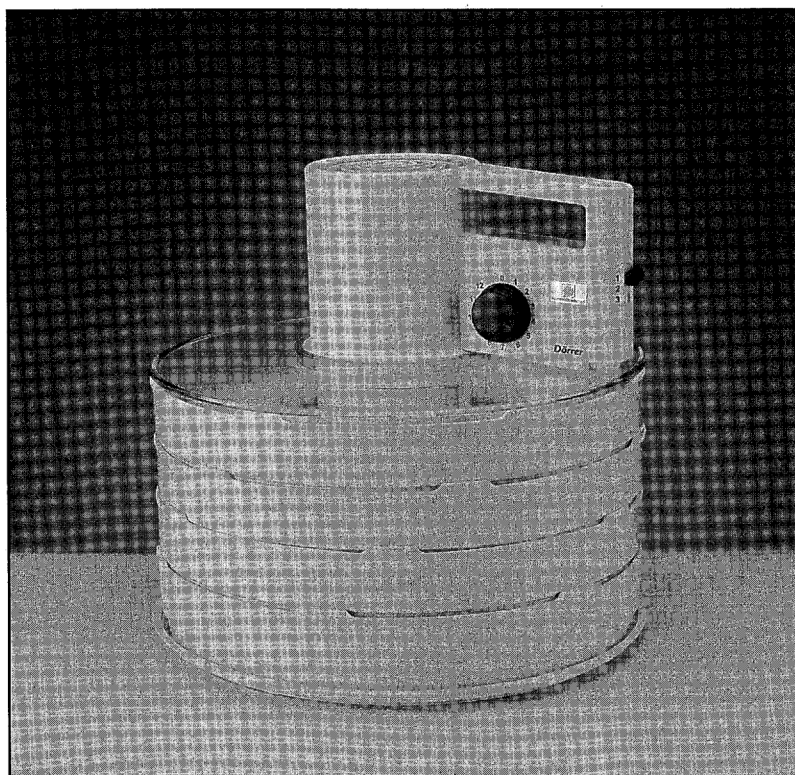




**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

**Návod k obsluze  
sušičky na potraviny**

**DA 750**



Těší nás, že jste se rozhodli pro tento výrobek a děkujeme Vám za Vaši důvěru. Abyste mohli s tímto novým přístrojem prožít mnoho krásných okamžiků, prosíme Vás, abyste se při použití řídili následujícími upozorněními.  
Návod k obsluze si pečlivě uschovejte.

### **Pro Vaši bezpečnost**

- Ověřte si prosím, zda údaje na typovém štítku přístroje odpovídají napětí ve v zásuvce. Přístroj je možno připojit pouze na střídavý proud.
- Přístroj postavte vždy na stabilní, pevnou podložku, v žádném případě na horkou plochu nebo v blízkosti ohně. Sušička musí stát volně, aby okolo mohl proudit vzduch. V žádném případě nesmí být sušička přikrývána, protože tak by bylo zamezeno nutnému proudění vzduchu.
- Přístroj nesmí být provozován v prostorech vlhkých nebo mokrých
- Přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky vždy v případě jakékoliv poruchy nebo pokud je přístroj mimo provoz nebo při čistění.
- Přístroj mimo misek nikdy neponořujte do vody ani během čistění, přívodní kabel chraňte také před vlhkostí.
- Pokud zjistíte jakékoliv poškození přístroje nebo přívodního kabelu, přístroj v žádném případě nepoužívejte a předejte specializované opravě.
- Výrobky firmy Rommelsbacher odpovídají platným bezpečnostním předpisům, opravy mohou provádět pouze určené opravny dovozce. Neodbornou opravou se vystavujete nebezpečí úrazu nebo požáru.
- Použití přístroje v rozporu s návodem k obsluze nebo s určením přístroje vede ke ztrátě záruky.
- Děti nepoznají nebezpečí, kterému se vystavují v blízkosti elektrických tepelných spotřebičů. Nenechte děti nikdy bez dozoru v blízkosti zapnutých spotřebičů.

### **Všeobecné informace týkající se sušení**

Sušení je nejstarší lidstvu známý způsob konzervování potravin. Každá potravina obsahuje větší nebo menší množství vody. Sušením je odstraňována voda nutná pro život kvasinek. Při správném sušení a skladování je vysušená potravina skladovatelná po několik roků.

Odstraněním vody jsou aromatické látky koncentrovány, proto je sušená potravina také chutnější. Vitamíny, výživné látky a minerální nejsou při sušení ovlivňovány, je odstraněno úplné použití síry a jiných konzervačních látek.

Vedle obvyklého zavařování nebo zamrazování potravin přináší sušení rozšíření dostupných surovin pro kuchyni.

Sušení na slunci je v našich zeměpisných šířkách otázkou štěstí, sušení v pečicí troubě vzhledem k určitému uzavření prostoru a omezené cirkulaci vzduchu způsobuje zapaření, slepování nebo ukapávání šťávy, navíc pečicí troubu je potřeba po sušení důkladně vyčistit, protože pečicí trouba není určena pro sušení.

### **Sušička na potraviny**

Váš nová pomocník v domácnosti pracuje rychle podle jednoduchého fyzikálního principu:

Seshora nasávaný vzduch je v tepelném výměníku rovnoměrně ohříván. Tím je vzduch schopný pojmout velké množství vody, malým přetlakem je rovnoměrně rozdělen do každého patra sušky a z uložených potravin odstraňuje vlhkost. Vzduch obsahující vodu neprotéká nižší patra, nýbrž je z každého patra separátně odváděn do okolního prostředí. Proto sušička

nemá žádné sítko, mřížky, nýbrž uzavřené, hladké dobře čistitelné misky, ze kterých nepropadávají zlomky a prach. Tento systém zabezpečuje rovnoměrné sušení ve všech patrech, není také nutná výměna jejich polohy a přístroj může být provozován, až téměř do ukončení sušicího procesu bez kontroly nebo pod kontrolou časového spínače. Kontrola a ověřování výsledku sušení před ukončením procesu je v každém případě nutné, protože jen tak dosáhnete usušení podle nejlepší chutě. Při kontrole můžete také odejmout již usušené kousky a dále sušit jen ty kousky, které vzhledem k velikosti vyžadují delší dobu sušení.

### **Příprava sušičky potravin pro použití**

Před prvním uvedením do provozu a při zahájení každé sezóny doporučujeme důkladně omýt jednotlivé misky/patra. Při mytí nepoužívejte abrazivní prostředky.

Přístroj postavte na místo, kde po celou dobu sušení nebude překážet. Během sušení se může, podle druhu sušené potraviny, uvolňovat příjemné, ovocné nebo kořeněné aroma.

Pro zajištění dobré požitelnosti by měly být všechny potraviny důkladně omyty.

Pro sušení jsou vhodné pouze zdravé potraviny, nenapadené hnilobou nebo hmyzem, poškozená místa důkladně vyřízněte. Peckovité ovoce sušte pokud možno bez jader.

Ovoce by mělo být dostatečně zralé, nikoliv ale přezrálé.

Při sušení doporučujeme se řídit orientační tabulkou v návodu k obsluze.

Abyste při sušení zachovali přirozenou barvu povrchu, doporučujeme před sušením namočit potraviny určené k sušení do roztoku jedné lžice citronové šťávy a šálku vody a nechat okapat. Místo citronové šťávy můžete použít také běžně dostupný vitamin C.

Pro některé druhy zeleniny je vhodné před sušením blanžirovat (viz tabulku). Připravenou zeleninu v drátěném košíčku nebo sítku ponořte do vařící vody. Od okamžiku, kdy od ponoření se počne voda zase vařit, je počítána doba blanžirování podle tabulky.

Sušení bude rovnoměrnější, pokud potraviny budou rozděleny na poměrně stejně veliké kousky. Tenké plátky se suší kratší dobu.

Do každé misky/patra se vejde okolo 600 gramů čerstvého ovoce podle druhu nebo 300 až 400 gramů čerstvé zeleniny.

Doporučujeme, aby ovoce bylo naskládáno v misce těsně vedle sebe, neloupané ovoce zásadně pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru, ovoce krájené na řezy skládejte šupinovitě, nikoliv na plocho.

Zeleninu skládejte pouze v jedné vrstvě, protože se obtížněji suší.

Koření sušte obzvláště pomalu, pokud se bude uvolňovat silné aroma, je nastavena příliš vysoká teplota sušicího vzduchu. Odstraňte stonky, lístky ale dále nerozřezávejte a během sušení občas promíchejte, aby nedošlo k nevhodnému slepení jednotlivých lístků.

Jednotlivé misky/patra nepřepĺňujte, aby nedošlo k omezení cirkulace vzduchu.

Nyní nasadte průhledný horní kryt na sušicí nástavec a na sestavené misky.

Potom nastavte posuvný volič podle druhu sušené potraviny (viz tabulku).

Teprve potom zastrčte zástrčku do zásuvky a nastavte požadovanou dobu sušení. Přístroj je nyní zapnut a po uplynutí nastavené doby se sám vypne.

### **Doba sušení**

Doba sušení je velmi závislá podle druhu sušené potraviny, vlhkosti, tloušťky stejně tak od relativní vlhkosti vzduchu a počtu jednotlivých pater. V případě, že sušíte poprvé nebo si nejste jisti, zvolte kratší dobu a vlastní dosušení provádějte za neustálé kontroly.

Sušicí automat zajišťuje poměrně rovnoměrné sušení ve všech patrech, přesto ale mohou být v jednotlivých patrech malé rozdíly dané nerovnoměrností vkládané potraviny. Při velkých rozdílech doporučujeme přebrání, ještě měkké kousky nechat ještě déle cca 1/2 až 1 hodinu

dále sušit. Připravené potraviny se musí ihned začít sušit, stejně tak není vhodné vlastní sušicí proces přerušit. Příliš dlouhé sušení vede u silně aromatických potravin ke ztrátě aroma! Potraviny, které budou použity bez dalšího namáčení (nebo jako lehký, místo šetřící proviant třeba pro sportovce a horolezce) by neměly být úplně dosušeny aby je bylo možno lehce kousat a nelámaly se.

Zkoušky vysušení je nejlépe provádět ve studeném stavu. Zelenina nesmí být ani houževnatá, ani křehká a lámavá. Cibule a petržel musí být papírovité.

### Teplotní stupně

Nastavení vhodné teploty je velmi důležité

<b>stupeň 1</b>	cca 20 stupňů C nad teplotu okolí pro koření a houby
<b>stupeň 2</b>	cca 40 stupňů C nad teplotu okolí pro zeleninu a citlivé ovoce
<b>stupeň 3</b>	cca 60 stupňů C nad teplotu okolí pro ostatní ovoce

### Skladování usušených potravin

Před zabalením musí být sušená potravina dobře ochlazená. Jako vhodný obal se nejlépe hodí čisté sklenice se šroubovacím uzávěrem, které jsou dnes používány pro balení třeba kompotů. Tyto sklenice jsou navíc vhodné pro potraviny, které se odebírají po částech, kde není vhodné balení do plastových sáčků. Pro jednorázovou spotřebu jsou vhodné i sáčky z PE po naplnění svařené. Pro zeleninu je vhodné si zhotovit malá jednorázová balení.

Sušené potraviny mohou být skladovány při pokojové teplotě, nejlépe však v suchém, chladném, tmavém prostoru po dobu několika roků. Nejlepší požitek ze sušených potravin je v následující zimě a v navazujícím jaru.

Příležitostná kontrola, stejně jako u všech doma připravovaných potravin je nutná. Pokud budou sušené potraviny skladovány při teplotách pod 10°C, prodlužuje se doba skladování na dvoj- až trojnásobek.

Pro zamezení pochybností o druhu uskladněné potraviny a době přípravy je nejlepší navíc opatřit obal vhodným štítkem.

### Čistění přístroje

Před každým čistěním nastavte časový spínač na „0“ a vytáhněte síťovou zástrčku. Vrchní díl s elektrickým zařízením stejně tak jako průhledné víčko se při provozu sotva ušpiní. V nutném případě stačí otřít vlhkou utěrkou. **POZOR** – nikdy neponořujte do vody!

Nový technický systém usnadňuje čistění

- sušené potraviny se při správném sušení nepřilepují nebo neodkapávají
- misky/patra nemají žádné jemné otvory nebo mřížky
- uzavřená dna misek v případě potřeby je možno naplnit trochou vody a odmáčet narovnané nad sebou. V krátké době je možno potom lehce odstranit případné nalepené zbytky.
- nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože se tím stává čistění stále horší
- nasávací otvor na elektrické části musí zůstat stále volný. Usazený prach nebo nečistoty na sítku odstraňte opatrně štětcem nebo vysavačem.

Veškeré použité dílce jsou vyrobeny z materiálů vhodných pro užití v potravinářství a jsou odolné ovocným kyselinám a běžným čisticím prostředkům a zajišťují potřebnou životnost po dlouhou dobu.

## **Příprava potravin pro sušení**

**Ovoce** je možno využít ve usušeném stavu jako pochoutky stejně tak jako přísady pro nesčetné recepty.

Pokud je v receptech uvedena přísada čerstvého ovoce, musí být zvlhčeno, aby byla doplněna vysušená voda. Vhodné množství je proto asi na jeden šálek sušeného ovoce jeden šálek vody. V případě pochyb volte menší množství vody a ponechte ve vodě ponořené asi po dobu 4 hodin. Použití většího množství vody nebo ponechání delší dobu ve vodě způsobuje kašovitost. Samozřejmě je možno postupovat podle receptů uvedených v kuchařkách.

### **Několik posledních podnětů k použití sušených potravin**

- ovocné koláče a jiné pečené buchty, ovocný chléb, borůvkové koláče nebo jako náhrada za rozinky
- přísady k masu nebo divočině, chutney
- přísady k müsli, pudinkům, jogurtu nebo šlehačce, ovocným salátům
- ovoce je možno dále kandovat, zcela podle Vaší fantazie, banány jsou vhodné jako sušená přísada do mléka a pro dětskou výživu (před použitím nutno sušené banány umlít)
- různé druhy ovoce je možno vhodně kombinovat s medem a oříšky, je možná kombinace sušeného a čerstvého ovoce, které je možno buď ponechat vcelku nebo rozsekat na drobné kousky
- zvláštní specialitou je tzv. ovocná kůže, známá z Himalaje, zhotovená ze směsi sušeného ovoce, medu, oříšků a koření ve tvaru pravoúhlého koláče a rozřezaného na proužky. Koláč je možno také naplnit, srolovat a nařezat na plátky.

**Zeleninu** je nutno před použitím změkčit. Použijte vždy jednoho dílu vlažné až teplé vody na jeden díl sušené zeleniny. Použijte vždy pouze tolik vody, kolik budete potřebovat pro přípravu pokrmu. Také zeleninu nenechávejte dlouho namáčet. Namočená zelenina potřebuje při přípravě zhruba stejně dlouhou dobu k vaření jako zelenina mražená. Zelenina do polévky, která je nařezána na relativně malé kousky, může být přidávána do hrnce přímo bez předchozího namáčení. Pokud sušenou zeleninu budeme používat do polévek, dresinků na salát nebo jako přísady do omáček, můžeme ji předem rozsekat v kuchyňském robotu.

Pro přípravu dětské stravy, krémovité polévky nebo omáčky je nejvýhodnější sušenou zeleninu namlít. Připravujte ale do zásoby jen tolik, kolik jste schopni nejdéle do měsíce v kuchyni zpracovat – mletá zelenina ztrácí mletím svoji trvanlivost.

Sušená zelenina může být samozřejmě míchána s čerstvými přísadami.

Houby po namočení používejte stejně jako houby čerstvé.

Pro polévky a omáčky doporučujeme část přísad přidat v namletém stavu.

Papriky a feferonky mohou být předem namlety a uchovány jako koření ve sklenici s těsným uzávěrem.

- uváděné doby sušení jsou pouze orientační údaje a mohou se výrazně měnit podle
- stavu potraviny určené pro sušení
- ranné švestky obsahují málo cukru a pro sušení se nehodí
- jednotlivé misky/patra stavte na sebe opatrně, chybné sestavení ovlivňuje výrazně funkci přístroje
- neopomeňte nastavit přepínač teploty přesně na požadovanou teplotu
- spodní miska musí být vždy postavena jako nejspodnější, protože jen tak je zaručeno dobré proudění vzduchu a navíc je tak chráněna deska stolu před působením teplého vzduchu

## Ovoce

	cca obsah vody % v čerstvém stavu	doporučené úpravy	namočit v citr. šťávě	stupeň sušení	dobu sušení	vlastní zkušenosti
jablka	84	velké odjadrřit, nakrájet	ano	3	4-8 hod.	
meruňky	85	rozpúlit nebo rozčtvrřit	ano	3 (2)	8-12 hod.	
ananas	86	oloupat, nakrájet		3 (2)	8-12 hod.	
banány	65	zralé, oloupat, nakrájet		3	5-8 hod.	
bobuloviny	88	mimo borůvek jsou bobuloviny použitelné pouze s jiným ovocem		3	5-6 hod.	
hrušky	83	velké odjadrřit, nakrájet	ano	3 (2)	6-12 hod.	
datle	23	pouze zralé		3	4-6 hod.	
jahody	90	velké púlit, malé bez úprav	ano	3 (2)	6-12 hod.	
borůvky	83	celé, čerstvé		3	4-6 hod.	
třešně	82	s pečkou, nepúlit		3	8-12 hod.	
melouny	81	oloupat, odjadrřit, nakrájet		3	8-12 hod.	
blumy	89	pouze zralé	ano	3 (2)	8-12 hod.	
švestky	81-87	rozpúlit a odpeckovat nebo celé vč. pecek		3	8-14 hod.	
víno/hrozen	81	naříznout, druhy bez jader		3	8-14 hod.	
citrusy		řezy, proužky jako aroma		3 (2)	8-10 hod.	

## Zelenina

	cca obsah vody % v čerstvém stavu	doporučené úpravy	dobu blanširování	stupeň sušení	dobu sušení	vlastní zkušenosti
artičoky	87	očistit, rozpúlit srdíčko	2-4 min.	2	4-5 hod.	
karfiol	89	rozdělit na velikost ořechu, namočit 1/2 hod. ve	3-4 min. + 1 lžíce octa	2	6-8 hod.	
zelené fazolky	90	očistit, nakrájet na šikmo	3-4 min.	2	5-6 hod.	
brokolice	89	jako karfiol	3-4 min. + 1 lžíce octa	2	4-6 hod.	
okurky	95	nakrájet na 1 cm kolečka		2	6-8 hod.	
zelí	92	očistit a nakrájet na kousky	2-3 v páře	2	3-5 hod.	
kedlubna	85	kousky nebo kostičky	3-5 min.	2	3-5 hod.	
mrkev, pastinák	88	kolečka	2-3 min.	2	4-5 hod.	
petržel, nať	85	odstranit stonky		2 (1)	2-2 1/2 hod.	
paprika	93	nakrájet na proužky		2	4-6 hod.	
feferonky	93	nakrájet na proužky		2	4-6 hod.	
mích. zelenina		malé kostky nebo proužky	2	2 (1)	3 hod.	
chřest	92	oloupat, celé nebo 2 cm kousky	2-3 min.	2	4-8 hod.	
špenát	91	v páře do lehkého zvařnutí	1	2	2 hod.	
celer	94	nakrájet na kousky	2	2	6 hod.	
cibule	89	nakrájet na kousky		2	3 hod.	
rajčata	94	30-45 sek. namočit do horké vody, oloupat, rozčtvrřit		2	8-10 hod.	
rebarbora	95	oloupat, namočit do citr. vody, 2,5 cm dlouhé kousky		2	3-5 hod.	
cukina	92	oloupat, odjadrřit, 8 mm proužky nebo kostky		2	4-5 hod.	
koření		odstranit stonky, neřezat		1 !	2-3 hod.	
houby		rozpúlit, velké na proužky		1 !	4-6 hod.	