

# SENCOR®

## SFD 6600BK



## SK ■ Sušička potravín

*Preklad pôvodného návodu*

# Sušička potravín

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

#### Všeobecné upozornenia

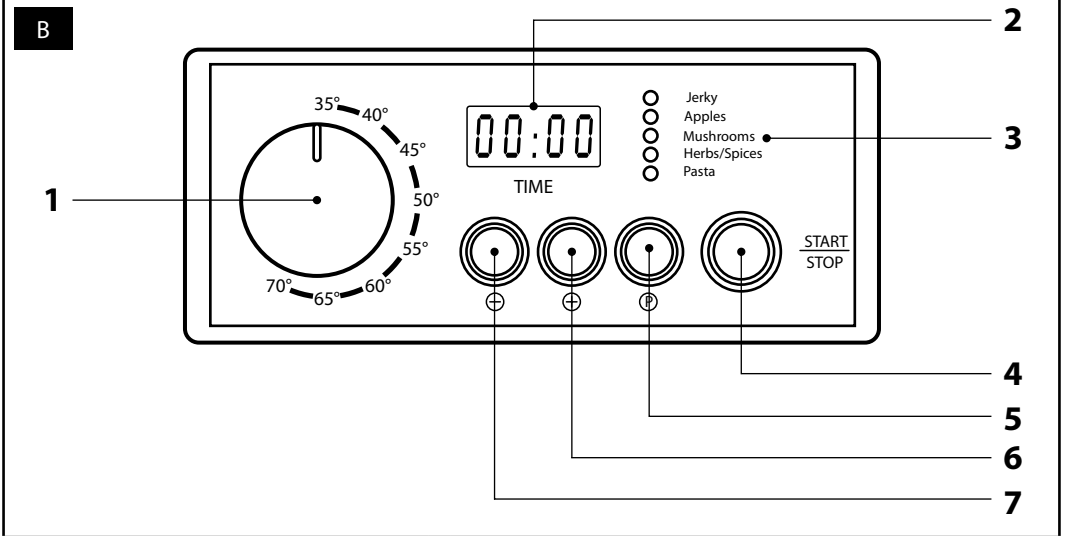
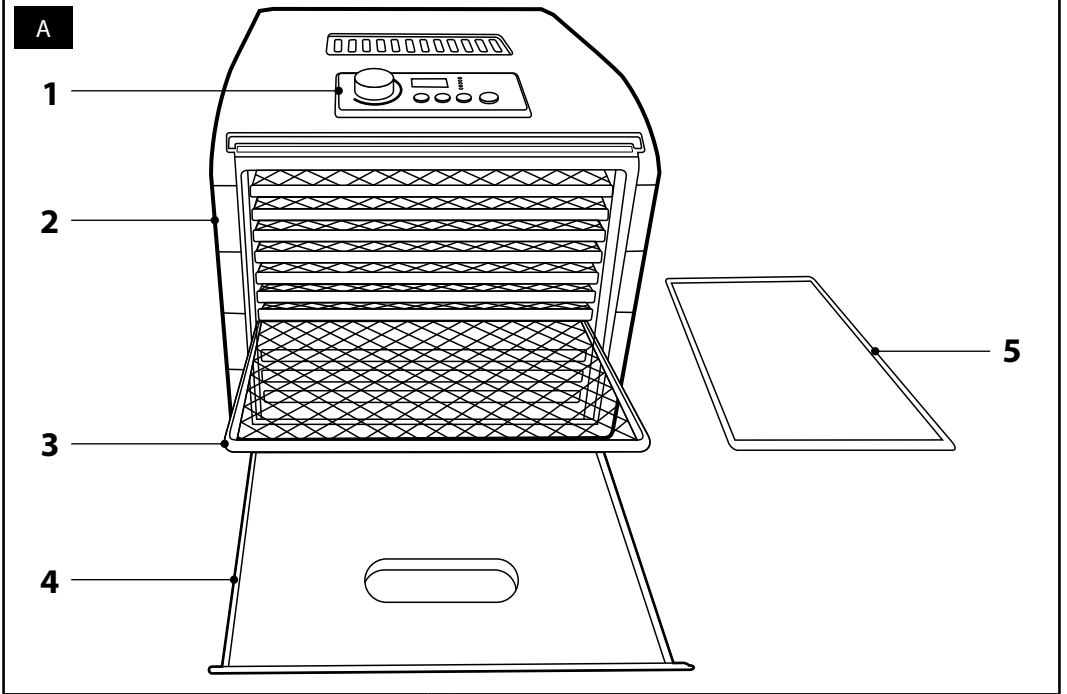
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom je zakázané používať.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Povrchy spotrebiča, ktoré sú v styku s pokrmom, vždy čistite podľa pokynov v tomto návode.

#### Elektrická bezpečnosť

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za prívodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prívodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku.
- Prívodný kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrymi rukami.
- Prívodný kábel spotrebiča nekladte cez ostré predmety. Dbajte na to, aby prívodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal zahriateho či horúceho povrchu.
- Prívodný kábel udržiavajte v suchu. Nikdy nepoužívajte spotrebič v okolí vane, sprchy alebo bazéna.
- Prívodný kábel nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrymi rukami.
- Neodkryvajte elektrické časti spotrebiča. Neobsahujú žiadne súčasti opraviteľné používateľom. Servis prenechajte kvalifikovaným osobám.
- Aby ste zabránili prípadnému úrazu elektrickým prúdom, nepostrekujte spotrebič alebo jeho prívodný kábel vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, ak bol poškodený alebo ponorený do vody.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky po ukončení používania.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zášahom do spotrebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.

#### Bezpečnosť pri používaní

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach, kanceláriách a podobných priestoroch. Nepoužívajte ho v priemyselnom prostredí alebo vonku alebo v miestnostiach s vysokou vlhkosťou, ako napr. v práčovniach alebo kúpeľniach.
- Nepoužívajte spotrebič na iný účel než na sušenie potravín.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporúčané výrobcom.
- Spotrebič nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu a neumiestňujte ho do blízkosti otvoreného ohňa alebo prístrojov, ktoré sú zdrojom tepla, napr. elektrický a plynový varič.
- Spotrebič umiestňujte iba na čistý, rovný, suchý, hladký a stabilný povrch. Spotrebič neumiestňujte na okraj pracovnej dosky kuchynskej linky alebo stola ani ho nepoužívajte na odkvapkávacej doske drezu. Takisto ho neumiestňujte na parapety okien. Okolo spotrebiča vždy ponechajte voľný priestor aspoň 15 cm.
- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety ani naň nestúpte alebo nesadajte.
- Chráňte spotrebič a príslušenstvo pred pádmi na zem alebo na stôl aj z malej výšky a pred pádmi predmetov na ne.
- Do ventilačných otvorov spotrebiča nezasúvajte žiadne predmety. Nezakrývajte ventilačné otvory spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Ak je spotrebič v prevádzke, dávajte pozor na deti a domáce zvieratá.
- Spotrebič nikdy nenechávajte v prevádzke bez dozoru. Kontrolujte ho po celý čas sušenia potravín.
- Otvory na prechod vzduchu sa nesmú zakryvať. Do otvorov nevšuvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.
- Ak sa bude spotrebič používať v blízkosti detí, dbajte na zvýšenú opätrosť a miesto na inštaláciu zvolte tak, aby bol umiestnený mimo ich dosahu.
- V blízkosti spotrebiča nepoužívajte spreje.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nekladajte materiály z papiera alebo plastu. Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Pri manipulácii so spotrebičom a podnosmi postupujte opatrne, môžu byť horúce!
- Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti.
- Spotrebič neprenášajte, ak je horúci.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, pokiaľ ho nebudete používať a pokiaľ ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením.
- Podnosy udržiavajte čisté, pretože prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami.
- Spotrebič neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Okrem podnosov nie je žiadna časť spotrebiča určená na umývanie v umývačke riadu.



- Pred použitím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Ak odovzdávate spotrebič inej osobe, zaistite, aby bol pri ňom priložený tento návod na použitie.
- Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.
- Spotrebič starostlivo vyčistite a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, ako nájdete všetky súčasti spotrebiča.

### POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

- |   |  |
|---|--|
| <b>A1</b> Ovládací panel  | <b>A4</b> Priehľadné dverka  |
| <b>A2</b> Skriňa so sušiacim priestorom   | Umožňujú okamžitú vizuálnu kontrolu nad stavom sušenia.  |
| <b>A3</b> Vyberateľné mriežkové podnosy<br>Plastové, tepelne odolné a ľahké podnosy na všetky druhy potravín. | <b>A5</b> Vyberateľný plný podnos<br>Vhodný na prípravu RAW potravín, kaši a pod.  |
| <b>B1</b> Otočný volič teploty  | <b>B6</b> Tlačidlo na zvýšenie hodnoty času (plus)<br>Čas sa zvyšuje po 30-minútových krokoch do maximálnej hodnoty 23:30  |
| <b>B2</b> Displej   | <b>B7</b> Tlačidlo na zníženie hodnoty času (minus)<br>Čas sa znižuje po 30-minútových krokoch do minimálnej hodnoty 00:30 |
| <b>B3</b> Indikátory režimov sušenia  |  |
| <b>B4</b> Podsvietené tlačidlo na spustenie a vypnutie (START/STOP)   |  |
| <b>B5</b> Tlačidlo na voľbu režimu sušenia<br>Počas sušenia slúži tiež na zobrazenie teploty sušenia          |  |

### ÚČEL POUŽITIA A VLASTNOSTI SUŠIČKY POTRAVIN

- Sušička je určená na sušenie potravín, ako je ovocie, zelenina, lesné plody, mäso, semienka, fazuľa, orechy, huby a pod. Je vhodná na sušenie bylín, liečivých rastlín, korenia alebo aj kvetín na dekoráčne účely alebo s cieľom vytvorenia vonných zmesí.
- Sušičku tvorí skriňa so sušiacim priestorom a s dvanástimi poschodiami na vyberateľné podnosy. V zadnej časti skrine sa ukrýva ohrievacie teleso, motor s ventilátorom a termostat.
- Sušička je vybavená technológiou horizontálneho prúdenia vzduchu (Horizontal Air Flow), ktorá zaručuje rovnomernú distribúciu tepla. Vďaka nej sa teplo rozvádza do všetkých poschodí sušiaceho priestoru rovnako a odpadáva tak nutnosť prehadzovať podnosy s potravínou počas sušenia.

### PREČO POUŽÍVAŤ SUŠIČKU POTRAVIN

- Sušenie (dehydrácie) je jeden z najstarších spôsobov konzervácie potravín, pri ktorom dochádza k zahriatiu potravín a následnému odpareniu vody. Na rozdiel od bežného dlhodobého uchovávanía potravín (napr. zaváranie, zmrazovanie) sa šetrným sušením zachováva až 80 % vitamínov, minerálnych a stopových látok a skoncentrujú sa aromatické látky, čím sú sušené potraviny chutnejšie. Pri správnom skladovaní je potom možné používať usušené potraviny po celý rok.
- Potraviny, ktoré sa pri tradičnom spôsobe varenia alebo zavárania dlhší čas zahrievajú na teplotu vyššiu než 48 °C, začnú strácať svoju nutričnú hodnotu a začne klesať obsah ich enzýmov. Potravinové enzýmy sú dôležité, pretože napomáhajú telovým tráviacim enzýmom rozkladať potraviny na stráviteľné bielkoviny. Vhodná sušička ako je táto dokáže nielen udržať dostatočne nízku teplotu, pri ktorej enzýmy nestrácajú svoj účinok, ale tiež zaistí teplotu vzduchu dostatočnú na rýchle usušenie potravín a nepodporujúci rozvoj plesní a baktérií.

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím sušičky dôkladne umyte vyberateľné podnosy teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.
- Mierne navhnutou utierkou umyte aj vnútorú skriňu a vytrite dosucha. Pri umývaní dávajte pozor, aby ste nenačili prvky ohrievacieho alebo ventilátor sušičky. Skriňa sušičky nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Pred prvým použitím odporúčame uvieť sušičku do chodu naprázdno a nechať v prevádzke min. 4 hodiny. Po vypnutí nechajte sušičku a všetky časti jej príslušenstva ochladiť a vyvetrať, aby boli zbavené prípadného zápachu.

### PRÍPRAVA NA PREVÁDZKU

#### UMIESTNENIE SUŠIČKY

- Sušičku umiestnite do dobre vetratej, teplej a suchej miestnosti s minimálnou prašnosťou. Okolo sušičky musí byť voľný priestor aspoň 15 cm na zaistenie správnej cirkulácie vzduchu.
- Povrch na umiestnenie sušičky musí byť stabilný, odolný proti teplu a zároveň musí byť mimo iných zdrojov tepla. Nosnosť zvoleného povrchu musí zodpovedať hmotnosti sušičky aj s pripravovaným obsahom.

- Miesto zvolte aj s ohľadom na to, že počas sušenia nie je vhodné sušičku premiestňovať. Takisto vezmite do úvahy, že pri sušení môže byť v miestnosti cítiť arómu sušených potravín, ktoré nemusia byť pre každého príjemné.

#### VOĽBA SUROVÍN

- Správnu voľbu potravín a ich prípravou dosiahnete lepší vzhľad aj chuť, rýchlejšie usušenie, zastavenie zrejúceho procesu a predĺženie trvanlivosti.
- Najlepšie výsledky dosiahnete iba pri použití kvalitných surovín. Sušiť je možné prakticky akékoľvek ovocie a zeleninu. Na sušenie vyberajte len zrelé, nie prezreté suroviny, bez známok poškodenia či napadnutia hnilobou alebo plesňou. Sušiť je možné kyslé aj málo sladké plody.
- Ak sa chystáte sušiť mäso, musí byť čerstvé a chudé.

#### PRÍPRAVA SUROVÍN



##### Poznámka:

Veľmi pravdepodobné, že zelenina alebo ovocie kúpené v bežnom obchode sú navoskované alebo ošetrované postrekom. Väčšinu postrekov či voskov je možné zmyť biologicky rozložiteľným čístitelom alebo v octovej vode a následne je potrebné potraviny opláchnuť čistou vodou. Ak by sa nepodarilo vosk či postrek umyť, odporúčame potraviny pred sušením oskrabať.

#### OVOCIE

- Ovocie dôkladne umyte a dobre osušte. Prípravte si iba také množstvo ovocia, ktoré ste schopní počas jedného cyklu usušiť. Odstráňte mäkké a poškodené časti. Suroviny odkvskajte alebo zbavte jadrovínok, koreňov a iných nepoživatelných častí.
- Ovocie krájajte na rovnakú hrúbku, ideálne sú 2 až 4 mm. Kúsky s rôznou hrúbkou zbytočne predlžia čas sušenia. Krájaním na menšie plátky urýchlite sušenie a zlepšíte zároveň kvalitu produktu.
- Malé ovocie, ako napríklad rôzne druhy bobúľ (jahody, čučoriedky, brusnice a pod.) môžete ponechať v celku. Väčšie plody však rozpolte alebo nakrájajte na plátky alebo kocčky.
- Nakrájané ovocie osušte čistou utierkou alebo obrúskom.
- Pokiaľ chcete predísť zhnednutiu niektorých druhov ovocia (jablk, hrušiek alebo marhúľ), pred sušením namočte nakrájané rezy do zmesi pripravenej z 250 ml vody a 1 lyžica citrónovej alebo ananásovej šťavy. Na získanie zaujímavej chuti môžete ovocie pokvapkať medom, posypať cukrom, škoricou alebo kokosom. Kúsky ovocia potom nechajte chvíľu odkvapkať a môžete rovno sušiť. Ovocie ošetrované týmto roztokom zostane v priebehu sušenia svetlé a nezhnedne ani počas skladovania.
- Ovocie s prirodzenou tuhou šupkou (hrozno, slivky alebo aj figy) môžete na urýchlenie sušiacieho procesu namočiť do vriacej vody na 1 – 2 minúty. Potom ich ihneď ponorte do studenej vody, ochlaďte, osušte a nakrájajte na plátky.
- Neľupané ovocie ukladajte šupkou dole a reznou plochou hore. Nerovné tvary ukladajte vždy na hranu so šupkou, nie na rovnú plochu.

#### ZELENINA

- Zeleninu dôkladne očistite a umyte.
- Vykrájajte povrchové kazy.
- Zeleninu, ktorá vyžaduje dlhodobé varenie, napr. koreňová zelenina, struky, cvikla, brokolica, mrkva, zeler, kukurica, zemiaky a karfiol, je vhodné pred sušením napaariť. Danú zeleninu stačí zhruba päť minút povariť nad parou, aby nestratila farbu a vitamíny.
- Paradjajky je dobré olúpať.
- Nakrájanú zeleninu môžete namočiť do slanej vody.

#### MÄSO

- Sušiť môžete hovädzie, zverinu, hydinové alebo rybiacie mäso. Vyberajte chudé mäso, ktoré obsahuje čo možno najmenej tuku. Čím chudšie mäso použijete, tým sa rýchlejšie vysuší. Čím vyšší obsah tuku bude v mäse, tým kratšia je jeho trvanlivosť po usušení.
- Mäso dôkladne očistite a odrežte tučné časti. Potom ho nakrájajte na veľmi tenké plátky s hrúbkou ca 2 až 5 mm a šírku 2,5 cm, aby sušenie prebiehalo rovnomerne. Dĺžku zvolte podľa potreby.
- Hotové plátky ochutne podľa vlastnej preferencie, počnúc od bežného solenia, marinovania, potretia grilovacími koreniami a podobne. Ochutené mäso nechajte uležať, ideálne cez noc v chladničke.
- Po vložení mäsa do sušičky využite režim Jerky, ktorý je určený priamo na sušenie mäsa. Odporúčame proces sušenia 1x za hodinu kontrolovať. Dobré usušené mäso spoznáte tak, že keď naň z dvoch strán zatlačíte, rozloží sa v polovici.

#### BYLINY, KORENIE A KVETINY

- Byliny sušte veľmi šetrne. Odstráňte iba stonku, bylinky ďalej neporcujte. Listové bylinky je potrebné počas sušiacieho procesu obracať, aby sa zabránilo zlepaniu.
- Listy na sušenie trahajte mladé a krehké, struky so semenami zbierajte skôr, než sa otvoria. Kvetiny zbierajte mladé a polootvorené.

#### MAŠKRTY PRE DOMÁCHICH MAZNAČÍKOV

- Na výrobu maškrít pre domácich maznáčikov použite zdravé a čerstvé ingrediencie, ktoré neobsahujú žiadne prísady či konzervačné látky. Dôležité je vziať do úvahy veľkosť zvierat. Napríklad malé rasy psov majú malé tlamy a drobné zúbky, potrebujú teda malé maškrty, ktoré nebudú také chrumkavé. Naproti tomu väčšie rasy môžu dostať veľké a chrumkavé pochúťky. Ich tvrdosť môžete vyskúšať rozdrvením niekoľkých pochúťok v ruke.
- Všetky ingrediencie premiešajte vo veľkej mise a vytvarujte bochníček. Na pomocnej doske rozkvaljte cesto na výšku ca 6 mm. Z cesta potom vykrajujte tvary, ktoré má váš maznáčik rád.

## UMIESTNENIE POTRAVINY NA PODNOSY

- Nakrájajte kúsky rozložte na podnosy rovnomerne, neprekładajte ich cez seba a nechajte medzi jednotlivými kúskami medzery. Využite asi 85 % plochy každého podnosu, aby sa zaistila dostatočná cirkulácia vzduchu.
- Pod štatnatejšie suroviny dajte radšej sušiacu vložku, aby z nich neodkvapkávala šťava na podnosy, a tiež z dôvodu jednoduchšej následnej údržby.

## PREVÁDZKA

### ZAPNIETIE SUŠIČKY

- Umiestnite sušičku na miesto zvolené podľa pokynov v kapitole UMIESTNENIE SUŠIČKY.
- Vložte podnosy s pripravenou surovinou do sušičky a riadne zavrite dverka.
- Prívodný kábel sušičky zapojte do sieťovej zásuvky a stlačte tlačidlo **B4** (START/STOP). Tlačidlo sa podsvieti modro a na displeji sa zobrazí čas 00:00.

### SUŠENIE POMOCOU PREDNASTAVENÝCH REŽIMOV

- Ak chcete využiť niektorý z prednastavených režimov, stlačte tlačidlo **B5** (P). Rozsvieti sa indikátor pri prvom režime a na displeji sa zobrazí prednastavený čas sušenia. Dalším stlačením tlačidla **B5** (P) cyklicky prepínate medzi režimami.

REŽIM	PREDNASTAVENÝ ČAS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA	VHODNÉ NA
Jerky	5:00	70 °C	Sušenie hovädzieho, zverinového, hydinového alebo rybieho mäsa
Apples	8:00	65 °C	Všetky druhy ovocia a zeleniny
Mushrooms	7:00	52 °C	Huby
Herbs/Spices	2:00	46 °C	Bylinky, korenie a kvetiny
Pasta	3:00	57 °C	Cestoviny, jogurty a kaše

- Sušenie spustíte stlačením tlačidla **B4** (START/STOP). Tlačidlo sa podsvieti červenou a na displeji sa začne postupne odpočítavať čas.
- Počas sušenia je možné upraviť čas tlačidlami **B6** (-) a **B7** (+) po 30-minútových krokoch.



#### Poznámka:

Pri prednastavených režimoch nie je možné meniť teplotu procesu sušenia. Stlačením tlačidla **B5** (P) počas sušenia sa na displeji na niekoľko sekúnd zobrazí iba prednastavená teplota.

### SUŠENIE RUČNÝM NASTAVENÍM ČASU A TEPLoty

- Ak chcete využiť vlastný čas sušenia, nastavte ho pomocou tlačidla **B6** (-) a **B7** (+) po 30-minútových krokoch.
- Otočným voličom teploty **B1** zvolte požadovanú teplotu sušenia.
- Sušenie spustíte stlačením tlačidla **B4** (START/STOP). Tlačidlo sa podsvieti červenou a na displeji sa začne postupne odpočítavať čas.
- Počas sušenia môžete kedykoľvek upraviť hodnotu času aj teploty. Hodnotu teploty môžete skontrolovať stlačením tlačidla **B5** (P). Nastavená teplota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

### KONTROLA POTRAVINY POČAS SUŠENIA

- Ak chcete počas procesu sušenia vysušiť niektorý z podnosov a skontrolovať stav potraviny, jednoducho otvorte dverka **A4** a podnos vysušte.
- Vzhľadom na teplotu použite na vysušenie podnosu s potravinou kuchynské lapy. Vzorku potraviny vyberte, nechajte chvíľu vychladnúť a skontrolujte. Medzitým zavrite dverka.



#### Poznámka:

Pokiaľ počas sušenia stlačíte tlačidlo **B4** (START/STOP), sušiaci proces sa ukončí a sušička sa vypne. Po opätovnom zapnutí nie je možné pokračovať v procese sušenia, musí sa pustiť znovu alebo nastaviť zodpovedajúci čas a teplotu.

### VYPNIETIE SUŠIČKY

- Pre vypnutie sušičky stlačte tlačidlo **B4** (START/STOP). Na displeji sa spustí 9-sekundový odpočet a po ňom sa sušička celkom vypne.
- Odpojte prívodný kábel sušičky od sieťovej zásuvky. Ak chcete sušičku preniesť na iné miesto, najprv ju nechajte celkom vychladnúť.

### TIPY NA SUŠENIE

- S časom sušenia experimentujte podľa vlastnej chuti. Niektoré preferuje výsledné potraviny suchšie a chrumkavejšie, iné, naopak, menej suchšie a s tuhšou konzistenciou. Odporúčame si zaznamenať čas sušenia jednotlivých druhov pokrmov.
- Ak chcete skontrolovať mieru usušenia, vyberte hrst potraviny a nechajte niekoľko minút vychladnúť. Horúce potraviny sa zdajú byť mäkkšie, vlhkejšie a ohybnéjšie než vo vychladnutom stave.
- Pred odobratím suroviny z podnosov sa uistite, že je každý kúsok kompletne vysušený. Ak si nie ste istí, rozkrojte jeden kúsok na polovicu a skontrolujte stav vysušenia.
- Usušené ovocie, zeleninu alebo huby nechajte asi 1 hodinu vychladnúť, pokojne aj vo vypnutej sušičke. Čas na chladnutie však nepredlžujte, sušené suroviny by mohli absorbovať vlhkosť z okolitého vzduchu a bolo by nutné ich znovu dosušiť.
- Potravina musí byť dostatočne suchá, aby nedošlo k množeniu mikroorganizmov a znehodnoteniu. Susené zelenina musí byť tvrdá a krehká, sušené ovocie by malo byť mäkké a ohybné. Na dlhodobé uskladnenie by malo byť domáce ovocie suchšie než komerčne predávané sušené ovocie.
- Odporúčame potraviny každú hodinu skontrolovať a v prípade nerovnomerného sušenia upraviť rozmiestnenie potravín na podnosoch.

## USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVIN

- Pred zabalením alebo uložením sušených potravín ich nechajte vychladnúť. Na skladovanie použite vhodné obaly, napríklad sklenené zaväracia poháre, vzduchotesné nádoby, vrecúška na potraviny alebo obaly, ktoré sú odolné proti vstrebávaniu vlhkosti. Nepoužívajte plastové alebo hliníkové nádoby. Kovové výrobky s odklápačmi vekami použite iba v prípade, že vysušené potraviny uložíte do potravinového vrecúška.
- Sušené mäso skladujte v uzatvorenej nádobe na suchom, tmavom mieste pri izbovej teplote. Takto uskladnené zostane chutné a požívateľné niekoľko týždňov až mesiacov.
- Sušenie potraviny balte po menšom množstve čo najtesnejšie k sebe, ale nestláčajte ich na seba.
- Byliny a korenie neuskladňujte v papierových vrecúškach, pretože oleje nechádzajúce sa v nich by absorboval papier a došlo by k znehodnoteniu. Najlepšou nádobou na uskladnenie sú opät sklenené fľaše s pevným uzáverom, v prípade kvetín odporúčame sklenené nádoby so širokým hrdlom na jednoduchú manipuláciu.
- Sušenie kvetiny, listy a okvetné lístky vložte do sklenených nádob so širokým hrdlom. Kvapnute podľa potreby 3 – 4 kvapky vonného oleja na oživenie vône a nádobu uzavrite. Obsah pretrepte a uložte na chladnom mieste. Vonny obsah tak bude stále k dispozícii.
- Nádoby uložte ideálne na suché, tmavé miesto pri izbovej či nižšej teplote. Pri teplotách nižších ako 10 °C sa čas uskladnenia predlžuje cca 2- až 3-krát. Susené plody majú trvanlivosť minimálne 1 – 2 roky.
- Po otvorení spotrebujte celý obsah najlepšie naraz. Skladované sušené potraviny kontrolujte minimálne jedenkrát za mesiac.
- Sušené potraviny pravidelne raz za mesiac kontrolujte. Ak nájdete na povrchu kúsku potraviny pleseň, oddelte ho od ostatných a zlikvidujte. Zvyšné kúsky, ktoré neboli napadnuté pleseňou, pasterizujte. Na pasterizáciu obsahu rozložte potraviny na podnos na pečenie koláčov a pečte v rúre asi 15 minút pri teplote 80 °C. Potom potraviny nechajte schladnúť a znovu zabalte do čistého vzduchotesného obalu.

## REHYDRATÁCIA

- Rehydratácia slúži na obnovenie sušených potravín do pôvodného stavu. Všetky sušené potraviny sa však nemusia obnoviť. Obzvlášť ovocie je lepšie v sušenom stave. Naproti tomu väčšina druhov zeleniny je po uvedení do pôvodného stavu chutnejšia.
- Rehydratáciu sa potraviny vracajú prakticky do svojej pôvodnej vlhkosti, tvaru aj vzhľadu. Ak sa s nimi správne zachádzajú, zachovávajú si väčšinu vône a chuti, rovnako tak aj minerály a značné množstvo vitamínov.
- Na obnovu zeleniny na varenie ju stačí umyť v čistej vode a potom vložiť do studenej, neslanej vody a prikrýť. Ak je to možné, nechajte ju máčať asi 2 – 8 hodín, potom varte vo vode, ktorú ste použili na jej máčanie. V prípade potreby pridajte viac vody. Privedte do varu, potom znížte teplotu a zvolna varte, kým nie je hotová. Ku koncu varenia môžete tiež pridať soľ, ktorá spomali obnovovací proces. Co sa týka čerstvých produktov, ich prevarenie má za následok zníženie arómy. Na obnovenie zeleniny napr. mrkvy použite na máčanie studenú vodu. Susené potraviny sa môžu obnovovať namáčaním, varením alebo kombináciou oboch týchto spôsobov a po obnove sa budú podobať čerstvým.



#### Upozornenie:

Sušenie nezabavuje potraviny baktérii, kvasiniek a plesne. Ak pri izbovej teplote predĺžite proces namáčania, budú náchylné na skazenie. A preto ak máčate sušené ovocie alebo zeleninu dlhšie ako 1 – 2 hodiny, vložte nádobu do chladničky.

- Aby potraviny nestratili svoju nutričnú hodnotu, použite pri príprave rôznych receptov vodu z namáčacieho roztoku. Jedna šálka vysušenej zeleniny má po obnove objem asi 2 šálky. Na nahradenie odstránenej vlhkosti pri sušení zalejte zeleninu studenou vodou a máčajte od 20 minút do 2 hodín. Následne zalejte zeleninu vriacou vodou. Pri varení privedte zeleninu k varu a potom nechajte slabo vriet.
- Jeden šálka vysušenej ovocia má po obnovení objem asi 1 a 1/2 šálky. Pridajte práve toľko vody, aby zakryla ovocie – v prípade potreby je možné neskôr pridať viac vody. Na obnovu väčšiny ovocia stačí 1 – 8 hodín. To závisí od typu ovocia, veľkosti kusov a teploty vody (pri horúcej vode trvá proces kratší čas). Ak bude čas máčania príliš dlhý, ovocie stratí arómu. Na varenie obnoveného ovocia prikrýte nádobu a zvolna varte vo vode, v ktorej ste ovocie máčali.
- Vysušené alebo obnovené ovocie a zelenina sa môžu využiť rôznymi spôsobmi.
- Sušené ovocie je vhodné na prípravu občerstvenia v domácnosti, na cestách. Kúsky ovocia je možné pridať do pečiva alebo cukroviek.
- Obnovené ovocie je možné seriovat ako kompoty alebo polievky. Takisto môže tvoriť prísadu receptov na prípravu chlebov, huspeninových šalátov, omeliet, báboviek, plniek, mlieka, zmrzlín a varených obilnín.
- Sušenu zeleninu môžete použiť do polievok, duseného mäsa, upraviť ju ako zeleninovú misu alebo ako suché občerstvenie.
- Obnovenú zeleninu je možné použiť pri príprave obľúbených receptov na mäsové koláče a iných hlavných chodov, do huspenín a zeleninových šalátov.
- Drevená sušená zelenina je výbornou ingredienciou pre masové vývary, polievky a omáčky.
- Na optimálne uzadenie nutričných hodnôt odporúčame:
  - dodržiavať správny čas predvarenia
  - baliť sušené potraviny správnym spôsobom a uložiť ich do nádob na chladnom, suchom a tmavom mieste
  - vykonávať pravidelnú kontrolu uložení potravín, či znovu neabsorbovali vlhkosť
  - konzumovať sušené potraviny čo možno najskôr
  - pri varení obnovených potravín používať máčací roztok

## OCHRANA PROTI PREHRIATIU

- Sušička je vybavená poistkou proti prehriatiu. Pokiaľ by vplyvom napr. nesprávne naskladaných potravín došlo k vzniku príliš vysokej teploty, sušička sa automaticky vypne. V tom prípade vyťahnite sieťovú zástrčku a nechajte sušičku vychladnúť. Potom ju môžete opäť uviesť do prevádzky.

## TABUĽKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Sušička nie je možné spustiť	<ul style="list-style-type: none"><li>Prívodný kábel nie je zapojený k elektrickej sieti.</li><li>Tlačidlo START/STOP nie je stlačené.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zapojte sušičku k elektrickej sieti.</li><li>Stlačte tlačidlo START/STOP.</li></ul>
Ventilátor sa otáča, ale sušička neprodukuje teplo	<ul style="list-style-type: none"><li>Porucha sušičky.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sušičku vypnite, odpojte od siete a kontaktujte autorizované servisné stredisko.</li></ul>
Ventilátor vydáva neobvyklý hluk	<ul style="list-style-type: none"><li>Mriežkový kryt ventilátora naráža na lopatky ventilátora.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sušičku vypnite, odpojte od siete a jemne odtiahnite mriežkový kryt od lopatiek ventilátora. Ak sa tým hluk nevyrieši, kontaktujte autorizované servisné stredisko.</li></ul>
Sušička produkuje teplo, ale ventilátor sa neotáča	<ul style="list-style-type: none"><li>Skontrolujte, či otáčaniu ventilátora neprekáža cudzí predmet, nečistoty alebo kúsky surovín.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Vyčistite ventilátor. Ak sa ani po vyčistení neroztočí, kontaktujte autorizované servisné stredisko.</li></ul>
Potraviny nie sú dobre usušené	<ul style="list-style-type: none"><li>Na podnosoch je naskladaných príliš mnoho surovín.</li><li>Suroviny sú príliš blízko seba</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zredukujte množstvo surovín.</li><li>Upravte usporiadanie surovín na podnose.</li></ul>
Na dvierkach sa tvoria kvapky vody alebo vlhkosť	<ul style="list-style-type: none"><li>Na podnosoch je naskladaných príliš mnoho surovín.</li><li>Suroviny obsahujú príliš mnoho vody.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zredukujte množstvo surovín.</li><li>Predĺžte čas sušenia.</li></ul>
Sušička sa prehrieva alebo, naopak, neprodukuje teplo.	<ul style="list-style-type: none"><li>Systém kontroly teploty nepracuje správne.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sušičku vypnite, odpojte od siete a kontaktujte autorizované servisné stredisko.</li></ul>
Sušička sa počas sušenia sama vypne	<ul style="list-style-type: none"><li>Systém kontroly teploty zistil príliš vysokú teplotu a došlo k automatickému vypnutiu sušičky.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sušičku odpojte od siete a nechajte ju vychladnúť. Potom ju môžete opäť uviesť do prevádzky.</li></ul>
Suroviny nie sú rovnomerne vysušené	<ul style="list-style-type: none"><li>Hrúbka nakrájaných plátkov suroviny nie je rovnomerná</li><li>Na podnosoch je naskladaných príliš mnoho surovín.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rozmiestnite suroviny s väčšími medzarami alebo upravte ich hrúbku.</li><li>Zredukujte množstvo surovín.</li></ul>

## ČISTENIE A ÚDRŽBA



### Upozornenie:

Pred akoukoľvek údržbou a čistením vždy vypnite sušičku tlačidlom **B4** (START/STOP) a odpojte ju od elektrickej siete. Na čistenie prístroja nepoužívajte rieďidlá alebo rozpúšťadlá, príp. čistiace prostriedky spôsobujúce oter, môžu narušiť povrchovú úpravu. Sušička ani prívodný kábel sa nesmú ponoriť do vody.

- Povrch sušičky očistite mierne navlhčenou handričkou a osušte.
- Na čistenie jednotlivých podnosov na potraviny použite handričku zvlhčenú v bežnom prípravku na mytie riadu. V prípade väčšieho znečistenia môžete jednotlivé podnosy umyť pod vlahnú tečúcou vodou. Podnosy je možné tiež umyť v umývačke riadu.
- Nasávací otvor (mriežka) na motorovej časti musí byť bezpodmienečne čistý, voľná na prístup vzduchu. Pri eventúálnom znečistení alebo zanesení prachom očistite mriežku štetcom alebo nečistoty odsajte vysávacím.

### SKLADOVANIE

Ak nebudete sušičku dlhší čas používať, vykonajte nasledujúce:

- Očistite sušičku podľa kapitoly Čistenie a údržba.
- Sušičku uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché miesto, mimo dosahu detí.
- Ak to skladovacie miesto umožňuje, odporúčame sušičku skladovať s pootvorenými dvierkami tak, aby sa vnútri netvorili nežiaduci zápach.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia.....	230 V AC
Menovitý kmitočet.....	50/60 Hz
Príkon.....	500 W
Dĺžka prívodného kábla.....	1,10 m
Hlučnosť.....	50 dB(A)
Rozmery (šírka x hĺbka x výška).....	340 × 450 × 310 mm
Hmotnosť.....	6 kg
Celková sušiacia plocha.....	1,18 m <sup>2</sup>
Rozmer sušiaceho podnosu.....	330 × 300 mm
Počet sušiacich podnosov.....	12 ks
Regulácia teploty.....	35 – 70 °C

Deklarovaná hodnota emisie hluku je nižšia ako 50 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

## POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

## LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomôžete prevenciu potenciálnych negatívnych vplyvov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

### Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

### Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžadujte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.