

SENCOR®

SFD 700BK



CZ ■ Sušička potravin

Návod k použití v originálním jazyce

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Obecná upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.

Elektrická bezpečnost

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku.
- Přívodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřýma rukama.
- Přívodní kabel spotřebiče nepokládejte přes ostré předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal zahřátého či horkého povrchu.
- Přívodní kabel udržujte v suchu. Nikdy nepoužívejte spotřebič v okolí vany, sprchy nebo bazénu.
- Jestliže je přívodní kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Přívodní kabel nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřýma rukama.
- Neodkrývejte elektrické části spotřebiče. Neobsahují žádné součásti opravitelné uživatelem. Servis přenechejte kvalifikovaným osobám.
- Abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem, nepostříkujte spotřebič nebo jeho přívodní kabel vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Nepoužívejte spotřebič, nefunguje-li správně, jestliže byl poškozen nebo ponořen

do vody.

- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky po ukončení používání.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.

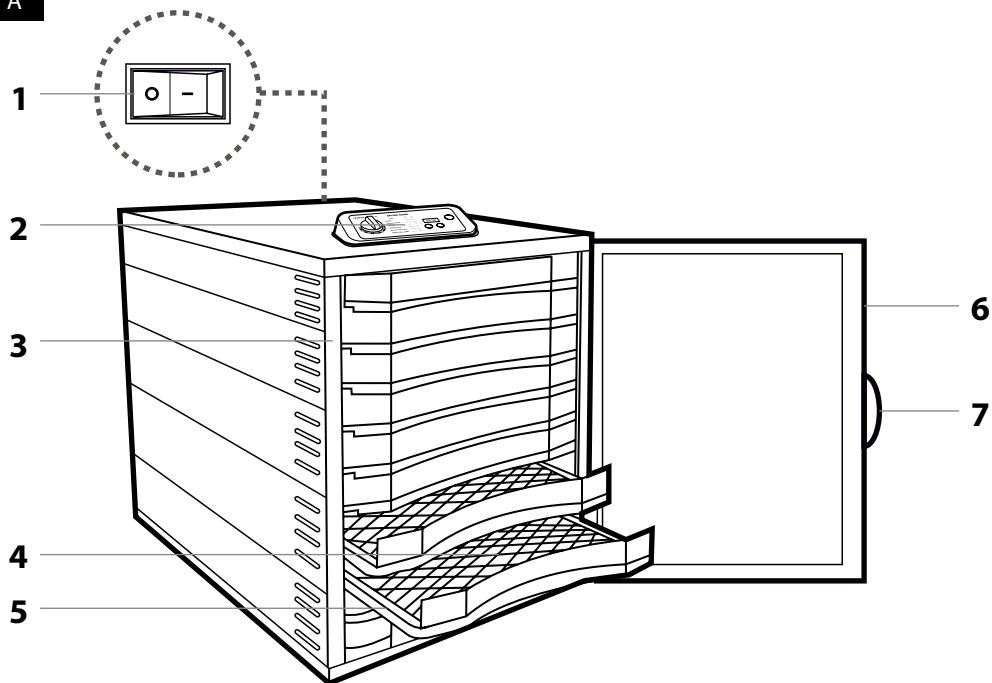
Bezpečnost při používání

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech, kancelářích a podobných prostorech. Nepoužívejte jej v průmyslovém prostředí nebo venku nebo v místnostech s vysokou vlhkostí, jako např. v prádelnách nebo koupelnách.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu než k sušení potravin.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem.
- Spotřebič nevystavujte přímému slunečnímu záření a neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo přístrojů, které jsou zdrojem tepla, např. elektrický a plynový vaříč.
- Spotřebič umísťujte pouze na čistý, suchý, vodorovný a stabilní povrch. Spotřebič neumísťujte na okraj pracovní desky kuchyňské linky nebo stolu ani jej nepoužívejte na odkapávací desce dřezu. Rovněž jej neumísťujte na parapety oken. Okolo spotřebiče vždy ponechte volný prostor alespoň 15 cm.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty ani na něj nestoupejte nebo nesedejte.
- Chraňte spotřebič a příslušenství před pády na zem nebo na stůl i z malé výšky a před pády předmětů na ně.
- Do ventilačních otvorů spotřebiče nezasouvejte žádné předměty. Nezakrývejte ventilační otvory spotřebiče, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Pokud je spotřebič v provozu, dávejte pozor na děti a domácí zvířata.
- Spotřebič nikdy nenechávejte v provozu bez dozoru. Kontrolujte ho po celou dobu sušení potravin.
- Otvory pro průchod vzduchu se nesmí zakrývat. Do otvorů nevsunujte ani nevhazujte žádné předměty.
- Pokud bude spotřebič používán v blízkosti dětí, dbejte zvýšené opatrnosti a místo pro instalaci zvolte tak, aby byl umístěn mimo jejich dosah.
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nevkládejte materiály z papíru nebo plastu. Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Při manipulaci se spotřebičem a příslušenstvím (podnosy) postupujte opatrně,

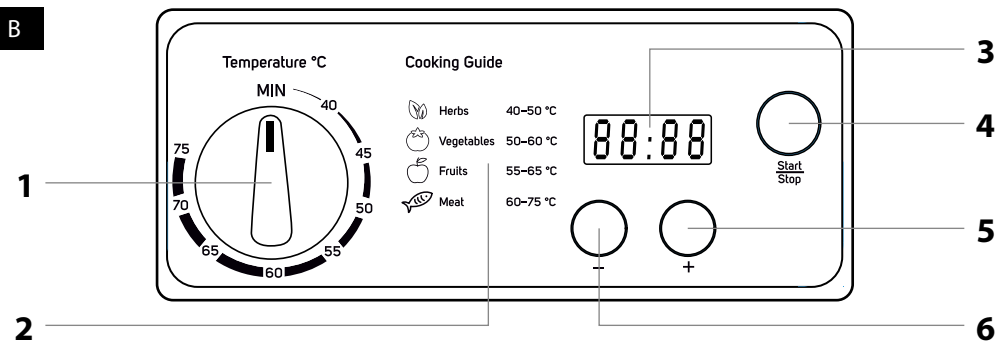
mohou být horké!

- Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.
- Spotřebič nepřenášejte, pokud je horký.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním.
- V žádném případě neopravujte spotřebič sami, na přístroji neprovádějte žádné úpravy – nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Veškeré opravy a seřízení tohoto přístroje svěřte odborné firmě/servisu. Zásahem do přístroje během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Podnosy a plata udržujte čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami.
- Spotřebič nemyjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Spotřebič ani jeho části nejsou určeny k mytí v myčce nádobí.

A



B



- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznáni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, zajistěte, aby u něj byl přiložen tento návod k použití.
- Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uchovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.
- Spotřebič pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny součásti spotřebiče.

POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| A1 Hlavní vypínač | A5 Nerezová plata |
| A2 Ovládací panel | A6 Průhledná dvířka |
| A3 Skříň se sušícím prostorem | A7 Madlo |
| A4 Vysunovací podnosy | |
-
- | | |
|--|---|
| B1 Otočný volič teploty | B5 Tlačítko pro zvýšení hodnoty času (plus) |
| B2 Pomůčka pro volbu teploty sušení | B6 Tlačítko pro snížení hodnoty času (minus) |
| B3 Displej | |
| B4 Podsvícené tlačítko spuštění/pozastavení | |

ÚČEL POUŽITÍ A VLASTNOSTI SUŠIČKY POTRAVIN

- Sušička je určena k sušení potravin jako je ovoce, zelenina, lesní plody, maso, semínka, fazole, ořechy, houby apod. Dále je vhodná pro sušení bylinek, léčivěk, koření nebo i květin pro dekoráční účely nebo za účelem vytvoření vonných směsí.
- Sušičku tvoří skříň se sušícím prostorem a s deseti patry pro vysunovací šuplíky a nerezová plata. V zadní části skříně se ukrývá topné těleso, motor s ventilátorem a termostat.
- Sušička je vybavena technologií horizontálního proudění vzduchu (Horizontal Air Flow), která zaručuje rovnoměrnou distribuci tepla. Díky ní je teplo rozváděno do všech pater sušícího prostoru stejně a odpadá tak nutnost prohazovat plata s potravinou během sušení.

PROČ POUŽÍVAT SUŠIČKU POTRAVIN

- Sušení (dehydrování) je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin, při kterém dochází k zahřátí potravin a následnému odpaření vody. Na rozdíl od běžného dlouhodobého uchování potravin (např. zavařování, zmrazování) se šetrným sušením zachovává až 80 % vitamínů, minerálních a stopových látek a zkoncentrují se aromatické látky, čímž jsou sušené potraviny chutnější. Při správném skladování je pak možné používat usušené potraviny po celý rok.
- Potraviny, které jsou při tradičním způsobu vaření nebo zavařování po delší dobu zahřívány na teplotu vyšší než 48 °C, začínou ztrácet svou nutriční hodnotu a začne klesat obsah jejich enzymů. Potraviny-enzymy jsou důležité, protože napomáhají tělním trávicím enzymům rozkládat potraviny na stravitelné bílkoviny. Vhodná sušička jako je tato dokáže nejen udržet dostatečně nízkou teplotu, při které enzymy neztrácejí svůj účinek, ale také zajistit teplotu vzduchu dostatečnou pro rychlé usušení potravin a nepodporující rozvoj plísní a bakterií.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím sušičky důkladně omyjte vysunovací podnosy i nerezová plata teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.
- Lehce navlhčenou utěrkou omyjte také vnitřek skříně a vytřete dosucha. Při omývání dávejte pozor, abyste nenamočili prvky vytápěné nebo ventilátor sušičky. Skříň sušičky nikdy neponožujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Před prvním použitím doporučujeme uvést sušičku do chodu naprázdno a nechat v provozu po dobu min. 4 hodin. Po vypnutí nechte sušičku a všechny části jejího příslušenství ochladit a větvřet, aby byly zbaveny případného zápachu.

PŘÍPRAVA PRO PROVOZ

UMÍSTĚNÍ SUŠIČKY

- Sušičku umístěte do dobře větrané, teplé a suché místnosti s minimální prašností. Okolo sušičky musí být volný prostor alespoň 15 cm k zajištění správné cirkulace vzduchu.
- Povrch pro umístění sušičky musí být stabilní, odolný tepla a zároveň musí být stranou od jiných zdrojů tepla. Nosnost zvoleného povrchu musí odpovídat váze sušičky i s připravovaným obsahem.
- Místo zvolte i s ohledem na to, že během sušení není vhodné sušičku přemísťovat. Také vezměte v úvahu, že při sušení může být v místnosti cítit aroma sušených potravin, které nemusí být pro každého příjemné.

VOLBA SUROVIN

- Správnou volbu potravin a jejich přípravou dosáhnete lepšího vzhledu i chuti, rychlejšího usušení, zastavení zrajícího procesu a prodloužení trvanlivosti.
- Nejlepší výsledky dosáhnete právě při použití kvalitních surovin. Sušit lze prakticky jakékoli ovoce a zeleninu. K sušení vybírejte jen zralé, nikoli přezrálé suroviny, bez

známek poškození či napadení hnilobou nebo plísní. Sušit lze kyselé i málo sladké plody.

- Pokud se chystáte sušit maso, musí být čerstvé a libové.

PŘÍPRAVA SUROVIN



Poznámka:

Je velmi předpokladné, že zelenina nebo ovoce, zakoupeny v běžném obchodě, jsou navoskovány nebo ošetřeny postřikem. Většinu postřiků či vosků lze smýt biologicky rozložitelným čističem nebo v octové vodě a následně je potřeba potravinu opláchnout čistou vodou. Pokud by se nepodařilo vosk či postřik omyt, doporučujeme potravinu před sušením oškrábat.

OVOCE

- Ovoce důkladně umyjte a dobře osušte. Připravte si pouze takové množství ovoce, které jste schopni během jednoho cyklu usušit. Odstraňte měkké a poškozené části. Suroviny odpeckujte nebo zavrte jádřince, kořenů a jiných nepoživatelných částí.
- Ovoce krájejte na stejnou tloušťku, ideální jsou 2 až 4 mm. Kousky o různé tloušťce zbytečně prodlouží dobu sušení. Krájením na menší plátky urychlíte sušení a zlepšíte zároveň kvalitu produktu.
- Malé ovoce, jako například různé druhy bobulí (jahody, borůvky, brusinky apod.) můžete ponechat v celku. Větší plody ale rozpuzte nebo nakrájejte na plátky nebo kostičky.
- Nakrájené ovoce osušte čistou utěrkou nebo ubrouskem.
- Pokud chcete předejít zhnědnutí některých druhů ovoce (jablke, hrušek nebo meruněk), před sušením namoče nakrájené řezy do směsi připravené z 250 ml vody a 1 lžice citrónové nebo ananasové šťávy. Pro získání zajímavé chuti můžete ovoce pokapat medem, posypat cukrem, skořicí nebo kokosem. Kousky ovoce pak nechte chvíli okapat a můžete rovnou sušit. Ovoce ošetřené tímto roztokem zůstane v průběhu sušení světlé a nezhehne ani během skladování.
- Ovoce s přirozenou toutou slupkou (hrozny, švestky nebo i fíky) můžete pro urychlení sušícího procesu namočit do vařící vody na 1-2 minuty. Poté je ihned ponořte do studené vody, ochlaďte, osušte a nakrájejte na plátky.
- Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Nerovné tvary pokládejte vždy na hranu se slupkou, ne na rovnou plochu.

ZELENINA

- Zeleninu důkladně očistěte a umyjte.
- Vykrájejte povrchové kazy.
- Zeleninu, která vytváří dlouhodobé vaření, např. kořenová zelenina, lusky, červená řepa, brokolice, mrkev, celer, kukuřice, brambor a řapítko, je vhodné před sušením napařit. Danou zeleninu stačí zhruba pět minut povařit nad párou, aby neztratila barvu a vitamíny.
- Rajčata je dobré oloupat.
- Nakrájenou zeleninu můžete namočit do slané vody.

MASO

- Sušit můžete hovězí, zvěřinové, drůbeží nebo rybí maso. Vybírejte libové maso, které obsahuje co možná nejméně tuku. Čim libovější použijete maso, tím bude rychleji vysušeno. Čim vyšší obsah tuku bude v masě, tím kratší je jeho trvanlivost po usušení.
- Maso důkladně očistěte a okrájejte tučné části. Potom jej nakrájejte na velmi tenké plátky o tloušťce ca 2 až 5 mm a šířce 2,5 cm, aby sušení probíhalo rovnoměrně. Dělků zvolte dle potřeby.
- Hotové plátky ochutte dle vlastní preference, počínaje od běžného solení, marinování, potřeni grilovacími kořeními a podobně. Ochucené maso nechte uležet, ideálně přes noc v lednici.
- Po vložením masa do sušičky nejprve nechtejete maso rozehtát po dobu 15 minut na teplotu nejméně 70 °C, díky čemuž se v masě zničjí případné bakterie a další škodlivé látky. Potom snižte teplotu dle potřeby a zkušeností, například na 63 °C a sušte zhruba 5 až 7 hodin. Proces sušení kontrolujte 1x za hodinu. Dobře usušené maso poznáte tak, že když na něj ze dvou stran zatlačíte, rozlomí se v polovinu.

BYLINKY, KOŘENÍ A KVĚTINY

- Byliny sušete velmi šetrně. Odstraňte pouze stonky, byliny dále neporoučí. Listové byliny je třeba během sušícího procesu obracet, aby se zabránilo slepování.
- Listy pro sušení trhajte mladé a kréhké, brukat, se semeny sbírejte dřív, než se otevou. Květiny sbírejte mladé a polootevřené.

PAMLKY PRO DOMÁCÍ MAZLIČKY

- Na výrobu pamlsků pro domácí mazličky použijte zdravé a čerstvé ingredience, které neobsahují žádné přísady či konzervační látky. Důležité je zít v úvahu velikost zvířete. Například malé rasy psů mají malé tlamičky a drobné zoubky, potřebují tedy malé pamlsky, které nebudou tolik krupavé. Naproti tomu větší rasy mohou dostat velké a krupavé pochoutky. Jejich tvrdost můžete vyzkoušet rozdrčením několika pochoutek v ruce.
- Všechny ingredience promíchejte ve velké míse a vytvarujte bochánek. Na pomocněm vále rozvalčete těsto na výšku cca 6 mm. Z těsta pak vykrajte tvary, které má váš mazlíček rád.

UMÍSTĚNÍ POTRAVIN NA PLATA

- Nakrájené kousky rozložte na plata rovnoměrně, nepřekládejte je přes sebe a nechte mezi jednotlivými kousky mezery. Využijte asi 85 % plochy každého plata, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.
- Pod šťavnatější suroviny dejte raději sušící vložku, aby z nich neodkapávala šťáva na podnosy, a také z důvodu jednodušší následné údržby.

PROVOZ ZAPNUTÍ SUŠIČKY A SPUSTĚNÍ SUŠENÍ

- Umístěte sušičku na místo, zvolené dle pokynů v kapitole UMÍSTĚNÍ SUŠIČKY.
- Přívodní kabel sušičky zapojte do síťové zásuvky a hlavní vypínač **A1** přepněte do polohy ON (zapnuto).
- Vložte podnosy s připravenou surovinou do sušičky a řádně zavřete dvířka.
- Otočným voličem **B1** nastavte požadovanou teplotu sušení. Tlačítky **B5** nebo **B6** nastavte čas sušení.
- Tlačítkem **B4** spusťte proces sušení.

PŘERUŠENÍ SUŠENÍ PRO KONTROLU POTRAVIN

- Chcete-li během procesu sušení vysunout některý z podnosů a zkontrolovat stav potraviny, přerušete sušení stisknutím tlačítka **B4** a otevřete dvířka.
- Vzhledem k teplotě použijte pro vysunutí podnosu s potravinou kuchyňské chňapky. Vzorke potraviny vyjměte, nechte chvíli vychladnout a zkontrolujte stav.
- Po kontrole a zavření dvířek obnovte proces sušení opětovným stisknutím tlačítka **B4**.

TIPY PRO SUŠENÍ

- S dobou sušení experimentujte dle vlastní chuti. Někdo preferuje výsledné potraviny sušší a krupavější, jiný naopak méně sušší a s tužší konzistencí. Doporučujeme si zaznamenat dobu sušení jednotlivých druhů pokrmů.
- Chcete-li zkontrolovat míru usušení, vyjměte hrst potravin a nechte několik minut vychladnout. Horké potraviny se zdají být měkčí, vlhčí a ohebnější než ve vychlazeném stavu.
- Před odebráním surovin z podnosů se ujistěte, že je každý kousek kompletně vysušený. Pokud si nejste jisti, rozkrojte jeden kousek na půlky a zkontrolujte stav vysušení.
- Usušené ovoce, zeleninu nebo houby nechte asi 1 hodinu vychladnout, klidně i ve vypnuté sušičce. Čas pro chlazení ale neprodlužujte, usušené suroviny by mohly absorbovat vlhkost z okolního vzduchu a bylo by nutné je znovu dosušit.
- Potravina musí být dostatečně suchá, aby nedošlo k množení mikroorganismů a znehodnocení. Sušená zelenina musí být tvrdá a křehká, usušené ovoce by mělo být měkké a ohebné. Pro dlouhodobé uskladnění by mělo být domácí ovoce sušší než komerčně prodávané usušené ovoce.
- Doporučujeme potraviny každou hodinu zkontrolovat a v případě nerovnoměrného sušení proces přerušit a upravit rozmístění potravin.

TABULKA DOPORUČENÝCH ČASŮ SUŠENÍ



Poznámka:

Časy sušení v následujících tabulkách jsou pouze orientační. Skutečné časy závisí na pokojové teplotě, vlhkosti ovzduší, vlhkosti vysoušených potravin a na tom, jak tence jsou potraviny nakrájeny. Přírodní šťavnatost potravin se liší. Ovocný cukr u některých druhů si vyžaduje delší dobu sušení.

OVOCE

DRUH OVOCE	PŘÍPRAVA	VÝSTUPNÍ STAV	PŘÍBLIŽNÝ ČAS SUŠENÍ
Meruňky	Vysušte je rozkrojené napůl, nebo rozkrájené na čtvrtky. Před sušením je upravte, tak aby byla zachována barva a nebyla poškozena slupka ovoce.	Měkké a ohebné	20-28 hodin
Jablka	Zbavte je slupky, jader a nakrájejte na plátky nebo kroužky. Před vložením do sušičky je 2 minuty máčejte. Pak je vysušte a položte na plata.	Měkké	7-15 hodin
Hrušky	Oloupejte je, odstraňte jádra a dřevnatou tkáň. Nakrájejte na plátky, kroužky nebo je rozpuzte, nakrájejte na čtvrtky, či osminky.	Měkké, kožnaté	10-12 hodin
Švestky	Umyjte je a nechte vcelku nebo rozpuzte, zbavte stonků, popř. pecek, jsou-li napůl usušené.	Měkké	5-24 hodin
Banány	Zbavte je slupky a nakrájejte na plátky o tloušťce 0,3 cm.	Měkké	6-10 hodin
Jahody	Nakrájejte je na plátky o tloušťce 0,9 cm.	Žádná viditelná vlhkost	7-15 hodin
Hroznové víno	Omyjte, odstraňte stonky a ponechte celé.	Měkké, kožnaté	22-30 hodin
Broskve	Před vysušením je rozpuzte, nebo nakrájejte na čtvrtky. Během vysušení z nich můžete odstranit slupku. Vypekujte je, jsou-li z 50 % vysušené.	Měkké, kožnaté	12-15 hodin
Ananas (čerstvý)	Zbavte jej středu a slupky, nakrájejte na plátky, výřezy nebo kousky.	Měkký a ohebný	12-18 hodin
Ananas (z konzervy)	Vysušte a oklepejte.	Měkký a ohebný	18-26 hodin

Bobulovité plody, brusinky	Důkladně omyjte. Bobulovité plody ponechejte vcelku, brusinky můžete nakrájet	Žádná viditelná vlhkost	10-15 hodin
Třešně	Nezbavujte je stopek, jestliže je nebudete ihned zpracovávat. Vypekujte. Jejich půlení je volitelné, pokud je chcete rozpůlit, učiňte tak, jsou-li z 50 % vysušené.	Kožnaté, ale mazlavé	15 hodin
Kiwi	Nakrájejte na tenká kolečka	Měkké	7-12 hodin
Mango	Rozkrojte na půlky.	Měkké	12-14 hodin
Pomerančové slupky	Nakrájejte je na podlouhlé plátky a vysušte. Rozdrťte je až po vysušení.	Měkké	8-10 hodin

ZELENINA

DRUH ZELENINY	PŘÍPRAVA	VÝSTUPNÍ STAV	PŘÍBLIŽNÝ ČAS SUŠENÍ
Baklažán	Zkratke, omyjte, nakrájejte na plátky tlusté od 0,6 cm do 1,2 cm a rozmístěte na podnosy.	Křehký	6-18 hodin
Brokolice	Ořežte, nakrájejte stejným způsobem jako před konzumací, důkladně umyjte, 3-5 minut napařujte.	Křehká	6-20 hodin
Cibule	Odstraňte slupku, nakrájejte na tloušťku 1,2 cm, během sušení několikrát zamíchejte	Křupavá	8-14 hodin
Houby	Vyberte čerstvé, mladé houby. Odstraňte nečistoty. Dle velikosti nakrájejte, zkratke nebo vysušte vcelku.	Tvrdé	6-14 hodin
Fazole (zelené nebo žluté)	Nakrájejte na kousky o délce 2,5 cm. Napařujte, dokud nejsou průsvitné. Po částečném usušení promíchejte fazole tak, že odsunete ty, co jsou ve středu podnosu na jeho okraj a naopak.	Křehké a lámavé	Křehké a lámavé
Dýně	Oloupejte a nakrájejte na plátky	Křehká	6-18 hodin
Hlávkové zelí	Odfizněte hlávkou a nakrájejte na 0,3 cm silné proužky. Střed nakrájejte na plátky 0,6 cm silné	Tvrdé, kožnaté	6-14 hodin
Růžičková kapusta	Zbavte kapustové růžičky stonku a rozkrojte je v polovině.	Křehká	8-30 hodin
Květák	Do 2,2 l horké vody nasypete 3 polévkové lžice soli a v tomto roztoku květák 2 minuty máčejte. Napařujte, dokud nezměkne.	Tvrký nebo kožnatý	6-16 hodin
Brambory	Jejich oloupaní je volitelné. Nakrájejte na plátky o tloušťce od 0,4 cm do 0,6 cm nebo na kostky. 8-10 min povařte.	Křupavé	8-30 hodin
Mrkev	Vyberte mladou s jemnými kořeny. Napařujte, dokud nezměkne, nakrájejte na plátky, kousky, kostičky nebo nudličky.	Křupavá nebo kožnatá	8-14 hodin
Okurka	Oloupejte ji a nakrájejte na tloušťku 0,3 cm.	Tvrdá nebo kožnatá	8-16 hodin
Sladká paprika, pálivé papričky	Nakrájejte na plátky nebo kroužky o délce 0,6 cm odstraňte semínka a umyjte.	Křupavá	4-14 hodin
Petržel	Roztrhejte na malé kousky, vysušte, následně v případě potřeby zkratke.	Křupavá	2-10 hodin
Rajčata	Omyjte, odstraňte stopky. Máčejte ve vařící vodě ke změknutí slupky. Rozpuzte nebo nakrájejte na plátky.	Tvrdá	8-24 hodin
Rebarbora	Oloupat, namočit do citronového roztoku	Tvrdá	8-38 hodin
Řepa	Odkrojte kořeny a vše co je 2,5 cm od horní a spodní části, omyjte, předvařte, zchladte, odstraňte slupku. Nakrájejte na kostičky nebo plátky.	Křupavá	8-26 hodin

Celer	Oddělte stonok od listů. Obě části pečlivě omyjte. Nakrájejte stonok na plátky o tloušťce 0,6 cm. Nejprve sušte listy.	Křupavý	6-14 hodin
Jarní cibulka	Nakrájejte na poloviny nebo na malé kousky.	Křehká	6-10 hodin
Chřest	Omyjte a nakrájejte na kousky dlouhé 2,5 cm. Špičky poskytují lepší kvalitu produktu. Zadní část rozdrncen před vysušením vytvoří vynikající chuťovou přísadu různých pokrmů.	Křupavý	6-14 hodin
Česnek	Rozdělte jej na jednotlivé stroužky, sejměte vnější slupku, nakrájejte na plátky a sušte na podnosech.	Velmi křehký	6-16 hodin
Špenát a další listová zelenina	Důkladně omyjte, odstraňte tuhé stonky. Napařujte, dokud není zelenina zplihlá, ne však nasáklá.	Velmi křehký	6-16 hodin
Bylinky, koření a květiny	Nakrájejte nebo nasekejte na malé kousky. Pro dekorální účely ponechtejte vcelku.	Křehké	8-10 hodin

VYPNUTÍ SUŠIČKY

- Po dokončení sušení otevřete dvířka.
- Hlavní vypínač **A1** přepněte do polohy OFF (vypnuto). Odpojte přívodní kabel sušičky od síťové zásuvky. Chcete-li sušičku přenést na jiné místo, nejprve ji nechte zcela vychladnout.

USKLADNĚNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

- Před zabalením nebo uložením sušených potravin je nechte vychladnout. Ke skladování použijte vhodné obaly, například skleněné zavařovací sklenice, vzduchotěsné nádoby, sáčky pro potraviny nebo obaly, které jsou odolné proti vstřebávání vlhkosti. Nepoužívejte plastové nebo hliníkové nádoby. Kovové konzervy s odklápací víky použijte pouze v případě, že vysušené potraviny uložíte do potravinového sáčku.
- Sušené maso skladujte v uzavřené nádobě na suchém, tmavém místě při pokojové teplotě. Takto uskladněné zůstane chutné a požitelné několik týdnů až měsíců.
- Sušené potraviny balte je po menším množství co nejdříve k sobě, ale nemačkejte je na sebe.
- Byliny a koření neuskładňujte v papírových sáčcích, protože oleje v nich obsažené by absorboval papír a došlo by k znehodnocení. Nejlepší nádobou pro uskladnění jsou opět skleněné lahve s pevným uzávěrem, v případě květin skleněné nádoby s širokým hrdlem pro snadnou manipulaci.
- Sušené květiny, listy a okvětní lístky vložte do skleněných nádob s širokým hrdlem. Kápněte podle potřeby 3–4 kapky vonného oleje pro oživení vůně a nádobu uzavřete. Obsah protřepejte alobalte na chladném místě. Vonný obsah tak bude stále k dispozici.
- Nádoby uložte ideálně na suché, temné místo při pokojové či nižší teplotě. Při teplotách nižších 10 °C se doba uskladnění prodlužuje cca 2–3krát. Sušené plody mají trvanlivost minimálně 1-2 roky.
- Po otevření spotřebujte celý obsah nejlépe najednou. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálně jedenkrát za měsíc.
- Sušené potraviny pravidelně jednou za měsíc kontrolujte. Jestliže naleznete na povrchu kousku potraviny plíseň, oddělte jej od ostatních a zlikvidujte. Zbylé kousky, které nebyly napadeny plísní, pasterizujte. K pasterizaci obsahu rozložte potraviny na podnos pro pečení koláčů a pečte v troubě asi 15 minut při teplotě 80 °C. Potom potraviny nechte zchladnout a znovu zabalte do čistého vzduchotěsného obalu.

REHYDRATACE

- Rehydratace slouží k obnově sušených potravin do původního stavu. Všechny sušené potraviny ale nemusí být obnoveny. Zvláště ovoce je lepší v sušeném stavu. Naproti tomu většina druhů zeleniny je po uvedení do původního stavu chutnější.
- Rehydrataci se potraviny vracejí prakticky do své původní velikosti, tvaru i vzhledu. Pokud se s nimi správně zachází, zachovají si většinu vůně a chuti, stejně tak i minerály a značné množství vitamínů.
- K obnově zeleniny pro vaření ji stačí omýt v čisté vodě a potom vložit do studené, neslané vody a přikrýt. Pokud je to možné, nechte ji máčet asi 2–8 hodin, potom vařte ve vodě, kterou jste použili k jejímu máčení. V případě potřeby přidejte více vody. Přiveďte k varu, potom snižte teplotu a zvolna vařte, dokud není hotová. Ke konci vaření můžete také přidat sůl, která zpomalí obnovovací proces. Co se týče čerstvých produktů, jejich převaření má za následek snížení aroma. K obnově zeleniny např. mrkve použijte ji k máčení studenou vodou. Sušené potraviny mohou být obnovovány namáčením, vařením nebo kombinací obou těchto způsobů a po obnově se mohou podobat čerstvým.

Upozornění:

Sušení nezabavuje potraviny bakterií, kvasinek a plísní. Jestliže za pokojové teploty prodloužíte proces namáčení, budou náchylné ke zkažení. A proto máčíte-li sušené ovoce nebo zeleninu déle než 1–2 hodiny, vložte nádobu do chladničky.



- Abby potraviny neztratily svou nutriční hodnotu, použijte při přípravě různých receptů vodu z namáčeného roztoku. Jeden šálek vysušené zeleniny má po obnově asi 2 šálky. K nahrazení odstraněné vlhkosti při sušení zalijte zeleninu studenou vodou a máčteje od 20 minut do 2 hodin. Následně zalijte zeleninu vařící vodou. Při vaření přiveďte zeleninu k varu a pak nechte slabě vřít.
- Jeden šálek vysušeného ovoce má po obnově objem asi 1 1/2 šálku. Přidejte právě tolik vody, aby zakryla ovoce – v případě potřeby je možno později přidat více vody. K obnově většiny ovoce stačí 1–8 hodin. To závisí na typu ovoce, velikosti kůry a teplotě vody (při horké vodě trvá proces kratší dobu). Bude-li doba máčení příliš dlouhá, ovoce ztratí aroma. K vaření obnoveného ovoce přikryjte nádobu a zvolna vařte ve vodě, ve které jste ovoce máčeli.
- Vysušené nebo obnovené ovoce a zelenina mohou být využity různými způsoby.
- Sušené ovoce je vhodné pro přípravu občerstvení v domácnosti, na cestách. Kousky ovoce lze přidat do pečiva nebo cukrovinek.
- Obnovené ovoce lze servírovat jako kompoty nebo polevy. Také může tvořit přísadu receptů pro přípravu chlebě, huspeninových salátů, omelet, bábovek, nádivek, mléka, zmrzlin a vařených obilnin.
- Sušenou zeleninu můžete použít do polévek, dušeného masa, upravit ji jako zeleninovou misu, nebo jako suché občerstvení.
- Obnovenou zeleninu lze použít při přípravě obilňených receptů na masový koláč a jiných hlavních chodů, do huspenin a zeleninových salátů.
- Drcená sušená zelenina je výbornou ingrediencí pro masové vývary, polévky a omáčky.
- Pro optimální udržení nutričních hodnot doporučujeme:
 - dozrřovat správnou dobu předvařování
 - balit sušené potraviny správným způsobem a uložit je do nádob na chladném, suchém a tmavém místě
 - prověřet pravidelně kontrolu uložených potravin, jestli znovu neabsorbují vlhkost
 - konzumovat sušené potraviny co možná nejdříve
 - při vaření obnovených potravin používat máčecí roztok

TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Sušička nelze spustit	<ul style="list-style-type: none"> Přívodní kabel není zapojený k elektrické síti. Hlavní vypínač není v poloze ON (zapnuto). 	<ul style="list-style-type: none"> Zapojte sušičku k elektrické síti. Přepněte hlavní vypínač do polohy ON (zapnuto).
Ventilátor se otáčí, ale sušička neprodukuje teplo	<ul style="list-style-type: none"> Porucha sušičky. 	<ul style="list-style-type: none"> Sušičku vypněte, odpojte od sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko.
Ventilátor vydává neobvyklý hluk	<ul style="list-style-type: none"> Mřížkový kryt ventilátoru naráží na lopatky ventilátoru. 	<ul style="list-style-type: none"> Sušičku vypněte, odpojte od sítě a jemně odtáhněte mřížkový kryt od lopatek ventilátoru. Pokud se tím hluk nevyřeší, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Sušička produkuje teplo, ale ventilátor se neotáčí	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda otáčení ventilátoru neprekážá cizí předmět, nečistoty nebo kousky surovin. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte ventilátor. Pokud se ani po vyčištění neroztočí, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Potraviny nejsou dobře usušené	<ul style="list-style-type: none"> Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin. Suroviny jsou příliš blízko sebe nebo jsou přes sebe položené. 	<ul style="list-style-type: none"> Zredukujte množství surovin. Upravte uspořádání surovin na podnosech.
Na dvířkách se tvoří kapky vody nebo vlhkost	<ul style="list-style-type: none"> Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin. Suroviny obsahují příliš mnoho vody. 	<ul style="list-style-type: none"> Zredukujte množství surovin. Zvyšte čas sušení.
Sušička se přehřívá nebo naopak neprodukuje teplo.	<ul style="list-style-type: none"> Systém kontroly teploty nereaguje správně. 	<ul style="list-style-type: none"> Sušičku vypněte, odpojte od sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko.
Suroviny nejsou rovnoměrně vysušené	<ul style="list-style-type: none"> Tloušťka nakrájených plátků surovin není rovnoměrná Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin. 	<ul style="list-style-type: none"> Rozmístěte suroviny s většími mezerami nebo upravte jejich tloušťku. Zredukujte množství surovin.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Upozornění:

Před jakoukoliv údržbou a čištěním vždy vypněte sušičku hlavním vypínačem a odpojte ji od elektrické sítě.

Pro čištění přístroje nepoužívejte ředidla nebo rozpouštědla, popř. čisticí prostředky způsobující otěr, mohou narušit povrchovou úpravu.

Sušičku ani přívodní kabel nesmějí být ponořeny do vody.

- Povrch sušičky očistěte mírně navlhčeným hadříkem a osušte.
- Pro čištění jednotlivých podnosů pro potraviny použijte hadřík zvlhčený v běžném přípravku na mytí nádobí. V případě většího znečištění můžete jednotlivé podnosy umýt pod vlažnou tekoucí vodou.
- Nasávací otvor (mřížka) na motorové části musí být bezpodmínečně čistá, volná pro přístup vzduchu. Při eventuálním znečištění nebo zanesení prachem mřížku očistěte štětcem nebo nečistotu odsajte vysavačem.

SKLADOVÁNÍ

Pokud nebudete sušičku delší dobu používat, proveďte následující:

- Očistěte sušičku dle kapitoly Čištění a údržba.
- Sušičku uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché místo, mimo dosah dětí.
- Pokud to skladovací místo umožňuje, doporučujeme sušičku skladovat s pootvřenými dvířky tak, aby se uvnitř netvořil nežádoucí zápach.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V AC
Jmenovitý kmitočet.....	50 Hz
Příkon.....	800 W
Délka přívodního kabelu.....	1,10 m

Rozměry (šířka x hloubka x výška).....	350 x 390 x 510 mm
Hmotnost.....	9 kg
Celková sušicí plocha.....	1,11 m ²
Rozměr sušicího podnosu.....	370 x 300 mm
Počet sušících podnosů.....	10 ks
Regulace teploty.....	35–75 °C

Deklarovaná hodnota emise hluku je nižší než 62 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.