



ZFD1005

zelmer



ZFD1005

PL INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA
Suszarka spożywcza

EN USER MANUAL
Dehydrator

DE BENUTZERHANDBUCH
Dörrgerät

CZ NÁVOD K POUŽITÍ
Sušička potravin

SK NAVODILA ZA UPORABO
Sušička

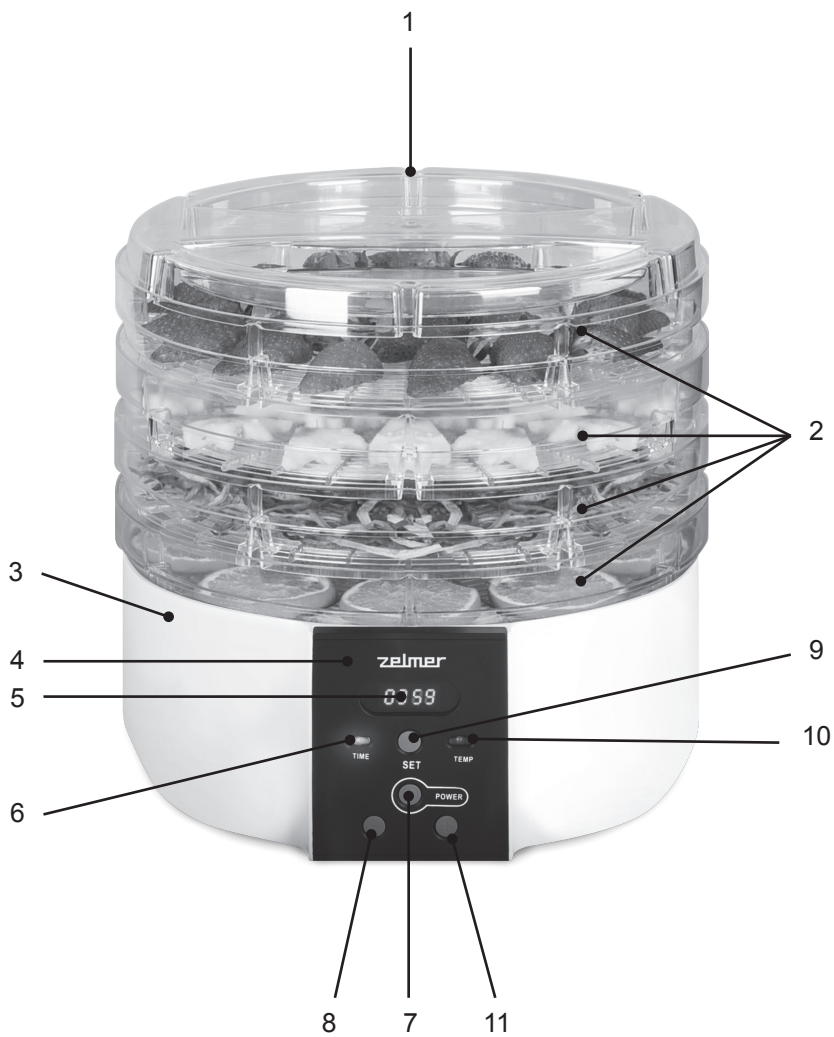
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS
Aszalógép

RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE
Aparat de deshidratare

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Дегидратор

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
Сушилня

UA ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ
Дегідратор





CHCIELIBYŚMY PODZIĘKOWAĆ ZA WYBÓR FIRMY ZELMER. MAMY NADZIEJĘ, ŻE PRODUKT ZAPEWNI CI SATYSFAKCJĘ I PRZYJEMNOŚĆ.

OPIS

1. Pokrywka
2. Tacka
3. Podstawa
4. Panel sterujący
5. Wyświetlacz LED
6. Kontrolka
7. Wyłącznik
8. Przycisk zmniejszania wartości
9. Przycisk Set
10. Kontrolka
11. Przycisk zwiększania wartości

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych oraz bez doświadczenia i wiedzy, a także dzieci w wieku powyżej 8 lat, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym ryzyko.

Przestrzegać czasów pracy podanych w poszczególnych rozdziałach instrukcji obsługi. Postępuj zgodnie z rozdziałem dotyczącym konserwacji i czyszczenia niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenie: potencjalne obrażenia na skutek niewłaściwego użytkowania!

Zawsze odłączaj system odwadniający od źródła zasilania, jeśli jest on bezobsługowy lub przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.

Dzieci nie mogą korzystać z tego urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych



zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych oraz bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i jeśli rozumieją związane z tym ryzyko.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego centrum serwisowe lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i pod żadnym pozorem nie powinno być wykorzystywane do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

Każde nieprawidłowe użycie lub niewłaściwa obsługa produktu spowoduje unieważnienie gwarancji.

Przed podłączeniem produktu do sieci należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest takie samo, jak wskazano na etykiecie produktu.

Podczas użytkowania przewód zasilania nie może być spleciony ani okręcony wokół produktu.

Nie używać urządzenia ani nie podłączać i odłączać od sieci mokrymi dłońmi i/lub stopami.

Należy pilnować dzieci, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

Należy zawsze sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieciowym w gniazdku. Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający i wtyczka nie są uszkodzone. Jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, to należy koniecznie zlecić ich wymianę wykwalifikowanemu elektrykowi lub centrum serwisowemu. W razie wątpliwości należy skontaktować się z zespołem serwisowym klienta.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Korzystanie w sposób przemysłowy lub komercyjny powoduje unieważnienie gwarancji. Dostawca nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia lub szkody wynikłe z użytkowania urządzenia do celów niezgodnych z przeznaczeniem.

Nieprawidłowa obsługa i używanie grozi uszkodzeniem urządzenia i obrażeniami użytkownika. Nie używać urządzenia, jeśli uległo upadkowi lub uszkodzeniu. Jeśli urządzenie uległo uszkodzeniu, to należy oddać je do sprawdzenia lub naprawy przez autoryzowanego agenta serwisowego.

Nigdy nie zanurzać ani nie wystawiać na działanie wody ani innego płynu silnika, wtyczki lub przewodu zasilającego. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, to musi zostać wymieniony przez producenta lub osobę odpowiednio wykwalifikowaną, która ma wiedzę na temat unikania potencjalnych zagrożeń.

Nie wolno zawieszать przewodu na krawędzi stołu lub blatu. Należy się upewnić, że przewód znajduje się w takim położeniu, że nie można go przypadkowo pociągnąć, ani że nie powoduje zagrożenia potknięciem.

Nie wolno dopuszczać do zetknięcia się przewodu z gorącymi powierzchniami ani umieszczać go w pobliżu gorących płyt gazowych, elektrycznych ani w nagrzanym piekarniku. Nie zaleca się używania przedłużacza z tym urządzeniem. Jeśli jednak użycie przedłużacza jest konieczne, to należy się upewnić, że zastosowany w nim przewód ma parametry odpowiednie do parametrów energii wykorzystywanej przez urządzenie, aby uniknąć przegrzania zarówno urządzenia, jak i przedłużacza. Nie wolno podłączać żadnego innego urządzenia do tego samego przedłużacza. Nie wolno umieszczać przedłużacza w miejscu, w którym mógłby on zostać pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta, albo w sposób powodujący powstanie zagrożenia potknięciem.

Urządzenia należy używać zawsze na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni. Nie stawiać urządzenia



na gorącej powierzchni. Wyjmować wtyczkę urządzenia zawsze w sposób bezpieczny. Nie ciągnąć za przewód urządzenia w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka.

Nie wolno przenosić ani obsługiwać urządzenia mokrymi rękami. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych na urządzeniu.

Firma Eurogama Sp. z o.o. zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić u ludzi, zwierząt lub w przedmiotach z powodu nieprzestrzegania niniejszych ostrzeżeń.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Oczyścić wszystkie części urządzenia wilgotną ściereczką.

Należy sprawdzić, czy urządzenie jest suche przed rozpoczęciem suszenia produktów żywnościowych.

Upewnić się, czy wszystkie części są prawidłowo zmontowane i w dobrym stanie.

PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW

Inaczej niż w przypadku owoców w puszkach, podczas procesu dehydratacji nie dodaje się cukru.

(Jeśli użytkownik nie doda cukru, niektóre produkty mogą mieć gorzki smak). Ważne jest stosowanie wymienionych poniżej podstawowych wytycznych w celu wytworzenia produktów najlepszej jakości:

- . Należy zawsze sprawdzić, czy żywność nie jest przeterminowana i czy jest dobrej jakości.
- . Najlepiej używać owoców dojrzałych na drzewie, ponieważ mają najwyższą zawartość naturalnego cukru.
- . Nie wykorzystywać przejrzałych ani zepsutych owoców i warzyw, a jeśli produkty mają ślady uderzeń lub odbarwione części, należy je usunąć przed suszeniem.
- . Niektóre owoce, np. jabłka, gruszki i morele są zabezpieczone środkami spowalniającymi utratę witamin, a nawet zapobiegającymi odbarwieniom. Należy zawsze dokładnie myć produkty żywnościowe, aby zapewnić brak brudu, bakterii i innych szkodliwych substancji.
- . Obieranie owoców i warzyw przed suszeniem jest opcjonalne. Skórka może stać się twarda podczas suszenia, jednak wybór należy do użytkownika.
- . W zależności od konsystencji warzyw może być konieczne ugotowanie ich na parze / zblanszowanie przed suszeniem.
- . Gdy maszyna pracuje, taca powinna znajdować się w pozycji wysuniętej.

USTAWIANIE TEMPERATURY I CZASU

1. Najpierw nacisnąć przycisk wyłącznika, następnie nacisnąć przycisk SET, co spowoduje miganie godziny w wyświetlanym oknie. Następnie nacisnąć przyciski + lub -, aby ustawić żądaną godzinę, co spowoduje zmianę czasu. Zakres czasu dostępny w dehydratorze wynosi od 1 do 48 godzin.

2. Po tym jak godzina na wyświetlaczu przestanie migać, należy nacisnąć przycisk SET ponownie. Naciskaj przycisk + lub -, aby ustawić żądaną temperaturę. O 5°C więcej, 1 naciśnięcie. Dostępny zakres temperatur w opisywanym dehydratorze wynosi 40–70°C

Po ustawieniu żądanego czasu i temperatury dehydrator się uruchomi. Czas i temperaturę można zmienić w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku SET. Dehydrator można wyłączyć w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku wyłącznika.

TEST WYSUSZENIA

. Prawidłowo wysuszone owoce są giętkie i skórzaste oraz mają niewielką zawartość wilgoci (poniżej 20%). Częstym problemem jest doprowadzanie do nadmiernego wysuszenia owoców, co powoduje kłopotliwy smak i mniejszą wartość odżywczą.

Dlatego w celu uzyskania najlepszych wartości smakowych suszonego produktu należy stosować odpowiednie czasy suszenia.

. Warzywa powinny mieć gładką i kruchą konsystencję, należy jednak pamiętać, że poszczególne



warzywa różnią się konsystencją.

PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW

. Prawidłowe przechowywanie suszonych produktów jest bardzo ważne w celu zachowania ich jakości i smaku. Należy przechowywać wszystkie suszone produkty w chłodnym, ciemnym miejscu. Im niższa temperatura przechowywania produktu, tym dłużej zachowa on optymalną jakość.

. Jeśli to możliwe, należy przechowywać produkty w lodówce lub zamrażarce; można też przechowywać suszone produkty w chłodnym miejscu w domu.

. Należy pamiętać, że światło wpływa negatywnie na jakość i wartości odżywcze żywności.

. Zalecamy przechowywanie produktów w hermetycznych workach lub w ciemnym pojemniku.

. Naturalna wysoka zawartość cukru i kwasów w przypadku wielu owoców umożliwia długotrwałe przechowywanie.

. Pod warunkiem użycia prawidłowego opakowania i sposobu przechowywania większość owoców można przechowywać przez rok, a warzywa przez maks. 6 miesięcy.

. Nie należy spożywać owoców ani warzyw, które mają jakiegokolwiek oznaki zepsucia.

REHYDRATACJA PRODUKTÓW

Produkty suszone można poddać rehydratacji w wodzie na 3 sposoby:

. Owoce i warzywa można zanurzyć w wodzie na 2 do 6 godzin, zapewniając chłodzenie.

. Produkty można zanurzyć w gotującej wodzie na 5–10 minut do momentu osiągnięcia przez nie odpowiedniej konsystencji.

. Ostatnim sposobem jest ugotowanie suszonych owoców i warzyw. W trakcie rehydratacji nie należy dodawać żadnych przypraw ani cukru. Dobrą metodą jest dodanie 2 szklanek wody do owoców i pozostawienie do zagotowania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

. Tacki dehydratora nadają się do mycia w zmywarce.

. Nie wolno zanurzać głównego modułu urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.

. Czyścić za pomocą lekko zwilżonej ściereczki i dokładnie osuszyć przed przechowywaniem.

. Przechowywać urządzenie w czystym, pozbawionym wilgoci miejscu, najlepiej w oryginalnym opakowaniu.

PRZEPISY

Suszona wołowina

Przed wszystkim ważne jest użycie kawałka mięsa dobrej jakości. Należy wybrać polędwicę lub stek o grubości 2,5 do 3,8 cm, odciąć tłuszcz i tkankę łączną. Tłuszcz utrudnia dobre wysuszenie mięsa, a tkanka łączna powoduje, że suszoną wołowinę ciężko się żuje.

Aby łatwiej pociąć mięso, należy włożyć mięso do zamrażarki na mniej więcej 30 minut, aby lekko je zamrozić. Następnie obrócić je i mrozić przez następne 15 minut. Ciąć mięso na paski o grubości 3 mm w poprzek włókien.

Włożyć do marynaty na 3 godziny. Osuszyć zamarynowane paski mięsa papierowym ręcznikiem i położyć je na tackę do suszenia.

Należy zawsze zabezpieczyć urządzenie papierem do pieczenia podczas obróbki kapiących produktów. Paski mięsa suszyć do momentu osiągnięcia średniej suchości i stanu, w którym dają się wyginać bez pęknięcia. Wymaga to 6–16 godzin. Inaczej niż w przypadku innych suszonych mięs, suszona wołowina powinna być lekko gliniasta, ale nie krucha.



Marynata

- 1/2 szklanki sosu sojowego
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1/2 szklanki sosu Worcestershire
- 1/2 łyżeczki proszku cebulowego
- Zgnieciony ząbek czosnku
- 2 łyżki ketchupu
- 1 do 1 3/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Rolada bananowo-orzechowa

- 4 banany
- 1 szklanka masła orzechowego

Sposób przygotowania

1. Zblendować składniki.
2. Rozsmarować masę na arkuszu papieru do suszenia.
3. Ustawić urządzenie na 12 godzin w temperaturze 60°C.
4. Po zakończeniu suszenia wyjąć arkusz z dehydratora. Pozostawić do ostygnięcia i zwinąć masę w rulon. Pociąć na kawałki o preferowanej grubości.

UTYLIZACJA PRODUKTU



Produkt ten jest zgodny z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie urządzeń elektrycznych i elektronicznych, znaną jako WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), która stanowi ramy prawne obowiązujące w Unii Europejskiej w zakresie utylizacji i ponownego użycia zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucać produktu do kosza – zamiast tego należy udać się do najbliższego centrum zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.



WE WOULD LIKE TO THANK YOU FOR CHOOSING ZELMER. WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE.

DESCRIPTION

1. Lid
2. Tray
3. Base
4. Control Panel
5. LED display
6. Timer indicator light
7. Power key
8. Decrease key
9. Set key
10. Temperature indicator light
11. Increase key

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances.

Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

Prior to plugging in the product, check that your mains voltage is the same as the one indicated on the product label.

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and/or feet wet.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by a qualified electrician or a service repair center. If in doubt, please contact our customer service team.

The appliance is intended for domestic use only. Industrial or commercial use will void the warranty. The supplier cannot be held responsible for injury or damage if the appliance has been used for anything other than its intended use.

Incorrect operation and use can damage the appliance and cause injury to the user. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in anyway. If the unit has been damaged take the unit for examination and or repair by an authorized service agent.

Do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord in water or any other liquid for any reason. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by someone who is suitably qualified to avoid a potential hazard.

Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally.

Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place the cord near hot gas, electric burners or in a heated oven. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension cord, ensure that the extension cord is equal to or greater than the power consumption of the appliance to avoid overheating of the appliance and extension cord. Do not use any other appliance on the extension cord. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or be tripped over.

Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface. Always remove the plug of the appliance safely. Do not pull on the appliances cord to remove the appliance plug from the electrical socket.

Never handle or operate the appliance with wet hands. Do not cover the air holes of the appliance.

B&B TRENDS, S.L. disclaims all liability for damages that may occur to people, animals or objects, for the non-observance of these warnings.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE FIRST TIME USE

Clean all parts of the appliance with a damp cloth.

Ensure that the appliance is dry before attempting to dehydrate food.

Make sure that all parts are fitted correctly and are in working condition.

PREPARING THE FOOD

Unlike tinned fruit there is no extra sugar added during the de-hydrating process

(unless the user adds sugar as an optional extra, this can sometimes produce a bitter taste) it is important to follow these basic guide lines to produce the best quality food:

. Always ensure that the food is in date and of good quality.

. It is best to use tree-ripened fruits as they contain the highest natural sugar content.



- . Do not use over-ripe or rotting fruits and vegetables, if the food has bruised or discolored parts, please remove the discolored section before dehydrating.
- . Some fruits such as apples, pears and apricots are pre-treated to slow the loss of vitamins and also to prevent discoloring. Always thoroughly wash food to ensure it does not contain dirt, bacteria and other harmful substances.
- . It's optional to peel fruit and vegetables before drying them. The peel can become tough during the drying process; however, it is down to your personal preference.
- . It may be necessary to steam/ blanch vegetables before drying them, this is due to the different textures of the vegetables.
- . When the machine is working, the tray should be in extending position.

SETTING THE TEMPERATURE AND TIME

1. First press the Power button, Then Press the SET button and the time in the display window will begin to flash, Then Press the + or - buttons to select the desired time, the time will change, timer range for this dehydrator is (1 to 48 hours)
 2. After the display keep time no flash, then press the SET button again. Press the + or - buttons to select the desired temperature. 5°C up 1 press. The temperature range for this dehydrator is 40-70°C
- Once you have the desired time and temperature set, the dehydrator will be working on. At any time, you can adjust the time or temperature by using the SET button. You can stop the dehydrator at any time by pressing the Power button.

DRYNESS TEST

- . Fruits, if dried properly, should have a pliable and leathery texture with little moisture (less than 20%). It is a frequent problem that people over dry fruit, this can lead to a poor taste and the fruit having less nutritional value.

Therefore, to achieve the best possible taste from dehydrated food ensure the correct drying time is followed.

- . Vegetables should be chewy and brittle however different vegetables can vary in texture.

STORAGE OF FOODS

- . It is vital to store de-hydrated food correctly in order to maintain the quality and taste of the product. Ensure that all dried foods are stored in a cool dark place; the cooler the food is kept the longer the optimal quality will be maintained.
- . If it is possible please store the food in a refrigerator or freezer, alternatively you can store dried foods in a cool place in your home.
- . Be aware that light causes the quality and nutritional value of the food to deteriorate.
- . When storing the food, it is recommended to store it in a sealed bag or a dark container.
- . The naturally high sugar and acid content contained in many fruits allows them to be stored for longer periods of time.
- . When packaged and stored correctly most fruit can last for about a year whilst vegetables can be stored for up to about 6 months.
- . Do not consume fruits and vegetables that show any signs of deterioration.

RE-HYDRATING FOODS

Foods that have been dehydrated can be re-hydrated in water, this can be performed in 3 ways:

- . Fruits and vegetables can be soaked in water for 2-6 hours, ensure that they are refrigerated during this process.
- . They can be soaked in boiling water for 5-10 minutes until they have reached the desired consistency.
- . You can also re-hydrate fruits and vegetables by cooking them. Do not add seasoning or sugar during this process. A good general rule is to use 2 cups of water to the fruit and allow it to stew.



MAINTENANCE AND CLEANING

- . The dehydrator trays are dishwasher safe.
- . Do not for any reason immerse the main unit in water or any other liquid.
- . Clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly before storage.
- . Store the appliance in a clean, damp free environment preferably in its original packaging.

RECIPES

Making Beef Jerky

As with nearly all foods, it is important to start with a quality cut of meat. Select a lean cut or round stake about one to one and a half inches thick, trim off all the excess fat and connective tissue. Fat hampers how well the meat will dry and the connective tissue will make the beef jerky hard to chew.

For easier cutting, place meat in the freezer for about 30 minutes to partially freeze. Then turn it over and freeze it for an additional 15 minutes. Cut across the grain into strips about 1/8 inch thick.

Marinate the strips for three hours. Drain the marinated strips on a paper towel, and place the strips on the drying tray.

Remember to protect the dehydrator from dripping foods (use a Teflon baking liner) dehydrate until strips are quite dry and can bend without breaking. This will take from 6-16 hours. Unlike other dried meats, jerky should be slightly chewy but not brittle.

Jerky Marinade

- 1/2 cup soy sauce
- 2 tbsp. Brown sugar.
- 1/2 cup of Worcestershire sauce
- 1/2 tsp onion powder
- Garlic clove crushed
- 2 tbsp. ketchup
- 1 to 1 3/4 tsp. salt
- 1/2 tsp. Pepper

Banana and Peanut roll-up

- 4 Bananas
- 1 cup of peanut butter

Method

1. Blend the ingredients together.
2. Spread the ingredients onto a dehydrator sheet.
3. Set the appliance to 12hrs on 60°C.
4. Once the dehydrating process has finished remove the dehydrator sheet from the appliance. Allow to cool and roll up. Cut according to required thickness.

PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection centre closest to your home.



WIR MÖCHTEN IHNEN DANKEN, DASS SIE SICH FÜR ZELMER ENTSCIEDEN HABEN. WIR SIND DAVON ÜBERZEUGT, DASS IHR GERÄT GANZ ZU IHRER ZUFRIEDENHEIT FUNKTIONIEREN WIRD.

BESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Ablage
3. Basis
4. Bedienfeld
5. LED-Anzeige
6. Anzeigeleuchte
7. Netzschalter
8. Verringerungstaste
9. Einstelltaste
10. Anzeigeleuchte
11. Steigerungstaste

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Halten Sie sich an die in den jeweiligen Abschnitten des Handbuchs angegebenen Betriebszeiten.

Gehen Sie bei der Reinigung entsprechend dem Wartungs- und Reinigungsabschnitt dieses Handbuchs vor. Warnung: Mögliche Verletzung durch Missbrauch!

Trennen Sie das Dörrgerät immer von der Stromversorgung, wenn er unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie ihn zusammenbauen, zerlegen oder reinigen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und wenn sie



die damit verbundenen Gefahren verstehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist für den Heimgebrauch konzipiert und sollte unter keinen Umständen für den kommerziellen oder industriellen Gebrauch verwendet werden.

Jede unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Produkts führt zum Erlöschen der Garantie.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob Ihre Netzspannung mit den Werten auf dem Geräteschild übereinstimmt.

Das Netzkabel darf während des Gebrauchs nicht zusammengerollt oder um das Gerät gewickelt sein.

Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzen oder an die Stromversorgung ein- und ausstecken.

Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Stellen Sie immer sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Stromspannung in Ihrem Haus übereinstimmt. Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Wird das Kabel oder der Stecker beschädigt, muss es von einem qualifizierten Elektriker oder einem Service-Reparaturzentrum ersetzt werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall bitte an unseren Kundendienst.

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei industrieller oder kommerzieller Nutzung erlischt die Garantie. Der Hersteller oder Händler kann nicht für Verletzungen oder Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verantwortlich gemacht werden.

Falsche Bedienung und Verwendung kann das Gerät beschädigen und zu Verletzungen des Benutzers führen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde. Wenn das Gerät beschädigt wurde, bringen Sie es zur Untersuchung und/oder Reparatur zu einem autorisierten Servicepartner.

Tauchen Sie die Motorbaugruppe, den Stecker oder das Netzkabel unter keinen Umständen in Wasser oder andere Flüssigkeiten oder lassen sie nass werden. Wird das Netzkabel schadhafte, muss es durch den Hersteller oder einen qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen. Stellen Sie sicher, dass niemand versehentlich am Kabel reißen oder darüber stolpern kann.

Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen und verlegen Sie es nicht in der Nähe von heißem Gas, elektrischen Brennern oder Öfen. Schließen sie das Gerät nicht über ein Verlängerungskabel an. Ist eine Kabelverlängerung jedoch unumgänglich, stellen Sie sicher, dass das Kabel für die Leistungsaufnahme des Geräts überdimensioniert ist, so dass eine Überhitzung des Geräts und des Kabels vermieden wird. Schließen Sie keine weiteren Geräte an das Verlängerungskabel an. Verlegen Sie das Verlängerungskabel nicht so, dass Kinder oder Tiere daran ziehen oder darüber stolpern könnten.

Betreiben Sie das Gerät immer auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen. Ziehen Sie den Stecker des Gerätes immer sicher ab. Ziehen Sie nicht direkt am Kabel, um den Gerätestecker aus der Steckdose zu ziehen.

Greifen oder bedienen Sie das Gerät nie mit nassen Händen. Decken Sie die Luftlöcher des Geräts nicht ab.

B&B TRENDS, S.L. lehnt jegliche Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen können.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Reinigen Sie alle Teile des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät trocken ist, bevor Sie beginnen, Lebensmittel damit zu dörren.



Stellen Sie sicher, dass alle Teile korrekt montiert und funktionsfähig sind.

VORBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

Da Im Gegensatz zu Dosenobst während des Dehydrierungsprozesses kein Zucker hinzugefügt wird, (es sei denn, der Benutzer fügt optional Zucker hinzu, was unter Umständen zu einem bitteren Geschmack führen kann), ist es wichtig, folgende grundlegenden Hinweise zu befolgen, um Lebensmittel bester Qualität zu erzielen:

- . Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel nicht zu alt und von guter Qualität sind.
- . Am besten verwenden Sie am Baum ausgereifte Früchte, da sie den meisten natürlichen Zucker enthalten.
- . Verwenden Sie kein überreifes oder verfaultes Obst und Gemüse. Wenn das Lebensmittel gequetschte oder verfärbte Teile hat, entfernen Sie bitte vor dem Dörren den verfärbten Teil.
- . Einige Früchte wie Äpfel, Birnen und Aprikosen sollten vorbehandelt werden, um den Verlust von Vitaminen zu verlangsamen und Verfärbungen zu verhindern. Waschen Sie die Lebensmittel immer gründlich, damit sie keinen Schmutz, Bakterien und andere schädliche Substanzen enthalten.
- . Je nach Vorliebe kann Obst und Gemüse vor dem Dörren auch geschält werden. Die Schale kann während des Dörrens zäh werden; dies hängt jedoch von Ihren persönlichen Vorlieben ab.
- . Es kann notwendig sein, Gemüse je nach Beschaffenheit vor dem Dörren zu dämpfen oder blanchieren.

TEMPERATUR UND ZEIT EINSTELLEN

1. Drücken Sie zuerst die Einschalttaste, dann die SET-Taste. Die Zeit im Anzeigefenster beginnt zu blinken. Wählen Sie nun mit den Tasten + oder - die gewünschte Zeit aus. Der Zeitbereich für dieses Dörrgerät beträgt 1 bis 48 Stunden
2. Nachdem die Zeitanzeige nicht mehr blinkt, drücken Sie erneut die SET-Taste. Wählen Sie nun mit den Tasten + oder - die gewünschte Temperatur aus. Jede Betätigung ändert die Temperatur um 5 °C. Der Temperaturbereich des Dörrgeräts ist 40 - 70 °C.

Sobald Sie die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt haben, geht das Dörrgerät in Betrieb. Sie können die Zeit oder Temperatur jederzeit mit der SET-Taste anpassen. Sie können das Dörrgerät jederzeit durch Drücken der Einschalttaste stoppen.

TROCKENHEITSPRÜFUNG

. Die Früchte sollten, wenn sie richtig gedörrt sind, eine geschmeidige, lederartige Textur mit wenig Feuchtigkeit (weniger als 20 %) haben. Häufig wird Obst zu stark getrocknet, was zu schlechterem Geschmack und geringerem Nährwert führt.

Um den bestmöglichen Geschmack von dehydrierten Lebensmitteln zu erreichen, ist daher sehr auf die richtige Trockenzeit zu achten.

. Gemüse sollte allgemein leicht zäh bis knackig sein, die beste Konsistenz hängt aber sehr von der Sorte ab.

LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

. Es ist wichtig, dehydrierte Lebensmittel korrekt zu lagern, um ihre Qualität und ihren Geschmack zu erhalten. Bewahren Sie dehydrierte Lebensmittel an einem kühlen, dunklen Ort auf; je kühler die Lagerung, desto länger bleibt die optimale Qualität erhalten.

. Wenn möglich, lagern Sie die Lebensmittel im Kühl- oder Gefrierschrank. Wählen Sie sonst einen möglichst kühlen, trockenen Ort im Haus.

. Beachten Sie auch, dass Licht die Qualität und den Nährwert der Lebensmittel verschlechtert.

. Deshalb sollten Sie die Lebensmittel in einem dunklen, versiegelten Beutel oder Behälter aufbewahren.

. Der natürlich hohe Zucker- und Säuregehalt vieler gedörrter Früchte ermöglicht eine lange Lagerung.

. Bei korrekter Verpackung und Lagerung hält das meiste Dörrobst etwa ein Jahr, während gedörrtes



Gemüse bis zu etwa 6 Monate gelagert werden kann.

. Verzehren Sie kein Dörrobst oder -gemüse, das Anzeichen von Verderb aufweist.

LEBENSMITTEL REHYDRIEREN

Lebensmittel, die dehydriert wurden, können auf drei Arten in Wasser rehydriert werden:

. Gedörrtes Obst und Gemüse kann 2 bis 6 Stunden in Wasser eingeweicht werden. Dabei sollte es gekühlt gehalten werden.

. Sie können es auch 5 bis 10 Minuten in kochend heißem Wasser einweichen, bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

. Sie können Dörrobst und -gemüse auch durch Kochen rehydrieren. Fügen Sie dabei keine Gewürze oder Zucker hinzu. Eine Faustregel ist, 2 Tassen Wasser zu den Früchten zu geben und sie köcheln zu lassen.

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

. Die Schalen des Dörrgeräts sind spülmaschinenfest.

. Tauchen Sie das Hauptgerät auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

. Reinigen Sie es mit einem angefeuchteten Tuch und trocknen Sie es vor der Lagerung gründlich ab.

. Lagern Sie das Gerät in einer sauberen, feuchtigkeitsfreien Umgebung, vorzugsweise in der Originalverpackung.

REZEPTE

Amerikanisches Trockenfleisch (Beef Jerky)

Wie bei fast allen Lebensmitteln ist es wichtig, mit einem hochwertigen Stück Fleisch zu beginnen.

Wählen Sie einen mageren Schnitt oder ein Rundstück von etwa zwei bis vier Zentimeter Dicke.

Schneiden Sie alles überschüssige Fett- und Bindegewebe ab. Fett behindert die Trocknung des Fleisches, während Bindegewebe das Dörrfleisch zäh macht.

Um das Schneiden einfacher zu machen, legen Sie das Fleisch für etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank, bis es fast eingefroren ist. Drehen Sie es dann herum und frieren Sie es für weitere 15 Minuten ein. Schneiden Sie es quer zur Faser in etwa 3 mm breite Streifen.

Marinieren Sie die Streifen drei Stunden lang. Lassen Sie die marinierten Streifen auf einem Papiertuch abtropfen und legen Sie diese auf das Trockenblech.

Vergessen Sie nicht, das Dörrgerät vor Tropfen zu schützen (verwenden Sie eine Teflon-Backfolie) und dörren Sie die Streifen, bis sie recht trocken sind, sich jedoch noch biegen lassen, ohne zu brechen. Dies wird zwischen 6 und 16 Stunden dauern. Im Gegensatz zu anderen Trockenfleischsorten sollte Dörrfleisch leicht zäh, aber nicht brüchig sein.

Marinade für Dörrfleisch

1/2 Tasse Sojasauce

2 Essl. brauner Zucker

1/2 Tasse Worcestershire-Sauce

1/2 Essl. Zwiebelpulver

Zerdrückter Knoblauch

2 Essl. Ketchup

1 bis 1 3/4 Essl. Salz

1/2 Essl. Pfeffer



DE

Bananen- und Erdnussrollen

4 Bananen

1 Tasse Erdnussbutter

Zubereitung

1. Mixen Sie die Zutaten zusammen.
2. Streichen Sie die Masse auf ein Blatt Dörrpapier auf.
3. Stellen Sie das Gerät auf 12 Std. bei 60 °C ein.
4. Wenn der Dörrvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie das Dörrblatt aus dem Gerät. Lassen Sie es abkühlen und rollen Sie es auf. Schneiden Sie es in Scheiben mit der gewünschten Dicke.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht in der Mülltonne, sondern übergeben Sie es einer zugelassenen Sammelstelle für elektrischen und elektronischen Abfall.



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY ZELMER. PŘEJEME VÁM MNOHO SPOKOJENOSTI S VAŠÍM NOVÝM VÝROBKEM.

POPIS

1. Víko
2. Mísa
3. Základna
4. Ovládací panel
5. LED displej
6. Kontrolka
7. Vypínač
8. Tlačítko „snížit“
9. Tlačítko „nastavit“
10. Kontrolka
11. Tlačítko „zvýšit“

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Jestliže je napájecí kabel poškozen, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn u výrobce nebo v autorizovaném servisu, popřípadě jinou proškolenou osobou.

Dodržujte provozní doby uvedené v příslušných částech tohoto návodu.

Při čištění postupujte podle části „Údržba a čištění“ tohoto návodu. Varování: možné zranění v důsledku nesprávného použití!

Vždy odpojte sušičku potravin od napájení, pokud ji necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.

Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud mají nad sebou dohled nebo po poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud si jsou vědomy příslušných rizik.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič je určen pro domácí použití a za žádných okolností by neměl být nikdy používán pro komerční nebo průmyslové použití.

Nesprávné používání nebo nesprávné zacházení s výrobkem bude mít za následek neplatnost záruky.

Před připojením výrobku k síťové zásuvce se ujistěte, že napětí uvedené na štítku výrobku odpovídá napětí ve vaší zásuvce.

Během používání nesmí být napájecí kabel zamotaný nebo ovinutý kolem výrobku.

Nepoužívejte spotřebič ani jej nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky, pokud máte mokré ruce nebo nohy.

Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.

Vždy se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší domácnosti. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel a zástrčku, zda nejeví známky poškození. Jestliže je kabel nebo zástrčka poškozená, musí být vyměněna kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním střediskem. V případě pochybností kontaktujte náš tým zákaznické podpory.

Spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Použití pro průmyslové nebo komerční účely bude mít za následek zrušení záruky. Dodavatel není odpovědný za zranění nebo poškození, pokud byl spotřebič použit k jinému než zamýšlenému použití.

Nesprávná obsluha a nesprávná manipulace mohou vést k poruchám spotřebiče a zranění uživatele. Nepoužívejte spotřebič, pokud spadl na zem nebo se jinak poškodil. Dojde-li k poškození jednotky, odneste ji autorizovanému servisnímu zástupci ke kontrole nebo opravě.

Z žádného důvodu nevystavujte sestavu motoru, zástrčku ani napájecí kabel působení vody ani je neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.

Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu. Ujistěte se, že kabel není umístěn v poloze, kde by o něj mohl někdo zavadit nebo zakopnout.

Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů a neumísťujte jej v blízkosti horkých plynů, elektrických hořáků nebo do zahřáté trouby. Použití prodlužovacího kabelu s tímto zařízením se nedoporučuje.

Pokud je však nutné použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že prodlužovací kabel je stejné nebo větší velikosti než spotřeba energie spotřebiče, aby nedošlo k přehřátí spotřebiče a prodlužovacího kabelu. Do prodlužovačky nezapojte žádné jiné zařízení. Prodlužovací kabel neumísťujte na místo, kde by o něj mohly zavadit nebo zakopnout děti nebo zvířata.

Vždy provozujte spotřebič na hladkém, rovném a stabilním povrchu. Neumísťujte jednotku na horký povrch. Zástrčku spotřebiče vždy bezpečně odpojte. Nevytahujte zástrčku spotřebiče z elektrické zásuvky zatažením za kabel.

Nikdy neprovozujte ani nemanipulujte se spotřebičem mokrýma rukama. Nezakrývejte otvory pro přívod a vývod vzduchu.

B&B TRENDS, S.L. se zříká veškeré odpovědnosti za škody, které mohou vzniknout lidem, zvířatům nebo předmětům v důsledku nedodržení těchto varování.

POKYNY K POUŽITÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vyčistěte všechny části přístroje vlhkým hadříkem.

Před pokusem o sušení potravin se ujistěte, že je zařízení suché.

Ujistěte se, že jsou všechny díly správně namontovány a jsou v provozuschopném stavu.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

Na rozdíl od konzervovaného ovoce se během sušení nepřidává žádný cukr

(pokud však uživatel cukr přidá jako volitelný doplněk, může to někdy vyvolat hořkou chuť), k dosažení nejlepších výsledků je důležité dodržovat tyto základní pokyny:



- . Vždy se ujistěte, že jsou potraviny dobré kvality a nejsou prošlé.
- . Nejlepší je používat ovoce dozrálé na stromech, protože má nejvyšší přirozený obsah cukru.
- . Nepoužívejte přezrálé nebo hnilé ovoce a zeleninu, pokud má na sobě tmavé nebo vybledlé části, před sušením zbarvenou část odstraňte.
- . Některé druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky a meruňky, jsou předem ošetřeny, aby se zpomalila ztráta vitamínů a také aby se zabránilo zbarvení. Potraviny vždy důkladně omyjte, abyste se ujistili, že neobsahují nečistoty, bakterie a jiné škodlivé látky.
- . Je na vás, zda chcete ovoce a zeleninu před sušením oloupat. Během procesu sušení může slupka ztvrdnout; záleží však na vašich osobních preferencích.
- . Před sušením může být nutné zeleninu spařit, to je způsobeno odlišnou strukturou zeleniny.

NASTAVENÍ TEPLOTY A ČASU

1. Nejprve stiskněte vypínač, poté stiskněte tlačítko SET (nastavení) a čas na displeji začne blikat. Poté tlačítka + nebo - vyberte požadovaný čas, čas se změní, rozsah časovače pro tuto sušičku ovoce je (1 až 48 hodin)
2. Jakmile displej nepřestane blikat, stiskněte znovu tlačítko SET. Stisknutím tlačítek + nebo - vyberte požadovanou teplotu. Jedním stisknutím přidáte nebo uberete 5 °C. Rozsah teplot této sušičky ovoce je 40–70 °C.

Jakmile nastavíte požadovaný čas a teplotu, sušička ovoce se spustí. Čas nebo teplotu můžete kdykoli upravit pomocí tlačítka SET. Sušičku ovoce můžete kdykoli vypnout stisknutím vypínače.

ZKOUŠKA SUCHOSTI

. Plody ovoce, pokud jsou správně usušeny, by měly mít poddajnou a kožovitou strukturu s troškou vlhkosti (méně než 20 %). Častým problémem je přesušování ovoce, což může vést ke špatné chuti a plodům s menší výživnou hodnotou.

Proto abyste dosáhli nejlepší možné chuti sušených potravin, zajistěte dodržení správné doby sušení.

. Zelenina by měla být tuhá a křehká, ale různá zelenina se může lišit ve struktuře.

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

. Aby se zachovala kvalita a chuť, je nezbytné sušené potraviny správně skladovat. Zajistěte, aby všechny sušené potraviny byly skladovány na chladném tmavém místě; čím jsou potraviny chladnější, tím déle bude zachována jejich optimální kvalita.

. Pokud je to možné, skladujte je v lednici nebo mrazničce, nebo můžete sušené potraviny skladovat na chladném místě u vás doma.

. Uvědomte si, že světlo způsobuje zhoršení kvality a snižuje nutriční hodnotu potravin.

. Při skladování potravin se doporučuje uchovávat je v uzavřeném sáčku nebo v tmavé nádobě.

. Přirozeně vysoký obsah cukru a kyselin obsažený v mnoha druzích ovoce umožňuje jejich dlouhodobé skladování.

. Při správném zabalení a skladování může většina ovoce vydržet přibližně rok, zatímco zelenina může být skladována nejdéle přibližně 6 měsíců.

. Nejezte ovoce a zeleninu, které vykazují známky poškození.

REHYDRATACE POTRAVIN

Potraviny, které byly vysušeny, mohou být rehydratovány ve vodě, to lze provést 3 způsoby:

. Ovoce a zeleninu lze namočit do vody po dobu 2–6 hodin, ujistěte se, že jsou potraviny během tohoto procesu vychlazené v ledničce.

. Mohou být namočeny ve vroucí vodě po dobu 5–10 minut, dokud nedosáhnou požadované konzistence.

. Ovoce a zeleninu můžete také rehydratovat jejich vařením. Během tohoto procesu nepřidávejte koření ani cukr. Dobrým obecným pravidlem je použít 2 šálky vody na ovoce a nechat je dusit.



CZ

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- . Zásobníky sušičky ovoce jsou vhodné do myčky.
- . Nikdy neponořujte hlavní jednotku do vody ani jiné kapaliny.
- . Před uskladněním očistěte lehce navlhčeným hadříkem a důkladně osušte.
- . Spotřebič skladujte na suchém a čistém místě, nejlépe v původním obalu.

RECEPTY

Výroba sušeného hovězího masa

Stejně jako u téměř všech potravin je důležité začít kvalitním řezem masa. Vyberte libový plátek nebo steak z kůže o tloušťce 2,5 až 3 centimetry, ořízněte veškerý přebytečný tuk a blány. Tuk brání dobrému vysušení masa, a blány způsobí to, že se hovězí maso bude těžko žvýkat.

Pro snazší krájení vložte maso do mrazničky asi na 30 minut, aby částečně zmrzlo. Potom jej otočte a na dalších 15 minut zmrazte. Maso krájejte proti vlákně na proužky tlusté asi 3 mm.

Proužky tři hodiny marinujte. Marinované proužky osušte papírovou utěrkou a proužky vložte do sušicí misky.

Nezapomeňte chránit sušičku ovoce před kapáním z potravin (použijte teflonovou podložku na pečení). Maso sušte, dokud proužky nejsou zcela suché a mohou se ohýbat bez zlomení. Bude to trvat 6–16 hodin. Na rozdíl od jiných sušených mas by měly být proužky mírně tuhé, ale ne křehké.

Marináda na sušené hovězí

- 1/2 šálku sojové omáčky
- 2 lžíce hnědého cukru
- 1/2 šálku worcesterové omáčky
- 1/2 lžičky sušené cibule
- Rozdrcený stroužek česneku
- 2 lžíce kečupu
- 1 až 1 3/4 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Banánové rolky s arašídovým máslem

- 4 banány
- 1 šálek arašídového másla

Postup

1. Smíchejte ingredience dohromady.
2. Rozložte ingredience na táč sušičky ovoce.
3. Nastavte spotřebič na 60 °C a 12 hodin.
4. Po ukončení procesu sušení vyjměte táč ze zařízení. Nechte vychladnout a srolujte. Nakrájejte dle požadované tloušťky.

LIKVIDACE VÝROBKU



Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a poskytuje právní rámec platný v Evropské unii pro likvidaci a opětovné použití odpadních elektronických a elektrických zařízení. Nevyhazujte tento výrobek do koše, ale odнесите jej do sběrného střediska pro elektrický a elektronický odpad nejbližšího k vašemu domovu.





ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI ZELMER. NECH VÁM TENTO VÝROBOK SLUŽI K VAŠEJ SPOKOJNOSTI A RADOSTI.

POPIS

1. Veko
2. Tácka
3. Podstavec
4. Ovládací panel
5. LED displej
6. Kontrolka
7. Tlačidlo napájania
8. Tlačidlo zníženia
9. Tlačidlo nastavenia
10. Kontrolka
11. Tlačidlo zvýšenia

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Dodržiavajte čas prevádzky uvedený v príslušných oddieloch príručky.

Pri čistení postupujte podľa oddielu tejto príručky o údržbe a čistení. Varovanie: potenciálny úraz pri nesprávnom použití!

Sušičku vždy odpojte od napájania, ak ju nechávate bez dohľadu, ako aj pred montážou, demontážou alebo čistením.

Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič aj jeho kábel držte mimo dosahu detí.

Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými spôsobilosťami alebo nedostatkom skúseností, ak tak robia pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak chápu súvisiace riziká.

DÔLEŽITÉ VAROVANIA

Tento spotrebič je navrhnutý na domáce použitie a nikdy sa za žiadnych okolností nesmie používať na komerčné alebo priemyselné použitie.

Akékoľvek nesprávne použitie alebo nevhodná manipulácia s výrobkom zrušia záruku.

Pred zapojením výrobku skontrolujte, či sa napätie napájania zhoduje s napätím uvedeným na etikete výrobku.

Kábel napájania zo siete nesmie byť počas používania zamotaný alebo obmotaný okolo výrobku.

Spotrebič nepoužívajte ani nezapájajte a neodpájajte zdroj napájania mokrými rukami a/alebo nohami.

Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

Vždy zabezpečte, aby napätie na štítiku o výkone zodpovedalo napätiu vo vašej domácnosti. Skontrolujte prípadné poškodenie napájacieho kábelu a zástrčky. Ak sú kábel alebo zástrčka poškodené, musí ich vymeniť kvalifikovaný elektrikár alebo servisná opravárenská služba. V prípade pochybností sa obráťte na náš tím zákazníckeho servisu.

Spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Priemyselným alebo komerčným použitím sa zruší platnosť záruky. Dodávateľ nenesie zodpovednosť za úraz alebo poškodenie, ak sa spotrebič používal iným spôsobom, než na čo bol určený.

Nesprávna prevádzka a používanie môžu spotrebič poškodiť a spôsobiť zranenie používateľa. Spotrebič nepoužívajte, ak spadol alebo sa nejakým spôsobom poškodil. Ak sa zariadenie poškodilo, nechajte ho skontrolovať alebo opraviť oprávnenému servisnému zástupcovi.

Motorový mechanizmus, zástrčku ani kábel zo žiadneho dôvodu neodkrývajte ani neponárajte do vody či inej kvapaliny. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo osoba, ktorá je vhodne kvalifikovaná, aby sa zabránilo potenciálnemu nebezpečenstvu.

Kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pultu. Dbajte na to, aby kábel nebol na mieste, z ktorého by sa mohol náhodne potiahnuť alebo oň zakopnúť.

Kábel sa nesmie dotýkať horúcich povrchov a umiestňujte ho do blízkosti horúcich plynových, elektrických varičov alebo do rozohriatej rúry. Použitie predlžovacieho kábla sa pri tomto spotrebiči neodporúča. Ak je však potrebné použiť predlžovací kábel, dbajte na to, aby bol predlžovací kábel rovnaký alebo väčší ako spotreba energie spotrebiča, aby sa predišlo prehrievaniu spotrebiča a predlžovacieho kábla. Na predlžovací kábel nepripájajte žiaden ďalší spotrebič. Predlžovací kábel neumiestňujte do polohy, kde ho môžu potiahnuť deti alebo zvieratá, alebo oň môžu zakopnúť.

Spotrebič vždy obsluhujte na hladkom, rovnom a stabilnom povrchu. Zariadenie nedávajte na horúci povrch. Zástrčku spotrebiča vždy bezpečne odpojte. Pri odpájaní zástrčky spotrebiča zo sieťovej zásuvky neťahajte za kábel spotrebiča.

So spotrebičom nikdy nenarábajte ani ho neobsluhujte mokrými rukami. Nezakrývajte vzduchové otvory spotrebiča.

B&B TRENDS, S.L. sa zrieka všetkej zodpovednosti za poškodenia, ktoré vzniknú u osôb, zvierat alebo predmetov z dôvodu nedodržania týchto varovaní.

POKYNY NA POUŽITIE

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Všetky časti spotrebiča očistite vlhkou handričkou.

Dbajte na to, aby bol spotrebič pred pokusom o sušenie potravín suchý.

Uistite sa, či sú všetky diely nasadené správne a vo funkčnom stave.

PRÍPRAVA POTRAVINY

Na rozdiel od konzervovaného ovocia sa pri procese sušenia nepridáva žiaden cukor

(pokiaľ používateľ nepridá cukor ako voľiteľný doplnok, môže to niekedy vytvoriť horkú príchuť) je dôležité dodržiavať tieto základné pokyny na vytvorenie potravín najlepšej kvality:

. Vždy sa uistite, či potravina nie je po dátume spotreby a má dobrú kvalitu.



- . Najlepšie je používať ovocie dozreté na strome, pretože obsahuje najvyšší prirodzený podiel cukru.
- . Nepoužívajte prezreté alebo pokazené ovocie a zeleninu, ak sú časti potraviny dotčité alebo majú zmenenú farbu, odstráňte ich pred sušením.
- . Niektoré ovocie, ako sú jablká, hrušky a marhule, sa predhrievajú na spomalenie straty vitamínov aj na zabránenie zmeny sfarbenia. Potraviny vždy dôkladne umyte, aby sa zaistilo, že neobsahujú nečistoty, baktérie a iné škodlivé látky.
- . Pred sušením je možné ovocie a zeleninu ošúpať. Šupka môže počas sušenia stvrdnúť, záleží to však od vašich osobných preferencií.
- . Zeleninu môže byť z dôvodu odlišnej štruktúry zeleniny potrebné pred jej sušením uvariť na pare/ blanširovať.

NASTAVENIE TEPLOTY A ČASU

1. Najprv stlačte tlačidlo napájania, potom stlačte tlačidlo Nastaviť a na displeji začne blikať čas. Potom stláčajte tlačidlá + alebo - na výber požadovaného času, čas sa bude meniť, rozsah časovača tejto sušičky je 1 až 48 hodín.
2. Keď čas na displeji prestane blikať, potom opäť stlačte tlačidlo Nastaviť. Stláčajte tlačidlá + alebo - na výber požadovanej teploty. Krok nastavenia 5 °C po 1 stlačení. Rozsah teplôt tejto sušičky je 40 – 70 °C. Ak sú požadovaný čas a teplota nastavené, sušička sa spustí. Čas a teplotu môžete kedykoľvek upraviť pomocou tlačidla NASTAVIŤ. Sušičku môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla Napájanie.

SKÚŠKA SUCHOSTI

- . Ovocie musí byť pri správnom vysušení pružné a mať tuhú konzistenciu s trochou vlhkosti (menej ako 20 %). Je častým problémom, že ľudia ovocie veľmi vysušia, čo vedie k zlej chuti a ovocie má menšiu nutričnú hodnotu.

Preto na dosiahnutie čo najlepšej chuti sušených potravín dbajte na dodržiavanie správneho času sušenia.

- . Zelenina môže byť tvrdá a krehká, štruktúra rôznych druhov zeleniny sa však môže líšiť.

UCHOVÁVANIE POTRAVÍN

- . Na zachovanie kvality a chuti produktu je nevyhnutné správne uchovávanie vysušených potravín. Zabezpečte, aby sa všetky vysušené potraviny uchovávali na chladnom a tmavom mieste. Čím chladnejšie sa potraviny uchovávajú, tým dlhšie sa zachová optimálna kvalita.
- . Ak je to možné, potraviny uchovávajte v chladničke alebo mrazničke, prípadne môžete sušené potraviny uchovávať na chladnom mieste vo vašej domácnosti.
- . Zoberť na vedomie, že svetlo spôsobuje zhoršenie kvality a nutričných hodnôt potravín.
- . Pri skladovaní potravín sa odporúča uchovávanie v uzatvorenom vrecku alebo tmavej nádobe.
- . Prírodné vyšší obsah cukru a kyselín obsiahnutých vo viacerých druhoch ovocia im umožňuje uchovávanie na dlhšie časové obdobie.
- . Pri správnom zabalení a uchovávaní môže väčšina ovocia vydržať asi rok, zatiaľ čo zeleninu je možné uchovávať až na asi 6 mesiacov.
- . Nekonzumujte ovocie a zeleninu, ktoré vykazujú známky pokazenia.

OPĀTOVNÉ HYDRATOVANIE POTRAVÍN

Potraviny, ktoré boli vysušené, sa môžu opätovne hydratovať vo vode, môže sa to vykonať 3 spôsobmi:

- . Ovocie a zelenina sa môžu namočiť do vody na 2 – 6 hodín, pričom sa počas tohto procesu majú umiestniť do chladničky.
- . Môžu sa namočiť do horúcej vody na 5 – 10 minút, pokiaľ nedosiahnu požadovanú konzistenciu.
- . Ovocie a zeleninu môžete opätovne hydratovať aj ich varením. Počas tohto procesu nepridávajte koreniny ani cukor. Dobrým všeobecným pravidlom je použiť na ovocie 2 šálky vody a nechať ho dusiť.



SK

ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Tácky sušičky sú vhodné do umývačky riadu.
- Hlavné zariadenie zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody ani do akejkoľvek inej kvapaliny.
- Čistíte pomocou mierne navlhčenej handričky a pred uskladnením dôkladne osušte.
- Spotrebič uchovávajte čistý, v suchom prostredí, najlepšie v jeho pôvodnom balení.

RECEPTY

Príprava sušeného hovädzieho mäsa

Ak pri takmer všetkých potravinách, je potrebné začať s kvalitným nakrájaním mäsa. Vyberte chudý rez alebo steak asi jedna k jednej a s hrúbkou jeden palec, orežte všetok nadmerný tuk a väzivové tkanivo. Tuk bráni dobrému vyschnutiu mäsa a väzivové tkanivo spôsobí, že sušené mäso sa bude dať ťažko žuť.

Na jednoduchšie krájanie mäso vložte do mrazničky na asi 30 minút, aby čiastočne zamrzlo. Potom ho otočte a mrazte ďalších 15 minút. Nakrájajte pásiky s hrúbkou asi 0,3 cm.

Pásiky marinujte tri hodiny. Marinované pásiky osušte na papierovej utierke a pásiky vložte na sušiacu tácku.

Sušičku nezabudnite chrániť pred kvapkaním z potravín /používajte teflónový papier na pečenie), pásiky sušte, pokiaľ nie sú dostatočne suché a môžu sa ohnúť bez prasknutia. Zaberie to 6 – 16 hodín. Sušené hovädzie mäso môže byť na rozdiel od iného sušeného mäsa trochu tvrdé, ale nie krehké.

Marináda na sušené hovädzie mäso

1/2 šálky sójovej omáčky

2 lyžičky hnedého cukru

1/2 šálky Worčestrovej omáčky

1/2 lyžičky cibulového prášku

drvený strúčik cesnaku

2 lyžičky kečupu

1 až 1 3/4 lyžičky soli

1/2 lyžičky korenia

Banánovo-arašidová rolka

4 banány

1 šálka arašidového masla

Spôsob

1. Ingrediencie zmiešajte dokopy.
2. Ingrediencie rozotrite na dosku sušičky.
3. Spotrebič nastavte na 12 hodín na 60 °C.
4. Po ukončení procesu sušenia vyberte zo spotrebiča dosku na sušenie. Nechajte vychladnúť a zrolujte. Narežte na požadovanú hrúbku.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU



Tento výrobok je v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení, známou aj ako smernica OEEZ (odpad z elektrických a elektronických zariadení), ktorou sa stanovuje právny rámec Európskej únie uplatniteľný na likvidáciu a opätovné využívanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Tento výrobok nedávajte do koša, namiesto toho ho odneste na najbližší zberný dvor elektrického a elektronického odpadu k vášmu domovu.





KÖSZÖNJÜK, HOGY A ZELMERT VÁLASZTOTTA! REMÉLJÜK, ELÉGEDETT LESZ A TERMÉKÜNKKEL.

LEÍRÁS

1. Fedő
2. Tálca
3. Alapegység
4. Vezérlőpanel
5. LED kijelző
6. Jelzőfény
7. Bekapcsoló gomb
8. Csökkentő gomb
9. Beállítógomb
10. Jelzőfény
11. Növelő gomb

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

Ha a tápkábel sérült, annak cseréjét a potenciális veszélyek elkerülésének érdekében csak a gyártó, egy felhatalmazott szerviz vagy hasonlóan képzett személy végezheti.

Tartsa be a készülék működtetési idejét, amely a használati utasítás vonatkozó részében szerepel.

A tisztítást a használati utasítás „Karbantartás és tisztítás” része szerint végezze. Figyelem: a nem megfelelő használat balesetet okozhat!

Mindig húzza ki az aszalógépet a konnektorból, mielőtt felügyelet nélkül hagyná. Tegyen ugyanígy össze- és szétszerelés, valamint tisztítás előtt.

A berendezést gyermekek nem használhatják. A berendezés és a tápkábel gyermekektől távol tartandó!

A berendezést korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességgel rendelkező, valamint tapasztalattal nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben a használat megfelelő felügyelet mellett vagy a berendezés biztonságos

használatára vonatkozó utasítások betartásával történik, és megértik annak veszélyeit.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

Ezt a berendezést otthoni használatra tervezték, kereskedelmi vagy ipari használata minden körülmények között tilos!

A termék helytelen használata vagy nem megfelelő kezelése érvényteleníti a termék garanciáját.

Mielőtt csatlakoztatná a hálózathoz a terméket, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik a terméken feltüntetett értékkel.

A hálózati csatlakozókábelt nem szabad használat közben összegubancolni vagy a termék köré csavarni.

Ne használja a terméket, ne csatlakoztassa vagy húzza ki a hálózati tápkábelt a csatlakozóról, ha nedves a keze és/vagy a lába!

Ügyeljen arra, hogy gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Bizonyosodjon meg arról, hogy a terméken feltüntetett hálózati feszültség megegyezik az otthonában található hálózati feszültséggel. Rendszeresen ellenőrizze a tápvezetékét és a csatlakozót, hogy időben észrevegye az esetleges sérüléseket. Amennyiben a tápkábel vagy a csatlakozó megsérült, azt kizárólag egy szakképzett villanyszerelő vagy egy szervizközpont cserélheti ki. Bármilyen kérdés esetén vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatunkkal.

A készüléket kizárólag otthoni használatra tervezték. A készülék ipari vagy kereskedelmi célú felhasználása érvényteleníti a garanciát. A gyártót nem terheli semmilyen felelősség az olyan sérülésekért és károkért, amelyek a nem rendeltetésszerű használatból adódnak.

A helytelen működtetés és használat kárt tehet a készülékben és sérülést okozhat. Ne használja a készüléket, ha már egyszer leejtette vagy bármilyen más formában kár keletkezett benne. Ha a készülékben kár keletkezett, vigye el egy felülvizsgálatra és/vagy javíttassa meg egy arra felhatalmazott szervizzel.

Soha semmilyen körülmények között se merítse a készüléket, annak csatlakozóját és tápkábelét vízbe, vagy bármilyen más folyadékba. Amennyiben kár keletkezik a tápkábelben, azt a gyártó vagy szakképzett személy cserélheti ki az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.

Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztalról vagy a pultról. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne legyen olyan helyen, ahol könnyen beleakadhat valami vagy valaki elbotolhat benne.

Győződjön meg arról, hogy a kábel nem ér forró felülethez, valamint ne helyezze a kábelt gáz- vagy elektromos tűzhely, illetve előmelegített sütő közelében. Nem ajánljuk, hogy hosszabbítóval használja a készüléket. Amennyiben elkerülhetetlen a hosszabbító használata, ügyeljen arra, hogy hosszabbító ugyanakkora vagy nagyobb energiafogyasztással rendelkezzen, mint a készülék, ezzel elkerülheti a készülék vagy hosszabbító túlmelegedését. Ilyen esetben ne használjon más készüléket a hosszabbítóval. Ne helyezze olyan helyre a hosszabbítót, ahonnan gyermek vagy háziállat is könnyedén leránthatja, vagy ahol valaki elbotolhat benne.

Mindig sima, egyenes és stabil felületen használja a készüléket. Ne helyezze a készüléket forró felületre. Mindig biztonságosan húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból. Ne úgy húzza ki a készüléket a konnektorból, hogy ránt egyet a tápkábelben.

Nedves kézzel ne fogja meg és ne is működtesse a készüléket. Ne takarja el a készülék szellőzőnyílásait.

Az **B&B TRENDS, S.L.** elhárít mindennemű felelősséget az olyan (emberekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező) károkért, amelyek ezen figyelmeztetések figyelmen kívül hagyásából adódnak.



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Egy nedves ruhával törölje át a készülék összes alkatrészét.

Győződjön meg arról, hogy a készülék száraz, mielőtt elkezdené az aszalást.

Ügyeljen arra, hogy minden alkatrész a helyén legyen és megfelelő állapotban van a rendeltetészerű használatra.

ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSE

A gyümölcskonzervektől eltérően nem kerül hozzáadott cukor az aszalandó gyümölcsökhöz

(hacsak a készülék használója nem ad még hozzá, ilyenkor előfordulhat, hogy keserű ízű lesz az aszalvány) Az alábbi alapszabályok betartása elengedhetetlen a legjobb minőségű ételek előállításához:

. Mindig ügyeljen arra, hogy ne lejárt szavatosságú, jó minőségű élelmiszereket használjon.

. Ha teheti, használjon érett gyümölcsöket, mivel azoknak a legmagasabb a természetes cukortartalma.

. Ne tegyen a készülékbe túlérrett vagy rohadt gyümölcsöket és zöldségeket. Ha az élelmiszer sérült vagy vannak elszíneződött részeit, aszalás előtt ezeket távolítsa le.

. Egyes gyümölcsöket, például az almát, őszibarackot és sárgabarackot előkezeljük, hogy lassítsuk a vitaminok elvesztését és megelőzzük az elszíneződést. Minden esetben alaposan mossa meg az élelmiszereket. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajtuk szennyeződés, kórokozó és egyéb kártékony anyag.

. A gyümölcsök és zöldségek aszalás előtti meghámozása opcionális. Járjon el az ízlése szerint, viszont érdemes megjegyezni, hogy a gyümölcsök és zöldségek héja megkeményedhet az aszalási folyamat közben.

. Előfordulhat, hogy aszalás előtt gőzölni/blansírozni kell a zöldségeket az eltérő textúrákból kifolyólag.

HŐMÉRSÉKLET ÉS IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

1. Először nyomja meg a Power (be- és kikapcsoló gombot), majd nyomja meg SET (beállítás) gombot. Ezt követően elkezd villogni a kijelző. A „+” és „-” gombok segítségével be tudja állítani a kívánt időtartamot. Az beidőzített időtartam ennek megfelelően fog változni. Ennél a modellnél a beállítható időtartam: 1–48 óra.

2. Amikor a kijelző nem villog tovább, nyomja meg újra a SET gombot. Nyomja meg a „+” vagy „-” gombot a kívánt hőmérséklet beállításához. Egy gombnyomással 5 °C-ot módosíthat. Az aszalógépen beállítható hőmérsékleti tartomány: 40–70 °C.

Miután beállította a kívánt időtartamot és hőmérsékletet, az aszalógép bekapcsol. Működés közben bármikor módosíthatja az időtartamot és a hőmérsékletet a SET gomb megnyomásával. Bármikor kikapcsolhatja az aszalógépet a Power gomb megnyomásával.

ASZALVÁNYTESZT

. A megfelelően aszalt gyümölcsök rugalmas és bőrszerű állaggal és kevés (20%-nál kevesebb) nedvességtartalommal rendelkeznek. Gyakori probléma, hogy sokan túlászalják a gyümölcsöket, amelyek ezáltal elvesztik az ízüket és tápanyagtartalmukat.

A lehető legjobb íz elérése érdekében ügyeljen arra, hogy az aszalás során a megfelelő aszalási időtartamot kövessük.

. A zöldségeknek rágósnak és roppanósnak kell lenniük, de a különböző zöldségek különböző textúrával rendelkeznek.

ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

. Fontos, hogy megfelelően tárolja az aszalványokat minőségük és ízük megőrzése érdekében.

Ügyeljen arra, hogy valamennyi aszalványt hűvös, sötét helyen tároljon. Minél hűvösebb a környezeti hőmérséklet, annál tovább őrzi meg az aszalvány a minőségét.

. Lehetőleg hűtőben vagy fagyasztóban tárolja az aszalt élelmiszereket, de mindenképp hűvös helyet válasszon nekik.



- . Ne feledje, hogy a fény csökkenti az aszalt élelmiszerek minőségét és tápanyagtartalmát.
- . Az aszalványok tárolására ajánlatos egy lezárható tasakot vagy sötét tárolót használni.
- . A legtöbb gyümölcs természetesen magas cukor- és savtartalma lehetővé teszik a hosszú ideig tartó tárolásukat.
- . Ha megfelelően becsomagolja és tárolja őket, a legtöbb gyümölcs akár egy évig is eláll, és a zöldségeket akár 6 hónapon keresztül is tárolhatja.
- . Ne egyen meg olyan gyümölcsöt és zöldséget amelyen a romlás jeleit véli felfedezni.

ÉLELMISZEREK ÚJRAHIDRATÁLÁSA

Az aszalt élelmiszereket vízben újrahidratálhatja. Ezt három módon teheti meg:

- . 2-6 órán keresztül áztassuk be a gyümölcsöket és zöldségeket vízbe és tegyük be a hűtőbe.
- . 5-10 percig forrásban lévő vízbe is tehetjük őket, amíg el nem érik a kívánt állagot.
- . Főzéssel is újrahidratálhatja a gyümölcsöket és zöldségeket. A folyamat közben ne adjon hozzá fűszereket és cukrot. Általános ökölszabályként elmondható, hogy 500 ml vízzel öntsük fel a gyümölcsöket.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- . Az aszalógép tálcáit biztonsággal tisztíthatja mosogatógépben is.
- . Semmilyen körülmények között se merítse a készüléket víz alá vagy egyéb folyadékba.
- . Tisztítsa le egy nedves ronggyal és hagyja alaposan megszáradni, mielőtt elpakolná.
- . A készüléket tiszta, száraz helyen tárolja lehetőleg az eredeti csomagolásában.

RECEPTEK

Szárított marhahús készítése

Csakúgy, mint majdnem minden étel esetében, itt is fontos, hogy minőségi marhahúst használjunk. Vegyünk egy körülbelül 2,5-4 cm vastagságú sovány marha steaket vagy marhafartő steaket, távolítsuk el a felesleges zsíros részeket és kötőszöveteket. A zsíros részek gátolják a hús megfelelő kiszáraitását és a kötőszövetek nagyon rágóssá teszik a szárított marhahúst.

A könnyebb szeletelés érdekében helyezzük a húst a fagyasztóba körülbelül 30 percig. Majd fordítsuk meg és hagyja a fagyasztóban további 15 percre. Vágjunk körülbelül 3 mm-es csíkokat az izomrostokkal merőleges irányba.

Pácoljuk a csíkokat 3 órán keresztül. Csöpögtessük le a pácolt marhacsíkokat egy papírtörlőn és helyezzük őket az aszalógép egyik tálcájára.

Ne feledjük, hogy csöpögős ételek nem tesznek jót az aszalógépnek (használjunk teflon sütőalátétet). Aszaljuk a marhacsíkokat addig, amíg elég szárazak nem lesznek és hajlításkor nem törnek ketté. Ez körülbelül 6-16 órát vesz igénybe. Más szárított hússal ellentétben, a szárított marhahús akkor jó, ha kissé rágós, de nem még török.

A páchoz:

- 120 ml szójaszósz
- 2 ek. barna cukor
- 120 ml Worcestershire-szósz
- fél tk hagymapor
- aprított gerezd fokhagyma
- 2 ek. ketchup
- 1-2 tk. só
- fél tk. bors



Banános mogoróvajás rolád

4 db banán

250 g mogoróvaj

Elkészítés

1. Keverje össze a hozzávalókat.
2. Oszlassa szét a hozzávalókat az aszalógép tálcáján egy erre alkalmas papírlapon.
3. Állítsa a készüléket 12 órás időtartamra és 60 °C-ra.
4. Az aszalási folyamatot követően vegye ki papírlapot az aszalógépből. Hagyja kihűlni majd tekerje fel. Tetszés szerinti vastagságúra szeletelje fel.

A TERMÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a termék megfelel az elektromos és elektronikus eszközökről szóló 2012/19/EU, közismerten WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment, azaz Elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló) irányelvnek, amely elektromos és elektronikus eszközök eltávolítására és újrafelhasználására vonatkozóan az Európai Unióban alkalmazandó jogszabályi kereteket szabja meg. Ne dobja a terméket hulladékgyűjtőbe! Keresse fel az Önhöz legközelebb eső elektromos és elektronikus berendezéseket feldolgozó hulladékgyűjtő központot!



DORIM SĂ VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ALES ZELMER. SPERĂM CA ACEST PRODUS SĂ FUNCȚIONEZE CONFORM DORINȚELOR DUMNEAVOASTRĂ.

DESCRIERE

1. Capac
2. Tavă
3. Soclu
4. Panou de comandă
5. Afișaj LED
6. Indicator luminos
7. Tastă alimentare
8. Tastă scădere
9. Tastă setare
10. Indicator luminos
11. Tastă creștere

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Pentru a evita accidentele, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat acesta trebuie înlocuit de către producător, de către reprezentantul de service sau altă persoană autorizată.

Respectați timpii de operare indicați la secțiunile respective în manual.

Pentru curățare urmați indicațiile din secțiunea de curățare și întreținere a acestui manual. Avertizare: utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămare! Deconectați întotdeauna aparatul de deshidratare de la priză atunci când rămâne nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare. Este interzisă utilizarea dispozitivului de către copii. Păstrați dispozitivul și cablul său de alimentare la loc inaccesibil copiilor.

Dispozitivele pot fi utilizate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă li s-a



oferit supraveghere sau instruire privind utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.

AVERTIZĂRI IMPORTANTE

Acest dispozitiv este destinat uzului casnic și nu trebuie utilizat niciodată în scop comercial sau industrial.

Orice utilizare incorectă sau manevrare necorespunzătoare a produsului anulează garanția.

Înainte de a conecta produsul la priza de alimentare, verificați dacă tensiunea de rețea este aceeași cu cea indicată pe eticheta produsului.

În timpul utilizării, cablul electric nu trebuie să fie încurcat sau înfășurat în jurul produsului.

Nu utilizați și nu conectați/deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare cu mâinile și / sau picioarele ude.

Copii trebuie supravegheați pentru a nu se juca la aparat.

Verificați întotdeauna că tensiunea înscrisă pe eticheta cu date tehnice corespunde tensiunii din locuința dvs. Verificați cu regularitate cablul de alimentare și fișa acestuia să nu prezinte deteriorări. Dacă fișa sau cablul prezintă deteriorări, acestea trebuie înlocuite de un electrician calificat sau de un centru de reparații și service. Dacă aveți neclarități, contactați echipa noastră de service.

Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic. Utilizarea industrială sau comercială va anula garanția. Furnizorul nu poate fi făcut răspunzător pentru vătămări sau deteriorări dacă aparatul a fost folosit în alte scopuri decât utilizarea preconizată.

Operarea și utilizarea incorectă pot deteriora aparatul și pot vătăma utilizatorul. Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau deteriorat în orice mod. Dacă aparatul a fost deteriorat, duceți-l să fie examinat și/sau reparat de către un agent de service autorizat.

Nu imersați în apă sau vreun alt lichid și nu expuneți la acestea sub nici un motiv subansamblul motorului, fișa sau cablul de alimentare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, pentru evitarea pericolului posibil acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către o persoană calificată în mod adecvat.

Nu lăsați cablul suspendat peste marginea mesei sau blatului. Verificați cablul să nu se afle într-o poziție în care să poată fi tras accidental sau să provoace împiedicarea.

Nu lăsați cablul să atingă suprafețe fierbinți și nu amplasați cablul lângă plite fierbinți cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încins. Nu se recomandă utilizarea unui prelungitor pentru acest aparat. Dacă este totuși necesară utilizarea unui prelungitor, asigurați-vă că acesta suportă o putere de consum egală sau mai mare cu cea a aparatului, pentru a evita supraîncălzirea aparatului și a prelungitorului. Nu utilizați nici un alt aparat cuplat la prelungitor. Nu așezați prelungitorul într-o poziție în care poate fi tras de copii sau animale ori unde poate reprezenta un pericol de împiedicare.

Operați întotdeauna aparatul pe o suprafață netedă, orizontală și stabilă. Nu așezați aparatul pe o suprafață fierbinte. Scoateți întotdeauna fișa aparatului în condiții de siguranță. Nu trageți de cablul aparatului pentru a scoate fișa acestuia din priză.

Nu manevrați și nu utilizați niciodată aparatul cu mâinile ude. Nu acoperiți orificiile de ventilație ale aparatului.

B&B TRENDS, S.L. nu își asumă răspunderea pentru vătămări sau deteriorări care pot apărea din produsele oamenilor, animalelor sau obiectelor, ca urmare a nerespectării acestor avertismente.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



Curățați toate componentele aparatului cu o lavetă umedă.

Asigurați-vă că aparatul este uscat înainte de a încerca să deshidratați alimente.

Asigurați-vă că toate componentele sunt montate corect și în stare de funcționare.

PREGĂTIREA ALIMENTELOR

Spre deosebire de fructele conservate, în procesul de deshidratare nu se adaugă zahăr

(cu excepția cazului în care utilizatorul adaugă zahăr ca opțiune suplimentară, ceea ce uneori poate produce un gust amăru). Este important să respectați aceste îndrumări de bază pentru a produce alimente de cea mai bună calitate:

. Asigurați-vă întotdeauna că alimentele nu sunt expirate și sunt de bună calitate.

. Este ideal să se utilizeze fructe coapte în copac, deoarece acestea au cel mai ridicat conținut natural de zahăr.

. Nu utilizați fructe și legume prea coapte sau în proces de putrezire, ori dacă au porțiuni lovite sau decolorate; îndepărtați porțiunea decolorată înainte de deshidratare.

. Unele fructe, precum merele, perele și caisele sunt pre-tratate pentru a încetini pierderea de vitamine și a preveni decolorarea. Spălați întotdeauna bine alimentele pentru a vă asigura că nu conțin murdărie, bacterii și alte substanțe periculoase.

. Decojirea fructelor și legumelor înainte de uscare este opțională. Coaja poate deveni tare în procesul de uscare; depinde de preferințele dumneavoastră.

. Ar putea fi necesară aburirea/blanșarea legumelor înainte de a le usca, datorită texturii diferite a legumelor.

SETAREA TEMPERATURII ȘI DURATEI

1. Mai întâi apăsați pe butonul Alimentare, apoi apăsați pe butonul Setare iar intervalul de timp din fereastra de afișaj va începe să lumineze intermitent; apoi apăsați pe butoanele „+” sau „-” pentru a selecta durata dorită; durata se va modifica; intervalul de timp pentru acest aparat de deshidratare este de la 1 la 48 de ore.

2. După ce afișajul pentru durată nu mai luminează intermitent, apăsați din nou pe butonul Setare. Apăsați pe butoanele „+” sau „-” pentru a selecta temperatura dorită. 1 apăsare pentru o creștere cu 5°C. Intervalul de temperatură pentru acest aparat de deshidratare este de 40-70°C.

Odată ce ați setat durata și temperatura dorite, aparatul de deshidratare va începe funcționarea. În orice moment, puteți ajusta durata sau temperatura utilizând butonul Setare. Puteți opri aparatul de deshidratare în orice moment apăsând pe butonul de alimentare.

TESTUL DE USCARE

. Dacă sunt uscate corect, fructele ar trebui să aibă o textură flexibilă, ca de piele tăbăcită, cu umiditate redusă (sub 20%). Se întâmplă frecvent ca oamenii să usuce excesiv fructele, ceea ce poate duce la un gust neplăcut și la o valoare nutritivă mai redusă a fructelor.

De aceea, pentru a obține gustul optim al alimentelor deshidratate, asigurați-vă că respectați durata de uscare corectă.

. Legumele ar trebui să aibă o textură gumoasă și ușor crocantă, dar diferite legume vor avea texturi diferite.

DEPOZITAREA ALIMENTELOR

. Depozitarea corectă a alimentelor deshidratate este esențială pentru a menține calitatea și gustul produselor. Asigurați-vă că toate alimentele uscate sunt depozitate într-un loc răcoros și uscat; cu cât alimentele sunt păstrate într-un mediu mai răcoros, cu atât își vor păstra mai bine calitatea.

. Dacă este posibil, depozitați alimentele într-un frigider sau congelator; ca soluție alternativă, puteți depozita alimentele uscate într-un loc răcoros din casă.

. Țineți cont de faptul că lumina determină deteriorarea calității și valorii nutritive a alimentelor.

. Se recomandă ca pentru depozitarea alimentelor să se utilizeze o pungă sigilată sau un recipient opac.





- . Conținutul natural de zahăr și acizi din numeroase fructe le permite să fie depozitate intervale de timp mai lungi.
- . Dacă sunt ambalate și depozitate corect, majoritatea fructelor pot dura circa un an, iar legumele pot fi depozitate până la 6 luni.
- . Nu consumați fructe și legume care arată vreun semn de deteriorare.

REHIDRATAREA ALIMENTELOR

Alimentele care au fost deshidratate pot fi rehidratate în apă; aceasta se poate realiza în 3 moduri:

- . Fructele și legumele pot fi înmuiate în apă timp de 2-6 ore; asigurați-vă că sunt păstrate la frigider pe durata acestui proces.
- . Pot fi înmuiate în apă clocotită timp de 5-10 minute, până au ajuns la consistența dorită.
- . Puteți rehidrata fructele și legumele și gătindu-le. Nu adăugați condimente sau zahăr pe parcursul acestui proces. O regulă generală bună este să se utilizeze 2 cani de apă pentru fructe și să le lăsați să fiarbă înăbușit.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- . Tăvile aparatului de deshidratare se pot spăla în mașina de spălat vase.
- . În nici un caz nu scufundați unitatea principală în apă sau vreun alt lichid.
- . Curățați cu o lavetă ușor umezită și uscați bine înainte de depozitare.
- . Depozitați aparatul într-un mediu curat și lipsit de umezeală, preferabil în ambalajul original.

REȚETE

Cum se prepară carnea uscată de vită

Ca la aproape toate alimentele, este important să începeți cu o bucată de carne de bună calitate. Alegeți o bucată de carne macră sau o felie rotundă de circa trei-patru centimetri grosime, înlăturați grăsimea în exces și tendoanele. Grăsimea afectează cât de bine se va usca carnea iar tendoanele vor face carnea uscată de vită să fie greu de mestecat.

Pentru o feliere mai ușoară, puneți carnea în congelator timp de circa 30 de minute pentru a îngheța parțial. Apoi întoarceți-o pe cealaltă parte și lăsați-o la congelat încă 15 minute. Tăiați perpendicular pe fibra musculară, în fâșii de circa 3 milimetri.

Marinați fâșiile timp de trei ore. Scurgeți fâșiile marinate pe un șervet de hârtie și așezați-le pe tava de uscare.

Nu uitați să protejați aparatul de deshidratare de alimentele care picură (folosiți o folie de copt cu Teflon); deshidratați până când fâșiile sunt destul de uscate și se pot îndoi fără să se rupă. Aceasta va dura 6-16 ore. Spre deosebire de alte tipuri de carne uscată, carnea uscată de vită trebuie să fie gumoasă, dar nu sfărâmicioasă.

Carne uscată de vită marinată

- 1/2 cană de sos de soia
- 2 linguri de zahăr brun.
- 1/2 cană de sos Worcestershire
- 1/2 linguriță pudră de ceapă
- Cățel de usturoi, zdrobit
- 2 linguri de ketchup
- 1 până la 1 3/4 lingurițe de sare
- 1/2 linguriță de piper



RO

Ruladă de banane și unt de arahide

4 banane

1 cană de unt de arahide

Metodă

1. Amestecați ingredientele.
2. Întindeți ingredientele pe o tavă de deshidratare.
3. Setati aparatul la 12 ore și 60°C.
4. Odată ce s-a încheiat procesul de deshidratare, scoateți tava de deshidratare din aparat. Lăsați să se răcească și rulați. Tăiați în funcție de grosimea dorită.

ELIMINAREA PRODUSELOR



Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19 / UE privind dispozitivele electrice și electronice, cunoscută sub denumirea DEEE (deșeuri de echipamente electrice și electronice), ce oferă cadrul legal aplicabil în Uniunea Europeană pentru eliminarea și reutilizarea deșeurilor de dispozitive electronice și electrice. Nu aruncați acest produs la gunoi, ci duceți-l la cel mai apropiat centru de colectare a deșeurilor electrice și electronice.



МЫ РАДЫ, ЧТО ВЫ ВЫБРАЛИ ZELMER! НАДЕЕМСЯ, НАША ПРОДУКЦИЯ ОПРАВДАЕТ ВСЕ ВАШИ ОЖИДАНИЯ!

ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Поддон
3. Основание
4. Панель управления
5. Светодиодный дисплей
6. Индикаторная лампа
7. Кнопка «Питание»
8. Кнопка «Уменьшить»
9. Кнопка «Установить»
10. Индикаторная лампа
11. Кнопка «Увеличить»

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасной ситуации, его должны заменить производитель, его сервисный агент или лица, имеющие аналогичную квалификацию.

Соблюдайте время работы, указанное в соответствующих разделах руководства.

При выполнении чистки следуйте инструкциям в разделе «Техническое обслуживание и чистка» настоящего руководства. Предостережение:

Неправильное обращение может привести к травме!

Всегда отключайте дегидратор от сети, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.

Не позволяйте детям пользоваться устройством.

Храните устройство и шнур питания в недоступных для детей местах.

Устройством могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без соответствующих опыта и знаний, если они



находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному пользованию устройством и осознают опасности, которые могут возникнуть в случае неправильного обращения с ним.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Это устройство предназначено для домашнего использования и ни при каких обстоятельствах не должно применяться в коммерческих или производственных целях.

Любое неправильное использование или ненадлежащее обращение с устройством влечет за собой аннулирование гарантийных обязательств.

Перед тем как подключить устройство к сети, убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует напряжению, указанному на бирке устройства.

Следите за тем, чтобы во время работы устройства кабель питания не был спутан или намотан на устройство.

Не пользуйтесь устройством, а также не подключайте и не отключайте его влажными руками и/или ногами.

Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не играли с устройством.

Обязательно убедитесь, что напряжение на паспортной табличке устройства соответствует напряжению в электросети вашего дома. Регулярно проверяйте шнур питания и вилку на наличие каких-либо повреждений. Если шнур питания или вилка повреждены, их должен заменить квалифицированный электрик или специалист из центра обслуживания и ремонта. В случае каких-либо сомнений свяжитесь с нашей группой обслуживания клиентов.

Это устройство предназначено только для домашнего использования. Использование в коммерческих или производственных целях влечет за собой аннулирование гарантии. Поставщик не несет никакой ответственности за травмы или повреждения в результате использования устройства не по назначению.

Неправильная работа и использование могут привести к повреждению устройства и травмированию пользователя. Не пользуйтесь устройством, если оно падало или повреждено. Если устройство повреждено, отправьте его в уполномоченный сервисный центр для проверки и/или ремонта.

Ни в коем случае не опускайте двигатель, вилку или шнур питания в воду или любую другую жидкость. Если шнур питания поврежден, то, во избежание опасной ситуации, его должен заменить производитель или лицо, имеющее надлежащую квалификацию.

Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался с края стола или столешницы. Следите за тем, чтобы шнур питания не находился там, где за него можно случайно потянуть или где о него можно споткнуться.

Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей, и не кладите его рядом с горячими конфорками газовой или электрической плиты или на нагретую печь. Не рекомендуется использовать удлинитель с этим устройством. Однако если использовать удлинитель все же необходимо, то, во избежание перегрева устройства и удлинителя, убедитесь, что энергопотребление удлинителя не меньше энергопотребления устройства. Не подключайте к удлинителю никакого другого устройства. Не кладите удлинитель туда, где его могут задеть дети или животные или где о него можно споткнуться.

Всегда работайте с устройством, установленным на ровной, гладкой и устойчивой поверхности. Не ставьте устройство на горячую поверхность. Всегда вынимайте вилку из розетки безопасным способом. При отключении от розетки беритесь за вилку, а не за провод питания устройства.

Не выполняйте никаких операций с устройством мокрыми руками. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.



Компания **B&B TRENDS, S.L.** снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может быть нанесен людям, животным или имуществу при несоблюдении настоящих предостережений.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Очистите все части устройства влажной тканью.

Прежде чем приступить к сушке продуктов, убедитесь, что устройство сухое.

Убедитесь, что все части установлены правильно и находятся в рабочем состоянии.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

В отличие от консервирования, во время сушки фруктов не нужно добавлять сахар (иногда это может приводить к возникновению горечи, если только пользователь не добавляет сахар по собственному желанию). Важно соблюдать эти основные рекомендации, чтобы получить продукт высокого качества:

- Всегда следите за тем, чтобы продукты были свежими и качественными.
- Лучше всего использовать фрукты, дозревшие на дереве, так как в них больше всего натурального сахара.
- Не используйте перезрелые или гниющие фрукты и овощи. Если у плода есть повреждения или обесцвеченные места, срежьте их перед сушкой.
- Некоторые фрукты, такие как яблоки, груши и абрикосы, следует подвергать предварительной обработке, чтобы замедлить потерю витаминов, а также предотвратить обесцвечивание. Всегда тщательно мойте продукты, чтобы удалить с них грязь, бактерии и другие вредные вещества.
- Перед сушкой можно очистить фрукты и овощи от кожуры. Во время сушки кожура может затвердеть, однако удалять ее или нет — это вопрос личных предпочтений.
- Перед сушкой может понадобиться предварительная обработка овощей паром (бланширование), это обусловлено различиями в структуре овощей.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

1. Сначала нажмите кнопку Power (Питание). Затем нажмите кнопку SET (Установить), на дисплее начнет мигать значение времени. Затем нажмите кнопки «+» или «-», чтобы выбрать нужное время, и оно изменится. Диапазон таймера для этого дегидрататора составляет от 1 до 48 часов.

2. Когда значение времени на дисплее прекратит мигать, снова нажмите кнопку SET (Установить). Нажмите кнопки «+» или «-», чтобы выбрать нужную температуру. При одном нажатии температура меняется на 5°C. Диапазон температуры для этого дегидрататора составляет 40–70°C.

После установки нужных времени и температуры дегидрататор начнет работать. Время или температуру всегда можно отрегулировать с помощью кнопки SET (Установить). Дегидрататор можно выключить в любое время, нажав кнопки Power (Питание).

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СУХОСТИ

• После надлежащей сушки фрукты должны иметь эластичную и кожистую структуру с небольшим количеством влаги (менее 20%). Зачастую пользователи пересушивают фрукты, в результате чего портится их вкус и утрачивается питательная ценность.

Поэтому, чтобы сухие продукты получились максимально вкусными, правильно настраивайте время сушки.

• Овощи должны быть эластичными или хрустящими, однако они могут различаться по структуре.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

• Очень важно правильно хранить сухие продукты, чтобы их качество и вкус остались неизменными. Следите за тем, чтобы все сухие продукты хранились в прохладном темном месте; чем ниже температура хранения, тем лучше сохраняется качество продукта.



- Если возможно, храните сушеные продукты в холодильнике или морозильной камере. В качестве альтернативного варианта используйте какое-нибудь прохладное место в вашем доме.
- Имейте в виду, что свет неблагоприятно влияет на качество и питательную ценность продуктов.
- Хранить продукты рекомендуется в герметичном мешке или темном контейнере.
- Благодаря высокому содержанию натурального сахара и кислоты во многих фруктах хранить их можно долго.
- При правильных упаковке и хранении большинство фруктов могут храниться примерно год, тогда как овощи — до 6 месяцев.
- Не употребляйте фрукты и овощи с признаками порчи.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ (РЕГИДРАЦИЯ) ПРОДУКТОВ

Сушеные продукты можно восстановить в воде тремя способами:

- Фрукты и овощи можно вымачивать в воде в течение 2–6 часов, при этом они должны находиться в холодильнике.
- Фрукты и овощи можно вымачивать в кипящей воде в течение 5–10 минут, пока они не достигнут нужной консистенции.
- Фрукты и овощи также можно восстановить путем их тепловой обработки. В ходе этого процесса не добавляйте приправы или сахар. Часто используется следующий способ: добавить в фрукты 2 чашки воды и дать им потомиться на огне.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Поддоны дегидрататора пригодны для мытья в посудомоечной машине.
- Ни в коем случае не опускайте основное устройство в воду или другую жидкость.
- Чистите устройство слегка влажной тканью и тщательно высушивайте, прежде чем поместить его на хранение.
- Храните устройство в чистом сухом месте, предпочтительно в оригинальной упаковке.

РЕЦЕПТЫ

Приготовление вяленой говядины джерки

Как и в случае практически со всеми продуктами, важно начать с выбора качественного куска мяса. Возьмите кусок постного мяса или приблизительно одинаковый по ширине и длине стейк толщиной примерно полдюйма (1,3 см), обрежьте излишки жира и соединительные ткани. Жир препятствует надлежащему вялению мяса, а из-за наличия соединительных тканей его трудно жевать.

Чтобы мясо было легче резать, поместите его в морозильную камеру примерно на 30 минут. Затем переверните его и оставьте в морозильной камере еще на 15 минут. Нарежьте мясо поперек волокон ломтиками толщиной примерно 3 мм.

Замаринуйте ломтики на 3 часа. Выложите замаринованные ломтики на бумажное полотенце, а затем поместите их на поддон для сушки.

Не забывайте предохранять дегидратор от капель и кусочков продуктов (используйте тефлоновый поддон). Продолжайте сушку, пока ломтики не станут достаточно сухими и будут гнуться, не ломаясь. На это потребуется 6–16 часов. В отличие от других видов вяленого мяса, джерки должны быть слегка эластичными, но не хрупкими.

Маринад для джерки

1/2 чашки соевого соуса

2 столовые ложки коричневого сахара

1/2 чашки вустерского соуса



1/2 чайной ложки лукового порошка

Давленный зубчик чеснока

2 столовые ложки кетчупа

1–1 3/4 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки перца

Рулет из банана и арахиса

4 банана

1 чашка арахисового масла

Способ приготовления

1. Смешайте ингредиенты.
2. Поместите ингредиенты ровным слоем на поддон дегидрататора.
3. Установите устройство на 12 часов при температуре 60 °C.
4. После завершения сушки достаньте поддон из устройства. Дайте остыть и скатайте в рулет. Нарежьте на кусочки нужной толщины.

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



Это изделие отвечает требованиям Директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) с соблюдением нормативно-правовой базы, принятой в Европейском союзе, по утилизации и повторному использованию отходов электрического и электронного оборудования. Не выбрасывайте это изделие вместе с бытовыми отходами. Отнесите его в ближайший центр сбора отходов электрического и электронного оборудования.



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ ZELMER. НАДЯВАМЕ СЕ ТОЗИ ПРОДУКТ ДА ВИ Е ПОЛЕЗЕН И УДОБЕН ЗА РАБОТА.

ОПИСАНИЕ

1. Капак
2. Тава
3. Основа
4. Контролен панел
5. LED дисплей
6. Светлинен индикатор
7. Копче на захранването
8. Копче за намаляване
9. Копче за настройка
10. Светлинен индикатор
11. Копче за увеличаване

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Спазвайте времето на работа, посочено в съответните специфични раздели на ръководството. Процедирайте според раздела за поддръжка и почистване на това ръководство при почистване. Предупреждение: потенциално нараняване при неправилна употреба!

Винаги изключвайте сушилнята от захранването, ако е оставена без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Този уред не трябва да бъде използван от деца. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца. Уредите може да се използват от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по



безопасен начин и ако разбират свързаните с тях опасности.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е предназначен за домашна употреба и не трябва да се използва за търговска или промишлена употреба при никакви обстоятелства.

Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна.

Преди да включите уреда, проверете дали мрежовото напрежение е същото като посоченото на етикета на уреда.

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба.

Не използвайте устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака.

Деца трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с устройството.

Винаги съблюдавайте дали напрежението, отбелязано върху класификационния етикет, съответства на напрежението във Вашия дом. Редовно проверявайте за повреди захранващия кабел и щепсела. Ако кабелът или щепселът са повредени, те трябва да бъдат заменени от квалифициран електротехник или сервизен център. Ако се съмнявате, моля, свържете се с нашия екип за обслужване на клиенти.

Устройството е предвидено само за домашна употреба. Употребата с промишлена или търговска цел ще анулира гаранцията. Доставчикът не носи отговорност за наранявания или повреда ако устройството е било използвано с цел, различна от предназначението му.

Неправилната работа или употреба могат да повредят устройството и да доведат до наранявания на потребителя. Не използвайте по никакъв начин устройството ако то е било изтървано или повредено. Ако уредът е бил повреден, отнесете го за проверка и или поправка от оторизиран сервизен агент.

Не потапяйте и не излагайте поради каквато и да е причина блока на мотора, щепсела и захранващия кабел във вода или каквато и да е друга течност. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя или от някой, който е подходящо квалифициран, за да се избегне потенциална опасност.

Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или тезгях. Уверете се, че кабелът не е разположен така, че да бъде издърпан или да причини инцидентно спъване.

Не оставяйте кабела да влиза в контакт с горещи повърхности и не поставяйте кабела в близост до горещи газови и електрически горелки или в загряла фурна. Не се препоръчва употребата на устройството с удължител. Ако все пак е необходимо да се използва удължаващ кабел, уверете се, че удължаващият кабел има равна или по-голяма мощност в сравнение с консумацията на енергия на устройството, за да се избегне прегряване на устройството или на удължаващия кабел. Не използвайте други устройства с удължаващия кабел. Не поставяйте удължаващия кабел в положение, при което той лесно би могъл да бъде издърпан от деца или животни или да причини спъване.

Работете с устройството винаги на гладка, равна и стабилна повърхност. Не поставяйте уреда върху гореща повърхност. Винаги отстранявайте щепсела на устройството безопасно. Не дърпайте кабела на устройството, за да отстраните щепсела от електрическия контакт.

Никога недейте да работите или да боравите с устройството с мокри ръце. Не покривайте отворите за въздух на устройството.

B&B TRENDS, S.L. не носи отговорност за щети, които може да възникнат от хора, животни или предмети при неспазването на тези предупреждения.



РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Почистете всички части на уреда с влажна кърпа.

Уверете се, че устройството е сухо преди да се опитате да сушите храна.

Уверете се, че всички части пасват правилно и са в работно състояние.

ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

При процеса на сушене няма добавена допълнителна захар за разлика от консервираните плодове.

(освен ако потребителят не добави захар като допълнителна опция, това може понякога да произведе по-добър вкус) важно е да се следват тези основни насоки, за да се произведе храна с най-високо качество:

. Винаги съблюдавайте храната да е в срок и с добро качество.

. Най-добре е да се използват плодове, узрели на дървото, тъй като те са с най-високо съдържание на естествена захар.

. Не използвайте презрели или гниещи плодове и зеленчуци, ако храната има натъртени или обезцветени участъци, моля отстранете обезцветените части преди сушенето.

. Някои плодове като ябълки, круши и кайсии са предварително обработени, за да се забави загубата на витамини и също, за да се предотврати обезцветяването. Винаги измивайте обилно храната, за да се уверите, че тя не съдържа мръсотии, бактерии или други опасни вещества.

. По избор можете да обелите плодовете и зеленчуците преди да ги изсушите. По време на сушенето обелката може да стане твърда; това, обаче, зависи от Вашите собствени предпочитания.

. Може да се наложи да сготвите на пара/ бланширате зеленчуците преди да ги изсушите, това се дължи на различната текстура на зеленчуците.

НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА И ВРЕМЕТО

1. Първо натиснете бутона на захранването, после натиснете бутона за настройка, и времето, указано на прозореца на дисплея ще започне да мига, после натиснете бутоните + или -, за да изберете желаното време, времето ще се промени, времевият диапазон за тази сушилня е (1 до 48 часа)

2. След като на дисплея времето спре да мига, натиснете бутона за настройка отново. Натиснете бутоните + или-, за да изберете желаната температура. 5°C повече 1 натискане. Температурният диапазон за тази сушилня е 40-70°C.

Веднъж избрали желаните температура и време, сушилнята ще заработи. Можете да регулирате времето или температурата по всяко време като използвате бутона за настройка. Също така можете да спрете сушилнята по всяко време като натиснете бутона на захранването.

ТЕСТ ЗА СУХОТА

. Плодовете, ако са изсушени правилно, трябва да имат еластична текстура с коричка с ниска влажност (по-малко от 20%). Прекомерното изсушаване на плодовете е често срещан проблем, който може да доведе до неприятен вкус и занижена хранителна стойност на плодовете.

Затова, за да постигнете най-добрия възможен вкус на сушената храна, трябва да се уверите, че съблюдавате правилното време за сушене.

. Зеленчуците трябва да са крехки и да се дъвчат лесно, различните зеленчуци, обаче, може да имат различна текстура.

СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИ

. От изключително значение е да съхранявате правилно изсушената храна, за да поддържате качеството и вкуса на продукта. Уверете се, че всички изсушени храни се съхраняват на прохладно и тъмно място; колкото по-студена е храната при съхраняването ѝ, толкова по-дълго се



поддържа оптимално качество.

. Ако е възможно, моля, съхранявайте храната в хладилник или фризер, като алтернативна възможност можете да съхранявате сушените храни на прохладно място във Вашия дом.

. Имайте предвид, че светлината причинява влошаване на качеството и хранителната стойност на храната.

. Когато съхранявате храната се препоръчва да го правите в запечатана торба или в тъмен контейнер.

. Естествено високите нива на захар и киселинност, съдържащи се в много плодове, позволяват те да

бъдат съхранявани за по-дълги периоди от време.

. Когато са опаковани и съхранявани правилно повечето плодове могат да издържат около година, докато зеленчуците могат да бъдат съхранявани за около 6 месеца.

. Не консумирайте плодове и зеленчуци, които показват каквито и да е признаци на разваляне.

РЕХИДРАТИРАНЕ НА ХРАНИ

Изсушените вече храни могат да бъдат рехидратирани, като това може да се извърши по 3 начина:

. Плодовете и зеленчуците могат да бъдат намокнати във вода за 2-6 часа, уверете се, че те са охладени при този процес.

. Те могат да бъдат намокнати във вряща вода за 5-10 минути докато достигнат желаната консистенция.

. Вие можете също да рехидратирате плодовете и зеленчуците като ги сготвите. По време на процеса не добавяйте подправки или захар. Добро общо правило е да се използват 2 чаши вода за плодовете, за да могат да се задушат.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

. Тавите на сушилнята могат да се мият в съдомиялна машина.

. Поради никаква причина не потапяйте основното тяло на уреда във вода или каквато и да е друга течност.

. Почистете с леко влажна кърпа и подсушете щателно преди да приберете за съхранение.

. Съхранявайте устройството в чиста, не влажна среда, за предпочитане в неговата оригинална опаковка.

РЕЦЕПТИ

Приготвяне на говежда пастърма (говеждо джърки)

Както с всички храни, добре е да започнете с качествено парче месо. Изберете постно месо или месо от бут около едно към едно и половин инч дебело, изрежете излишната мазнина и съединителна тъкан. Мазнините пречат на добрата степен на изсъхване на месото и съединителната тъкан ще направи говеждата пастърма трудна за дъвчене.

За да улесните разрязването оставете месото във фризера за около 30 минути, за да замръзне частично. Обърнете го и го замразете за още 15 минути. Режете напречно на жилите, докато получите ивици с дебелина около 1/8 инча.

Мариновайте ивиците за три часа. Подсушете маринованите ивици върху хартиена кърпа, и поставете ивиците на тавата за сушене.

Не забравяйте да предпазите сушилнята от капещи храни (използвайте тефлонова подложка за печене), изсушете докато ивиците са напълно сухи и могат да се огънат без да се счулят. Това ще отнеме 6-16 часа. За разлика от други сушени меса пастърмата трябва да е лесна за дъвчене, но не чуплива.



ВГ

Марината за пастърма

- 1/2 чаша соев сос
- 2 супени лъжици Кафява захар.
- 1/2 чаша сос Уорчестър
- 1/2 супена лъжица лук на прах
- Смачкана скилидка чесън
- 2 супени лъжици кетчуп
- 1 до 1 3/4 чаени лъжици сол
- 1/2 чаена лъжица Пипер

Руло от банан и фъстъчено масло

- 4 банана
- 1 чаша фъстъчено масло

Метод

1. Смесете съставките.
2. Намажете съставките върху лист за сушилня.
3. Настройте устройството на 12 часа при 60°C.
4. Когато приключи процеса на сушене, отстранете листа за сушилня от устройството. Оставете да изстине и навийте. Нарезжете според желаната дебелина.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно електрическите и електронни устройства, известна като ОЕЕО (отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която осигурява правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия център за събиране на електрически и електронни отпадъци.



МИ РАДІ, ЩО ВИ ВИБРАЛИ ZELMER! СПОДІВАЄМОСЯ, НАША ПРОДУКЦІЯ ВИПРАВДАЛА ВСІ ВАШІ ОЧІКУВАННЯ!

ОПИС

1. Кришка
2. Піддон
3. Платформа
4. Панель керування
5. Світлодіодний дисплей
6. Індикаторна лампа
7. Кнопка «Живлення»
8. Кнопка «Зменшити»
9. Кнопка «Установити»
10. Індикаторна лампа
11. Кнопка «Збільшити»

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб уникнути небезпечної ситуації, його мають замінити виробник, його сервісний агент або особи, які мають аналогічну кваліфікацію.

Дотримуйтеся часу роботи, зазначеного у відповідних розділах цього посібника.

Під час чищення дотримуйтеся інструкцій, викладених у розділі «Технічне обслуговування й чищення» цього посібника. Застереження:

Неправильне використання може призвести до травмування!

Завжди від'єднуйте дегідратор від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або чищенням.

Не дозволяйте дітям користуватися пристроєм.

Зберігайте пристрій і шнур живлення в недоступних для дітей місцях.

Пристроєм можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без відповідних досвіду



та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного користування пристроєм та усвідомлюють небезпеки, які можуть виникнути в разі неправильного поводження з ним.

ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ

Цей пристрій призначений лише для домашнього використання й за жодних обставин не повинен застосовуватися комерційною або виробничою метою.

Будь-яке неправильне використання пристрою або неналежне поводження з ним тягне за собою анулювання гарантійних зобов'язань.

Перш ніж під'єднати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга у вашій мережі відповідає значенню, зазначеному на бирці пристрою.

Стежте за тим, щоб під час роботи пристрою кабель живлення не був заплутаним або намотаним на пристрій.

Ніколи не використовуйте цей пристрій, а також не під'єднуйте й не від'єднуйте пристрій вологими руками та/або ногами.

Не залишайте дітей без нагляду, щоб вони не гралися з пристроєм.

Обов'язково перевіряйте, щоб напруга на табличці пристрою відповідала напрузі в електромережі вашого будинку. Регулярно перевіряйте шнур живлення й вилку на наявність будь-яких пошкоджень. Якщо шнур живлення або штепсель пошкоджені, їх повинен замінити кваліфікований електрик або фахівець із центру обслуговування й ремонту. У разі будь-яких сумнівів зв'яжіться з нашою групою обслуговування клієнтів.

Цей пристрій призначено тільки для домашнього використання. Використання в комерційних або виробничих цілях тягне за собою анулювання гарантії. Постачальник не несе ніякої відповідальності за травми або пошкодження внаслідок використання пристрою не за призначенням.

Неправильні робота й використання можуть призвести до несправностей і травмування користувача. Ніколи не використовуйте цей прилад, якщо він падав або має будь-які інші пошкодження. Якщо пристрій має будь-які пошкодження, відправте його в авторизований сервісний центр для перевірки та/або ремонту.

У жодному разі не опускайте двигун, вилку або шнур живлення у воду або будь-яку іншу рідину. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб уникнути небезпечної ситуації, його повинен замінити виробник або особа, яка має належну кваліфікацію.

Стежте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю стола або стільниці. Стежте за тим, щоб шнур живлення не розташовувався там, де за нього можна випадково потягнути або де об нього можна перечепитися.

Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гарячих поверхонь, і не кладіть його поряд з гарячими конфорками газової або електричної плити або на нагріту піч. Не рекомендовано використовувати подовжувач з цим пристроєм. Однак якщо використовувати подовжувач усе ж потрібно, то, щоб уникнути перегрівання пристрою й подовжувача, переконайтеся, що енергоспоживання подовжувача не менше за енергоспоживання пристрою. Не під'єднуйте до подовжувача жоден інший пристрій. Не кладіть подовжувач там, де його можуть зачепити діти або тварини або де об нього можна перечепитися.

Завжди працюйте з пристроєм, установленим на рівній, гладкій і стійкій поверхні. Не ставте пристрій на гарячу поверхню. Завжди виймайте вилку з розетки в безпечний спосіб. Під час від'єднання від розетки беріться за вилку, а не за шнур живлення.

Не виконуйте ніяких операцій із пристроєм мокрими руками. Не закривайте вентиляційні отвори пристрою.

Компанія **B&B TRENDS, S.L.** відмовляється від будь-якої відповідальності за шкоду, якої може



бути завдано людям, тваринам або майну в разі ігнорування цих застережень.

ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Очистьте всі частини пристрою вологою тканиною.

Перш ніж сушити продукти, переконайтеся, що пристрій сухий.

Переконайтеся, що всі частини встановлено правильно і що вони працездатні.

ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

На відміну від консервування, під час сушіння фруктів не потрібно додавати цукор (іноді це може призвести до появи гіркоти, хіба що користувач додає цукор за власним бажанням). Важливо дотримуватися цих основних рекомендацій, щоб отримати продукт високої якості:

- Завжди стежте за тим, щоб продукти були свіжими та якісними.
- Найкраще використовувати фрукти, які достигли на дереві, тому що в них найбільше натурального цукру.
- Не використовуйте перезрілі або гнилі фрукти й овочі. Якщо плід має пошкодження або знебарвлені місця — зріжте їх перед сушінням.
- Деякі фрукти, наприклад, яблука, груші й абрикоси, треба піддавати попередній обробці, щоб сповільнити втрату вітамінів, а також запобігти знебарвленню. Завжди ретельно мийте продукти, щоб видалити з них бруд, бактерії та інші шкідливі речовини.
- Перед сушінням можна очистити фрукти й овочі від шкірки. Під час сушіння шкірка може затвердіти, однак видалити її чи ні — вирішувати користувачеві.
- Перед сушінням може знадобитися попередня обробка овочів парою (бланшування), це зумовлено відмінностями в структурі овочів.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ Й ЧАСУ

1. Спочатку натисніть кнопку Power (Живлення). Потім натисніть кнопку SET (Установити), і на дисплеї почне блимати значення часу. Натисніть кнопки «+» або «-», щоб вибрати потрібний час, час зміниться. Діапазон таймера для цього дегідратор становить від 1 до 48 годин.
 2. Коли значення часу на дисплеї перестане блимати, знову натисніть кнопку SET (Установити). За допомогою кнопок «+» або «-» задайте потрібну температуру. Кожне натискання на кнопку температури змінює її на 5 °C. Діапазон температури для цього дегідратор становить 40–70 °C.
- Після встановлення потрібного часу й температури дегідратор почне працювати. Час або температуру можна відрегулювати будь-коли за допомогою кнопки SET (Установити). Дегідратор можна вимкнути будь-коли, натиснувши кнопку Power (Живлення).

ВИЗНАЧЕННЯ СУХОСТІ

· Після належного сушіння фрукти повинні мати еластичну та шкірясту структуру з невеликою кількістю вологи (менше 20%). Найчастіше користувачі пересушують фрукти, унаслідок цього псується їхній смак і втрачається поживна цінність.

Тому, щоб сушені продукти були максимально смачними, правильно задавайте час сушіння.

· Овочі повинні бути еластичними або хрусткими, проте вони можуть відрізнятися за структурою.

ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

· Дуже важливо правильно зберігати сушені продукти, щоб їхня якість і смак не змінилися. Стежте за тим, щоб усі сушені продукти зберігалися в прохолодному темному місці; що нижче температура зберігання, то краще зберігається якість продукту.

· Якщо можливо, зберігайте сушені продукти в холодильнику або морозильній камері. Як альтернативний варіант використовуйте якесь прохолодне місце у вашій оселі.

· Зверніть увагу, що світло несприятливо впливає на якість і поживну цінність продуктів.



- . Зберігати продукти рекомендовано в герметичному мішку або темному контейнері.
- . Завдяки високому вмісту натурального цукру й кислоти в багатьох фруктах зберігати їх можна довго.
- . За умови правильних пакування та зберігання більшість фруктів можуть зберігатися приблизно рік, тоді як овочі — приблизно до 6 місяців.
- . Не вживайте фрукти й овочі з ознаками псування.

ВІДНОВЛЕННЯ (РЕГІДРАЦІЯ) ПРОДУКТІВ

Сушені продукти можна відновити у воді трьома способами:

- . Фрукти й овочі можна вимочувати у воді протягом 2–6 годин, водночас вони повинні бути в холодильнику.
- . Фрукти й овочі можна вимочувати в окропі протягом 5-10 хвилин, доки вони не набудуть потрібної консистенції.
- . Фрукти й овочі можна також відновити шляхом теплової обробки. Під час цього процесу не додавайте приправи або цукор. Часто використовується такий спосіб: додати до фруктів 2 склянки води й потримати їх на малому вогні.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ЧИЩЕННЯ

- . Піддони дегідратора можна мити в посудомийній машині.
- . У жодному разі не опускайте базу пристрою у воду або іншу рідину.
- . Чистьте пристрій злегка вологою тканиною та ретельно висушуйте, перш ніж помістити його на зберігання.
- . Зберігайте пристрій у чистому сухому місці, переважно в оригінальному пакуванні.

РЕЦЕПТИ

Приготування в'яленої яловичини джеркі

Як і практично завжди, важливо почати з вибору якісного шматка м'яса. Візьміть шматок пісного м'яса або приблизно однаковий за шириною та довжиною стейк завтовшки близько половини дюйма (1,3 см), обріжте надлишки жиру та сполучні тканини. Жир перешкоджає належному в'яленню м'яса, а через наявність сполучних тканин його складно жувати.

Щоб м'ясо було легше різати, помістіть його в морозильну камеру приблизно на 30 хвилин. Потім переверніть його й залиште в морозильній камері ще на 15 хвилин. Наріжте м'ясо впоперек волокон скибочками завтовшки приблизно 3 мм.

Замаринуйте скибочки на 3 години. Викладіть замариновані скибочки на паперовий рушник, а потім помістіть їх на піддон для сушіння.

Не забувайте оберегати дегідратор від крапель і шматочків продуктів (використовуйте тефлоновий лоток). Сушіть, доки скибочки не стануть доволі сухими й будуть згинатися, не ламаючись. На це знадобиться 6–16 годин. На відміну від інших видів в'яленого м'яса, м'ясо джеркі має бути злегка еластичним, але не крихким.

Маринад для джеркі

- 1/2 склянки соєвого соусу
- 2 столові ложки коричневого цукру
- 1/2 склянки вустерського соусу
- 1/2 чайної ложки цибульного порошку
- Роздавлений зубчик часнику
- 2 столові ложки кетчупу



UA

1–1 3/4 чайної ложки солі

1/2 чайної ложки перцю

Рулет з банана й арахісу

4 банани

1 склянка арахісового масла

Спосіб приготування

1. Змішайте інгредієнти.
2. Помістіть інгредієнти рівним шаром на лоток дегідратор.
3. Установіть пристрій на 12 годин за температури 60 °C.
4. Після завершення сушіння дістаньте лоток із пристрою. Дайте охолонути й згорніть у рулет. Наріжте на шматочки потрібної товщини.

УТИЛІЗУВАННЯ ВИРОБІВ



Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС 2012/19/EU про утилізування електричного й електронного обладнання (WEEE) з дотриманням нормативно-правової бази, прийнятої в Європейському союзі, щодо утилізування й повторного використання відходів електричного й електронного обладнання. Не викидайте цей виріб разом з побутовими відходами. Віднесіть його в найближчий центр збирання відходів електричного й електронного обладнання.



PROCEDURA SERWISOWA

1. Okres gwarancji wynosi: 24 miesiące od daty sprzedaży dla klientów indywidualnych i 12 miesięcy od daty sprzedaży dla przedsiębiorców.

2. W przypadku stwierdzenia usterki, klient może złożyć reklamację w miejscu zakupu. Jeżeli nie jest to możliwe, prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**

3. Warunkiem przyjęcia sprzętu do serwisu jest:

- ważny dowód zakupu (paragon/ faktura VAT),

4. Usterki ujawnione w okresie gwarancji mogą być usuwane tylko przez Autoryzowany Serwis w możliwie jak najkrótszym terminie od 14 do 21 dni roboczych.

5. Wysyłka produktu do serwisu odbywa się za pośrednictwem firmy kurierskiej określonej przez Autoryzowany Serwis na koszt firmy Eurogama Sp. z o.o., po wcześniejszym zgłoszeniu usterki do serwisu centralnego i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego - nr RMA.

6. Produkt zwracany do serwisu musi posiadać pełną dokumentację, tzn. opis usterki, skan dowodu zakupu, dokładny adres zwrotny oraz nr tel. kontaktowego.

7. Reklamowane produkty muszą spełniać ogólnie przyjęte normy higieny, w przeciwnym razie Autoryzowany Serwis ma prawo odmowy naprawy urządzenia.

8. Paczki przesłane bez wcześniejszego zgłoszenia i nadanego nr RMA nie będą przyjmowane i zostaną odesłane na koszt nadawcy.

9. Produkt powinien być odesłany w oryginalnym opakowaniu i odpowiednio zabezpieczony do transportu.

10. Po otrzymaniu produktu i weryfikacji zasadności zgłoszenia przez Autoryzowany Serwis, produkt podlega naprawie lub wymianie na nową sztukę.

11. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Klient Końcowy uzyskuje nową sztukę od Sprzedawcy lub Dystrybutora, a w przypadku braku możliwości wymiany sprzętu zwrot pieniędzy od Sprzedawcy. Dalsze rozliczenie powyższych operacji odbywa się drogą księgową pomiędzy firmą Eurogama Sp. z o.o. a Dystrybutorem za pomocą odpowiednich dokumentów korygujących. W celu uzyskania dodatkowych informacji dotyczących dokumentów korygujących prosimy o kontakt telefoniczny z Działem Księgowym firmy Eurogama pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **renata.piasek@zelmer.pl**

12. Uszkodzenia mechaniczne towaru traktowane są jako uszkodzenia powstałe z winy użytkownika i nie podlegają naprawom gwarancyjnym.

13. W przypadku braku oryginalnego opakowania Firma Eurogama nie odpowiada za szkody powstałe w transporcie.

14. W przypadku uszkodzenia sprzętu w transporcie wymagany jest poprawnie spisany protokół szkody z przedstawicielem firmy spedycyjnej.



15. Po upływie okresu gwarancji Autoryzowany Serwis może dokonać odpłatnej naprawy gwarancyjnej. Koszt naprawy jest ustalany indywidualnie w zależności od możliwości i skomplikowania naprawy. W celu sprawdzenia możliwości oraz kosztów naprawy prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**

16. Autoryzowany Serwis prowadzi sprzedaż akcesoriów oraz części zamiennych w zależności od dostępności. W przypadku potrzeby zakupu prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl** w celu sprawdzenia dostępności oraz kosztów.

17. W przypadku dodatkowych pytań dotyczących napraw prosimy o kontakt telefoniczny z Autoryzowanym Serwisem pod nr tel. **22 824 44 93** lub za pośrednictwem adresu e-mail: **serwis@zelmer.pl**

18. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego z tytułu niezgodności rzeczy sprzedanej z umową - wynikających z ustawy z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta oraz ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, w tym z tytułu rękojmi za wady fizyczne rzeczy sprzedanej. Wykonanie uprawnień z gwarancji nie wpływa na odpowiedzialność sprzedawcy z tytułu rękojmi. W razie wykonywania przez Kupującego uprawnień z gwarancji bieg terminu do wykonania uprawnień z tytułu rękojmi ulega zawieszeniu z dniem zawiadomienia sprzedawcy o wadzie. Termin ten biegnie dalej od dnia odmowy przez Gwaranta wykonania obowiązków wynikających z gwarancji albo bezskutecznego upływu czasu na ich wykonanie.



EUROGAMA
Kierownik Serwisu
Tomasz Nowicki

EN / WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, S.L. guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two years. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B&B TRENDS, S.L. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, S.L. authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, S.L., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully completed and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Polish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item or check for further aftersales information at www.zelmer.com



DE / GARANTIE-ERKLÄRUNG

B&B TRENDS, S.L. garantiert die Konformität dieses Produkts für den Verwendungszweck, für den es bestimmt ist, für einen Zeitraum von zwei Jahren. Im Falle eines Ausfalls während der Laufzeit dieser Garantie sind die Benutzer dazu berechtigt, das Produkt kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen, wenn die erste Option nicht möglich ist, es sei denn, eine dieser Optionen erweist sich als nicht erfüllbar oder ist unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie eine Preissenkung oder Stornierung des Verkaufs wählen, was direkt mit dem Verkäufer zu klären ist. Dies gilt auch für den Austausch von Ersatzteilen, sofern das Produkt im Falle beider Optionen gemäß den in dieser Anleitung enthaltenen Empfehlungen verwendet und nicht von einem Dritten manipuliert wurde, der nicht der B&B TRENDS, S.L. zugelassen ist. Die Garantie deckt keine Verschleißteile ab. Diese Garantie betrifft nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 1999/44/EG für die Mitgliedstaaten der Europäischen Union.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Kunden müssen sich bezüglich der Reparatur des Produkts an einen von B&B TRENDS, S.L. zugelassenen technischen Kundendienst wenden.

Jede Manipulation durch Dritte, die nicht von B&B TRENDS, S.L. zugelassen ist, oder die unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Produkts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Die Garantie muss vollständig ausgefüllt und zusammen mit dem Kaufbeleg oder Lieferschein zurückgesendet werden, um die im Rahmen dieser Garantie geltenden Rechte ausüben zu können.

Diese Garantie sollte vom Benutzer zusammen mit der Rechnung, dem Kaufbeleg oder dem Lieferschein aufbewahrt werden, um die Ausübung dieser Rechte zu erleichtern. Bei einem technischen Service und Kundendienst außerhalb des polnischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erworben haben, oder informieren Sie sich unter www.zelmer.com über weitere Kundendienstinformationen.

CZ / ZÁRUČNÍ ZPRÁVA

Společnost B&B TRENDS, S.L. poskytuje na tento produkt dvouletou záruční lhůtu v případě jeho použití v souladu s určením. Dojde-li během záruční lhůty k poruše, jsou uživatelé oprávněni nechat si produkt bezplatně opravit, případně vyměnit, není-li oprava možná, s výjimkou případů, kdy některou z těchto možností nelze provést nebo kdy je její provedení nepřiměřené. V takovém případě se můžete rozhodnout pro slevu z kupní ceny nebo zrušení prodeje, které musí být řešeno přímo s prodejcem. To zahrnuje i výměnu náhradních dílů za předpokladu, že byl produkt používán v souladu s doporučeními uvedenými v této příručce a že s ním nemanipulovala žádná třetí strana, která není autorizována společností B&B TRENDS, S.L. Záruka se nevztahuje na žádné součásti podléhající opotřebení. Tato záruka nemá vliv na vaše spotřebitelská práva v souladu s ustanoveními směrnice 1999/44/ES platné pro členské státy Evropské unie.

POUŽITÍ ZÁRUKY

Pro opravu produktu musejí zákazníci kontaktovat technický servis autorizovaný společností B&B TRENDS, S.L.

Pokud s produktem manipulovala osoba bez autorizace společnosti B&B TRENDS, S.L. nebo byl produkt používán neopatrně či nesprávně, ztrácí tato záruka platnost. Pro účinné uplatnění vašich práv plynoucích z této záruky je třeba záruku kompletně vyplnit a přiložit k ní účtenku nebo dodací list.

Pro snazší uplatnění těchto práv doporučujeme, aby si uživatel ponechal tuto záruku a spolu s ní i fakturu, účtenku nebo dodací list. Pro technickou podporu a poprodejní péči mimo území Polska zašlete dotaz na prodejní místo, kde jste si výrobek zakoupili, nebo si projděte další informace o poprodejních službách na adrese www.zelmer.com



SK / ZÁRUKA

Spoločnosť B&B TRENDS, S.L. ručí, že tento výrobok spĺňa po dobu dvoch rokov požiadavky týkajúce sa použitia, na ktoré je určený. V prípade poruchy počas doby platnosti tejto záruky majú používatelia právo na bezplatnú opravu prípadne výmenu produktu, ak oprava nie je k dispozícii, okrem prípadu, že sa jedna z týchto možností nedá splniť alebo je neprimeraná. V tomto prípade si môžete zvoliť zníženie ceny alebo zrušenie predaja, čo je potrebné riešiť priamo s predajcom. Vztahuje sa to aj na výmenu náhradných dielov za predpokladu, že sa výrobok používal v súlade s odporúčaniami uvedenými v tejto príručke pre obidva prípady a že doň nezasahovala žiadna tretia strana, ktorá nemá povolenie od spoločnosti B&B TRENDS, S.L. Záruka sa nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebeniu. Táto záruka nemá vplyv na vaše práva spotrebiteľa v zmysle ustanovení smernice 1999/44/ES, ktorá platí pre členské štáty Európskej únie.

UPLATNENIE ZÁRUKY

V prípade žiadosti o opravu výrobku musia zákazníci kontaktovať autorizovaný technický servis spoločnosti B&B TRENDS, S.L.

Všetky neoprávnené zásahy osobami, ktoré nemajú povolenie zo strany spoločnosti B&B TRENDS, S.L., prípadne neopatrné alebo nesprávne použitie výrobku rušia platnosť tejto záruky. Na účinné uplatnenie práv vyplývajúcich z tejto záruky musí byť záruka úplne vyplnená a doručená s príjmovým dokladom alebo dokladom o dodaní.

Používateľ by si mal túto záruku ako aj faktúru, príjmový doklad alebo dodací list ponechať, aby sa uplatnenie týchto práv uľahčilo. V prípade technického servisu a popredajnej starostlivosti mimo poľského územia pošlite svoju žiadosť predajcovi, u ktorého ste si výrobok kúpili, alebo si pozrite ďalšie informácie o popredajných službách na adrese www.zelmer.com

HU / GARANCIA

Az B&B TRENDS, S.L. két évre garancia a termék rendeltetésszerű használatát. Ha a termék a garancia időtartama alatt meghibásodik, a terméket díjmentesen megjavítjuk, vagy ha a javítás nem lehetséges, díjmentesen kicseréljük azt, kivéve, ha e lehetőségek valamelyike nem lehetséges vagy aránytalan költséggel járna. Ebben az esetben a felhasználó kérheti a termék árának leszállítását, vagy elállhat a vásárlástól. Ezekben az esetekben közvetlenül az értékesítést végző kereskedőhöz kell fordulni. A garancia a pótalkatrészeket is fedezi, amennyiben a terméket a jelen kézikönyvben leírtak betartásával használták, és az B&B TRENDS, S.L. vállalaton kívül más nem végzett rajta semmilyen műveletet. A garancia a normál elhasználódás és kopás által érintett alkatrészekre nem vonatkozik. Ha Ön az Európai Unió valamelyik tagállamának a polgára, ez a garancia nem korlátozza az Ön 1999/44/EK irányelv előírásnak megfelelő fogyasztói jogait.

A GARANCIA ÉRVÉNYESÍTÉSE

Ha a terméket javítani kell, vegye fel a kapcsolatot az B&B TRENDS, S.L. hivatalos szervizével. A termék a B&B TRENDS, S.L. által felhatalmazottaktól eltérő felek általi illetéktelen módosítása/javítása, valamint a termék gondatlan vagy nem rendeltetésszerű használata esetén a garancia érvényét veszti. A felhasználó abban az esetben élhet a garanciális jogaival, ha a garancialevelet hiánytalanul kitöltöttek,

és a nyugtával vagy a szállítási dokumentumokkal együtt átadták.

A garanciális jogok gyakorlásához a felhasználó köteles bemutatni a garancialevelet és a számlát, nyugtát vagy szállítási dokumentumot. Lengyelországon kívül a műszaki szervíz és a vevőszolgálati szolgáltatások igénybevétele érdekében forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta, vagy olvassa el a vevőszolgálati információkat a www.zelmer.com oldalon



RO / RAPORT DE GARANȚIE

B&B TRENDS, S.L. garantează conformitatea acestui produs cu scopul pentru care a fost conceput, pentru o perioadă de doi ani. În cazul defectării pe perioada acestei garanții, utilizatorii au dreptul să repare sau să înlocuiască produsul gratuit, dacă prima variantă nu este disponibilă, cu excepția cazului în care una dintre aceste opțiuni se dovedește a fi imposibil de îndeplinit sau nu este proporționată. În acest caz, puteți opta pentru o reducere de preț sau anularea vânzării, care trebuie tratată direct cu furnizorul de vânzări. Această garanție acoperă și înlocuirea pieselor de schimb, cu condiția ca produsul să fi fost folosit conform recomandărilor specificate în acest manual, pentru ambele cazuri, și să nu fi fost modificat de o terță parte care nu este autorizată de B&B TRENDS, S.L. Garanția nu va acoperi nici o piesă supusă uzurii. Această garanție nu afectează drepturile dvs. în calitate de consumator, în conformitate cu prevederile Directivei 1999/44/CE pentru statele membre ale Uniunii Europene.

UTILIZAREA GARANȚIEI

Clienții trebuie să contacteze un serviciu tehnic autorizat de B&B TRENDS, S.L. în vederea reparării produsului.

Astfel orice modificare a produsului efectuată de orice persoană neautorizată de B&B TRENDS, S.L. sau utilizarea neglijentă sau necorespunzătoare a acestuia va anula această garanție. Garanția trebuie să fie completată integral și livrată împreună cu borderoul de primire sau expediere, în vederea exercitării efective a drepturilor în baza acestei garanții.

Această garanție trebuie păstrată de către utilizator alături de factură, borderoul de primire sau expediere, pentru a facilita exercitarea acestor drepturi. Pentru serviciul tehnic și serviciul de post-vânzare în afara teritoriului Poloniei, trimiteți întrebările dvs. la punctul de vânzare de la care ați achiziționat articolul sau consultați informații de post-vânzare suplimentare la www.zelmer.com

RU / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания B&B TRENDS, S.L. предоставляет гарантию на данное изделие сроком 2 года с момента приобретения нового изделия потребителем, если изделие будет применяться по назначению. В случае поломки во время гарантийного срока пользователи имеют право на бесплатный ремонт или замену изделия, если ремонт будет невозможен. Эта гарантия также включает замену запчастей, если изделие эксплуатировалось согласно рекомендациям, указанным в этом руководстве, и не было отремонтировано сторонними специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. . Гарантия не распространяется на запчасти, подверженные эксплуатационному износу. Эта гарантия не влияет на права потребителя согласно условиям Директивы 1999/44/ЕС для стран — членов Европейского союза.

ПРИМЕНЕНИЕ ГАРАНТИИ

Клиенты обязаны связаться с сервисным центром, уполномоченным компанией B&B TRENDS, S.L. на проведение ремонта изделий.

Любые манипуляции с изделием специалистами, не уполномоченными компанией B&B TRENDS, S.L. , небрежное или нецелевое использование изделия приведут к аннулированию гарантии.

Гарантийное обслуживание предоставляется при условии предоставления потребителем документа о покупке — кассового чека.

Пользователь обязан хранить кассовый чек, чтобы облегчить процесс выполнения гарантийных работ. Для получения технического обслуживания и послепродажного обслуживания за пределами

Польши следует передать запрос в точку продажи, где была выполнена покупка товара, или уточнить информацию по послепродажному обслуживанию на сайте www.zelmer.com

Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40°C.



ВГ / ГАРАНЦИОНЕН ОТЧЕТ

B&B TRENDS, S.L. гарантира, че този продукт съответства на употребата, за която е предназначен, за срок от две години. В случай на отказ през гаранционния срок потребителите имат право да ремонтират продукта или евентуално да го заменят безплатно, ако не може да се ремонтира, освен ако един от тези варианти се окаже невъзможен за изпълнение или е непропорционален. В такъв случай можете да изберете намаляване на цената или отмяна на продажбата, което се уговаря директно с продавача. Гаранцията покрива и смяната на резервните части, но при условие че продуктът е използван съобразно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, както и ако не е предприеман опит за намеса от трето лице, което не е упълномощено за тази цел от B&B TRENDS, S.L. . Гаранцията не покрива никакви амортизирани части. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

Клиентите трябва да се свържат с оторизиран технически сервиз на B&B TRENDS, S.L. за ремонт на продукта.

Всяка намеса в продукта от неупълномощено от B&B TRENDS, S.L. лице или небрежна или неправилна употреба на същото лице анулира настоящата гаранция. Гаранцията трябва да се попълни изцяло и да се връчи заедно с касовата бележка или приемно-предавателния протокол, за да може действително да се упражняват правата по тази гаранция.

Гаранцията следва да остане у потребителя заедно с фактурата, касовата бележка или приемно-предавателния протокол с цел улесняване упражняването на тези права. За техническо обслужване и следпродажбен сервиз извън полска територия заявката се подава в търговския обект, където е закупена стоката, или може да проверите за допълнителна следпродажбена информация на www.zelmer.com

UA / ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Компанія B&B TRENDS, S.L. гарантує, що цей виріб прослужить протягом двох років, якщо використовуватиметься за призначенням. Гарантія на даний виріб становить 2 роки з моменту придбання нового виробу споживачем. У разі поломки під час гарантійного терміну користувачі мають право на безкоштовний ремонт або заміну виробу, якщо ремонт буде неможливий, за винятком випадків, коли один з цих варіантів буде неможливо виконати або він буде несутірним. У цьому випадку покупець має право вибрати зниження ціни або скасування покупки, що слід обговорювати безпосередньо з продавцем. Ця гарантія також включає заміну запчастин, якщо в обох випадках виріб експлуатувався відповідно до рекомендацій, зазначених у цьому керівництві, і його не було відремонтовано сторонніми фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. . Гарантія не поширюється на запчастини, які піддаються експлуатаційному зносу. Ця гарантія не впливає на права споживача згідно з умовами Директиви 1999/44/ЕС для країн — членів Європейського Союзу.

ЗАСТОСУВАННЯ ГАРАНТІЇ

Клієнти зобов'язані зв'язатися з сервісним центром, уповноваженим компанією B&B TRENDS, S.L. на проведення ремонту виробів.

Будь-які маніпуляції з виробом фахівцями, не уповноваженими компанією B&B TRENDS, S.L. , недбале або нецільове використання виробу призведуть до втрати гарантії. Гарантійне обслуговування офіційно ввезеного в Україну виробу надається за умови надання споживачем документа про придбання. В Україні таким документом може бути касовий, фіскальний, товарний чек, видаткова накладна або інший встановлений законодавством фіскальний документ, який підтверджує дату придбання зазначеного виробу.

Користувач зобов'язаний зберігати документ про придбання виробу, щоб полегшити процес виконання гарантійних робіт. Для отримання технічного й післяпродажного обслуговування в Україні, слід передати запит у точку продажу, де було виконано покупку товару, або уточнити інформацію з післяпродажного обслуговування на сайті www.zelmer.com



Дегидратор / Дегідратор

Series: ZFD

MOD: ZFD1005

220-240V~ 50-60Hz · 520W

Type: BY1160

Made in China / Сделано в Китае / Зроблено в Китаї

B&B TRENDS, S.L.

C. Catalunya, 24 · P.I. Ca N'Oller

08130 Santa Perpètua de Mogoda

(Barcelona) · SPAIN

08/2020

zelmer

WWW.ZELMER.COM