) | Przygotowanie | Rozmaczanie | Temperatura (°C) | Czas suszenia (godz.) |
|------------------|--------------------|--|-------------|------------------|-----------------------|
| Ananas | 86 | Obrać, pokroić w plasterki | Nie | 58 | 10-18 |
| Banany | 65 | Obrać, pokroić w plasterki | Tak | 58 | 6-13 |
| Brzoskwinie | 89 | Pokroić w plasterki / na ćwiartki | Tak | 58 | 8-16 |
| Morele | 85 | Pokroić w plasterki / na ćwiartki | Tak | 58 | 21-29 |
| Pomarańcze | 89 | Obrać, pokroić w plasterki | Nie | 58 | 16-19 |
| Nektarynki | - | Obrać, pokroić w plasterki/na ćwiartki | Nie | 58 | 16-19 |
| Owoce cytrusowe | - | Obrać, pokroić w plasterki / na ćwiartki. Skórka na paseczki na aromat | Nie | 58 | 16-19 |
| Kiwi | - | Obrać, pokroić w plasterki / | Nie | 58 | 8-15 |
| Arbuzy | 81 | Obrać, wydrylować, pokroić w plasterki | Nie | 58 | 8-10 |
| Gruszki | 83 | Obrać, pokroić w plasterki/na ćwiartki | Tak | 50-55 | 8-16 |
| Jabłka | 84 | Pokroić w plasterki / na ćwiartki | Tak | 58 | 8-15 |
| Śliwki | 87 | Przeciąć na pół z pestką i bez pestki | Tak | 50-60 | 22-30 |
| Czereśnie/wiśnie | 82 | Nie kroić, z pestką i bez pestki | Nie | 58 | 3-21 |

| Surowiec | Zawartość wody (%) | Przygotowanie | Rozmaczanie | Temperatura (°C) | Czas suszenia (godz.) |
|-----------------------|--------------------|-----------------------------------|-------------|------------------|-----------------------|
| Truskawki | 90 | Pokroić w plasterki lub całe | Nie | 58 | 7-15 |
| Jagody | 83 | Całe | Nie | 50-55 | 30 |
| Żurawina | 79 | Posiekać lub pozostawić w całości | Nie | 58 | 10-15 |
| Winogrona / rodzyunki | 81 | Naciąć (najlepiej bezpestkowe) | Nie | 58 | 22-30 |
| Daktyle | 23 | Dobrze dojrzałe | Nie | 58 | 11-19 |
| Figi | 78 | Przepołować | Nie | 58 | 22-30 |
| Rabarbar | 90 | Pokroić w plasterki / na ćwiartki | Nie | 58 | 6-10 |

IV. KONSERWACJA

Przed każdą manipulacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilania z gniazdka! Nie należy używać szorstkich i agresywnych detergentów! Czyszczenie bazy wykonywać wilgotną szmatką z detergentem. Sita natychmiast po użyciu umyć w gorącej wodzie z detergentem. Niektóre produkty żywnościowe mogą zmienić kolor sita. Jednakże, nie ma to wpływu na działanie urządzenia, to zabarwienie zwykle za pewien czas zniknie. Części plastikowych nigdy nie suszyć nad źródłem ciepła (np. **kuchenka elektryczna / kuchenka gazowa**). Po oczyszczeniu urządzenie należy ułożyć na bezpieczne, wolne od kurzu, czyste i suche miejsce poza zasięgiem dzieci.

V. DANE TECHNICZNE

- Suszarka pożywienia
- Nadaje się do domowego suszenia owoców, warzyw, grzybów i ziół
- Płynna regulacja temperatury 35 °C - 70 °C
- 5 sztuk tylko typ GALDES121 / 8 sztuk tylko typ GALDES122 sit do suszenia można układać jedno na drugim (w zestawie)
- Sitko na zioła
- Przezroczysta pokrywa ułatwia kontrolowanie procesu suszenia
- Możliwość użycia do 10 sitek
- Ilość sitek do suszenia w zależności od ilości produktów
- Możliwość zakupu dodatkowych sitek
- Rozmiary talerze 30,5 x 24,5 cm
- Pobór mocy 250 W
- Ochrona przed przegrzaniem
- Poziom hałasu 60 dB (A) re 1pW
- Rozmiary: GALDES121 - 26,6 x 32 x 26,6 cm, GALDES122 - 38 x 32 x 26,6 cm
- Waga netto GALDES121 - 2 kg, GALDES122 - 2,5 kg

Pobór mocy gdy sprzęt jest wyłączony wynosi 0,00 W.

VI. PRAWODAWSTWO I EKOLOGIA

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nie dotrzymanie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

Zmiana specyfikacji technicznych i akcesoriów w zależności od modelu produktu jest zastrzeżona przez producenta.



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

Utylizacja zużytego sprzętu (stosowane w krajach Unii Europejskiej i w pozostałych krajach europejskich stosujących systemy zbiórki).



Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny, lecz powinno się go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego, w celu recyklingu.

Odpowiednie zadysponowanie zużytego produktu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko oraz zdrowie ludzi, jakie mogłyby wystąpić w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów. Recykling materiałów pomaga chronić środowisko naturalne. W celu uzyskania bardziej szczegółowych

informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną jednostką samorządu terytorialnego, ze służbami zagospodarowywania odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiony został ten produkt.

OSTRZEŻENIA I SYMBOLE UŻYTE NA URZĄDZENIACH, OPAKOWANIACH LUB W INSTRUKCJI:

HOT – Gorące. HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym. DO NOT COVER – Nie zakrywać. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy.



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. – Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebkę z PE położyć

w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!



OSTRZEŻENIE



materiał przeznaczonych do z żywnością

Dear customer, thank you for purchasing our product. Prior to putting this device into operation, please read these instructions for use carefully and be sure to store well these instructions along with the warranty card, receipt and, if possible, also the product packaging and its inner contents.

I. SAFETY WARNINGS

- Consider these instructions to be a part of the appliance and provide them to other users of the appliance.
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket. The power cord plug has to be connected to the properly connected and grounded socket according to the national standard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- If the power cord of the appliance is corrupted, it has to be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person so as to prevent dangerous situations.
- **CAUTION** – Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- Never leave the appliance unsupervised and check it during the whole time of preparing meals!
- Do not use the appliance for heating a room!
- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell to water. In this case take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.

- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- The appliance is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!
- **Do not plug the fork of the supply cord into the power outlet and do not unplug the cord with wet hands or by pulling by the supply cord!**
- **Never submerge the drive unit under water and do not wash under running water!**
- **It is not intended for outdoors use.**
- Do not place any objects on the appliance.
- **The appliance must not be used in damp or wet environment and in any environment with the danger of fire or explosion** (spaces where chemicals, fuels, oils, gases, paints and other flammable or volatile materials are stored).
- Do not place the appliance on unstable, fragile or flammable surfaces (e.g. **glass, paper, plastic, wooden varnished boards and various fabric/table cloths**).
- When the appliance is switched on for the first time, short and slight smoke can come out that does not mean any defect and it is not a reason for claiming a defect of the appliance.
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. heater, stove, cooker, oven, grill), flammable objects (e.g. curtains, drapes, etc.) and wet surfaces (e.g. sinks, wash basins, etc.).
- It is not permissible to adjust the surface of the extra attachment (e.g. **self-adhesive paper, foils**, etc.)!
- Do not use the dryer for other purposes (e.g. for **drying textile products, footwear**, etc.) than those recommended by the producer.
- Check before every connecting of the appliance to power supply whether switch **A1** is in the **0** position (off) and after drying always disconnect the appliance from power supply.
- **When handling the dryer and the accessories (meshes), be careful, they can be hot!**
- Do not carry the dryer if it is hot.
- Holes for air ventilation must not be covered. Do not insert or throw any objects into the holes.
- Do not put the dryer in operation on soft surfaces (e.g. **on a bed, mats, carpets**).
- Prevent entrance of impurities into the appliance (e.g. **clouds of dust, hair** etc.). If impurities are sucked and settled inside the appliance, clean it (see par. **IV. MAINTENANCE**).
- When the appliance is overheated, the automatic heat fuse is activated and it disconnects power supply. If it happens, switch off the appliance and unplug it from power supply. Then remove possible visible obstacles preventing air flow and let the appliance cool down.
- Let the appliance cool down before maintenance or storing it.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire, it must not be sunk into water or bent over sharp edges.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.

- In order to ensure safety and proper function of the appliance, use only original spare parts and accessories approved by the manufacturer.
- Use this appliance only for the purpose for which it was designed as specified in this user's manual. Never use the appliance for any other purpose.
- All text in other languages and pictures shown on the packaging, or the product itself, are translated and explained at the end of this language mutation.
- **WARNING:** There is a risk of injury in case of incorrect use (not in accordance with the manual) of the appliance.
- The producer does not undertake any responsibility for damage caused by improper use of the appliance (e.g. **deterioration of food, injury, burning, scalding, fire, etc.**) and its guarantee does not cover the appliance in the case of failure to comply with the safety warning above.

II. APPLIANCE DESCRIPTION AND ITS FUNCTIONS (FIG. 1)

Drying (dehydrating) is a method of heating food and subsequent water evaporation. Most food releases humidity quickly in the first stages of drying. This means that they can absorb a lot of heat and create sufficient amount of steam. Air is absorbed through suction holes at the bottom of the base unit, it is heated to the preset temperature and then blown to the inside of the individual meshes. Moist air is driven out of the food dryer through the central hole in the meshes and through the hole in the lid.

A - base unit

- A1 - 0/I button off/on
- A2 - temperature regulator
- A3 - hot air output
- A4 - supply cord
- A5 – control light

B - drying meshes

- B1 - lid
- B2 - herb drying rack

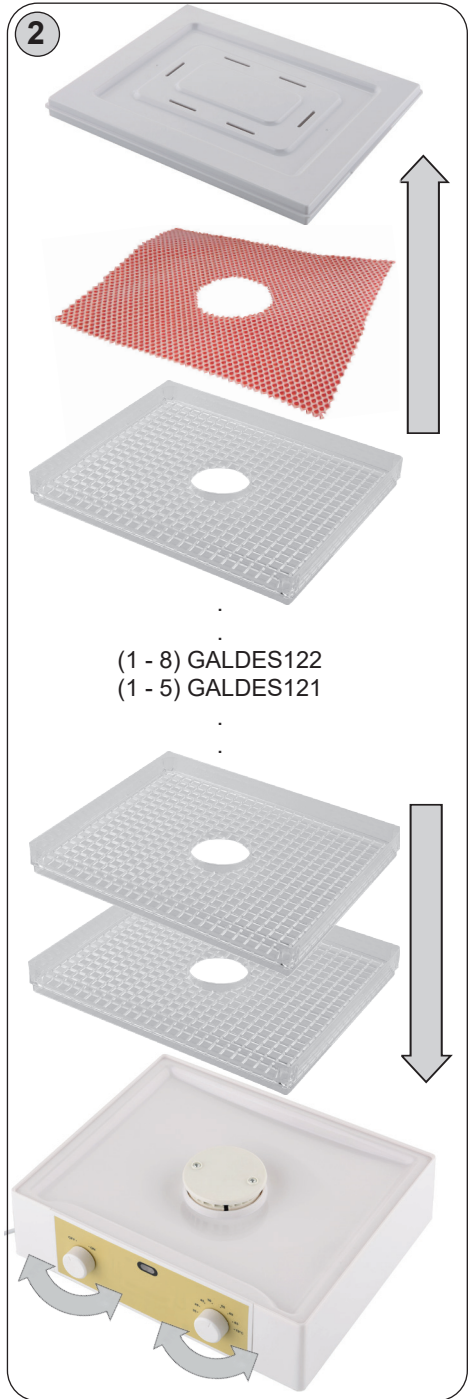
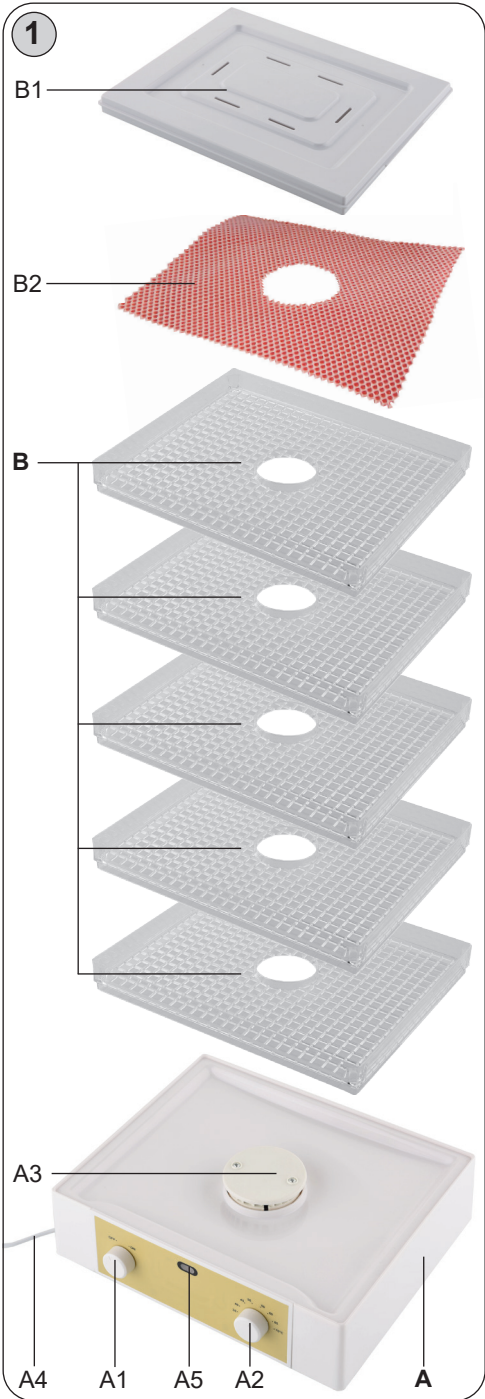
Note: The recommended number of drying meshes is 10.

III. PREPARATION AND USE

Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Before the first use, wash all parts, which will be in contact with food, in warm water with a mild detergent, thoroughly rinse in clear water and wipe dry or let dry. Remove the lid **B1** and screens **B** from the base **A**. Spread the pieces of food on individual screens in a way that they do not overlap, just touch each other. Place the first screen directly on the base **A**. Then put the screens in a necessary amount (2-5 pcs only for type GALDES121 / (2-8 pcs only for type GALDES122) on the first screen and cover with the lid (pic. 2). Plug the power cord **A4** to a socket. Set the desired temperature (35 °C – 70 °C) with the turning regulator **A2**. Switch the **A1** switch to „I“ position, you will turn the dehydrator on (a indicator **A5** will light up). For more even drying of food, you can change the order of individual screens (upper for lower). Turn the switch to position „0“ (indicator light will go off), and disconnect the power cord from the wall socket.

Advice for drying

- If the temperature is too high, the food may become “cemented”, which means that they are dry on their surface, but still humid inside. If the temperature is too low, the drying time is longer and electric power consumption higher.
- Place the dryer in such a way that you do not have to move it during drying. Do not forget that there will be smell of dried food in the room and some people may find it oppressive.



- You will achieve the best results with fresh and ripe fruit (not overripe) that is not spoilt, and remove possible spoilt places on the food.
- Clean the food thoroughly before drying. Keep your hands and workplace clean.
The process of drying will be even when you cut food to slices of the same length. Slices that are too thin are dried more quickly, but do not forget that their size will be significantly smaller as a result of drying. The amount of food for one drying should not exceed 3/4 of the mesh area and thickness of the slices should be between **0.5 cm** to not more than **0.8 cm** (except for e.g. apricots, nectarines, peaches, cherries, grapes, currants, plums and other small fruits with soft pulp that can be dried after cut into halves or quarters). The meshes should not be too full so that air can flow freely through them.
- Before removing pits and cores, first dry the fruit to 50 %; this you will prevent excessive dripping of juices from dried fruit. In the case of juicy food, we recommend using fine crepe paper to prevent dripping juice to lower sieves. Maintenance is then easier too. Put unpeeled fruit with the skin down on the mesh and with the cut surface up. Also, put uneven shapes with the edge with the skin on the mesh, not on the flat surface. Vegetables should only be put in one layer and distributed evenly.
- For foods such as pineapple, kiwi, papaya, coconuts, bananas, turnips and sweet potatoes, first remove their indigestible peels and skins.
- Dry herbs carefully! Remove the stalk; to not cut herbs. Leaf herbs have to be turned during drying to prevent sticking of leaves. When herbs are dried for a long time, their flavour substances are lost.
- Drying meshes should be filled with a thin layer of dried food. If necessary, put a clean fine baking paper or drying tray **B2** on meshes so that small pieces of food do not fall through and stick to the surface of the mesh.
- The time of drying is mostly dependent on the following facts: the type of fruit /vegetables, food humidity, air humidity, sizes of cut pieces, distribution on the mesh.
- Meat that can be dried includes beef, poultry, fish or game. Cut the meat into pieces /slices thick less than **0.5 cm**, and remove the redundant fat before drying. The higher the fat content in the meat, the shorter is the meat durability after drying. For better tenderness and gentleness, cut the meat across the grains; dried meat sliced along the grains will be tough. For longer durability and better taste, you may sprinkle both sides of the meat slice before drying with a spice mix or apply a marinade, and put the meat in refrigerator for about 6 - 12 hours. Then let the meat drip dry. During the drying process, occasionally remove the fat drops that may appear on the meat surface.

Caution: Game should always come from a legal source with the guarantee that the meat has been inspected by a veterinary doctor. We also recommend storing the meat before drying for 60 days at the temperature of -18 °C (i.e. frozen). This should eliminate any harmful bacteria that might cause a disease.

Marinade: Use any combination of the following ingredients: soya, Worcestersauce, tomato, barbecue sauce, garlic, onion, curry, seasoned salt or pepper.

- Fish to dry must be as fresh as possible to prevent perishing before the drying itself. Beware of the oil contained in fish. Fat or oily fish, such as tuna, may quickly perish, and unlike other types of meat, there is no way to simply cut off the fat. Therefore certain fish species are not recommended for drying. For longer durability and better taste, you can marinate the meat before drying in a salty dressing for 30 minutes, then rinse and let drip dry. Thereafter sprinkle the fish on both sides with a mix of various spices, or even salt. Now store the fish in refrigerator for about 6 - 10 hours. During the drying process, occasionally remove the fat drops that may appear on the meat surface.

- The time of dehydration depends on the amount of dehydrated ingredients. The more drying screens you use, the longer the time of drying.
- Before tasting food that is being dried, take out several pieces and let them cool down. Hot pieces are softer and more humid than those that have cooled down. Dry food for sufficient time so that their decay and microbiological production of bacteria is prevented. Properly dried vegetables must be hard and crispy and prone to cracking. Duly dried fruit should not be overdried, it must be leathery and smooth. The meat may crack when bent, but will not break. Fish meat should never be brittle or fragile. Fish jerky should and no moisture should be visible on the surface. Smell and taste the meat, it should have just a slightly fishy taste and aroma. For short-time storage, dried fruit does not have to be dried so much as in a shop. In drying food, we recommend following the instructions in professional literature.

Blanching

Blanching (enzymes deactivation) is used to eliminate disturbance of look and taste by cooking vegetables for a short time in water or in steam. Put the prepared food into a wire basket or a mesh and sink it into a container with boiling water. Count the time necessary for blanching from the time when water starts to boil again (see table). Then let water drip off from the food, or dry it.

Soaking

Many kinds of light fruit (e.g. **apples, apricots, peaches, nectarines, pears, plums**) tend to turn brown during drying and storing. To prevent this, soak the cut pieces of fruit into a solution of pineapple or lemon juice (one tablespoon of juice/0.25 L of water, see the table) and then let the water drip off the fruit, or dry it with clean kitchen crepe paper. Fruit can also be soaked in honey, spices, orange juice. You can also try your own tasteful solution for soaking. You can also use a salt solution or fruit syrup. Fruit like plums, grapes, cherries, sour cherries can be soaked in water so that the skin cracks, which will speed up dehumidification during drying.

Time of drying

The time changes according to the type of dried food, its contents of water, ripeness and thickness. It also depends on the temperature and humidity of the air in the room where the dryer is used (we recommend using the dryer at usual room temperature).

When herbs and similarly aromatic foodstuffs are dried for too long, a lot of aromatic substances will leak. Fruit intended for snacks, or fruit to save place, does not have to be soaked before drying and it should be dried until crispy, but chewable at the same time.

Using in kitchen

If you want to use dried fruit and vegetables in the same way as fresh ones, you have to soften them - return humidity to them that was removed by drying. If you soak them for more than 1 or 2 hours, we recommend storing food in a fridge so that you maintain the nutrition value of the food. Use the remaining water from soaking (e.g. from vegetables) for further food processing. Do not forget that food increases its size when soaked (**fruit 1.5 times, vegetables 2 times**).

Fruit

It can be consumed in dried state. Soak the required amount of dried fruit in the same amount of water and leave for about 4 hours.

Vegetables

We always recommend soaking before further processing. Soak the required amount of dried vegetables in about the same amount of water. But do not add more water than necessary for preparation of the food. Do not let the softened vegetables stand for too long before further use. The time of heat treatment of vegetables is about the same as in frozen vegetables.

Herbs

They do not need further processing beside crushing or grinding and removing hard parts. Do not crush dried herbs before storing, thus they will keep their taste and aroma for a long time. Crush them right before use.

Mushrooms

The procedure is the same as for vegetables. Mushrooms can be ground before use, e.g. into soups or sauces.

Packing and storing

Dried food can be stored packed in a foil (not an aluminium foil) for a long time, or in various properly sealed containers and boxes intended for storing food. Peppers and hot peppers can be cut or ground in a kitchen food processor and then stored in glasses as spices. Let food cool down before packing or storing. Pack them in smaller amounts as close as possible to one another and store preferably at a cool, dry and dark place. At temperatures lower than 10 °C, the time of storing is extended about 2 to 3 times. Use all the contents immediately after opening if possible. Check stored dried food at least once a month. When a food is infested with mold, this means the food was not dried enough. Discard moldy food. Do not use metal containers or containers with a metal lid for storing.

Table

Please consider the following tips for processing as examples and inspiration. They are not intended to provide instructions, but to show the possibilities of various food processing.

The times provided in the tables are approximate only, they range in hours and they can be very varied according to the properties of the food being dried. If air humidity is very low the day you dry the food, drying time will be close to the first value. On the contrary, if the air humidity is very high, the drying time will be closer to the second value.

| Food | Water content (%) | Preparation | Blanching (min.) | Temperature (°C) | Time of dehydrating (hours) |
|----------------------|-------------------|----------------------------------|------------------|------------------|-----------------------------|
| artichokes | 87 | clean, cut to halves | 5-10 | 52 | 12-18 |
| beans (green) | 90 | cut off both ends, cut crosswise | 3-4 | 52 | 9-12 |
| peas | 88 | | 2-3 | 58 | 5-8 |
| cucumber | 95 | cut to slices | - | 52 | 4-8 |
| kale/cabbage | 92 | clean, cut to slices | 2-3 | 52 | 8-11 |
| parsnip/carrot, beet | 88 | cut askew | 2-3 | 52 | 6-11 |
| | | cut to slices | - | | 9-12 |

| Food | Water content (%) | Preparation | Blanching (min.) | Temperature (°C) | Time of dehydrating (hours) |
|------------------------|-------------------|--|------------------|------------------|-----------------------------|
| bell pepper / chillies | 93 | cut to strips | - | 55-60 | 4-8 |
| celery | 94 | cut to slices | 2 | 52 | 3-10 |
| onion / leek | 89 | cut to slices | - | 52 | 4-8 |
| garlic | 88 | separate to cloves, peel and cut to slices | - | 35-40 | 8-10 |
| asparagus | - | cut to slices | - | 52 | 4-6 |
| parsley | 85 | remove stems | - | 52 | 6-8 |
| tomatoes | 94 | first heat up, then peel and quarter | 30-45 sec. | 52 | 5-9 |
| pumpkins | 92 | peel, cut to slices | - | 52 | 10-14 |
| mushrooms | - | cut to slices / halves | - | 52 | 4-7 |
| herbs | - | remove stems, do not pound | - | 46 | 14-20 |
| meat | - | cut to slices | - | 70 | 4-12 |
| fish | - | cut to slices | - | 70 | 5-14 |
| corn | 70 | peel | - | 52 | 7-10 |
| broccoli | 90 | clean, cut to slices | - | 52 | 10-14 |
| eggplant | 95 | clean, cut to slices | - | 52 | 4-8 |
| potatoes | 80 | peel, cut to slices | 4-5 | 52 | 7-13 |
| zucchini | 80 | peel, cut to slices | - | 52 | 7-11 |

| Food | Water content (%) | Preparation | Soaking | Temperature (°C) | Time of dehydrating (hours) |
|--------------|-------------------|--------------------------|---------|------------------|-----------------------------|
| pineapple | 86 | peel, cut to slices | no | 58 | 10-18 |
| bananas | 65 | peel, cut to slices | yes | 58 | 6-13 |
| peaches | 89 | cut to slices / quarters | yes | 58 | 8-16 |
| apricots | 85 | cut to slices / quarters | yes | 58 | 21-29 |
| oranges | 89 | peel, cut to slices | no | 58 | 16-19 |
| tangerine | | cut to slices / quarters | no | 58 | 16-19 |
| citrus fruit | - | skin in strips for aroma | no | 58 | 16-19 |
| kiwi | | peel, cut to slices | no | 58 | 8-15 |

| Food | Water content (%) | Preparation | Soaking | Temperature (°C) | Time of dehydrating (hours) |
|--------------------------|-------------------|---------------------------------------|---------|------------------|-----------------------------|
| watermelon | 81 | peel, pit, cut to slices | no | 58 | 8-10 |
| pears | 83 | event. peel, cut to slices/quarters | yes | 50-55 | 8-16 |
| apples | 84 | cut to slices / quarters | yes | 58 | 8-15 |
| plums | 87 | cut to halves (with or without pit) | yes | 50-60 | 22-30 |
| cherries / wild cherries | 82 | cut (with or without pit) | no | 58 | 3-21 |
| strawberries | 90 | cut to slices, possibly whole | no | 58 | 7-15 |
| blueberries | 83 | whole | no | 50-55 | 30 |
| cranberries | 79 | chop or leave whole | no | 58 | 10-15 |
| grapes / raisins | 81 | snick (best is the kind without pits) | no | 58 | 22-30 |
| dates | 23 | well ripe | no | 58 | 11-19 |
| figs | 78 | halve | no | 58 | 22-30 |
| rhubarb | 90 | cut to slices | no | 58 | 6-10 |

IV. MAINTENANCE

Unplug the appliance from el. outlet before any handling with the appliance! Do not use any rough and abrasive cleaning agents! Clean the base unit with a damp cloth and soap. Clean all screens immediately after use in hot water with soap. Some foods may discolor the screens. This has, however, no effect on the functions of the appliance and this discoloration will usually disappear with time. Never dry the plastic die-cast over a heat source (e.g. **stove, el./gas cooker**). After use, store the appliance in a safe, dustless, clean and dry place, out of reach of children and incapacitated people.

V. TECHNICAL DATA

- Food dehydrator
- Suitable for fruits, vegetables, mushrooms and herbs drying
- Variable temperature control 35 °C - 70 °C
- 5 pcs only for type GALDES121 / 8 pcs only for type GALDES122 stackable drying racks (Included)
- Herb drying rack
- Clear trays and lid, enable easy control of the drying process
- Can be expanded to 10 drying racks
- Depending on the amount of food the no. of racks can be chosen
- Additional drying racks can be bought
- 30,5 x 24,5 cm size plates
- Input 250 W
- Protection against overheating

- Noise level: Acoustic noise level of 60 db (A) re 1pW
 - Size: GALDES121 - 26.6 x 32 x 26.6 cm, GALDES122 - 38 x 32 x 26.6 cm
 - Weight netto GALDES121 - 2 kg, GALDES122 - 2.5 kg
- Input in off mode is 0.00 W.

VI. LEGISLATIVE & ECOLOGY

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to guarantee repair!

The manufacturer reserves the right to change the technical specifications and accessories for the respective models.



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 old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems).



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product (or battery/accumulator) shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local Civic Office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

WARNINGS AND SYMBOLS USED ON THE APPLIANCE, PACKAGING OR IN THE INSTRUCTIONS MANUAL:

HOT. DO NOT COVER. HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.



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



NOTICE



material designed for contact with food

Tisztelt Vevőnk! Köszönjük, hogy termékünket megvásárolta. Ezen készülék üzembehelyezése előtt kérjük, olvassa el nagyon figyelmesen annak használati utasítását és ezt az útmutatót a garanciajeggyel, a pénztári bizonylattal és lehetőség szerint a csomagoló anyagokkal és azok tartalmával együtt gondosan őrizze meg.

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A használati utasítás a készülék tartozéka, úgyhogy bármilyen esetleges következő felhasználónak adja oda azt a készülékkel együtt.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkentt fi zikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fi atalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártó cég, annak szervíz szakembere vagy hasonló minősítéssel rendelkező más személy cserélje ki, hogy elkerüljük ezzel veszélyes helyzet kialakulását.
- **FIGYELEM:** Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel összekapcsoltan, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy helytelen elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- A működésben levő készüléket ne hagyja felügyelet nélkül és ellenőrizze azt az ételkészítés teljes ideje alatt.
- A készüléket ne használja helyiségek fűtésére!
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!

- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója sérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja át a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése ellenőrzése céljából.
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszóaljzatból történő kihúzásával.
- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast” típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- **Az erőátviteli kábel villásdugóját soha ne dugja csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelnél fogva!**
- **A meghajtóegységet soha ne merítse vízbe, ne mossa azt vízsugár alatt!**
- **Ez nem célja a kültéri használatra.**
- Ne tegyen a készülékre semmilyen tárgyakat!
- **A készüléket nem szabad nedves, vagy vizes területen, valamint bármilyen tűz, illetve robbanás veszélyes helyen** (kémiai szerek, olajok, gázok, festékek és más éghető, vagy robbanó anyagok tárolóinak közelében) használni!
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl. **üveg–, papír–, műanyag–, fából készült–lakkozott lapokra és különböző szőtt anyagokra / abroszokra**).
- A készülékelső használatbavételekor rövid, gyenge füstképződés jelentkezhethet, ez nem jelent meghibásodást és nem ad okot a készülék reklamációjához.
- A készüléket kizárólag az előírt módon, felborulással nem fenyegető helyen, hőforrásoktól (pl. **kályha, tűzhely, főzőlap, forrólevegős sütő, grill**), gyúlékony anyagoktól (pl. **függönyök stb.**) és nedves felületektől (pl. **mosogatótál, mosdótál stb.**) megfelelő távolságban használja.
- Nem megengedett a kiegészítő tartozék felületét bármilyen módon módosítani (pl. **öntapadó tapétával, fóliával stb.**)! A tartozékokat ne szúrja semmilyen testnyílásba.
- Ne használja a szárítót a gyártó által javasoltaktól eltérő más célokra (pl. **textiltermékek, lábbelik stb. szárítására**).
- A készülék el.hálózatra történő kapcsolásakor ellenőrizze, hogy az **A1** jelű kapcsoló **0** helyzetben van-e (kikapcsolt állapot) és a szárítás befejezése után mindig válassza le a készüléket az el. hálózatról.
- **A szárítóval és tartozékaival (sziták) óvatosan járjon el, forrók lehetnek!**
- Ne helyezze át a szárítót más helyre, amíg az forró.
- A légáramlás nyílásait nem szabad letakarni. A nyílásokba ne dugjon be, vagy ne dobjon be különböző tárgyakat.
- Ügyeljen arra, hogy a készülékbe ne kerülhessenek szennyeződések (pl. **porcsomók, hajszálok stb.**). A szennyeződések a készülék belsejébe történt beszívódása és lerakódása esetén végezze el annak tisztítását (lásd a **IV.** fejezetet, **KARBANTARTÁS**).

- Ne helyezze a bekapcsolt szárítót puha felületekre (pl. **ágy, alátétek, szőnyeg**).
- A készülék túlmelegedésekor működésbe lép az automatikus hőbiztosító és megszakítja az áram hozzávezetését. Ha ez bekövetkezik, akkor kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el. hálózatról. Távolítsa el a levegő áramlását akadályozó látható tárgyakat és hagyja kihűlni a készüléket.
- Karbantartás vagy tárolásra történő elhelyezés előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Soha ne helyezze a vezetéket forró felületre, ne hagyja az asztal, vagy a munkalap szélén át leelőgni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadásakor, vagy a csatlakozó vezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat, vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles, vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megromgálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles peremeken át hajlítani.
- A hosszabbító vezeték használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetékének állapotát.
- A készülék biztonságtechnikája és helyes működése céljából csak eredeti és a gyártócéggel által jóváhagyott tartalékalkatrészeket használjon.
- A készüléket csak arra célra használja, amire szánva van, és ahogy a használati útmutatóban le van írva. A készüléket soha se használja más célra.
- A csomagoláson, illetve a készüléken található esetleges idegen nyelvű szövegek és képek magyarázata és fordítása a nyelv mutációjának végén található.
- **FIGYELEM:** olyan készülék használata, amely nem egyezik meg a használati utasítással, esetén a sérülés veszély léphet elő.
- A gyártó nem felel a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért (pl. **élelmiszer tönkretétele, sérülések, égési sebek, leforrzás, tűz stb.**) és nem felelős a készülék jótállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

II. A KÉSZÜLÉK ÉS MŰKÖDÉSÉNEK ISMERTETÉSE

Az aszalás (dehidratálás) az élelmiszerek felmelegítésén, majd a víz ezt követő elpárolgásán alapuló módszer. A legtöbb élelmiszer már az aszalás első szakaszában megszabadul a nedvességtartalmától. Ez azt jelenti, hogy nagy mennyiségű meleget képesek magukba szívni. Az elektromos egység alsó részén található szívónyílásokon keresztül kerül beszívásra a levegő, amelyet ezt követően a készülék az előre beállított hőmérsékletre melegíti, majd a belső térbe, az egyes aszalótálcák közé áramoltatja. A készülék a tálcák közepén, valamint a fedélen található nyílásokon keresztül fújja ki a nedves levegőt az aszalóból. Az aszalás során a tálcák lassan forognak, ami elősegíti az élelmiszerek egyenletes aszalódását.

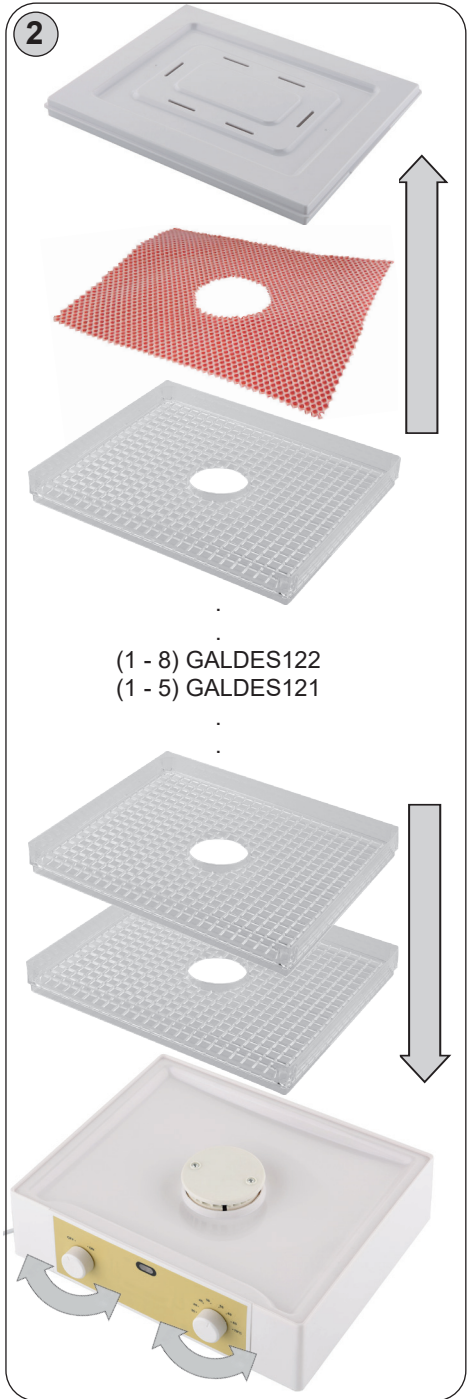
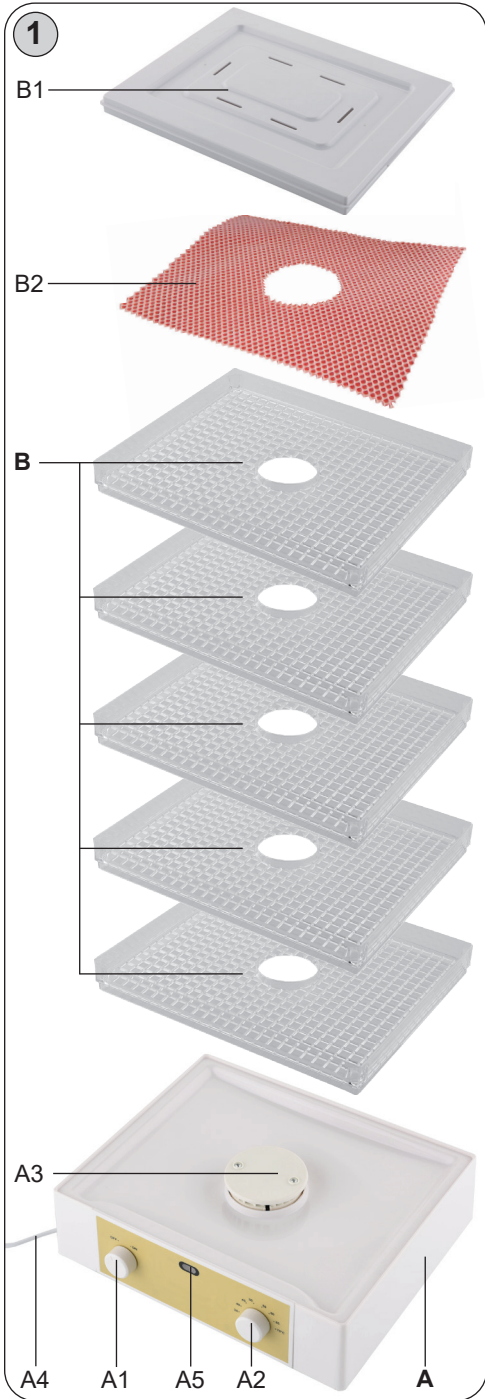
A - elektromos egység

- A1 - be/ki kapcsoló
- A2 - forgatható hőmérséklet szabályozó
- A3 - meleg levegő kiáramlás
- A4 - tápkábel
- A5 – ellenőrző lámpa

B - aszalótálcák

- B1 - fedél
- B2 - gyógynövényekre való szita

Megjegyzés: Az aszalótálcák maximálisan javasolt száma 10 db.



III. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Vegyen le a készülékről minden fóliát, matricát, vagy papírt! Első használat előtt mossa el azokat a részeket, amelyek az élelmiszerekkel érintkeznek, használjon enyhén mosogatószeres vizet. Utána alaposan öblítse el a gépet langyos vízzel, törölje el, vagy hagyja megszáradni. Vegye le a fedelet **B1** és a lapokat **B** az alap egységről! Helyezze rá a lapokra az étel szeleteket, figyeljen arra, hogy ne fedjék, hanem csak érintsék egymást. Az első lapot helyezze rá közvetlen az alap egységre **A**, utána folytassa a következő lappal (2-5 db csak az GALDES121 / 2-8 db csak az GALDES122), majd a végen tegye rá a fedelet (2. ábra). A tápkábel csatlakozóját **A4** csatlakoztassa az elektromos hálózatba. A forgatható hőmérséklet szabályozóval **A2** állítsa be a kívánt hőmérsékletet (35 °C - 70 °C). Kapcsolja be a **A1** kapcsolót „I” pozícióba, ezzel bekapcsolja a készüléket (a fényjelző világítani fog **A5**). A legjobb eredmény elérése érdekében a lapok sorrendjét megváltoztathatja (a felsőt kicserélheti az alsóval). Kapcsolja át a kapcsolót a „0” állásba (Kialszik a jelzőlámpa) és húzza ki a csatlakozóvezetékét az el. dugaszolóaljzatból.

Szárítási tanácsok

- Amennyiben a hőmérséklet túl magas az élelmiszerek „elcementeződhetnek”, ami azt jelenti, hogy kívülről kiszáradhatnak, közben belülről továbbra is nedvesek maradnának. Ha a hőmérséklet túl alacsony, akkor meghosszabbodna a szárítási idő és megnövekedne az elektromos energia fogyasztás
- Helyezze el a szárítót úgy, hogy azt szárítás közben már ne kelljen máshová áthelyeznie. Ne feledkezzen meg arról, hogy szárítás közben a helyiségben a szárított gyümölcsaroma érezhető majd, ami nem mindenkinek kellemes.
- A legjobb eredményeket hibátlan, friss és érett (nem túlérett) terményekkel éri el, az élelmiszerek esetleges sérüléseit távolítsa el.
- Szárítás előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszereket. Tartsa be keze és a munkafelület tisztaságát.
- A szárítási folyamat egyenletes lesz, ha az élelmiszereket egyenlő nagyságúra szeleteli fel. Túl vékony szeletek gyorsabban száradnak majd, de ne felejtse el, hogy szárítás közben lényegesen megkissébednek. Az egy szárításra eső élelmiszer mennyisége ne lépje túl a szita 3/4 felületét és a szeletek vastagsága **0,5** cm-től max. **0,8** cm-ig terjedjen. (kivéve pl. a sárgabarackot, nektarint, őszibarackot, cseresznyét, meggyet, szőlőt, ribizlit, szilvát és egyéb apró gyümölcsöket, lágy belső résszel, amit ki lehet szárítani, félbevágni vagy negyedelni). A szitát nem tanácsos túlságosan megrakodni, hogy a levegő szabadon áramolhasson.
- A héj és a magvak eltávolítása előtt, mindeneke előtt szárítsa ki a gyümölcsöt 50 %-ra, megakadályozza ezzel a szárított gyümölcsből történő túlzott mennyiségű gyümölcsle kiválást. A szaftosabb nyersanyagok alá tegyenek inkább tiszta, puha krepp papírt jelű szárítótálcát, hogy arról ne csöpögjön le annak gyümölcsleve az alsó szitára és az egyszerűbb későbbi karbantartás miatt is.
A nem hámozott gyümölcsöt helyezze héjával lefelé a szitára és vágott felületével felfelé. A nem egyenletes alakú részeket helyezze héjával a szitára ne a sima felületre.
- Az őrölt élelmiszereknél, mint például az ananász, kiwi, papaya, kókusz, banán, répa és az édesburgonya, szárításuk előtt távolítsa el azok emészthetetlen héját.
- A szárítási idő az élelmiszer mennyiségétől függ. Minél több szárító lapot használ, annál hosszabb lesz a szárítási idő.

– Hús lehet (marha, csirke, hal vagy vadhús). A húst fel kell darabolni / szeletelni **0,5** cm-nél nem vastagabb szeletekre és szárítás előtt el kell távolítani azok felesleges zsíráját. Minél nagyobb a hús zsírtartalma, annál rövidebb ideig tartósított a szárítást követően. Nagyobb omlósság és lágság elérése céljából a húst annak rostjaira merőlegesen kell szeletelni, a rostokkal párhuzamosan szeletelt hús keményedik. A hosszabbeltarthatóság és a kifejezőbb íz elérésére szórják be a húst szárítás előtt mindkét oldalról fűszerkeverékkel vagy dörzsölik be fűszeres páccal, és tegyék be a hűtőszekrénybe körülbelül 6-12 órára időre. Ezt követően hagyják azt lecsöpögni. A szárítás során távolítsák el azokat a zsírcseppeket, amelyek a hús felületén megjelennek.

FIGYELEM: A vadhúst mindig legális forrásból kell beszerezni, amelynél garancia van arra, hogy a hús ellenőrzött (Állatorvos által). Javasoljuk, hogy a húst szárítás előtt 60 napig tárolják -18 °C-os hőmérsékleten (azaz fagyasszák).

Ezzel megszüntetnénk a jelenlévő nem kívánatos baktériumokat, amelyek esetlegesen betegségeket okozhatnak. Fűszeres pác: Használják fel a következő összetevők bármilyen kombinációját: szója, worcester, paradicsom, barbecue szósz, fokhagyma, hagyma, curry por, fűszeres só vagy bors.

- Hal a szárítás előtt minél frissebb kell, hogy legyen, hogy ne kezdjen el romolni még a tényleges szárítás előtt. Legyen óvatos a halak által tartalmazott olajmennyiségekkel szemben is. Kővér vagy zsíros halak, mint pl. a tonhal, gyorsan romlanak és más fajta hússal ellentétben, nincs mód azok tartósítására, hogyan lehet egyszerűen azokról a zsírt eltávolítani. Néhány halfajta szárítása sem javasolt. Hosszabb idejű eltarthatóság és a jobb íz elérésére a húst annak szárítása előtt 30 perccel sós lébe lehet behelyezni, majd azt leöblíteni és hagyni kicsöpögni. Ezután a halat annak mindkét oldalán megszórjuk fűszerkeverékekkel, amelyek különböző fűszerek, esetleg só kombinálásából is állnak. Ezután tegye be a halakat 6 - 10 órára időtartamra hűtőszekrénybe. A szárítás során esetenként távolítsák el azokat a zsírcseppeket, amelyek a hús felületén megjelennek.
- A növényeket szárítsa nagyon óvatosan! Távolítsa el a szárat, a növényeket ne arabolja tovább. A leveles növényeket szárítás közben meg kell fordítani, hogy megakadályozza a levelek összeragadását. Túl hosszantartó szárítás közben az ízanyagok elvesznek.
- A szárító szitára vékony rétegben kell elhelyezni a szárítandó élelmiszereket. Ha szükséges, helyezzen tiszta, puha sütőpapírt a szitára, hogy az élelmiszerek kis darabjai ne hulljanak le és ne ragadjanak a szita felületére.
- A szárítás idejét a következő tények befolyásolják: a gyümölcs/zöldség fajtája, az élelmiszerek nedvessége, a levegő nedvessége, a szeletelt darabok nagysága, a szitán történő elhelyezésük.
- Az élelmiszerek szárítás közbeni megkóstolása előtt, tegyen félre néhány darabot és hagyja azokat kihűlni. A forró darabok puhábbak és nedvesebbek, mint a kihűlték. Az élelmiszereket szárítsa elegendő hosszú ideig azért, hogy tárolás közben megakadályozza azok megromlását és a mikrobiológiai baktériumképződést. A helyesen szárított zöldség kemény és omlós, töredezésre hajlamos legyen. A rövid ideig tartó tároláshoz nem kell a gyümölcsöket annyira kiszárítani mint pl. az üzletből. A húsfélék meghajlításukkor csak repedeznek, de nem törnek meg. A halhús soha nem lehet rideg vagy törékeny. A hal-jerkynek tartalmaznia és a felületén nem lehet nedvesség nyomát sem látni. Próbálja ki az illatát és ízét, a hús csak egy kissé legyen halízú és aromájú. Javasoljuk szárítás közben betartani a szakirodalomban található utasításokat.

Blansírozás

A blansírozás (enzim inaktiválás) a kűlalak és az íz megőrzésére használatos úgy, hogy a zűdséget röviden vízben vagy gűzben felfűzi. Az elűkűszített élelmiszereket helyezze drűtkosárba vagy szitába és merítse azt forrásban levű vűzvel telt edénybe. Attűl a pillanattűl kezdűdűden, amikor a vűz ismét fűni kezd, kezdje el számolni a blansírozáshoz szűkséges idűt (lásd a táblázatot). Ezt követűden hagyja az élelmiszert kicsűpűgni, ill. szárítsa azt meg.

Beáztatás

Sok világos gyűműlcsfajta (pl. **alma, sárgabarack, őszibarack, nektarin, kűrte, szilva**) hajlamos a szárítás és tárolás közbeni barnulásra. Hogy azt megakadályozzuk, áztassa a gyűműlcsszeleteket ananász vagy citromlé oldatba (egy evűkanál lé/0,25 l vűz, lásd a táblázatot) és azután hagyja kicsűpűgni, esetleg szárítsa meg tiszta konyhai kreppapírral. A gyűműlcsűt mézbe, fűszerbe, narancslébe is be lehet áztatni. Kiprűbálhat sajátkűszítésű ízes áztatási oldatot is. Sűoldatot vagy gyűműlcszűrupot is lehet alkalmazni. Az olyan gyűműlcsűket mint szilvát, szűlűt, cseresznyét, meggyet vűzbe lehet áztatni, hogy megrepedjen a bűre, ami meggyorsítja a szárítás közbeni nedvességleadást.

A szárítás ideje

Az idűtartam a szárított élelmiszer fajtájátűl, annak vűztartalmátűl, érettségétűl és vastagságátűl függ. Ugyanűgy függ a helyiség levegűje hűműrsékletétűl, nedvességtartalmátűl, ahol a szárítűt használja (tanácsosnak tartjuk a szárítűt szobahűműrsékleten használni). A nűvényeket és hasonló aromatikűs élelmiszereket ne szárítsa tűl sokáig, sok aromatikűs anyag elillan belűle. A gyűműlcsféléket uzsonna célokra vagy helymegtakarítási célkbűl nem szűkséges elűre beáztatni és addig kell szárítani, amíg omlűsak lesznek, de egyben rághatűak maradjanak.

Konyhai használat

Ha száraz gyűműlcsűt és zűdséget kíván a frissekkel azonos módon alkalmazni, akkor azokat meg kell lágyítania – visszaadni azok szárítással elvesztett nedvességtartalmát. Ha az áztatást 1 – 2 óránál hosszabb ideig végzi, akkor tanácsosnak tartjuk az élelmiszereket hűtűszekrényben tárolni, hogy megőrizze ezzel az élelmiszerek tápértékét. Az áztatási mardékvizet (pl. a zűdségbűl) használja az élelmiszerek további kűszítésére. Ne feledje el, hogy az áztatott élelmiszerek nűvelik térfogatukat (gyűműlcsűk kb. 1,5-szeresre, zűdségek kb. 2-szeresre).

Gyűműlcs

Szárított állapotban fogyaszthatűk. A kívánt szárított gyűműlcs mennyiséget áztassa be kűzefűtűleg azonos mennyiségű vűzbe és hagyja abban kb. 4 órán át.

Zűdségek

Javasoljuk további elűkűszítés elűtt mindig beáztatni. A kívánt szárított zűdségmennyiséget áztassa be kűzefűtűleg azonos mennyiségű vűzbe. Ne használjon fel azonban tűbb vűzet, mint amennyit az ételkűszítésnél felhasznál majd. A meglágyult zűdséget ne hagyja további használatá elűtt feleslegesen sokáig állni. A zűdségfélék elűkűszítási ideje kűzefűtűleg azonos a fagyasztott zűdségfélék elűkűszítási idejével.

Nűvények

Nem igényelnek további elűkűszítést feldaraboláson illetve daráláson kívűl és esetleg a kemény részeket kell csak eltávolítani. A szárított nűvényeket ne zűzza össze tárolásuk elűtt, sokáig megűrzik ízűket és aromájukat. Azokat csak kűzvetlenül felhasználásuk elűtt őrűlje meg.

Gombafajták

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

Csomagolás és tárolás

A szárított élelmiszereket hosszú ideig lehet fóliába csomagolva (ne alufóliába) tárolni, vagy különböző, jól tömítő edényekben és az élelmiszerek tárolására szolgáló dobozokban tartani. Paprikát és a feferonféléket feldarabolhatja vagy megdarálhatja a konyhai robotban azután üvegben fűszerként tárolhatja. Becsomagolás vagy tárolás előtt hagyja kihűlni az élelmiszert. Kisebb adagokba csomagolja, minél szorosabban egymáshoz nyomva és hűvös, száraz és sötét helyen tárolja azokat. 10 °C alatti tárolási hőmérsékleten a tárolási idő kb. 2-3-szorosára meghosszabbodik. Kicsomagolás után a teljes tartalmat ajánlatos egyszerre elfogyasztani. A tárolt szárított élelmiszereket legalább havonként egyszer ellenőrizze. Ha az ételek még nedvesnek tünnének, akkor azokat tegyék a szitára és szárítsák ki ismét. Penésszel fertőzött élelmiszerek nem voltak elegendően kiszáritva. A penészes élelmiszereket semmisítsék meg. Tárolásra ne használjon fémből készült edényeket sem pedig fémfedővel ellátott edényeket.

Táblázat

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

Ha azokban a napokban, amikor szárítanak, a levegőnedvesség nagyon alacsony akkor a száradási idő közel lesz az első megadott értékhez. Ha a levegő nedvessége ellenkezően nagyon magas, akkor a száradási idő közelebb lesz a második megadott értékhez.

| Alapanyag | Víz tartalma (%) | Elkészítés | Blansírozás (perc) | Hőmérséklet (°C) | Szárítás (óra) |
|-------------------------------|------------------|---|--------------------|------------------|----------------|
| articsóka | 87 | tisztítani, felezni | 5-10 | 52 | 12-18 |
| bab (zöld) | 90 | a két végét levágni, keresztbe vágni | 3-4 | 52 | 9-12 |
| borsó | 88 | | 2-3 | 58 | 5-8 |
| uborka | 95 | szeletekre vágni | - | 52 | 4-8 |
| káposzta | 92 | tisztítani, szeletekre vágni | 2-3 | 52 | 8-11 |
| paszternák / sárgarépa / répa | 88 | átlósan felvágni | 2-3 | 52 | 6-11 |
| | | szeletekre vágni | - | | 9-12 |
| paprika/pepperóni | 93 | szeletekre vágni | - | 55-60 | 4-8 |
| zeller | 94 | szeletekre vágni | 2 | 52 | 3-10 |
| hagyma / póréhagyma | 89 | szeletekre vágni | - | 52 | 4-8 |
| fokhagyma | 88 | gerezdre szétszedni, héját leszedni, szeletekre vágni | - | 35-40 | 8-10 |

| Alapanyag | Víz tartalma (%) | Elkészítés | Blansírozás (perc) | Hőmérséklet (°C) | Szárítás (óra) |
|---------------|------------------|--|--------------------|------------------|----------------|
| spárga | - | szeletekre vágni | - | 52 | 4-6 |
| petrzselyem | 85 | szárakat eltávolítani | - | 52 | 6-8 |
| paradicsom | 94 | először blansírozni, utána a héját leszedni, negyedekre felvágni | 30-45 sek | 52 | 5-9 |
| tök | 92 | héját leszedni, szeletekre vágni | - | 52 | 10-14 |
| gomba | - | szeletekre / félbe vágni | - | 52 | 4-7 |
| gyógynövények | - | szárakat eltávolítani | - | 46 | 14-20 |
| hús | - | szeletekre vágni | - | 70 | 4-12 |
| hal | - | szeletekre vágni | - | 70 | 5-14 |
| kukorica | 70 | héját leszedni | - | 52 | 7-10 |
| brokkoli | 90 | hámozza meg, vágja darabokra | | 52 | 10-14 |
| padlizsán | 95 | tisztítani, szeletekre vágni | | 52 | 4-8 |
| krumplik | 80 | tisztítani, szeletekre vágni | 4 - 5 | 52 | 7-13 |
| cukkini | 90 | tisztítani, szeletekre vágni | | 52 | 7-11 |

| Alapanyag | Víz tartalma (%) | Elkészítés | Áztatás | Hőmérséklet (°C) | Szárítás (óra) |
|-------------|------------------|--|---------|------------------|----------------|
| ananász | 86 | héját leszedni, szeletekre vágni | Nem | 58 | 10-18 |
| banán | 65 | héját leszedni, szeletekre vágni | Igen | 58 | 6-13 |
| őszibarack | 89 | szeletekre / negyedekre vágni | Igen | 58 | 8-16 |
| sárgabarack | 85 | szeletekre / negyedekre vágni | Igen | 58 | 21-29 |
| narancs | 89 | héját leszedni, szeletekre vágni | Nem | 58 | 16-19 |
| mandarin | - | héját leszedni, szeletekre vágni | Nem | 58 | 16-19 |
| citrusfélék | - | héját csíkokra vágni, az aroma érdekében | Nem | 58 | 16-19 |
| kiwi | - | héját csíkokra vágni | Nem | 58 | 8-15 |

| Alapanyag | Víz tartalma (%) | Elkészítés | Áztatás | Hőmérséklet (°C) | Szárítás (óra) |
|--------------------|------------------|---|---------|------------------|----------------|
| dinnye | 81 | héját leszedni, kimagozni, szeletekre vágni | Nem | 58 | 8-10 |
| körte | 83 | esetleg a héját leszedni, szeletekre / negyedekre vágni | Igen | 50-55 | 8-16 |
| alma | 84 | szeletekre / negyedekre vágni | Igen | 58 | 8-15 |
| szilva | 87 | félbe vágni, maggal, vagy anélkül | Igen | 50-60 | 22-30 |
| cseresznye / meggy | 82 | nem kell vágni, maggal vagy a nélkül | Nem | 58 | 3-21 |
| eper | 90 | szeletekre vágni, esetleg egészben | Nem | 58 | 7-15 |
| áfonya | 83 | egész | Nem | 50-55 | 30 |
| vörös áfonya | 79 | darabokra vágni, vagy egészben | Nem | 58 | 10-15 |
| szőlő / mazsola | 81 | szétvágni (legjobb a mag nélküli fajta) | Nem | 58 | 22-30 |
| datolya | 23 | ha nagyon megérett | Nem | 58 | 11-19 |
| füge | 78 | felezni | Nem | 58 | 22-30 |
| rebarbara | 90 | Hámozza meg, szeletelje fel | Nem | 58 | 6-10 |

IV. KARBANTARTÁS

Ha szeretne bármit a készüléken cserélni, változtatni, először mindig húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból! Ne használjon agresszív és karcoló tisztítószeret!

Az alap egységet nedves, enyhén mosószeres ruhával tisztítsa! Használat után a lapokat azonnal mossa el forró, mosószeres vízben. Néhány élelmiszer a lapokon színes foltokat hagyhat. Ez nem befolyásolja a készülék működését és a színeződés általában egy idő után eltűnik. A műanyag részeket soha ne szárítsa hőforrás fölött (pl. **kályha, tűzhely**)! Tisztítás után a készüléket tárolja biztonságos, portalan, tiszta és száraz helyen, gyermekektől elzárva!

V. MŰSZAKI ADATOK

- Élelmiszer szárító
- Alkalmas házi gyümölcs, zöldség, gomba, vagy gyógynövények aszalására
- Folyamatos hőmérséklet szabályozás 35 °C - 70 °C
- 5 db csak az GALDES121 / 8 db csak az GALDES122 aszaló lap egymás fölött (csomagolás tartalmazza)
- Gyógynövényekre való szita
- Átlátszó aszaló szintek könnyítik az aszaló folyamat ellenőrzését

- 10 aszaló lap használatának lehetősége
 - Aszaló lap mennyiségének választási lehetősége az élelmiszer mennyisége alapján
 - Több aszaló lap vásárolható
 - 30,5 x 24,5 cm méretek tálcák
 - Teljesítmény felvétel 250 W
 - Túlmelegedés elleni védelem
 - Akusztikus zajszint szintje 60 dB (A) re 1pW
 - Méretek: GALDES121 - 26,6 x 32 x 26,6 cm, GALDES122 - 38 x 32 x 26,6 cm
 - Nettó tömeg: GALDES121 - 2 kg, GALDES122 - 2,5 kg
- Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban 0,00 W.

VI. JOGALKOTÁS ÉS ÖKOLÓGIA

Nagyobb mértékű vagy olyan karbantartást, amelynél szükséges a készülék elektromos részeibe történő beavatkozás, csak szakszerviz végezhet! A gyártó utasításainak a be nem tartása esetén megszűnik a garanciális javítási kötelezettség! A technikai specifikációk és modell szerinti esetleges tartozékok változtatásának jogát a gyártó fenntartja! Illusztratív képek.



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

Feleslegessé vált elektromos és elektronikus készülékek hulladékként való eltávolítása (Használható az Európai Unió és egyéb európai országok szelektív hulladékgyűjtési rendszereiben).



Ez a szimbólum a készüléken, vagy annak csomagolásán azt jelzi, hogy a terméket ne kezelje háztartási hulladékként! Kérjük, hogy az elektromos és elektronikai hulladék gyűjtésére kijelölt gyűjtőhelyen adja le! A feleslegessé vált termék helyes kezelésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását, mely bekövetkezhetne, ha nem követi a hulladékkezelés helyes módját. Az anyagok újrahasznosítása segít a természeti erőforrások megőrzésében. A termék újrahasznosítása érdekében, valamint további információért forduljon a

hozzátartozó hivatalhoz, vagy a lakhelyén lévő hulladékokkal foglalkozó szolgáltatóhoz, illetve ahhoz az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta!

A KÉSZÜLÉKEN, ANNAK CSOMAGOLÁSÁN VAGY ÚTMUTATÓJÁBAN TALÁLHATÓ FIGYELMEZTETÉSEK ÉS SZIMBÓLUMOK:

HOT – Forró. HOUSEHOLD USE ONLY – Csak háztartásokon belüli használatra. DO NOT COVER – Soha ne takarja le. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.



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

bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban. Tartsa a PE zacskót gyermekek részére nem hozzáférhető helyen. A zacskó nem játékszer.



FIGYELMEZTETÉS



az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokró

Hea klient! Täname teid, et ostsite meie toote. Enne selle kasutuselevõttu lugege tähelepanelikult neid kasutusjuhiseid ja pange juhised kindlasse kohta hoiule. Hoidke alles ka garantiikaart, ostutšekk ning võimalusel ka toote pakend.

I. OHUTUSALASED HOIATUSED



- Selles kasutusjuhendis toodud juhised kuuluvad seadme juurde ja kui annate seadme kellelegi teisele, andke kaasa ka need juhised..
- Kontrollige, et seadme etiketil toodud andmed vastaksid teie kodumajapidamise vooluvõrgu andmetele. Toitepistik tuleb ühendada nõuetekohaselt paigaldatud ja kaistemaandatud seinapistikupesasse, mis vastab kehtivatele riiklikele nõuetele.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud või teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisel.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all. Seade ja selle toitejuhe tuleb hoida alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Kui toitejuhe on kahjustada saanud, tuleb see ohu vältimiseks välja vahetada tootja juures, tootja volitatud teeninduskeskuses või vastava väljaõppe saanud isiku poolt.
- **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage seadet programmeeritava lisaseadme, taimeri ega muude sarnaste seadmetega. Kui seade on kinni kaetud või valesti paigaldatud, võib tekkida tulekahju.
- Ärge jätke töötavat seadet ilma järelevalveta!
- Ärge kasutage seadet toa kütmiseks!
- Enne seadme töö ajal liikuvate või juurdepääsetavate tarvikute vahetamist, enne seadme kokkupanemist või osadeks lahti võtmist ning enne puhastamist ja hooldustöid lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.
- Tõmmake seadme pistik alati seinapistikupesast välja, kui seade jääb järele-valveta ning enne seadme kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist.
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on saanud kahjustada, seadme töös esineb tõrkeid, seade on kukkunud maha ja saanud kahjustada või kukkunud vette. Sel juhul toimetage seade klienditeenindusse, kus see üle kontrollitakse.
- Töötav seade ei tohi puutuda kokku lemmikloomade ega taimedega.
- Pärast seadme kasutamist ja enne puhastamist lülitage seade alati välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodus ja sarnastes kohtades (kauplused, kontorid jms töökohad, hotellid, motellid ja muud majutusasutused, majutust ja hommikusööki pakkuvad asutused). Seade ei ole mõeldud kasutamiseks kommertseesmärgil!
- **Ärge ühendage pistikut seinapistikupesasse ega tõmmake seda sealt välja märgade kättega või juhtmest hoides!**

- **Ärge pange mootoriosa vette ega peske seda voolava vee all!**
- **Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välistingimustes.**
- Ärge asetage midagi seadme peale.
- **Seadet ei tohi kasutada niiskes ega märjas või plahvatus- ja tuleohtlikus keskkonnas** (ruumides, kus hoitakse kemikaale, kütust, õli, gaasi, värvi ja muid kergsüttivaid või õhus lenduvaid materjale).
- Ärge pange seadet ebastabiilsele, õrnale ega tuleohtlikule pinnale (näiteks **klaas, paber, plast, lakitud puidust löikelaud ja erinevad kangad / laudlinad**).
- Seadme esmakordsel sisselülitamisel võib sellest tulla veidi suitsu. See ei tähenda, et seade on rikkis ega anna põhjust kaebuse esitamiseks.
- Kasutage seadet ainult selleks ettenähtud tööasendis ja kohtades, kus seade ei saa ümber kukkuda ja kus seade on piisaval kaugusel kuumusallikatest (näiteks radiaator, ahi, pliit, grill), kergsüttivatest esemetest (näiteks kardinad, tapeet jms) ja märgadest pindadest (näiteks kraanikausid, basseinid jms).
- **Ärge pange seadme aluse all olevale pinnale midagi (näiteks isekleepuv paber, foolium jms)!**
- Ärge kasutage seadet muul eesmärgil (näiteks **riiete või jalanõude kuivatamine** jms) kui tootja soovitatud.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, et nupp **A1** oleks asendis **0** (väljas) ning pärast seadme kasutamist tõmmake seadme pistik alati seinapistikupesast välja.
- **Olge seadme ja selle tarvikutega (restid) ettevaatlikud, sest need võivad olla kuumad.**
- Ärge sportige kuumas seades.
- Ohutusavasid ei tohi katta. Ärge pange läbi avade seadmesse mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadet pehmel pinnal (nt voodil, madratsitel, vaipadel).
- Ärge laske seadmesse sattuda mustusel (nt **tolm, karvad** jms). Kui seadmesse on sattunud mustus, tuleb seade puhastada (vt **IV. HOOLDUSTÖÖD**).
- Kui seade kuumeneb üle, lülitub tööle automaatne kaitse ja seade lülitatakse vooluvõrgust välja. Lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja. Eemaldage võimalikud takistused, mis võivad õhuvoolu tõkestada, ja laske seadmel jahtuda.
- Enne hooldustöid ja hoivulepanekut laske seadmel jahtuda.
- Ärge kunagi pange toitejuhet kuumale pinnale ega laske sel rippuda üle laua või tööpinna serva. Lapsed võivad näiteks pistiku seinapistikupesassa ühendada või toitejuhtmest tõmmata, mille tagajärjel võib seade ümber kukkuda ning põhjustada raskeid vigastusi!
- Toitejuhe ei tohi puutuda kokku teravate ega kuumade esemetega ega lahtise tulega ning seda ei tohi panna vette ega vedada üle teravate servade.
- Kasutatav pikendusjuhe tuleb täielikult lahti kerida ja see peab vastama kehtivatele nõuetele.
- Kontrollige seadme toitejuhet regulaarselt.
- Ohutuse ja seadme nõuetekohase töö tagamiseks kasutage ainult tootja poolt heaks kiidetud originaalvaruosi ja tarvikuid.
- Kasutage seadet ainult nendes juhistes kirjeldatud otstarbel. Seadet ei tohi kasutada mingil muul otstarbel.
- Kõik seadme pakendil või seadmel endal toodud võörkeelsed tekstid ja pildid on tõlgitud ja selgitatud eestikeelsete juhiste lõpus.
- **HOIATUS!** Seadme kasutamisel sobimatul otstarbel võite end vigastada.
- Tootja ei võta endale mingit vastutust kahjustuste eest, mis tulenevad seadme sobimatust kasutamisest (näiteks **toidu kasutuskõlbmatuks muutumine, vigastus, põletus, tulekahju** jne), ning juhul, kui ei ole järgitud eespool toodud ohutuslaseid hoiatusi, muutub seadme garantii kehtetuks.

II. SEADME KIRJELDUS JA SELLE OMADUSED (JONIS 1)

Kuivatamise (dehüdreerimise) käigus toiduaineid kuumutatakse ning selle tulemusel aurustub neist vesi. Enamikust toiduainetest erakdub niiskus kiiresti esimeste kuivatusetappide ajal. Nii saavad toiduained endasse imada piisavalt kuumust ning tekib piisavalt auru. Õhk imetakse seadmesse selle põhjas asuvate imiavade kaudu. Õhk kuumutatakse eelseadistatud temperatuurile ning puhutakse seejärel seadmesse restide sisse. Niiske õhk tõmmatakse seadmest välja restide keskel ja kaanes asuvate avade kaudu.

A – Põhiseade

- A1 – 0/1 sisse-välja lülitamise nupp
- A2 – Temperatuuri reguleerimise nupp
- A3 – Kuuma õhu väljumisava
- A4 – Toitejuhe
- A5 – Märgutuli

B – Kuivatusrestid

- B1 – Kaas
- B2 – Maitsetaimede kuivatusrest

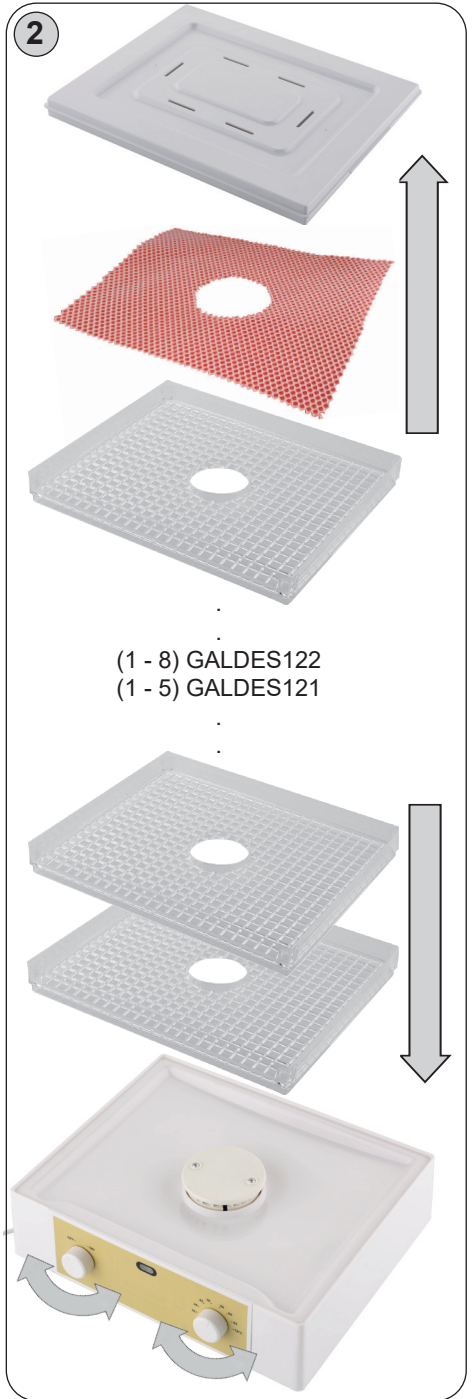
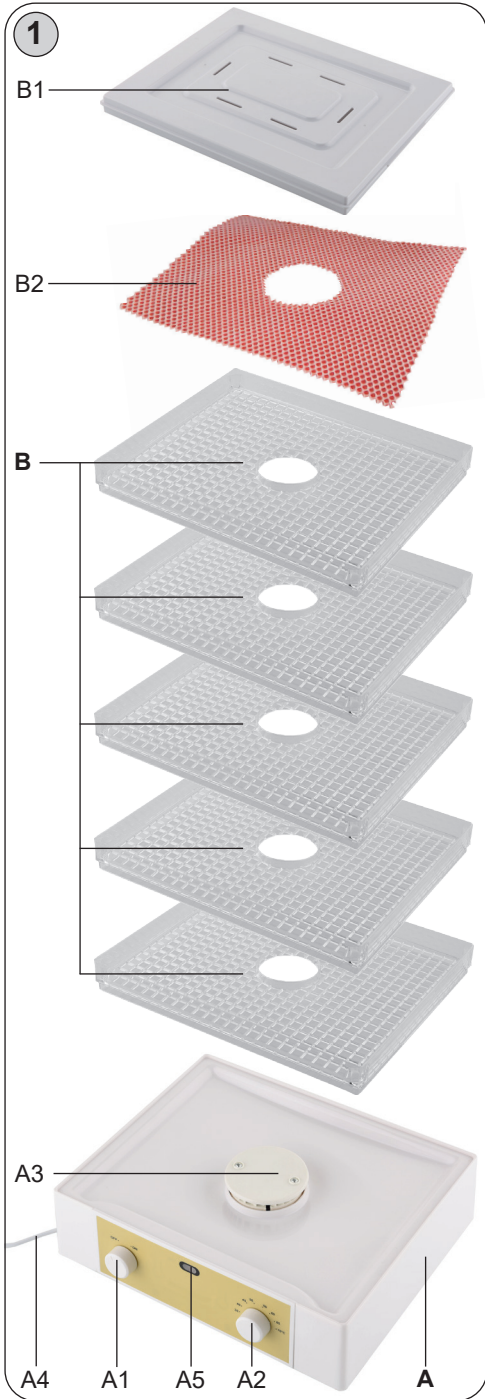
Märkus: soovitatav kuivatusrestide arv on 10.

III. TÖÖKORDA SEADMINE JA KASUTAMINE

Eemaldage seadmelt kõik kiled, etiketid ja paberid. Enne esimest kasutuskorda peske kõik toiduainetega kokku puutuvad seadme osad sooja vee ja õrnatoimelise puhastusvahendiga, loputage hoolikalt puhta veega, pühkige kuivaks või laske kuivada. Võtke kaas **B1** ja restid **B** seadme **A** põhjast ära. Laotage toiduainete tükid restidele, nii et need ei kataks üksteist, vaid lihtsalt puutuksid üksteise vastu. Asetage esimene rest vahetult seadme **A** põhja. Seejärel pange vajalik arv rest (mudelil GALDES121 ainult 2-5 tk / mudelil GALDES122 ainult 2-8 tk) esimese resti peale ja pange kaas peale (pilt 2). Ühendage toitepistik **A4** seinapistikupessa. Seadistage soovitud temperatuur (35-70 °C), keerates selleks pööratavat reguleerimisnuppu **A2**. Lülitage nupp **A1** asendisse „I“. Seade on nüüd sisse lülitatud (märgutuli **A5** hakkab põlema). Toiduainete ühtlasemaks kuivatamiseks saate restide asukohta muuta (üles või alla). Keerake nupp asendisse „0“ (märgutuli kustub), ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.

Nõuanded toiduainete kuivatamiseks

- Liiga kõrgel temperatuuril võivad toiduained pinnalt kuivada, kuid seest niiskeks jääda. Liiga madalal temperatuuril on kuivatusaeg pikem ja selleks kulub rohkem energiat.
- Asetage seade nii, et te ei pea seda kuiva-tamise ajal kohalt liigutama. Pidage meeles, et kuivatamise ajal võib ruumi eralduda lõhna ja see ei pruugi kõigile meeldida.
- Parimad tulemused saadakse värsketest ja küpsetest viljadest (mitte üle küpsenud), millelt on võimalikud riikunud kohad eemaldatud.
- Enne kuivatamist puhastage toiduained hoolikalt. Hoidke oma käed ja töökoht puhtad. Kuivatamine toimub ühtlaselt, kui toiduained lõigata ühesuurusteks viiludeks. Õhukesed viilud kuivavad kiiremini, kuid kuivatamise käigus muutuvad need veel väiksemaks. Kuivatatavate toiduainete hulk ei tohi ületada 3/4 resti pinnast ning viilud peavad olema vahemikus **0,5 cm** kuni **0,8 cm** (väljaarvatud aprikoosid, nektariinid, virsikud, kirsid, viinamarjad, sõstrad, ploomid ja muud väikesed pehme viljalihaga puuviljad, mida saab kuivatada pärast pooleks või sektoriteks lõikamist). Reste ei tohi panna liiga täis. Õhk peab saama nende vahel vabalt liikuda.
- Enne kivide ja südämike eemaldamist kuivatage puuvilju 50%. Nii ei tule kuivatatud puuviljadest liigset mahla välja. Mahlaste toiduainete korral soovitame kasutada krepp-paberi tööpi köögipaberit, et mahl ei tilguks alumistele restidele. Nii on ka hooldustöid lihtsam teha.



- Pange koorimata viljad restile, nii et nahk jääb allapoole ja lõikepind ülespoole. Ebaühtlase kujuga tükid pange restile servapidi, mitte lapikult. Kõogiviljad tuleb restidele panna ühe kihina ja laotada ühtlaselt laiali.
- Ananassidel, kiividel, papaiadel, kookospähklitel, banaanidel, naeritel ja maguskartulitel eemaldage esmalt toiduks kõlbmatud koored ja nahad.
- Olge maitsetaimede kuivatamisel tähelepanelik! Eemaldage vars. Ärge lõigake maitsetaimi. Lehtedega maitsetaimi tuleb kuivatamise ajal keerata, et lehed ei kleepuks. Maitsetaimede pikemaajalisel kuivatamisel lähevad nendes leiduvad lõhnaained kaotsi.
- Kuivatusrestidele tuleks panna õhuke kiht kuivatatavaid toiduaineid. Vajadusel pange restide peale õhuke kuivatuspaber või kuivatusrest **B2**, nii et väiksed tükid ei kukuks läbi resti ega kleepuks selle külge.
- Kuivatusaeg sõltub enamasti järgmistest teguritest: puu-/kõogivilja tüüp, viljade niiskus, õhuniiskus, tükide suurus, jaotus restil.
- Kuivatada saab veise- ja linnuliha, kala või ulukiliha. Lõigake liha tükkideks / viiludeks, mis on väiksemad kui **0,5 cm**, ja eemaldage enne kuivatamist liigne rasv. Mida rasvsem liha, seda rohkem liha kuivatamise käigus kokku tõmbub. Hõrguma ja õrnema liha saamiseks lõigake seda kiuga ristipidi. Mööda kiude viilutatud liha jääb kuivatatuna vintske. Pikema säilimise ja parema maitse tagamiseks võite lihaviilu mõlemale küljele enne kuivatamist piserdada veidi vürtsisegu või marinaadi ning liha 6-12 tundi selles hoida. Laske lihale kuivaks nõrguda. Kuivatamise ajal eemaldage aeg-ajalt liha pinnale tekkida võivad rasvapiisad.

Ettevaatust: Ulukiliha peab pärinema usaldusväärsest allikast ning olema kontrollitud. Soovitame liha enne kuivatamist hoida 60 päeva temperatuuril -18 °C (st sügavkülmutatuna). Nii peaksid hävima kõik kahjulikud bakterid, mis võivad põhjustada haigusi.

Marinaad: Kombineerige omavahel järgmisi koostisosi: soja, Worchesteri kaste, tomat, barbeque kaste, küüslauk, sibul, karri, maitsestatud sool või pipar.

- Kuivatatav kala peab olema nii värske kui võimalik. Olge ettevaatlik kalas sisalduva õliga. Rasvased või õlised kalad nagu tuunikala võivad kiiresti rikneda ning erinevalt lihast ei saa neilt rasva lihtsalt ära lõigata. Seetõttu ei ole teatud tüüpi kala soovitatav kuivatada. Pikema säilimise ja parema maitse tagamiseks võite kala enne kuivatamist hoida 30 minutit soolases kastmes. Seejärel loputage kala ja laske sel kuivaks tilkuda. Piserdage kala mõlemale küljele erinevate vürstide segu või soola. Pange kala 6-10 tunniks külmikusse. Kuivatamise ajal eemaldage aeg-ajalt kala pinnale tekkida võivad rasvapiisad.
- Kuivatusaeg sõltub kuivatatavate koostisainete kogusest. Mida rohkem kuivatusreste kasutate, seda pikem on kuivatusaeg.
- Enne kuivatatavate toiduainete maitsemist võtke mõned tükid restilt ja laske neil jahtuda. Kuumalt on tükid pehmemad ja niiskemad kui jahtunult. Kuivatage toiduaineid piisavat aega, et vältida nende riknemist ja bakterite teket. Õigesti kuivatatud kõogiviljad peaksid olema kõvad ja krõmpsud ning murdumiskindlad. Täielikult kuivatatud puuviljad ei tohiks olla ülekuivatatud, need peavad olema nahkjad ja siledad. Liha võib painutamisel möraneda, kuid mitte katki minna. Kalaliha ei tohiks olla rabe ega õrn. Vinnutatud kala pinnal ei tohiks näha olla niiskust. Nuusutage kala ja maitseke seda. Maitse ja lõhn peaksid olema kergelt kalane. Lühiajaliseks hoiustamiseks ei tule kuivatatud puuvilju nii palju kuivatada kui poes. Soovitame toiduainete kuivatamisel järgida spetsialistide nõuandeid.

Blanšeerimine

Enzymy v ovoci a zelenině jsou odpovědné za změnu chuti a barvy. Tyto změny budou pokračovat i při sušení a skladování, pokud sušené potraviny nejsou předem ošetřeny tak, aby se zpomalily aktivity enzymů. Blanširování (inaktivace enzymů) se používá k omezení porušení vzhledu a chuti tím, že se zelenina povaří na krátký čas ve vodě nebo páře. Připravené potraviny uložte do drátěného koše nebo síta a ponořte do nádoby s vroucí vodou. Od doby, kdy se voda začne opět vařit, počítejte čas nutný k blanširování (viz tabulka).

Leotamine

Paljud puuviljad (näiteks õunad, aprikoosid, virsikud, nektariinid, pirnid, ploomid) võivad kuivatamise ja säilitamise ajal pruuniks minna. Selle vältimiseks leotage puuviljatükke ananassi - või sidrunimahla lahuses (1 spl mahla 0,25 liitri vee kohta, vt tabelit) ja laske lahusel puuviljadelt ära nõrguda või kuivatage see puhta köögipaberiga. Puuvilju võib leotada ka mees, vürtsides, apelsinimahlas. Võite valmistada ka mõne muu maitstva lahuse. Võite kasutada ka soolalahust või puuviljasiirupit. Puuvilju nagu ploome, viinamarju, kirsse, hapusid kirsse võib leotada vees, nii et nende nahk mõraneb, mis kiirendab niiskuse eraldumist kuivatamise ajal.

Kasutamine köögis

Kui soovite kuivatatud puu- ja köögivilju kasutada samamoodi nagu värskeid, tuleb neid pehendada - kuivatamisel kaotailäinud niiskus taastada. Kui leotate neid rohkem kui 1-2 tundi, soovitame toiduaineid hoida külmikus, et nendes olevad toitained säiliks. Kasutage leotusvesi (näiteks köögiviljade oma) toiduvalmistamiseks. Ärge unustage, et toiduainete mõõtmed suurenevad leotamisel (**puuviljadel 1,5 korda, köögiviljadel 2 korda**).

Puuviljad

Puuvilju saab süüa kuivatatuna. Leotage soovitud kogus kuivatatud puuvilju samas koguses vees ja laske seista 4 tundi.

Köögiviljad

Soovitame köögivilju enne edaspidist töötlemist leotada. Leotage soovitud kogus kuivatatud köögivilju samas koguses vees. Ärge lisage rohkem vette kui toiduvalmistamiseks vaja. Ärge laske pehmentatud köögiviljadel enne kasutamist liiga kaua seista. Köögiviljade kuumtöötlemise aeg on sama kui sügavkülmutatud köögiviljadel.

Maitsetaimed

Maitsetaimi pole vaja rohkem töödelda peale nende purustamise või hakkimise ja kõvade osade eemaldamise. Ärge purustage kuivatatud maitsetaimi enne hoiustamist. Nii säilib nende maitse ja lõhn kauem. Purustage maitsetaimed vahetult enne kasutamist.

Seened

Toimige samamoodi nagu köögiviljadega. Seened võib enne kasutamist jahvatada, näiteks suppidesse või kastmetesse.

Pakendamine ja säilitamine

Kuivatatud toiduaineid saab pikemaajaliselt säilitada fooliumi (mitte alumiiniumfoolium) pakendatuna või toiduainete hoiustamiseks mõeldud anumates ja karpides. Paprikad või piprakaunad võib köögikombainis hakkida või jahvatada ning hoida klaaspurkides nagu vürtse. Laske toiduainetel enne pakendamist või hoiulepanekut jahtuda.

Pakendage toiduained väiksemates kogustes üksteisele nii lähedal kui võimalik ja hoiustage eelistatavalt jahedas, kuivas ja pimedas kohas. Temperatuuridel alla 10 °C on säilimisaeg 2-3 korda pikem. Võimalusel kasutage kogu anuma sisu pärast selle avamist kohe ära. Kontrollige hoiustatud kuivatatud toiduaineid vähemalt üks kord kuus. Kui need on hakanud hallitama, polnud kuivatamine piisav. Visake hallitanud toiduained ära. Ärge kasutage hoiustamiseks metallanumaid ega metallkaanega anumaid.

Tabel

Alljärgnevad nõuanded on toodud näidetena ja inspiratsiooniks. Need ei ole mõeldud juhistena, vaid toiduainete kuivatamisega kaasnevate võimaluste näitamiseks. **Tabellis toodud ajad on vaid ligikaudsed ning võivad sõltuvalt kuivatatavate toiduainete omadustest erineda.** Kui toiduainete kuivatamise päeval on õhuniiskus väga madal, on kuivatusaeg pigem esimene väärtuse lähedane. Kui õhuniiskus on väga kõrge, siis on kuivatusaeg teisele väärtusele lähemal.

| Toiduaine | Veesisaldus (%) | Ettevalmistamine | Blanšeerimine (minutites) | Temperatuur (°C) | Kuivatusaeg (tundides) |
|------------------------|-----------------|---|---------------------------|------------------|------------------------|
| artišokid | 87 | puhastage, lõigake pooleks | 5-10 | 52 | 12-18 |
| aedoad | 90 | lõigake mõlemad otsad ära ja ristipidi | 3-4 | 52 | 9 - 12 |
| herned | 88 | | 2-3 | 58 | 5 - 8 |
| kurk | 95 | viilutage | - | 52 | 4 - 8 |
| leht / peakapsas | 92 | puhastage, viilutage | 2-3 | 52 | 8 - 11 |
| naeris / porgand, peet | 88 | lõigake viltu | 2-3 | 52 | 6 - 11 |
| | | viilutage | - | 52 | 9 - 12 |
| paprika / tšillikaunad | 93 | lõigake ribadeks | - | 55 - 60 | 4 - 8 |
| seller | 94 | viilutage | 2 | 52 | 3 - 10 |
| sibul / porru | 89 | viilutage | - | 52 | 4 - 8 |
| küüslauk | 88 | eraldage küüned, koorige ja viilutage | - | 35 - 40 | 8 - 10 |
| spargel | - | viilutage | - | 52 | 4 - 6 |
| petersell | 85 | eemaldage varred | - | 52 | 10 - 15 |
| tomatid | 94 | kuumutage, koorige ja lõigake sektoriteks | 30 - 45 sekundit | 52 | 5 - 9 |
| kõrvitsad | 92 | koorige, viilutage | - | 52 | 10 - 14 |

| Toiduaine | Veesisaldus (%) | Ettevalmistamine | Blanšeerimine (minutites) | Temperatuur (°C) | Kuivatusaeg (tundides) |
|--------------|-----------------|----------------------------------|---------------------------|------------------|------------------------|
| seened | - | viilutage / poolitage | - | 52 | 4 - 7 |
| maitsetaimed | - | eemaldage varred, ärge purustage | - | 46 | 14 - 20 |
| liha | - | viilutage | - | 70 | 4 - 12 |
| kala | - | viilutage | - | 70 | 5 - 14 |
| mais | 70 | koorige | - | 52 | 7 - 10 |
| brokoli | 90 | peske, viilutage | - | 52 | 10 - 14 |
| baklažaan | 95 | peske, viilutage | - | 52 | 4 - 8 |
| kartulid | 80 | koorige, viilutage | 4 - 5 | 52 | 7 - 13 |
| kabatšokk | 80 | koorige, viilutage | - | 52 | 7 - 11 |

| Toiduaine | Veesisaldus (%) | Ettevalmistamine | Leotamine | Temperatuur (°C) | Kuivatusaeg (tundides) |
|--------------------------|-----------------|--|-----------|------------------|------------------------|
| ananass | 86 | koorige, viilutage | ei | 58 | 10 - 18 |
| banaanid | 65 | koorige, viilutage | jah | 58 | 6 - 13 |
| virsikud | 89 | viilutage / lõigake sektoriteks | jah | 58 | 8 - 16 |
| aprikoosid | 85 | viilutage / lõigake sektoriteks | jah | 58 | 21 - 29 |
| apelsinid | 89 | koorige, viilutage | ei | 58 | 16 - 19 |
| mandariinid | - | viilutage / lõigake sektoriteks | ei | 58 | 16 - 19 |
| tsitrusviljad | - | lõigake naha sisse triibud | ei | 58 | 16 - 19 |
| kiivid | - | koorige, viilutage | ei | 58 | 8 - 15 |
| arbuus | 81 | koorige, viilutage | ei | 58 | 8 - 10 |
| pirnid | 83 | koorige, lõigake viiludeks / sektoriteks | jah | 50 - 55 | 8 - 16 |
| õunad | 84 | viilutage / lõigake sektoriteks | jah | 58 | 8 - 15 |
| ploomid | 87 | poolitage (koos kiviga või ilma) | jah | 50 - 60 | 22 - 30 |
| kirsid / metsikud kirsid | 82 | lõigake (koos kiviga või ilma) | ei | 58 | 13 - 21 |

| Toiduaine | Veesisaldus (%) | Ettevalmistamine | Leotamine | Temperatuur (°C) | Kuivatusaeg (tundides) |
|-----------------------|-----------------|---|-----------|------------------|------------------------|
| maasikad | 90 | viilutage, võimalusel jätke terveks | ei | 58 | 7 - 15 |
| mustikad | 83 | terved | ei | 50 - 55 | 30 |
| jõhvikad | 79 | hakkige või jätke terveks | ei | 58 | 10 - 15 |
| viinamarjad / rosinad | 81 | lõigake sälgud sisse (parimad on ilma seemneteta) | ei | 58 | 22 - 30 |
| datlid | 23 | küpsed | ei | 58 | 11 - 19 |
| viigimarjad | 78 | poolitage. | ei | 58 | 22 - 30 |
| rabarber | 90 | viilutage | ei | 58 | 6 - 10 |

IV. HOOLDUSTÖÖD

Enne mis tahes tööde tegemist seadme juures tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja! Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid!

Puhastage põhiseadet seebivette kastetud niiske lapiga. Peske kõik restid kohe pärast kasutamist sooja vee ja seebiga. Mõned toiduained võivadrestidele värvi jätta. See ei mõjuta seadme tööomadusi ja kaob aja jooksul. Ärge kuivatage plastist osa soojusallika peal (näiteks pliit, elektri / gaasiahj). Pärast kasutamist pange seade hoiule turvalisse, tolmuvabasse, puhtasse ja kuiva kohta, lastele ja teovõimetutele isikutele kättesaamatult.

V. TEHNILISED ANDMED

- Toidukuivati
- Sobib puu- ja köögiviljade, seente ja maitsetaimede kuivatamiseks
- Reguleeritav temperatuuri juhtseadis (35-70 °C)
- Üksteise otsa asetavad kuivatusrestid: 5 tk mudelil GALDES121 / 8 tk mudelil GALDES122 (seadmega kaasas)
- Maitsetaimede kuivatusrest
- Läbipaistvad restid ja kaas võimaldavad kuivatamist lihtsalt jälgida
- Saab laiendada kuni 10 kuivatusrestini
- Restide arv tuleb valida vastavalt kuivatatavate toiduainete kogusele
- Täiendavaid kuivatusreste saab juurde osta
- 30,5 x 24,5 cm plaadid
- Sisend 250 W
- Ülekuumenemiskaitse
- Müratase: akustiline müratase 60 db (A) re 1pW
- Mõõtmed: GALDES121 - 26,6 x 32 x 26,6 cm, GALDES122 - 38 x 32 x 26,6 cm
- Netokaal GALDES121 - 2 kg, GALDES122 - 2,5 kg

Sisend väljalülitatud režiimis 0,00 W.

VI. SEADUSED JA KESKKOND

Laiaulatuslikumad või seadme sisekomponente hõlmavad hooldustööd peab tegema professionaalne teenindus! Tootja juhiste tähelepanuta jätmisel garantiinõude esitamise õigus enam ei kehti!

Tootja jätab endale õiguse muuta toote tehnilist spetsifikatsiooni ja tarvikuid.



HOIATUS: VIGASTUSTE VÕI ELEKTRILÖÖGI VÄLTIMISEKS ÄRGE KASUTAGE TOODET VEE LÄHEDEL EGA MÄRJAS KOHAS. KUI TE EI KAVATSE SEADET ENAM KASUTADA VÕI ENNE SELLE ÜLEVAATAMIST LÜLITAGE SEADE ALATI VÄLJA. SEADMES EI OLE OSI, MIDA KASUTAJA SAAKS REMONTIDA. VIIGE SEADE REMONTIMISEKS VOLITATUD TEENINDUSKESKUSESSE. SEADE ON OHTLIKU PINGE ALL.

Vanade elektriseadmete, kasutatud patareide ja akude kasutuselt kõrvaldamine



See sümbol tootel, selle tarvikutel või pakendil näitab, et kasutuskõlbmatuks muutunud toodet ei tohi visata olmejäätmete hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud toode või patarei vastavasse kogumispunkti. Sellised kogumispunktid on olemas nii Euroopa Liidu kui ka muudes Euroopa riikides. Nii aitate vältida võimalikku negatiivset mõju keskkonnale ja inimestevisele. Samuti aitate säästa loodusvarasid. Seega ärge visake elektriseadmeid ega patareid / akusid olmejäätmete hulka. Teavet tasuta kogumispunktide kohta saate kohalikust omavalitsusest ja kauplusest, millest te toote ostsite. Teavet patareide / akude kasutuselt kõrvaldamise kohta saate kauplusest ja kohalikust omavalitsusest.

SEADMEL, PAKENDIL VÕI JUHISTES KASUTATUD HOIATUSED JA SÜMBOLID:

KUUM. MITTE KATTA. KASUTAMISEKS AINULT KODUMAJAPIDAMISES. ÄRGE PANGE SEADET VETTE EGA MUUSSE VEDELIKKU.



LÄMBUMISE VÄLTIMISEKS HOIDKE KILEKOTID IMIKUTELE JA LASTELE KÄTTESAAMATULT. ÄRGE PANGE SEDA KOTTI LAPSEVOODISSE, KÄRUSSE EGA MÄNGUAEDA. KOTT EI OLE MÄNGUASI.



MÄRKUS



Ohtu materjal toiduainetega kokkupuutumiseks.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts sehr aufmerksam die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Betrachten Sie die Instruktionen der Anleitung als Bestandteil des Geräts und geben Sie sie jedwedem weiteren Benutzer des Geräts weiter.
- Kontrollieren Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild der Spannung Ihrer Steckdose entspricht. Der Stecker der Anschlussleitung darf nur an eine elektrische Steckdose angeschlossen werden, die den entsprechenden Normen entspricht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie während der Gerätebenutzung beaufsichtigt werden oder unterwiesen wurden, wie das Gerät in einer sicheren Weise zu nutzen ist und wenn sie die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf von unbeaufsichtigten Kindern nicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät und seiner Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit so das Entstehen einer gefährlichen Situation verhindert werden kann.
- **ACHTUNG** – Das Gerät ist nicht für eine Benutzung bzw. Steuerung mittels eines externen Zeitschalters, einer Fernbedienung oder irgendeines anderen Bauteils bestimmt, das das Gerät automatisch ein- und ausschaltet. Da die Gefahr einer Brandentstehung existiert, wenn das Gerät abgedeckt oder falsch zum Zeitpunkt der Inbetriebnahme platziert wäre.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen!
- Schalten Sie die Maschine vor einem Austausch von Zubehör oder zugänglichen Teilen, die sich bei der Verwendung bewegen, vor der Montage und Demontage, vor der Reinigung oder Wartung, oder nach Beendigung der Arbeit aus und trennen Sie es durch das Herausziehen des Steckers der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose vom elektrischen Netz!
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es eine beschädigte Versorgungsleitung oder Stecker hat, wenn es nicht richtig arbeitet, auf den Boden gefallen ist und beschädigt oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie es in solchen Fällen in eine Fachelektrowerkstatt zur Überprüfung von dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, falls Sie es unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Haustieren, Pflanzen und Insekten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen und ähnlichen Gebrauch bestimmt (in Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsplätzen, Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen, in Pensionen)! Nicht für gewerbliche Nutzung bestimmt!
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung in die elektrische Steckdose und ziehen ihn nicht an der Anschlussleitung und nicht mit nassen Händen aus der elektrischen Steckdose!
- Tauchen Sie die Antriebseinheit nie in Wasser ein (auch nicht teilweise) und waschen Sie sie nicht unter fließendem Wasser!
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich bestimmt!
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Es darf nicht in einer feuchten oder nassen Umgebung sowie in irgendeiner Umgebung mit Feuer- oder Explosionsgefahr verwendet werden (Räumlichkeiten, wo Chemikalien, Kraftstoffe, Öle, Gase, Farben und weitere brennbare, eventuell lösungsmittelhaltige Stoffe gelagert werden).
- Platzieren Sie den Verbraucher nicht auf einer instabilen, zerbrechlichen und brennbaren Unterlage (z. B. Glas-, Papier-, Kunststoff-, lackierte Holzplatten und verschiedene Gewebe/Tischdecken).
- Beim erstmaligen Einschalten des Gerätes kann eine kurze, leichte Rauchentwicklung auftreten, die kein Mangel und kein Grund zur Beanstandung des Gerätes ist.
- Verwenden Sie es nur in der Arbeitsposition an Stellen, wo nicht dessen Umkippen droht und in ausreichender Entfernung von Gegenständen (wie z. B. Gardinen, Vorhängen usw.), Wärmequellen (z. B. Kaminen, Öfen, Herden, Kochern, Heizungskörpern, Heißlufttherden, Grills) und feuchten Oberflächen (z. B. Spülen, Waschbecken).
- Es ist nicht zulässig, die Oberfläche des Gerätes in irgendeiner Weise zu verändern (z. B. mit selbstklebenden Tapeten, Folien usw.)!
- Verwenden Sie den Trockner nicht zu anderen Zwecken (z. B. zum Trocknen von Textilerzeugnissen, Schuhen usw.) als wie es der Hersteller vorschreibt.
- Überprüfen Sie vor jedem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, ob sich der Schalter A1 in 0-Stellung befindet (Aus) und trennen Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit immer vom Stromnetz.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Trockner und Zubehör (Siebe), sie können heiß sein!
- Transportieren Sie den Trockner nicht, wenn er heiß ist.
- Die Luftwege dürfen nicht abgedeckt werden. Stecken oder werfen Sie keine Gegenstände in die Öffnungen.
- Stellen Sie den eingeschalteten Trockner nicht auf weiche Oberflächen (z. B. Bett, Unterlagen, Teppich).
- Achten Sie darauf dass in das Gerät keine Verunreinigungen eindringen (z. B. Staubklumpen, Haare u. ä.). Im Fall des Ansaugens und Festsetzens von Verunreinigungen innerhalb des Geräts führen Sie seine Reinigung durch (siehe Abs. IV. WARTUNG).
- Wenn sich das Gerät überhitzt, kommt ein automatischer Überhitzungsschutz zum Tragen und unterbricht die Zuleitung des elektrischen Stromes. Wenn es dazu kommt, trennen Sie das Gerät vom elektrischen Netz und lassen Sie es abkühlen. Beseitigen Sie dann eventuell sichtbare Hindernisse, die den Luftstrom behindern und lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Wartung oder Lagerung abkühlen.
- Die Anschlussleitung des Gerätes darf nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt sein, sie darf nicht in Wasser getaucht und auch nicht über scharfe Kanten gebogen werden. Legen Sie sie nicht auf heißen Flächen ab, lassen Sie sie nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Durch Hängenbleiben, Stolpern oder Ziehen an der Leitung z.B. durch Kinder kann es zu einem Umkippen sowie Herunterziehen des Gerätes und nachfolgend zu einer ernsthaften Verletzung kommen!
- Bei der begründeten Notwendigkeit der Verwendung einer Verlängerungsleitung ist es nötig, dass sie nicht beschädigt ist und gültigen Normen entspricht.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Anschlussleitung des Gerätes.
- Damit die Sicherheit und die richtige Funktion des Gerätes gesichert sind, verwenden Sie nur originale Ersatzteile und durch den Hersteller genehmigtes Zubehör.
- Alle fremdsprachigen Texte und Bilder auf der Verpackung oder dem Produkt werden am Ende dieser Sprachversion übersetzt und erklärt.
- Verwenden Sie diese Maschine einschließlich dessen Zubehör nur zu dem Zweck, für den sie bestimmt sind und wie es in dieser Anleitung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät niemals für einen anderen Zweck.
- **WARNUNG:** Es besteht Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes gemäß der Bedienungsanleitung.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine falsche Verwendung des Gerätes und des Zubehörs entstehen (z. B. die Entwertung von Lebensmitteln, die Verletzung an einer Messerschneide, ein Brand usw.) und ist nicht aufgrund der Garantie für das Gerät im Fall der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Sicherheitshinweise für Schäden verantwortlich.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1)

Die Trocknung (Dehydrierung) ist eine Methode der Erwärmung von Lebensmitteln und der nachfolgenden Verdunstung von Wasser. Die meisten Lebensmittel geben Feuchtigkeit schnell in den ersten Stadien der Trocknung frei. Das bedeutet, dass sie eine große Wärmemenge absorbieren und bedeutende Dampfmenen bilden können. Die Antriebseinheit saugt Luft an, welche gleichmäßig auf die eingestellte Temperatur erwärmt wird und nachfolgend drückt sie sie durch die mittlere Öffnung in den Trockner. Die erwärmte Luft verteilt sich in den einzelnen Trocknungsebenen und entfernt aus den Lebensmitteln die Feuchtigkeit. Die durch die Feuchtigkeit getränkte Luft wird über alle Siebe abgeleitet und durch die Öffnung im Deckel nach draußen abgeführt.

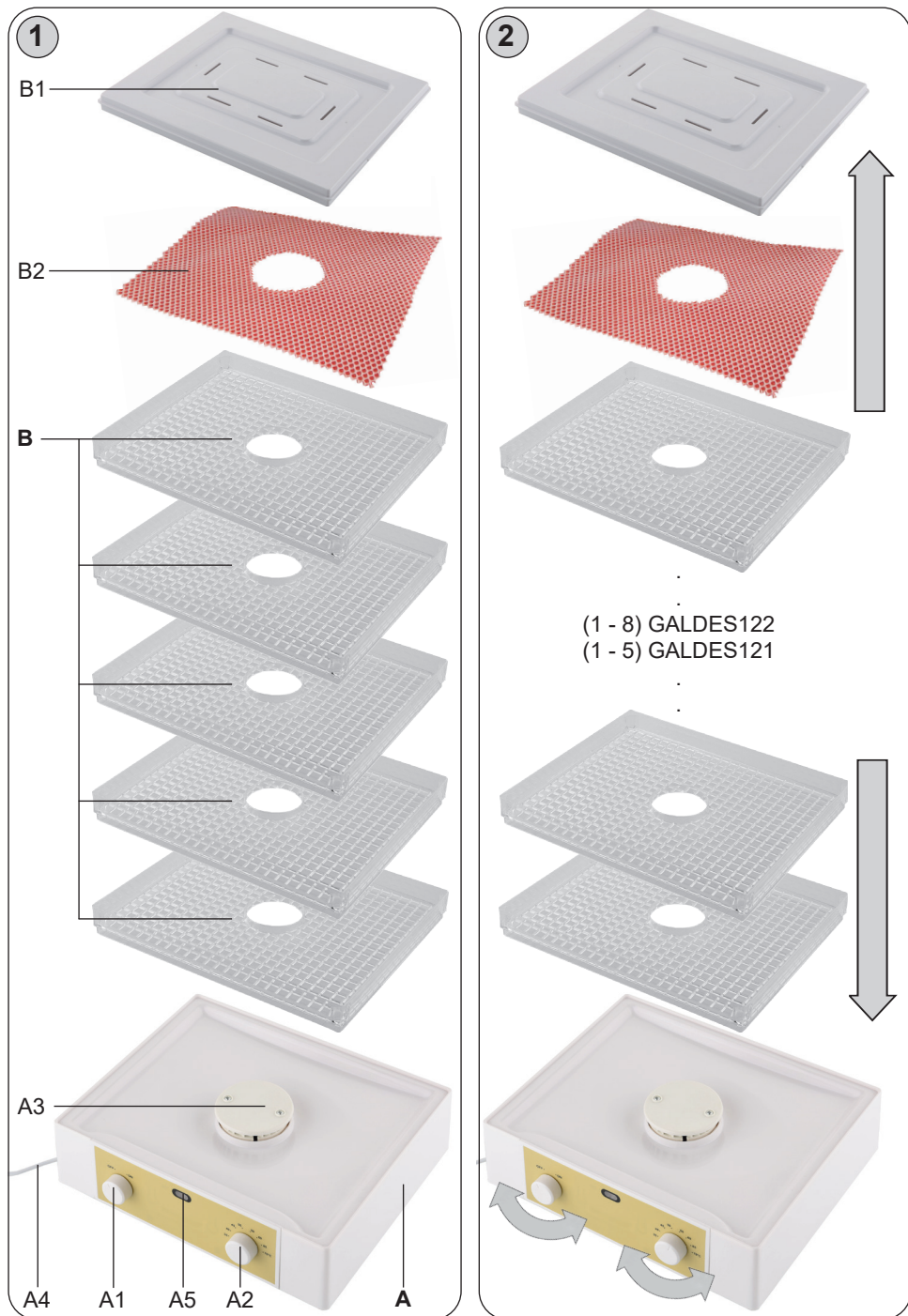
A – Dörrautomat

- A1 – Schalter Ein / Aus
- A2 – Temperaturregler
- A3 – Ausgang der Warmluft
- A4 – Anschlussleitung
- A5 – Kontrollleuchte

B – Trocknungssiebe

- B1 – Deckel
- B2 – Kräutersieb

Hinweis: Die maximale empfohlene Anzahl von Trocknungssieben ist 10 Stck.



III. VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das Gerät mit dem Zubehör. Waschen Sie nachfolgend die Siebe im warmen Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie sie gründlich mit frischem Wasser ab und trocknen Sie sie ab, lassen Sie sie eventuell trocknen. Entnehmen Sie den Deckel B1 und die Siebe B aus dem Grundgestell A. Auf die einzelnen Siebe legen Sie Lebensmittelstücke so, dass sie sich gegenseitig nicht überdecken, sondern nur berühren. Erstes Sieb legen Sie direkt auf die Grundeinheit A. Lagern Sie dann die Siebe in der benötigten Menge (2-5 Stück nur für Typ GALDES121 / 2-8 Stück nur für Typ GALDES122), auf dem ersten Sieb und mit einem Deckel abdecken (Abb. 2). Den Stecker der Anschlussleitung A4 stecken Sie in eine elektrische Steckdose. Mit dem Temperaturregler A2 stellen Sie die gewünschte Temperatur im Ausmaß (35 °C - 70 °C) ein. Drücken Sie die Taste A1 (OFF am Display A5 leuchtet). Für gleichmäßigere Trocknung des Lebensmittels können Sie die Reihenfolge einzelner Siebe vertauschen (obere für untere). Stellen Sie den Schalter auf Position "0" (die Kontrollleuchte erlischt), jetzt ziehen Sie die Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose ab.

Tipps beim Trockner

- Bei zu hoher Temperatur können die Lebensmittel "zementieren", d. h. sie werden außen getrocknet, während sie innen noch feucht sind. Wenn die Temperatur zu niedrig war, würden sich die Trocknungszeit und der Stromverbrauch erhöhen.
- Stellen Sie den Trockner so, dass Sie ihn im Trocknungsverlauf nicht umstellen müssen. Vergessen Sie nicht, dass beim Trocknen im Raum das Aroma der getrockneten Lebensmittel zu spüren ist, welches nicht immer für jeden angenehm ist.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie nur mit fehlerfreien, frischen und reifen Früchten (nicht überreifen), beseitigen Sie eventuelle beschädigte Stellen an den Lebensmitteln.
- Reinigen Sie die Lebensmittel vor dem Trocknen gründlich. Halten Sie die Hygiene Ihrer Hände und der Arbeitsfläche ein.
- Der Trocknungsprozess verläuft gleichmäßig, wenn Sie die Lebensmittel in gleich starke Scheiben schneiden. Sehr dünne Scheiben trocknen zwar schneller, aber vergessen Sie nicht, dass sich durch das Trocknen ihre Größe bedeutend ändert. Die Lebensmittelmenge für eine Trocknung sollte nicht 3/4 der Siebfläche übersteigen und die Scheibenstärke sollte von 0,5 cm bis max. 0,8 cm sein. Die Siebe sollten nicht zu voll sein, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Bei Lebensmitteln wie Ananas, Kiwi, Papaya, Kokos, Bananen, Rüben und Süßkartoffeln vor dem Trocknen die unverdauliche Haut entfernen.
- Vor dem Entfernen von Kernen und Gehäusen, trocknen Sie zuerst das Obst auf 50%, Sie verhindern so ein übermäßiges Abtropfen von Saft aus dem zu trocknenden Obst. Nicht geschältes Obst legen Sie mit der Schale nach unten auf das Sieb und der Schnittfläche nach oben. Auch unebene Formen legen Sie immer mit der Kante der Schale auf das Sieb, nicht auf die ebene Fläche. Gemüse sollte nur in einer Schicht und gleichmäßig verteilt aufgelegt werden.
- Trocknen Sie Kräuter sehr schonend! Entfernen Sie Stengel, portionieren Sie die Kräuter nicht weiter. Blattkräuter müssen während der Trocknung gewendet werden, damit ein Zusammenkleben der Blätter verhindert wird. Falls ein zu starkes Aroma entsteht, verschieben Sie das Sieb mit den Kräutern höher. Bei einem sehr langen Trocknen von Kräutern kommt es zu einem Verlust der Geschmacksstoffe.
- Fleisch (z. B. Rind, Geflügel, Fisch oder Wild) sollte vor dem Trocknen in maximal 0,5 cm dicke Stücke / Scheiben geschnitten und von überschüssigem Fett befreit werden. Je höher der Fettgehalt des Fleisches, desto kürzer ist die Haltbarkeit nach dem Trocknen. Für mehr Zartheit und Zartheit das Fleisch quer durch die Fasern schneiden,

Trockenfleisch in Fasern schneiden - es wird fest. Für eine längere Haltbarkeit und einen ausgeprägteren Geschmack können Sie das Fleisch vor dem Trocknen beidseitig mit einer Gewürzmischung bestreuen oder mit Marinade bestreichen und im Kühlschrank ca. Entfernen Sie beim Trocknen gelegentlich Fetttropfen, die auf der Oberfläche erscheinen.

ACHTUNG: Das Wildbret sollte immer aus einer legalen Quelle stammen, wo garantiert ist, dass das Fleisch von einem Tierarzt geprüft wurde. Wir empfehlen auch das Fleisch vor der Trocknung 60 Tage bei der Temperatur -18 °C aufbewahren (einfrieren). Dies sollte alle unerwünschten Bakterien, die Krankheiten verursachen, eliminieren.

Marinade: Verwenden Sie eine beliebige Kombination aus den folgenden Zutaten: Soja, Worcester, Tomaten, Barbecue Sauce, Knoblauch, Zwiebel, Curry, gewürztes Salz oder Pfeffer.

- Ein Fisch für die Trocknung muss so frisch wie möglich sein, um ein Verderben vor der Trocknung zu verhindern. Achten Sie auch auf das enthaltene Öl in den Fischen. Fette Fische, wie Thunfisch, verderben schnell und im Gegensatz zu anderen Fleischsorten gibt es keine Möglichkeit, ein Fett einfach zu entfernen. Die Trocknung einiger Fischarten empfehlen wir nicht (siehe Tabelle unten). Für eine längere Haltbarkeit und einen stärkeren Geschmack können Sie das Fleisch vor der Trocknung 30 Minuten in Salzlake einlegen, dann spülen und abtropfen lassen. Dann können Sie den Fisch zu beiden Seiten mit einer Mischung verschiedener Gewürze oder Salz bestreuen. Jetzt legen Sie die Fische in den Kühlschrank für 6-10 Stunden. Bei der Trocknung entfernen Sie gelegentlich Fetttropfen, die auf der Oberfläche erscheinen.
- Die Trocknungssiebe sollten mit einer flachen Schicht von zu trocknenden Lebensmitteln bedeckt sein. Falls es notwendig ist, legen Sie sauberes feines Haushaltspapier auf das Sieb, damit kleine Lebensmittelstücke nicht durchfallen und auf der Oberfläche ankleben.
- Die Trocknungszeit beeinflussen am meisten die nachfolgenden Tatsachen: Obst-/Gemüseart, Lebensmittelfeuchtigkeit, Luftfeuchtigkeit, Größe der geschnittenen Stückchen, Verteilung auf dem Sieb.
- Wir empfehlen bei der Trocknung von Lebensmitteln die in der Fachliteratur aufgeführten Anweisungen einzuhalten.
- Die Trockenzeit hängt von der Menge des Trockenfutters ab. Je mehr Trockensiebe Sie verwenden, desto länger ist die Trockenzeit.
- Vor der Verkostung von Lebensmitteln, welche getrocknet werden, entnehmen Sie ein paar Stück und lassen Sie sie abkühlen. Heiße Stücke sind weicher und feuchter als diejenigen, welche schon abgekühlt sind. Trocknen Sie Lebensmittel einen ausreichend langen Zeitraum so, dass bei der Lagerung ihr Verderben und die mikrobiologische Bildung von Bakterien verhindert wird. Richtig getrocknetes Gemüse muss hart und brüchig, mit der Tendenz zu brechen, sein. Richtig getrocknetes Obst sollte nicht übergetrocknet sein, es muss ledern und biegsam sein. Für eine kurzfristige Lagerung muss das Obst nicht in einem solchen Maße wie z.B. aus dem Handel getrocknet sein.

Blanchieren

Enzyme in Obst und Gemüse sind für die Veränderung von Geschmack und Farbe verantwortlich. Diese Änderungen können sich auch beim Trocknen und Lagern fortsetzen, falls die getrockneten Lebensmittel vorher nicht so behandelt sind, dass die Aktivität der Enzyme verlangsamt wird. Das Blanchieren (Deaktivierung der Enzyme) wird zur Eingrenzung der Verletzung des Aussehens und des Geschmacks dadurch angewandt, dass das Gemüse für kurze Zeit im Wasser oder im Dampf gegart wird.

Die vorbereiteten Lebensmittel legen Sie in einen Drahtkorb oder Sieb und tauchen Sie sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Ab dem Zeitpunkt, ab dem das Wasser wieder zu kochen beginnt, berechnen Sie die zum Blanchieren notwendige Zeit (siehe Tabelle).

Eintauchen

Viele Sorten von hellem Obst (z. B. Äpfel, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Birnen, Pflaumen) haben die Tendenz während der Trocknung und Lagerung braun zu werden. Damit dem vorgebeugt wird, tauchen Sie die geschnittenen Obstscheiben in eine Lösung aus Ananas- oder Zitronensaft (ein Esslöffel Saft / 0,25 l Wasser, siehe Tabelle) und lassen Sie sie nachfolgend abtropfen, eventuell trocknen Sie sie mit sauberem Küchenpapier ab. Obst kann auch in Honig, Gewürze, Orangensaft getaucht werden. Sie können auch eine eigene geschmackliche Lösung für das Eintauchen ausprobieren. Es lassen sich auch Lösungen mit Salz oder Obstsirup verwenden. Obst wie Pflaumen, Weintrauben, Süßkirschen, Sauerkirschen können in Wasser getaucht werden, damit die Schale platzt, was die Entfernung der Feuchtigkeit während der Trocknung beschleunigt. Trockensiebe sollten mit einer dünnen Schicht Trockenfutter gefüllt werden. Legen Sie bei Bedarf sauberes, feines Krepppapier auf die Siebe, um zu verhindern, dass kleine Speisereste herunterfallen und an der Oberfläche haften bleiben.

Anwendung in der Küche

Falls Sie getrocknetes Obst und Gemüse genau wie frisches verwenden wollen, müssen Sie es weich machen - ihm die Feuchtigkeit zurückgeben, welche durch das Trocknen entfernt wurde. Wenn Sie ein Einweichen länger als 1-2 Stunden durchführen, empfehlen wir die Lebensmittel im Kühlschrank zu lagern, damit der Nährwert der Lebensmittel erhalten bleibt. Das restliche Wasser vom Einweichen (z. B. von Gemüse) verwenden Sie für die weitere Zubereitung der Lebensmittel. Vergessen Sie nicht, dass durch das Einweichen von Lebensmitteln ihr Volumen sich vergrößert (Obst ca. 1,5mal, Gemüse ca. 2 mal).

Obst

Lässt sich im getrockneten Zustand verbrauchen. Die gewünschte Menge an getrocknetem Obst weichen Sie in ungefähr die gleiche Menge Wasser ein und lassen es ca. 4 Stunden darin.

Gemüse

Wir empfehlen, es vor der weiteren Zubereitung immer einzuweichen. Die gewünschte Menge an getrocknetem Gemüse weichen Sie in ungefähr die gleiche Menge Wasser ein. Geben Sie jedoch nicht mehr Wasser zu, als wie zur Zubereitung der Speise notwendig sein wird. Lassen Sie das eingeweichte Gemüse vor der weiteren Verwendung nicht unnötig lange stehen. Der Zeitraum der Wärmebehandlung von Gemüse ist ungefähr gleich wie bei gefrorenem Gemüse.

Kräuter

Sie brauchen keine weitere Behandlung außer dem Zermahlen oder der Zerkleinerung und eventuell der Entfernung harter Teile.

Pilze

Gleiches Vorgehen wie bei Gemüse. Pilze können Sie vor der Verwendung, z.B. in Suppen oder Soßen, zermahlen.

Trocknungszeit

Die Zeit ändert sich nach der Art der zu trocknenden Lebensmittel, ihrem Wasseranteil, der Reife und der Stärke. Genauso hängt sie von der Temperatur und der Feuchtigkeit der Luft im Raum, in dem der Trockner verwendet wird, ab (wir empfehlen den Trockner bei einer üblichen Raumtemperatur zu verwenden). Wenn Kräuter und ähnliche aromatische Nahrungsmittel zu lang getrocknet werden, entströmen sehr viele Aromastoffe. Obst, das zu Zwischenmahlzeiten bestimmt ist, oder damit Platz gespart wird, muss nicht vorher eingetaucht werden und sollte getrocknet werden, solange es nicht brüchig, aber trotzdem kaubar ist.

Verpackung und Lagerung

Getrocknete Lebensmittel können langfristig in Folie (nicht Alufolie) eingepackt, gelagert werden oder in verschiedenen gut abgedichteten Schachteln und Boxen gelagert werden, die für die Lebensmittellagerung bestimmt sind. Paprika und Peperoni können in einer Küchenmaschine gehackt oder gemahlen werden und danach in Gläsern als Gewürz gelagert werden. Vor dem Verpacken oder der Einlagerung lassen Sie die Lebensmittel abkühlen. Verpacken Sie sie in kleineren Mengen so dicht wie möglich und lagern Sie sie am besten an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort. Bei einer Temperatur niedriger als 10°C verlängert sich die Lagerzeit ca. 2-3 mal. Verbrauchen Sie nach dem Öffnen den gesamten Inhalt am besten auf einmal. Kontrollieren Sie die gelagerten getrockneten Lebensmittel minimal einmal im Monat. Verwenden Sie zur Lagerung keine Metallbehälter oder Behälter mit einem Metalldeckel.

Tabelle

Betrachten Sie die nachfolgenden Tipps als Beispiele und Inspiration. Ihr Zweck ist nicht die Gewährleistung einer Anleitung, sondern das Aufzeigen von Möglichkeiten verschiedener Verarbeitungen von Lebensmitteln. Die in den Tabellen aufgeführten Zeiten sind nur ungefähr, sie bewegen sich in Stunden und können nach den Eigenschaften der zu trocknenden Lebensmittel sehr unterschiedlich sein. Wenn die Luftfeuchtigkeit an den Trockentagen sehr niedrig ist und die Lebensmittel beim Schneiden bereits mehlig oder getrockneter sind, liegt die Trockenzeit nahe am ersten angegebenen Wert. Umgekehrt liegt die Trocknungszeit bei sehr hoher Luftfeuchtigkeit und saftigem Schneiden des Lebensmittels näher an letzterem.

| Rohstoff | Inhalt Wasser (%) | Vorbereitung | Blanchieren (min.) | Temperatur (°C) | Trocknungszeit (Std.) |
|--------------------|-------------------|---|--------------------|-----------------|-----------------------|
| Artischocken | 87 | waschen, in Hälften schneiden | 5-10 | 52 | 12 - 18 |
| Bohnen (grün) | 90 | Enden und Faser entfernen, quer schneiden | 3-4 | 52 | 9 - 12 |
| Erbse | 88 | | 2-3 | 58 | 5 - 8 |
| Gurken | 95 | in Scheiben schneiden | - | 52 | 4 - 8 |
| Blumenkohl / KRaut | 92 | waschen, in Scheiben schneiden | 2-3 | 52 | 8 - 11 |

| Rohstoff | Inhalt Wasser (%) | Vorbereitung | Blanchieren (min.) | Temperatur (°C) | Trocknungszeit (Std.) |
|-----------------------|-------------------|--|--------------------|-----------------|-----------------------|
| Pastinak / Möhre Rübe | 88 | quer schneiden | 2-3 | 52 | 6 - 11 |
| | | in Scheiben schneiden | - | 52 | 9 - 12 |
| Paprika / Peperoni | 93 | In Scheiben schneiden | - | 55 - 60 | 4 - 8 |
| Sellerie | 94 | in Scheiben schneiden | 2 | 52 | 3 - 10 |
| Zwiebel / Porree | 89 | in Scheiben schneiden | - | 52 | 4 - 8 |
| Knoblauch | 88 | in Nelken trennen, schälen und in Scheiben schneiden | - | 35 - 40 | 8 - 10 |
| Spargel | - | in Scheiben schneiden | - | 52 | 4 - 6 |
| Petersilie | 85 | Stiele entfernen | - | 52 | 10 - 15 |
| Tomaten | 94 | erst blanchieren, dann schälen und vierteln | 30 - 45 sek. | 52 | 5 - 9 |
| Kürbis | 92 | schälen, in Scheiben schneiden | - | 52 | 10 - 14 |
| Pilze | - | in Scheiben schneiden | - | 52 | 4 - 7 |
| Kräuter | - | Stiel entfernen, nicht schleifen | - | 46 | 14 - 20 |
| Fleisch | - | in Scheiben schneiden | - | 70 | 4 - 12 |
| Fisch | - | in Scheiben schneiden | - | 70 | 5 - 14 |
| Mais | 70 | schälen, | - | 52 | 7 - 10 |
| Brokkoli | 90 | waschen, in Scheiben schneiden | - | 52 | 10 - 14 |
| Nachtschatten | 95 | waschen, in Scheiben schneiden | - | 52 | 4 - 8 |
| Kartoffeln | 80 | schälen, in Scheiben schneiden | 4 - 5 | 52 | 7 - 13 |

| Rohstoff | Inhalt Wasser (%) | Vorbereitung | Blanchieren (min.) | Temperatur (°C) | Trocknungszeit (Std.) |
|----------|-------------------|--------------------------------|--------------------|-----------------|-----------------------|
| Zucchini | 90 | waschen, in Scheiben schneiden | - | 52 | 7 - 11 |

| Rohstoffe | Inhalt Wasser (%) | Vorbereitung | Eintauchen | Temperatur (°C) | Trocknungszeit (Std.) |
|---------------|-------------------|---|------------|-----------------|-----------------------|
| Ananas | 86 | schälen, in Scheiben schneiden | nein | 58 | 10 - 18 |
| Bananen | 65 | schälen, in Scheiben schneiden | ja | 58 | 6 - 13 |
| Pfirsich | 89 | in Scheiben / Viertel schneiden | ja | 58 | 8 - 16 |
| Aprikosen | 85 | in Scheiben / Viertel schneiden | ja | 58 | 21- 29 |
| Orangen | 89 | schälen, in Scheiben schneiden | nein | 58 | 16 - 19 |
| Mandarinen | - | schälen, in Nelken teilen oder in Scheiben schneiden | nein | 58 | 16 - 19 |
| Zitrusfrüchte | - | für das Aroma schälen, in Scheiben schneiden oder in Streifen schälen | nein | 58 | 16 - 19 |
| Kiwi | | schälen, in Scheiben schneiden | nein | 58 | 8 - 15 |
| Melone | 81 | schälen, entkernen, in Scheiben schneiden | nein | 58 | 8 - 10 |
| Birnen | 83 | Schälen, in Scheiben / Viertel schneiden | ja | 50 - 55 | 8 - 16 |
| Äpfel | 84 | in Scheiben / Viertel schneiden | ja | 58 | 8 - 15 |

| Rohstoffe | Inhalt Wasser (%) | Vorbereitung | Eintauchen | Temperatur (°C) | Trocknungszeit (Std.) |
|-----------------------|-------------------|---|------------|-----------------|-----------------------|
| Pflaumen | 87 | halbieren ohne Kern | ja | 50 - 60 | 22 - 30 |
| Kirschen | 82 | nicht schneiden, mit oder ohne Kern | nein | 58 | 13 - 21 |
| Erdbeeren | 90 | in Scheiben schneiden oder ganze | nein | 58 | 7 - 15 |
| Blaubeeren | 83 | ganze | nein | 50 - 55 | 30 |
| Preiselbeeren | 79 | hacken oder ganz lassen | nein | 58 | 10 - 15 |
| Weintrauben / Rosinen | 81 | geschnitten (vorzugsweise Nicht-Kern-Arten) | nein | 58 | 22 - 30 |
| Datteln | 23 | gut reif | nein | 58 | 11 - 19 |
| Feigen | 78 | halbieren | nein | 58 | 22 - 30 |
| Rhabarber | 90 | in Scheiben schneiden | nein | 58 | 6 - 10 |

IV. WARTUNG

Schalten Sie nach jeder Handhabung das Gerät aus und trennen Sie es vom elektrischen Netz durch Herausziehen der Anschlussleitung aus der elektrischen Steckdose! Verwenden Sie keine groben und aggressiven Reinigungsmittel!

Verunreinigungen verwenden Sie einen feuchten Lappen. Waschen Sie die Siebe sofort nach ihrer Verwendung mit einem Spülmittelzusatz, spülen Sie sie mit frischem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen. Einige Lebensmittel können die Siebe in gewisser Weise verfärben. Dies hat jedoch auf die Funktion des Geräts keinen Einfluss und diese Verfärbung verschwindet nach einer bestimmten Zeit gewöhnlich von selbst. Trocknen Sie niemals Kunststoffteile über einer Wärmequelle (z. B. Ofen, Elektro-/Gasherd). Lagern Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sicheren, staubfreien, sauberen und trockenen Ort, außer Reichweite von Kindern.

V. TECHNISCHE DATEN

- Abmessungen von Sieb 30,5 x 24,5 cm
- Leistungsaufnahme 250 W
- Überhitzungsschutz
- Geräuschpegel 60 dB(A) re 1pW
- Abmessungen: GALDES121 - 26,6 x 32 x 26,6 cm, GALDES122 - 38 x 32 x 26,6 cm
- Gewicht netto GALDES121 - 2 kg, GALDES122 - 2,5 kg

Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand ist 0,00 W.

VI. UMWELTSCHUTZ

Umfangreiche Wartungen oder Wartungsarbeiten, die Eingriffe in die Innenteile des Gerätes erfordern, müssen von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden! Bei Nichtbeachtung der Anweisungen des Herstellers erlischt das Recht auf Garantiereparatur!

Die Änderung der technischen Spezifikation und des Inhalts des eventuellen Zubehörs nach Modell des Erzeugnisses durch den Hersteller vorbehalten.



WARNUNG: DIESES GERÄT NICHT REGEN ODER FEUCHTIGKEIT AUSSETZEN, UM BRAND ODER STROMSCHLÄGE ZU VERMEIDEN. SCHALTEN SIE DAS GERÄT IMMER AUS, WENN ES NICHT GEBRAUCHT WIRD ODER VOR DER REPARATUR. IM GERÄT SIND KEINE TEILE REPARATURBAR VERBRAUCHER. KONTAKTIEREN SIE IMMER EINEN QUALIFIZIERTEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST. DAS GERÄT STEHT UNTER GEFÄHRLICHER SPANNUNG.

Entsorgung von Elektroaltgeräten und gebrauchten Batterien und Akkus (Gilt für die Europäische Union und europäische Länder mit getrennten Sammelsystemen)



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass: Am Ende seiner Lebensdauer darf das Produkt (bzw. die Batterie / der Akku) nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es muss an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten. Durch das Recycling der Materialien, aus denen es besteht gemacht, tragen Sie zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei. Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Gemeindeamt, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

AUF DEM GERÄT, DEN VERPACKUNGEN ODER IN DER ANLEITUNG VERWENDETE HINWEISE UND SYMBOLE: HOT – Heiss; HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zum Gebrauch im Haushalt; DO NOT COVER – Nicht abdecken; DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen;



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY – Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern.

Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.



Lebensmittelkontaktmaterial

ZÁRUČNÍ LIST**ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

Na výrobek uvedený v tomto záručním listu je poskytována záruka po dobu dvacet čtyři měsíců od data prodeje spotřebiteli. Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů. Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu. Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list.

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

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

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

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

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

Případně další dotazy zasílejte na info@gallet.cz

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

Typ výrobku:

Datum prodeje:

Výrobní číslo:

Razítko a podpis prodávajícího:

ZÁRUČNÝ LIST**ZÁRUČNÉ PODMIENKY**

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsať štyri mesiacov od dátumu predaja spotrebiteľovi. Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov. Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise. Pri reklamácií je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list. Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

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

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

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

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

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte info@gallet.cz

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

Typ prístroja:

Dátum predaja:

Výrobné číslo:

Pečiatka a podpis predajca:

KARTA GWARANCYJNA**WARUNKI GWARANCJI**

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

- 10) W wypadku wystąpienia wypadków wymienionych w pkt. 8 Autoryzowany Zakład Serwisowy wyceni naprawę urządzenia i na życzenie klienta może dokonać naprawy odpłatnej. Uszkodzenia urządzenia powstałe w wyniku wypadków opisanych w pkt. 8 powodują utratę gwarancji.
- 11) Wszelkie wadliwe produkty lub ich części, które zostały w ramach naprawy gwarancyjnej wymienione na nowe, stają się własnością Gwaranta.
- 12) W wypadku gdy naprawa urządzenia jest niemożliwa lub spowodowałaby przekroczenie terminów określonych w pkt. 7 a także kiedy naprawa wiązałaby się z poniesieniem przez Gwaranta kosztów niewspółmiernych do wartości urządzenia Gwarant może wymienić Klientowi urządzenie na nowe o takich samych lub wyższych parametrach. W razie niedostarczenia urządzenia w komplecie Gwarant może wymienić jedynie zwrócone części urządzenia lub dokonać zwrotu zapłaconej ceny jednak wówczas jest upoważniony do odjęcia kosztu części zużytych lub nie dostarczonych przez użytkownika (np. baterii, słuchawek, zasilacza) wraz z reklamowanym urządzeniem.
- 13) Okres gwarancji przedłuża się o czas przebywania urządzenia w Autoryzowanym Zakładzie Serwisowym.
- 14) W wypadku utraty karty gwarancyjnej nie wydaje się jej duplikatu.
- 15) Producent może uchylić się od dotrzymania terminowości usługi gwarancyjnej gdy zaistnieją zakłócenia w działalności firmy spowodowane nieprzewidywalnymi okolicznościami (tj. niepokoje społeczne, klęski żywiołowe, ograniczenia importowe itp).
- 16) Gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza praw konsumenta wynikających z niezgodności towaru z umową sprzedaży.
- 17) W sprawach nieuregulowanych niniejszymi warunkami mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

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

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

| | |
|---|---|
| Nazwa: | Pieczęć i podpis sprzedawcy: |
| Data sprzedaży: | |
| Numer serii: | |
| 1. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta: | 2. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta: |
| 3. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta: | 4. Data Przyjęcia/Nr Naprawy/ Pieczęć i Podpis Serwisanta: |

Gallet

