



## **CZ** ■ Sušička ovoce

*Návod k použití v originálním jazyce*

**ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.**

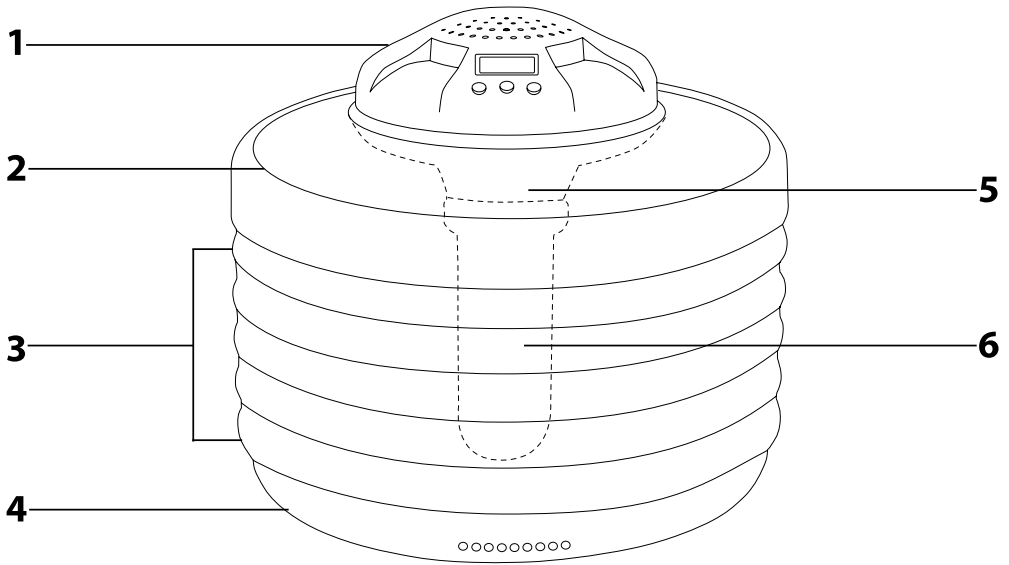
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se 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.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v prostorách jako jsou:
  - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
  - zemědělské farmy;
  - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
  - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Spotřebič umísťujte pouze na stabilní, rovný a suchý povrch. Nepokládejte jej na parapety oken, odkapávací desku dřezu, nestabilní povrchy, na zařízení, která jsou zdrojem tepla, nebo do jejich blízkosti.
- Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku. Neumísťujte jej do těsné blízkosti sprchy, vany, umyvadla, dřezu nebo jiné nádoby s napuštěnou vodou.
- Používejte pouze originální příslušenství, které je dodáváno s tímto spotřebičem.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje jmenovité napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.

**Upozornění:**

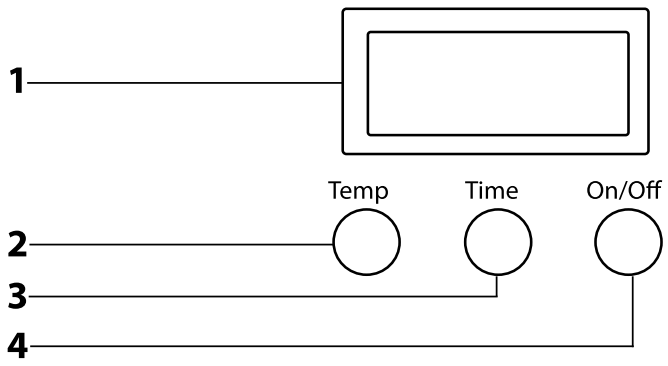
Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.

- Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je správně sestaven. Přívodní kabel nepřipojujte k síťové zásuvce, pokud jsou sušicí podnosy převráceny do skladovací pozice.
- Spotřebič nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat, pokud jej necháváte bez dozoru, před jeho sestavením, rozebráním, přemístěním nebo čištěním.
- Spotřebič nechejte vychladnout před přemístěním, rozebráním na jednotlivé části a před převrácením sušících podnosů do skladovací pozice.
- Při čištění dodržujte pokyny uvedené v kapitole Čištění a údržba. Hlavní jednotku, která je opatřena přívodním kabelem, nepostříkujte vodou, nemyjte ji pod tekoucí vodou a neponořujte ji ani částečně do vody nebo jiné tekutiny. Spotřebič není určen pro mytí v myčce nádobí.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Spotřebič odpojujte od síťové zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za přívodní kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození kabelu nebo zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozena jakákoli jeho součást. Spotřebič neopravujte sami ani jej nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

**A**



**B**



- Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznáni s používáním spotřebičů podobného typu. Používejte spotřebič pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.
- Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat 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.

## POPIS SPOTŘEBIČE

<b>A1</b> Hlavní jednotka s ovládacím panelem	<b>A5</b> Integrovaný ventilátor
<b>A2</b> Víko	<b>A6</b> Středový tubus usměřuje proudění vzduchu. Tím je zajištěno rovnoměrné sušení potravin na všech podnosech.
<b>A3</b> Sušicí podnosy (5 ks) průměr 32 cm, užitná výška 3 cm	<b>A7</b> Silikonová podložka na ovocné rolny (bez vyobrazení)
<b>A4</b> Dno	

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELE S DISPLEJEM

<b>B1</b> LED displej zobrazuje nastavenou teplotu a čas automatického vypnutí	<b>B3</b> Tlačítko pro nastavení času automatického vypnutí v rozsahu 1:00 až 47:59
<b>B2</b> Tlačítko pro nastavení teploty v rozsahu 40 až 70 °C	<b>B4</b> Tlačítko zapnutí/vypnutí

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Ze spotřebiče a jeho příslušenství sejměte veškerý obalový materiál včetně propagačních štítků a etiket.
- Sušicí podnosy **A3**, víko **A2** a dno **A4** důkladně omyjte teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté tyto části opláchněte pod čistou tekoucí vodou a důkladně vytřete dosucha utěrkou.
- Před prvním použitím spusťte spotřebič naprázdno na dobu alespoň 4 hodin, aby se zbavil případného zápachu z výroby.



### Upozornění:

Hlavní jednotku **A1** nepostíkejte vodou, neomyvejte ji pod tekoucí vodou a neponorujte ji ani částečně do vody.

## SESTAVENÍ A ROZEBRÁNÍ SPOTŘEBIČE

- Ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od síťové zásuvky. Před sestavením spotřebiče musí být všechny jeho součásti suché.
- Dno **A4** položte na rovný, suchý a stabilní povrch, například na pracovní desku kuchyňské linky, a umístěte na něj sušicí podnosy **A3** a zakryjte je víkem **A2**. Na spodní část hlavní jednotky **A1** nasuňte tubus **A6** tak, aby špičky na něm vyznačené byly zarovnaný s drážkami ve spodní části hlavní jednotky **A1**. Tím dojde k zasunutí západek uvnitř tubusu **A6** do drážek ve spodní části hlavní jednotky **A1**. Nyní pootočte tubusem **A6** proti směru hodinových ručiček, aby došlo k jeho upevnění k hlavní jednotce **A1**. Na víko **A2** nasadte sestavenou hlavní jednotku **A1** tak, aby tubus **A6** procházel středovým otvorem v podnosech **A3**. Hlavní jednotkou **A1** pootočte ve směru hodinových ručiček. Tím dojde k jejímu zajištění ve víku **A2**.



### Upozornění:

Při sestavování dbejte na to, aby všechny části do sebe řádně zapadaly.

- Při rozebrání postupujte opačným způsobem.

## POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Připravte si suroviny, které chcete sušit, umístěte je na sušicí podnosy **A3** a sušičku sestavte dle pokynů uvedených v předchozí kapitole.
- Ujistěte se, že je sušička správně sestavena a zástrčka přívodního kabelu připojte k síťové zásuvce. Na LED displeji **B1** se postupně zobrazí jednotlivé segmenty a ozve se akustická signalizace.

### 1. ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

- K zapnutí a vypnutí spotřebiče slouží tlačítko **B4**.
- Po zapnutí spotřebiče se spouští topné těleso a ventilátor **A5** a na LED displeji **B1** se bude střídavě zobrazovat výchozí nastavení teploty (50 °C) a časovače automatického vypnutí (10:00 hodin).
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru a pravidelně kontrolujte stav potravin.
- Po vypnutí spotřebiče se ozve akustická signalizace, LED displej **B1** postupně zobrazí všechny segmenty a poté zhasne.
- Po ukončení používání spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky.

### 2. NASTAVENÍ TEPLoty

- K nastavení požadované teploty použijte tlačítko **B2**. Teplotu lze regulovat v rozsahu 40 až 70 °C. Pro rychlejší nastavení přidržte tlačítko **B2** stisknuté.
- Na displeji **B1** několikrát zablíká údaj o nastavené teplotě a spotřebič automaticky začne regulovat teplotu na nastavenou hodnotu.

### 3. NASTAVENÍ ČASOVAČE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

- K nastavení doby, po které dojde k automatickému vypnutí spotřebiče, použijte tlačítko **B3**. Cas automatického vypnutí lze nastavit v rozsahu 1:00 až 47:59. Pro rychlejší nastavení přidržte tlačítko **B3** stisknuté.
- Na displeji **B1** se bude odpočítávat čas zbývající do automatického vypnutí. Po uplynutí nastaveného času se ozve akustická signalizace a chod spotřebiče se automaticky zastaví. Na displeji **B1** bude blikat nápis „End“ (konec provozu). Pro zhasnutí displeje **B1** stiskněte tlačítko **B4**.

## PRINCIP SUŠENÍ

- Při sušení si pořizujte záznamy např. o váze sušených výrobků před a po sušení, době sušení atd. Tyto informace mohou přispět k dobré kvalitě výsledných produktů. Informace zaznamenejte na štítky, které pak přilepíte na nádoby, ve kterých uchováte sušené potraviny.
- Po máčení ve vodě může být sušený produkt uveden do původního stavu a můžete jej použít do svých oblíbených receptů např. polévek, dušené zeleniny a salátů. Ze znovu hydratovaného (obnovného do původního stavu před sušením) ovoce a bobulovitých plodů lze připravit vynikající pokrmů.
- Sušení je velmi oblíbená metoda zpracování potravin, která vyžaduje minimální vybavení a u ukálených sušených potravin stačí velmi malý prostor.
- Při této metodě se zahříváním potravin vypařuje vlhkost v nich obsažená a vzniklé vodní páry se odvádí pryč.
- Většina potravinových produktů uvolňuje svou vlhkost během krátké doby sušení. To znamená, že mohou absorbovat velké množství tepla a zároveň vydat velké množství vodních par.

## PRACOVNÍ POSTUP

- Ovoce a zelenina, kterou chcete sušit, by měla být té nejlepší kvality – čerstvá a zcela zralá. Horší jakost zpracované zeleniny a ovoce se projeví na kvalitě sušeného produktu. Nezralý produkt bude mít v sušeném stavu nedostatek chuti a barvy, přezrálé bude příliš tvrdé, vláknité nebo měkké a kašovitý.
- Se sušením potravin začněte okamžitě po jejich sběru. Důkladně potraviny omyjte, tím je zbavíte nežádoucích nečistot a chemických postřiků. Nekvalitní kusy vyřadte, protože plísňe na nich by mohly ovlivnit kvalitu ostatních.
- Některé potraviny je nutno před sušením rozkrájet, zbavit stonků a jader. Menší kousky se lépe a stejnoměrněji suší.

## PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA

- Enzymy v ovoci a zelenině mají vliv na barvu a změnu chuti během zrání. Tyto změny budou pokračovat i během sušení a skladování, jestliže není produkt předběžně upraven ke zpomalení enzymové aktivity.
- Při předběžné úpravě zeleniny může být použito předvaření – pomáhá udržet barvu a zrychluje proces vysušování uvolněním její tkáně a rovněž zabraňuje nežádoucí změně chuti během skladování a zlepšuje proces obnovy zeleniny během vaření.
- Mnoho světlých druhů ovoce (zvláště jablka, meruňky, broskve, nektarinky a hrušky) je během vysušování a skladování náchylných k tmavnutí. K odstranění tohoto jevu by mělo být ovoce předběžně upraveno předvařením nebo namáčením ve vhodných roztocích – účinnost těchto metod je ale různá.

### Zde je několik typů pro přípravu roztoků:

- Ananasová nebo citrónová šťáva slouží ke snížení zhnědnutí. Nakrájejte ovoce přímo do šťavy. Asi po 2 minutách jej vyjměte a položte na sušicí podnos **A3**. Ovoce můžete také máčet v medu, koření, citrónu, pomerančové šťávě nebo jej posypat kokosem, aby získalo příjemnou aromu. Použijte svou fantazii a připravte si svůj vlastní aromatický roztok.
- Bisulfát sodíku (hydrogensířičitan sodný): rozpustíte 1 kávovou lžičku bisulfátu sodíku v 1,13 l. Připravené ovoce máčejte 2 minuty v tomto roztoku. Tím zabráníte ztrátě vitamínu C a zachováte zářivou barvu. Bisulfát sodíku je k dostání v lékárnách.
- Roztok stolní soli
- Roztok kyseliny askorbové nebo kyseliny citrónové. Může být také použita běžně prodávaná antioxidantní směs obsahující kyselinu askorbovou, ale často není tak účinná jako čistá kyselina askorbová.

- Ovoce může být předvařeno párou, nicméně může dojít ke změknutí, což ztěžuje jeho další zpracování.
- Předvaření sirupem pomáhá udržet barvu jablek, meruněk, fíků, nektarinek, broskví, hrušek a švestek. V konečné úpravě budou sladší.
- Ovoce s tuhou slupkou (hroznové víno, sušené švestky, švestky, třešně, fíky a některé bobulovité plody) je dobré předvařit ve vodě k mírnému popraskání slupky. To umožní, aby se vlhkost dostala během sušení na povrch.
- Před vlastním sušením potravin z nich odstraňte naměkčenou vlhkost tak, že je položíte na čisté papírové ubrusy. Sušicí podnosy **A3** by měly být pokryty vrstvou potravin o doporučené tloušťce (viz tabulky). V případě potřeby rozprostřete na sušicí podnosy **A3** jemné plátěnko (jemnou gauz), abyste zabránili přilepení jednotlivých kusů potravin.
- Množství potravin na jedno sušení by nemělo překročit zhruba ¼ povrchu každého podnosu **A3** a plátky by neměly být silnější než 0,6 cm.

## OBNOVENÍ SUŠENÝCH POTRAVIN DO PŮVODNÍHO STAVU

- Všechny sušené potraviny nemusí být obnoveny do původního stavu. Zvláště ovoce je lepší v sušeném stavu. Naproti tomu většina druhů zeleniny je po uvedení do původního stavu chutnější.
- K obnově zeleniny pro vaření, či 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 přeřazení má za následek snížení aroma. K obnovení zeleniny např. mrkve použijte k máčení studenou vodu. Sušené potraviny mohou být obnoveny namáčením, vařením nebo kombinací obou těchto způsobů a po obnově se budou podobat čerstvým.
- Sušení nezabývá potraviny bakterií, kvasinek a plísní. Jestliže za pokojové teploty produčíte procesy namáčení, budou náhylné ke zkažení. A proto máčíte-li sušené ovoce nebo zeleninu déle než 1–2 hodiny, vložte nádobu do chladničky.
- Aby potraviny neztratily svou nutriční hodnotu, použijte při přípravě různých receptů vodu z namáčecího roztoku. Jeden šálek vysušené zeleniny má po obnově asi 2 šálky. K nahrazení odstraněné vlhkosti při sušení zalijte zeleninu studenou vodou a máčejte 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 obnovení objem asi 1½ šálku. Přidejte právě tolik vody, aby zakryla ovoce – v případě potřeby je možno později přidat více vody. K obnově většího ovoce stačí 1–8 hodin. To závisí na typu ovoce, velikosti kusů 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 máčili.
- 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 misku, nebo jako suché občerstvení.
- Obnovenou zeleninu lze použít při přípravě oblíbených 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:

- Dodržovat správnou dobu předvařování.
- Balit sušené potraviny správným způsobem a uložit je do nádob na chladném, suchém a tmavém místě.
- Provádět pravidelné kontroly uložených potravin, jestli znovu neabsorbovaly vlhkost.
- Konzumovat sušené potraviny co možná nejdříve.
- Při vaření obnovených potravin používat máčecí roztok.

## SUŠENÍ

- Doba sušení závisí na druhu ovoce nebo zeleniny, velikosti jednotlivých kusů a množství potravin je třeba upravit dle sušících podnosů **A3**.
- Před kontrolou sušených potravin, vezměte měly vzorek a nechte jej na několik minut zchladnout.
- Potraviny, které jsou horké, se zdají být vlhčí a měkčí než ve stavu ochlazeném.
- Potraviny by měly být náležitě vysušeny, aby se zabránilo mikrobiologické aktivitě a jejich následnému zkažení. Sušená zelenina by měla být při stisknutí tvrdá, ale křehká. Sušené ovoce by mělo být kožnaté a měkké. Pro dlouhodobé skladování by mělo být ovoce vysušeno více než sušené ovoce prodávané v obchodech.

## BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

- Ovoce nakrájené na různé velikosti by mělo být ponecháno, asi na týden po vysušení, procesu „pocení“ nebo aklimatizaci, aby se vyrovnala vlhkost jednotlivých kusů před jejich dlouhodobým uložením. K aklimatizaci umístěte ovoce do nádoby, která není z plastu nebo z hliníku a uložte ji na suché chráněné a velmi dobře větrané místo.
- Sušené potraviny by měly být před balením důkladně zchlazeny. Balíčky by měly být menší velikosti, aby mohly být vysušeny potraviny po otevření balíčků spotřebovány.
- Kousky potravin pokládejte do čistých, suchých obalů těsně k sobě, ale nemačkejte je na sebe. Vhodnými obaly jsou sklenné zavazovací sklenice, nebo obaly, které jsou odolné proti vstřebávání vlhkosti. Kovové konzervy s odklápacími víky mohou být použity v případě, že jsou vysušené potraviny v plastovém sáčku.
- Sušené potraviny by měly být pravidelně jednou za měsíc kontrolovány. 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.

## PAMATUJTE

- Nejlepší výsledky dosáhnete, jestliže používáte kvalitní potraviny. Sušte vždy čerstvé, kvalitní potraviny, špatný kus může ovlivnit kvalitu celého obsahu sušičky.
- Je důležité, aby potraviny byly čisté. Důkladně je omyjte, měkké nebo zkažené kusy vyjměte. Dbejte na to, abyste měly čisté ruce, to se týká i kuchyňských nástrojů a jednotlivých podnosů sušičky, které používáte k přípravě potravin.
- Doba sušení je různá a závisí na množství potravin, tloušťce jednotlivých kusů, jejich velikosti, vlhkosti vzduchu a množství vlhkosti obsažené přímo v potravinách.
- Před kontrolou vysušenosti potravin je nechte zchladnout.

- Podnosy mohou být v případě potřeby zcela zaplněny, jednotlivé kusy se mohou skoro dotýkat, ale nesmí se nepřekrývat.
- Ve vysušených potravinách může zůstat asi 6–10 % vlhkosti bez rizika jejich zkažení. Mnoho vysušených potravin bude mít kožnatou konzistenci podobnou lékořici.
- K odstranění pecek, jader a stopek švestek, hroznů, křešní je vysušte na 50 % a pak odstraňte pecky, jádra atd. Tím zabráníte úniku šťavy z potravin.

## RECEPTY

### Mixované ovoce

- 2 banány (oloupané)
- 0,2 kg jahod
- 1 šálek kousků ananasu (v konzervě)

- Ovoce rovnoměrně nakrájete na kousky o tloušťce asi 0,6 cm. Po vysušení a ochlazení přidejte ½ šálku strouhaného kokosu.

### Jablečné skořicové kroužky

- 2,25 kg jablek
- 5 kávových lžiček skořice

- Pomocí loupáčku oloupejte jablka a odstraňte z nich jádra. Nakrájete je na kroužky o tloušťce asi 0,6 cm.
- Před sušením je posypte skořicí.

### Citrusová trojice

- 1,35 kg pomerančů
- 5 citrónů
- 4 tvrdé grapefruity

- Ovoce omyjte. Ponechte slupku a vše nakrájete na kousky o tloušťce asi 0,6 cm. Vložte do sušičky a sušte.

### Tropický ráj

- 10x kiwi
- 1x ananas
- 3x papája

- Oloupejte papáju a kiwi, z ananasu odstraňte střed a slupku a vše nakrájete na kousky o tloušťce asi 0,6 cm. Vložte do sušičky a sušte.

### Jahodové opojení

- V mixéru rozmixujte asi 2 šálky očištěných čerstvých jahod spolu s malým množstvím jablečné šťavy. Na podnos(y) **A3** položte pečicí papír nebo silikonovou podložku **A7** a vylijte na ni rozmixované jahody a rovnoměrně rozetřete pomocí stěrky. Sušte asi 6 hodin – doba sušení závisí na tom, v jakém stavu chcete pokrm mít (jestli křehký nebo měkký).

### Sušené maso

- V pekáči marinujte jemně nakrájené kousky hovězího masa nebo krocanu ve směsi ¼ šálku sójové omáčky, do které přidáte 2 polévkové lžice surového cukru a 2 polévkové lžice koření (libovoně). Dobře zamíchejte, potřete vnitřní plochy masa, přikryje plastovou fólií a nechte 10–15 minut odstat. Po skončení marinování položte jednotlivé kousky masa na podnos **A3** tak, aby se skoro dotýkaly. Čím tenčí jsou kousky masa, tím kratší bude doba vysušování (asi 8–10 hodin v plátků masa o tloušťce 0,15 cm).

### Výroba vonných směsí

- Pomocí této sušičky potravin si můžete také uchovat vůně jara a léta. Otrhnete okvětní lístky květin vhodné k sušení, volně je rozložíte na podnos **A3**, který jste předtím pokryli sitovinou a vložte je do sušičky. Po důkladném vysušení (asi 5 hodin) uložte lístky do okrasných obalů nebo nádob a uzavírejte je, aby z nich vůně nevyprchala.

## TABULKA DOPORUČENÝCH ČASŮ SUŠENÍ OVOCE

- Uvedené časy jsou přibližné a udávané pro teplotu sušení 70 °C a závisí na pokojové teplotě, vlhkosti ovzduší, vlhkosti vysušovaných potravin a na tom, jak tence jsou potraviny nakrájeny. Přírodní štatnatost potravin se liší. Ovočný cukr u některých druhů si vyžaduje delší dobu sušení.

Ovoce	Příprava	Test vysušení	Doba vysušení
Jablka	Zbavte je slupky, jader a nakrájete na plátky nebo kroužky. Před vložením do sušičky je 2 minuty máčejte. Pak je vysušte a položte na sušící podnosy <b>A3</b> .	Jsou měkké	4–15 hodin
Meruňky	Vysušte je rozkrojené napůl, nebo rozkrájené na čtvrtky. Před sušením je upravte, tak aby byla zachována barva a nebyla poškozena slupka ovoce.	Jsou měkké	8–36 hodin
Banány	Zbavte je slupky a nakrájete na plátky o tloušťce 0,3 cm.	Jsou měkké	5–24 hodin
Bobulovité plody	Jahody by měly být nakrájeny na plátky o tloušťce 0,9 cm. Ostatní bobulovité plody nechte ucelku. Bobulovité plody s voskovým povrchem omyjte ve vařící vodě.	Žádná viditelná vlhkost	5–24 hodin

Trěšně	Nezbavujte je stopek, jestliže je nebudete ihned zpracovávat. Jejich plnění je volitelné, pokud je chcete rozpůlit, učíte tak, jsou-li z 50 % vysušené.	Kožnaté ale mázlavé	6–36 hodin
Brusinky	Důkladně omyjte, nakrájejte nebo ponechte celé.	Žádná viditelná vlhkost	4–20 hodin
Hroznové víno (tmavé fialové)	Omyjte, odstraňte stonky a ponechte celé.	Měkké, kožnaté	6–36 hodin
Nektarinky	Není třeba je loupat, možno nakrájet na plátky nebo kroužky o tloušťce 0,9 cm.	Jsou měkké	6–24 hodin
Pomerančové slupky	Nakrájejte je na podlouhlé plátky a vysušte. Rozdrťte je až po vysušení.	Jsou měkké	6–15 hodin
Broskve	Během vysušení z nich můžete odstranit slupku. Vypeckujte je, jsou-li z 50 % vysušené. Před vysušením je rozpujte, nebo nakrájejte na čtvrtky.	Jsou měkké, kožnaté	5–24 hodin
Hrušky	Oloupejte je, odstraňte jádra a dřevnatou tkáň. Nakrájejte na plátky, kroužky nebo je rozpujte, nakrájejte na čtvrtky, či osminky.	Jsou měkké a kožnaté.	5–24 hodin
Tomel	Používejte jen zralé ovoce. Omyjte jej, odstraňte hlavičku, nakrájejte na plátky nebo kroužky o tloušťce 0,9 cm.	Jsou měkké	5–20 hodin
Ananas (vcelku)	Zbavte jej středu a slupky, nakrájejte na plátky, výřezy nebo kousky.	Jsou měkké	6–36 hodin
Ananas (z konzervy) <b>A3</b> .	Vysušte a oklepejte. Rozmístěte na podnosy	Jsou kožnaté	6–36 hodin
Švestky	Omyjte je a nechte vcelku nebo rozpujte, zbavte stonků, popř. pecek, jsou-li napůl usušené.	Jsou měkké	5–24 hodin
Sušené švestky	Postupujte jako u normálních švestek, ale před vysušováním je nejprve máčejte asi 2 minuty ve vařící vodě.	Jsou kožnaté	8–36 hodin
Rebarbora	Používejte jen tenké stvolky. Umyjte a nakrájejte na kousky dlouhé 2,54 cm.	Žádná viditelná vlhkost	4–16 hodin

## TABULKA Doporučených časů sušení zeleniny

Zelenina	Příprava	Test vysušení	Doba vysušení
Artyčoková srdce	Nakrájejte srdce na plátky o tloušťce 0,3 cm. Vařte 5–8 minut v ¾ šálku vody obsahujícím 1 polévkovou lžici citrónové šťavy.	Je křehký	4–12 hodin
Chřest	Omyjte a nakrájejte na kousky dlouhé 2,54 cm. Špičky poskytnují lepší kvalitu produktu. Zadní část rozdrčená před vysušením vytvoří vynikající chuťovou přísadu různých pokrmů.	Je křehký	4–10 hodin
Fazole (zelené nebo žluté)	Nakrájejte na kousky o délce 2,54 cm nebo francouzským způsobem. Napařujte dokud nejsou průsvitné. Po částečném usušení promáčejte fazole tak, že odsunete ty, co jsou ve středu podnosu na jeho okraj a naopak.	Jsou křehké	4–14 hodin
Řepa	Odkrojte kořeny a vše co je z 2,54 cm od horní a spodní části, omyjte, převažte, zchladte, odstraňte slupku. Nakrájejte na kostičky nebo plátky.	Jsou křehké, tmavé červené	4–12 hodin
Růžičková kapusta	Zbavte kapustové růžičky stonku a rozkrojte je v polovinu.	Jsou křehké	5–15 hodin
Brokolice	Ořežte, nakrájejte stejným způsobem jako před konzumací, důkladně omyjte, 3–5 minut napařujte.	Je křehká	5–15 hodin
Hlávkové zelí	Odřízněte hlávkou a nakrájejte na 0,3 cm silné pružky. Střed nakrájejte na plátky 0,6 cm silné.	Je kožnaté	4–12 hodin
Mrkev	Vyberte mladou s jemnými kořeny. Napařujte dokud nezměkne, nakrájejte na plátky, kousky, kostičky nebo nudličky.	Je kožnatá	4–12 hodin
Květák	Do 2,2 l horké vody nasypete 3 polévkové lžice soli a v tomto roztoku květák 2 minuty máčejte. Napařujte dokud nezměkne.	Je kožnatý	5–15 hodin
Celer	Oddělte stonk od listů. Obě části pečlivě omyjte. Nakrájejte stonk na plátky o tloušťce 0,6 cm. Nejprve sušte listy.	Je křehký	4–12 hodin

Kukuřice	Před napařováním odstraňte slupku a případné kazy. Předvařte celý kukuřičný klas. Kukuřičná zrna zbavte klasu okrajem a rozložte na podnosy <b>A3</b> . V průběhu sušení několikrát zamíchejte.	Je křehká	4–15 hodin
Okurka	Oloupejte ji, nakrájejte na tloušťku 0,3 cm a vysušte.	Je kožnatá	4–14 hodin
Baklažán	Zkratke, omyjte, nakrájejte na plátky tlusté od 0,6 cm do 1,2 cm a rozmístěte na podnosy <b>A3</b> .	Je křehký	4–14 hodin
Cibule a pórek	Odstraňte slupku, nakrájejte na tloušťku 1,2 cm, během sušení několikrát zamíchejte.	Je kožnatá	4–10 hodin
Okra	Používejte mladé, útlé tobočky. Omyjte, zkratke a nakrájejte na kroužky 0,6 cm silné.	Je kožnatá	3–10 hodin
Pažitka	Uřízněte ji a rozprostřete po šleše podnosu <b>A3</b> .	Je křehká	4–10 hodin
Petržel	Roztrhejte na malé kousky, vysušte, následně v případě potřeby zkratke.		2–10 hodin
Pastinák	Postup je stejný jako u mrkve.		
Hrášek	Používejte malé a sladké kousky. Vyměte obsah lusku a lehce převažte (3–5 minut).	Je křehký	4–10 hodin
Paprika (zelená a nové koření)	Nakrájejte na plátky nebo kroužky o délce 0,6 cm odstraňte semínka, umyjte a vysušte.	Jsou křehké až kožnaté	4–10 hodin
Brambory	Jejich oloupání je volitelné. Nakrájejte na plátky o tloušťce od 0,4 cm do 0,6 cm, na kostky nebo francouzským způsobem. Napařujte jako u řepy.	Jsou křehké	5–12 hodin
Dýně	Nakrájejte na malé kousky. Pečte nebo napařujte dokud nezměkne. Nakrájejte na plátky 2,54–7,6 cm široké, oloupejte a odstraňte dužinu. Rozkrájejte na 1,2 cm silné plátky a vložte do mixeru. Sušte pomocí pečicího papíru nebo silikonové podložky <b>A7</b> .	Je kožnatá	5–15 hodin
Rajčata	Omyjte, odstraňte stopky. Máčejte ve vařící vodě ke změknutí slupky. Rozpujte nebo nakrájejte na plátky.	Jsou kožnaté	6–24 hodin
Tuřín	Postup je stejný jako u mrkve, nakrájejte jej ale jemněji.		
Cuketa	Viz baklažán		
Česnek	Rozdělte jej na jednotlivé stroučky, sejměte vnější slupku, nakrájejte na plátky a sušte na podnosech <b>A3</b> . Po usušení jej v případě potřeby zpracujte jako chuťovou přísadu (rozemlejte jej).	Velmi křehký	4–15 hodin
Listová zelenina (špenát, kapusta, hořčice, tuřín)	Důkladně omyjte, odstraňte tuhé stonky. Napařujte dokud není zelenina zplihlá, ne však nasáklá.	Je velmi křehká	4–10 hodin
Houby	Vyberte čerstvé, mladé houby. Odstraňte nezbytné kartáčkem nebo vlhkým hadříkem. Nakrájejte, zkratke nebo vysušte vcelku na závislosti na jejich velikosti.	Kožnaté až křehké – to závisí na jejich velikosti a stáří	3–10 hodin

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte, odpojte od síťové zásuvky a nechte vychladnout.
- Na každém použití spotřebič demontujte na jednotlivé součásti. Sušící podnosy **A3**, viko **A2** a dno **A4** otřete hadříkem navlhčeným ve slabém roztoku neutrálního kuchyňského saponátu. Tyto části pak řádně otřete hadříkem navlhčeným v čisté vodě a osušte utěrkou. V případě většího znečištění lze tyto části omyt pod vlažnou tekoucí vodou s přidávkem saponátu. Po aplikaci saponátu je nutné opláchnout jednotlivé součásti čistou vodou.
- Povrch hlavní jednotky **A1** lze v případě znečištění otřít suchou nebo lehce navlhčenou tkaninou. Vše pak řádně osušte. Dbejte na to, aby při čištění nevnikla voda do ventilačních otvorů.
- Středový tubus **A6** lze v případě znečištění demontovat z hlavní jednotky **A1** a otřít navlhčeným hadříkem. Poté jeho povrch řádně osušte.
- Hlavní jednotku **A1** ani její přírodní kabel nikdy neponořujte do vody ani ji neomyjte pod tekoucí vodou.
- K čištění nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla apod. Jinak může dojít k narušení čistěcího povrchu.

## SKLADOVÁNÍ

- Pokud nebudete spotřebič používat, uložte jej na suchém, čistém místě mimo dosah dětí. Individuální sušící podnosy **A3** lze skladovat v převrácené (skladovací) poloze.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V
Jmenovitý kmitočet.....	50/60 Hz
Jmenovitý příkon.....	350 W
Hlučnost.....	60 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 60 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

### Vysvětlení technických pojmů

#### Stupeň ochrany před úrazem elektrickým proudem:

Trida II – Ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna dvojitou nebo zesílenou izolací.

Výrobce si v rámci neustálého zdokonalování výrobků vyhrazuje právo na změny v textu, designu a technických specifikacích bez předchozího upozornění.

### 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 předějte 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.