

GOTIE



GSG-500

INSTRUCTION MANUAL

ROTATING DEHYDRATOR

GSG-500

GOTIE

SPECIFICATION

- power: 250W
- nominal voltage: 230V ~ 50 Hz
- BPA free
- 7 plates
- diameter of a single plate: 32 cm
- drying surface: 0,5m²
- capacity: 15 l
- thermostat

ELEMENTS

- 1 – upper lid
- 2 – plates
- 3 – switch
- 4 – power base

FEATURES

Drying products is an effective way to preserve them. Warm air at a fixed temperature circulates freely inside the device between the plates. The products on the sieves are dried evenly and with minimal loss of vitamins. Thanks to this, you can enjoy healthy fruits, vegetables and mushrooms throughout the year. You can also dry flowers, herbs and prepare cereals.

The GSG-500 dryer is designed for drying food products, among others:

- mushrooms
- fruit and vegetables
- herbs, spices
- meat
- fish
- plants

The unique functionality of the device are rotating discs that enable much faster and more even drying than is the case with traditional dryers.

Before using the device for the first time:

- read the instructions carefully
- make sure that none of the elements are damaged
- wash items that come into contact with food with warm water
- assemble the device in accordance with the assembly instructions

SAFETY NOTES

- Before using the dryer, read the entire operating manual.
- The dryer is intended for home use. If used for commercial purposes, the device loses its warranty terms.
- Always place the device on a flat, even surface.
- Unplug the appliance from the electrical outlet when it is not in use and before cleaning.



- Do not operate the appliance if the power cord, housing or handle is visibly damaged. Then return the device to an authorized service center.
- If the power cord is damaged, it should be replaced at the manufacturer's service center in order to avoid a hazard. Repairs may only be carried out by trained personnel. Incorrectly performed repair can cause serious risks to the user. In the event of a fault, we advise you to contact an authorized service center.
- Do not use the device continuously for more than 40 hours.
- Do not cover the device.
- Do not leave the device unattended while using it.
- Do not touch hot elements and surfaces.
- Do not put the device in water or other liquid, do not use in the bathroom or in the open air.
- Place only dry products in the device.
- Do not put warm or hot products.
- Disconnect the dryer from the socket when it is not in use and before cleaning. Allow to cool before folding or disassembling parts.
- Using accessories not recommended by the device manufacturer may cause injury.
- To disconnect, turn all controls to the off position, then unplug the power cord from the wall outlet.
- Do not use the device for purposes other than intended.
- This equipment is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental ability, or persons who have no experience or knowledge of the equipment, unless supervised or in accordance with the instructions for use of the equipment provided by persons responsible for their safety.
- Children should be careful not to play with the equipment.
- Only connect the device to 230V ~ 50Hz AC mains.
- Do not pull the plug from the power socket by pulling the cord.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or table, or touch a hot surface. Keep the dryer and power cord away from heating plates and burners.
- If possible, store the mixer away from direct sunlight and fluorescent light.
- Better Product Sp. z o. o. is not liable for any damage caused as a result of improper use of the device.

ASSEMBLY

Before first use, wash and then thoroughly dry the sieves (2) and lid (1).

- Set the dryer base (4) on a stable, dry and even surface.
- Place sieves (2) with products on the base (4).
- Put the lid (1) on the sieves (2).

USING THE DRYER

1. Place pre-prepared products on moving plates. Plates should be placed in such a way that the air can circulate freely between them. Do not stack too many products on one plate or place products on another.
2. Place the plates on the base of the appliance.
3. Place the top cover on the device. When drying, the top cover should always be on the device.
4. Connect the plug to the socket and switch on the device by setting the switch to the selected temperature level - the indicator light turns orange.
5. When you have finished using the device, turn it off by setting the switch to the "OFF" position. Let the products cool down. Place the dried products in the container/package.
6. Disconnect the device.

ATTENTION: it is recommended to put all 7 plates in the device, no matter how many plates are empty. **Please observe the continuous working time of the device. Exceeding the working time and the lack of sufficient breaks may lead to irreparable damage of the engine or other elements.**

The engine has thermal protection. If the engine overheats, the device will automatically stop. Turn off the device and wait about 20 minutes for the engine to cool down.

DRYING

DRYING FRUITS

- Wash the fruits.
- Cut inedible and broken parts.
- Cut into pieces that you can freely place between the plates.
- You can put fruit into lemon or pineapple juice so that it does not wither.
- If you want your fruits to smell nice, you can add a cinnamon or coconut sachet.

DRYING OF VEGETABLES

- Wash vegetables.
- Cut inedible and broken parts.
- Cut into pieces that you can freely place between the plates.
- We recommend cooking vegetables for about 1-5 minutes, put them in cold water and then wipe dry.

DRYING MEDICAL PLANTS

- After drying, we recommend placing the plants in paper bags or glass cans and place them in a dark, cool place.

STORAGE OF DRIED FRUITS

- Containers for storing dried products should be clean and dry.
- Use glass containers with metal lids and place them in a dark, dry place where the temperature should be 5-20 degrees.
- In the first week after drying, check if the container is free of moisture. If it is not, it means that the products are not well dried and should be dried again.

NAME	PREPARING	AFTER DRYING	TIME (HOURS)
Apricot	Slice it and take out the pit	Soft	13-28
Orange peel	Cut it to long stripes	Fragile	8-16
Pine apple	Peel it and slice into pieces or square parts	Hard	8-36
Banana	Peel it and slice to round pieces(3-4mm thickness)	Crispy	8-38
Grapes	No need to cut it	Soft	8-26
Cherry	It is not necessary to take out the pit(you can take it out when cherry is half-dried)	Soft	8-12
Pear	Peel it and slice	Soft	8-30
Fig	Slice it	Hard	8-26
Cranberry	No need to cut	Soft	8-26
peach	Cut into 2 pieces and take out the pit when the fruits is half-dried	Soft	8-26
Date-fruit	Tale out the pit and slice	Hard	8-26
Apple	Peel it, take out the heart, slice it into round pieces or segments	Soft	8-12
Mushrooms	Slice it for dry it whole(small mushrooms)	Hard	8-14
Potato	Slice it, boil for about 8-10min	Crispy	8-30
Tomato	Peel it. Cut it into pieces or into round pieces	Hard	8-24

NOTE: The time given in the table is only an indication - a lot depends on the characteristics of specific products and personal preferences.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning check if the appliance is unplugged and cool down.
- Clean the body of the appliance with the help of a wet sponge and than rug it dry.
- Do not use metal brushes, abrasive and rigid purifier for cleaning the appliance, because it can damage the surface.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

The device is made of materials that can be reprocessed or recycled. They should be forwarded to the appropriate point that collects and recycles electrical and electronic equipment.

WARRANTY

The device is intended for private use in the household, it can not be used for professional purposes. The warranty expires in case of improper operation.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

OBROTOWA SUSZARKA DO GRZYBÓW GSG-500

GOTIE

PARAMETRY URZĄDZENIA

- moc: 250W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50 Hz
- BPA free – elementy pozbawione szkodliwego bisfenolu-A
- 7 sit
- średnica sita: 32 cm
- powierzchnia suszenia: 0,5m²
- pojemność: 15 l
- termostat

ELEMENTY URZĄDZENIA

- 1 – pokrywa
- 2 – talerze
- 3 – włącznik
- 4 – podstawa urządzenia

OPIS URZĄDZENIA

Suszenie produktów jest skutecznym sposobem na ich konserwację. Ciepłe powietrze o ustalonej temperaturze krąży swobodnie wewnątrz urządzenia między talerzami. Produkty znajdujące się na sitach są suszone równomiernie i przy minimalnych stratach witamin. Dzięki temu można cieszyć się zdrowymi owocami, warzywami i grzybami przez cały rok. Możesz również wysuszyć kwiaty, zioła i przygotować zboża.

Suszarka GSG-500 przeznaczona jest do suszenia artykułów spożywczych, między innymi:

- grzybów
- owoców i warzyw
- ziół, przypraw
- mięsa
- ryb
- roślin

Unikalną funkcjonalnością urządzenia są obrotowe talerze, które umożliwiają znacznie szybsze i bardziej równomierne suszenie niż ma to miejsce w tradycyjnych suszarkach.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy:

- dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji
- upewnić się czy żaden z elementów nie jest uszkodzony
- umyć ciepłą wodą elementy, które mają kontakt z żywnością
- złożyć urządzenie zgodnie z instrukcją montażu

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

- Przed rozpoczęciem użytkowania suszarki zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Suszarka jest przeznaczona do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania jej do



celów komercyjnych, sprzęt traci warunki gwarancji, którymi jest objęty.

- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego, gdy nie jest ono używane oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, obudowa lub uchwyt są w sposób widoczny uszkodzone. Oddaj wówczas urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony w serwisie producenta w celu uniknięcia zagrożenia. Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego.
- Nie używaj urządzenia jednorazowo dłużej niż przez 40 godzin.
- Nie przykrywaj urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w czasie jego używania.
- Nie dotykaj gorących elementów i powierzchni.
- Nie wkładaj urządzenia do wody lub innego płynu, nie używaj w łazience oraz na wolnym powietrzu.
- Umieszczaj w urządzeniu wyłącznie suche produkty.
- Nie wkładaj produktów ciepłych lub gorących.
- Odłącz suszarkę od gniazdka, gdy nie jest używana oraz przed czyszczeniem. Pozostaw do wystygnięcia przed złożeniem lub demontażem części.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Aby odłączyć, przekręć wszelkie elementy sterujące do pozycji wyłączonej, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda ściennego.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż zamierzone.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Urządzenie podłączaj jedynie do sieci prądu przemiennego 230V~50Hz.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni. Utrzymuj suszarkę i przewód zasilający z daleka od płyt grzewczych i palników.
- Jeżeli jest to możliwe, to przechowuj mikser z dala od bezpośredniego promieniowania słonecznego i światła jarzeniowego.
- Better Product Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

MONTAŻ URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem należy umyć a następnie dokładnie wysuszyć sita (2) oraz pokrywę (1).

- Ustawić podstawę (4) suszarki na stabilnej, suchej i równej powierzchni.
- Ułożyć sita (2) z produktami na podstawie (4).
- Na sita (2) nałożyć pokrywę (1).

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

1. Umieść przygotowane wcześniej produkty na ruchomych talerzach. Talerze powinny być umieszczone w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie krążyć między nimi. Nie należy układać zbyt wielu produktów na jednym talerzu i umieszczać produktów na sobie.
2. Umieść talerze na podstawie urządzenia.

3. Umieść górną pokrywę na urządzeniu. Podczas suszenia górna pokrywa powinna zawsze znajdować się na urządzeniu.
4. Podłącz wtyczkę do gniazdka i włącz urządzenie, ustawiając przełącznik na wybranym poziomie temperatury - lampka wskaźnika staje się pomarańczowa.
5. Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyłącz je, ustawiając przełącznik w pozycji "OFF". Pozwól, by produkty ostygły. Umieść wysuszone produkty w pojemniku/paczce.
6. Odłącz urządzenie.

UWAGA: zaleca się umieszczenie wszystkich 7 talerzy w urządzeniu, bez względu na to, ile talerzy jest pustych.

Należy przestrzegać czasu pracy ciągłej urządzenia. Przekroczenie czasu pracy oraz brak wystarczających przerw w pracy urządzenia mogą doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia silnika lub innych elementów urządzenia.

Silnik posiada zabezpieczenie termiczne. W przypadku przegrzania silnika urządzenie automatycznie się zatrzyma. Należy wyłączyć urządzenie i odczekać około 20 minut aż silnik ostygnie.

SUSZENIE

SUSZENIE OWOCÓW

- Umyj owoce.
- Wytnij niejadalne i zepsute części.
- Pokrój na kawałki, które możesz swobodnie umieścić między talerzami.
- Możesz włożyć owoce do soku z cytryny lub ananasa, aby nie zwiędły.
- Jeśli chcesz, aby twoje owoce pachniały przyjemnie, możesz dodać saszetkę cynamonu lub kokosa.

SUSZENIE WARZYW

- Umyj warzywa.
- Wytnij niejadalne i zepsute części.
- Pokrój na kawałki, które możesz swobodnie umieścić między talerzami.
- Zalecamy gotować warzywa przez około 1-5 minut, umieścić w zimnej wodzie, a następnie wytrzeć do sucha.

SUSZENIE ZIOŁ

- Po wyschnięciu zalecamy umieścić rośliny w papierowych torebkach lub szklanych puszkach i umieścić je w ciemnym, chłodnym miejscu.

PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH OWOCÓW

- Pojemniki do przechowywania suszonych produktów powinny być czyste i suche.
- Użyj szklanych pojemników z metalowymi pokrywkami i umieść je w ciemnym, suchym miejscu, gdzie temperatura powinna wynosić 5-20 stopni.
- W pierwszym tygodniu po suszeniu należy sprawdzić, czy w pojemniku nie ma wilgoci. Jeśli tak, oznacza to, że produkty nie są dobrze wysuszone i należy je ponownie wysuszyć.

NAZWA	PRZYGOTOWANIE	STOPIEŃ WYSUSZENIA	CZAS (GODZ.)
Morela	Pokrój i wyjmij pestkę	Miękka	13-28
Skórka pomarańczowy	Potnij na długie paski	Krucha	8-16
Ananas	Obierz i pokrój na kawałki	Twardy	8-36
Banan	Obierz i pokrój na krążki 3-4 mm grubości	Chrupiący	8-38
Winogrona	W całości	Miękkie	8-26
Wiśnia	Nie ma potrzeby drylowania	Miękka	8-12
Gruszka	Obierz i pokrój	Miękka	8-30
Figa	Potnij	Twarda	8-26
Żurawina	W całości	Miękka	8-26
Brzoskwinia	Przetnij na pół i wydryluj, gdy będzie półmiękką	Miękka	8-26

Daktyl	Wydryluj i potnij	Twardy	8-26
Jabłko	Obierz, wydryluj, pokrój na okrągłe kawałki lub segmenty	Miękkie	8-12
Grzyby	Oczyścić, obrać w razie potrzeby, suszyć w całości lub pokrojone	Twarde	8-14
Ziemniaki	Pokrój je, gotuj przez około 8-10 minut	Chrupiące	8-30
Pomidor	Obierz, potnij na kawałki lub plasterki.	Twardy	8-24

UWAGA: Czas podany w tabeli jest jedynie wskazówką – wiele zależy od charakterystyki konkretnych produktów oraz osobistych preferencji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem sprawdź, czy urządzenie jest odłączone i czy ostygło.
- Wyczyść obudowę urządzenia za pomocą wilgotnej gąbki, a następnie wysusz ją.
- Nie używaj metalowych szczotek ani szorstkich materiałów do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to uszkodzić jego powierzchnię.
- **Nigdy nie należy zanurzać korpusu w wodzie ani nie płukać pod strumieniem bieżącej wody.**

OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi. Należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

GWARANCJA

Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym, nie może być używane do celów zawodowych. Gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniższa tabelka pomaga w rozwiązaniu problemów, które mogą się pojawić podczas użytkowania urządzenia:

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	Brak zasilania	Podłącz zasilanie
	Nieprawidłowo zmontowane urządzenie	Rozłóż i złoż urządzenie ponownie
Urządzenie suszy zbyt wolno	Za duże kawałki produktów	Pokrój produkty na mniejsze
	Zbyt gęsto ułożone produkty	Rozłóż produkty w większych odległościach
	Nieodpowiednia temperatura	Dobierz właściwą temperaturę
Urządzenie w czasie pracy samoistnie się wyłączyło	Urządzenie przegrzane	Pozostaw do ostudzenia
	Urządzenie uszkodzone	Skontaktuj się z serwisem producenta

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja udzielana jest na okres 24 miesiące od daty sprzedaży określonej w dowodzie zakupu i jest realizowana w standardzie DOOR-TO-DOOR. Ujawnione w tym czasie wady będą usuwane bezpłatnie w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia produktu do serwisu producenta.

Warunkiem udzielenia gwarancji jest zapoznanie się użytkownika z instrukcją obsługi i użytkowanie urządzenia zgodnie z tą instrukcją.

Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez zakład serwisowy czynności właściwych dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt a w tym zainstalowanie i czyszczenie urządzenia.

Gwarancją nie są objęte:

- elementy szklane, sznury połączeniowe i sieciowe, żarówki, baterie, akumulatory, noże tnące, sita i filtry oraz elementy eksploatacyjne.
- uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem lub zaniechaniem działania użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiegnięcie w sieci elektrycznej, niezgodne z instrukcją obsługi złożenie urządzenia, korozja, pyły, przedmioty, które podczas eksploatacji dostały się do urządzenia).
- uszkodzenia powstałe na skutek naturalnego, częściowego zużycia urządzenia lub jego części zgodnie z właściwościami i przeznaczeniem urządzenia (filtry, ślimaki, uszczelki itp.).
- uszkodzenia wynikłe na skutek przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez osoby trzecie oraz wynikłe z użytkowania niezgodnego z instrukcją.
- celowego uszkodzenia sprzętu.
- czynności konserwacyjne: wymiana filtrów, czyszczenie, wymiana części posiadających określoną żywotność.
- uszkodzenia powstałe na skutek zastosowania innego niż używanie w gospodarstwie domowym (np. dla celów komercyjnych lub zarobkowych)

Reklamującemu przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, jeśli:

- w okresie gwarancji serwis producenta dokona trzech napraw, a sprzęt będzie wykazywał nadal wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem
- naprawa nie zostanie wykonana w terminie określonym w pkt. 1 lub w innym terminie uzgodnionym z reklamującym w formie pisemnej
- serwis producenta stwierdzi pisemnie, że usunięcie wady jest niemożliwe

Dokonanie naprawy gwarancyjnej będzie poświadczone wpisem serwisu producenta na karcie gwarancyjnej. Uprawnienia z tytułu gwarancji będą realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika ważnej karty gwarancyjnej, opieczętowanej i wypisanej przez sprzedawcę wraz z dowodem zakupu potwierdzającym datę zakupu produktu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powodują utratę świadczeń z tytułu gwarancji. Karta gwarancyjna bez załączonego dowodu zakupu oraz poprawnie wpisanej daty zakupu, pieczętówki i podpisu sprzedawcy jest nieważna.

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Zgłoszenia napraw gwarancyjnych należy dokonywać za pośrednictwem strony internetowej www.gotie.pl

lub telefonicznie w Serwisie Centralnym producenta pod numerem
+48 32 7202219



Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego,

których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.



KARTA GWARANCYJNA
SUSZARKA DO GRZYBÓW GOTIE GSG-500

DATA SPRZEDAŻY

PIECZEĆ/PODPIS

DATA ZGŁOSZENIA REKLAMACJI	KRÓTKI OPIS USZKODZENIA I NAPRAWY	DATA NAPRAWY

Better Product Sp. z o.o.

Tel.: +48 32 7202219
serwis@betterproduct.pl

www.gotie.pl