



SK ■ Sušička potravín

Preklad pôvodného návodu

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 prírodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prírodným 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.



Upozornenie:

Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

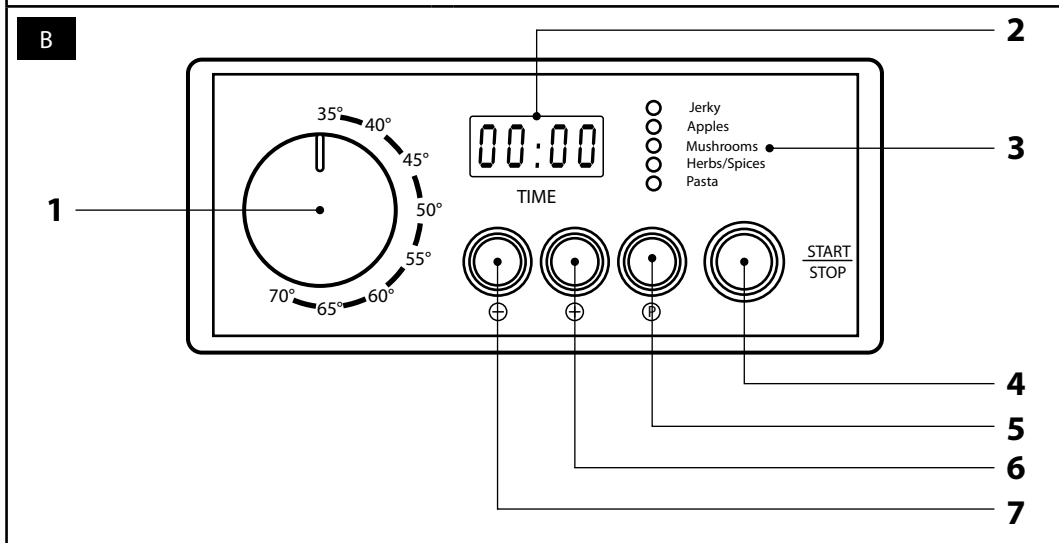
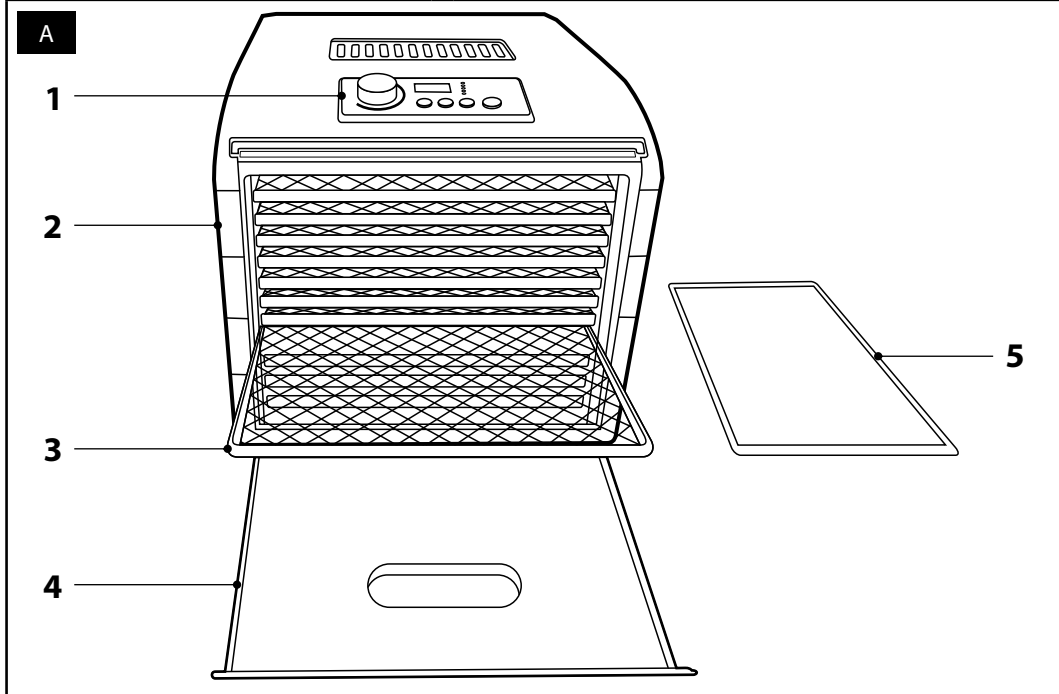
Elektrická bezpečnosť

- 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 prírodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prírodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku.
- Prírodný kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrymi rukami.
- Prírodný kábel spotrebiča nekladte cez ostré predmety. Dbajte na to, aby prírodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal zahriateho či horúceho povrchu.
- Prírodný kábel udržiajte v suchu. Nikdy nepoužívajte spotrebič v okolí vane, sprchy alebo bazény.
- Prírodný kábel nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrymi rukami.
- Neodkrývajte elektrické časti spotrebiča. Neobsahujú žiadne súčasti opraviteľné používateľom. Servis prenechajte kvalifikovaným osobám.
- Aby ste zabránili prípadnému úrazu elektrickým prúdom, nepostrekujte spotrebič alebo jeho prírodný 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 nestupajte alebo nesadajte.
- Chráňte spotrebič a príslušenstvo pred pádmi na zem alebo na stól aj z malej výšky a pred pádmi predmetov na ne.
- Do ventilačných otvorov spotrebiča nezasúvajte žiadne predmety. Nezakrývajte ventilačné otvory spotrebiča, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- 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 zakrývať. Do otvorov nevšuvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.
- Ak sa bude spotrebič používať v blízkosti detí, dbajte na zvýšenú opatnosť 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.

- Spotřebič vždy vypnite a odpojte od síťové zásuvky, pokud ho nebudete používat a pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním.
- Podnosy udržujte čisté, protože přicházejí do přímého kontaktu s potravinami.
- Spotřebič neumývejte pod tečoucí vodou ani ho neponárajte do vody nebo jiné 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 vyberte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, ako nájdete všetky súčasti spotrebiča.

POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

- | | |
|--|--|
| A1 Ovládaci panel | A4 Priehľadné dvierka |
| A2 Skríňa so sušiacim priestorom | Umožňujú okamžitú vizuálnu kontrolu nad stavom sušenia. |
| A3 Vyberateľné mriežkové podnosy. 6 antikoročných sušiacich podnosov primárne na jablká, bylinky, kvety, mrkvu, huby. 6 plastových podnosov primárne na mäso, ananásy, paradajky, banány. | A5 Vyberateľný plný podnos Vhodný na prípravu RAW potravín, kaši a pod. |
| B1 Otočný volič teploty | B6 Tlačidlo na zvýšenie hodnoty času (plus) |
| B2 Displej | Čas sa zvyšuje po 30-minútových krokoch do maximálnej hodnoty 23:30 |
| B3 Indikátorový režimov sušenia | B7 Tlačidlo na zníženie hodnoty času (minus) |
| B4 Podsvietené tlačidlo na spustenie a vypnutie (START/STOP) | Čas sa znižuje po 30-minútových krokoch do minimálnej hodnoty 00:30 |
| B5 Tlačidlo na voľbu režimu sušenia 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, semenka, fazuľa, orechy, huby a pod. Ďalej je vhodná na sušenie byliniek, liečivých rastlín, korenia alebo aj kvetín na dekoráčne účely alebo s cieľom vytvorenia vonných zmesí.
- Sušičku tvorí skríňa so sušiacim priestorom a s dváňami 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 potravinou počas sušenia.

PREČO POUŽÍVAŤ SUŠIČKU POTRAVIN

- Sušenie (dehydrovanie) 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 enzým rozkladať potraviny na stráviteľné bielkoviny. Vhodná sušička ako je táto dokáže nielen udržať dostatočne nízku teplotu, pri ktorej enzýmy nestrácajú svoj účinok, ale tiež zaistiť teplotu vzduchu dostatočnú na rýchle usušenie potravín a nepodporujúcu rozvoj plesní a baktérií.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím sušičky dôkladne umyte vyberateľné podnosy vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.
- Mierne navlhčenou utierkou umyte aj vnútro skrine a vytrite dosucha. Pri umývaní dávajte pozor, aby ste nenamočili prvky ohrievania alebo ventilátor sušičky. Skríňu sušičky nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Pred prvým použitím odporúčame uviesť sušičku do chodu náprázdno a nechať v prevádzke min. 4 hodiny. Po vypnutí nechajte sušičku a všetky časti jej príslušenstva ochladnúť a vyvetrať, aby boli zbavené prípadného zápachu.

PRÍPRAVA NA PREVÁDZKU

UMIESTNENIE SUŠIČKY

- Sušičku umiestnite do dobre vetrané, 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 prípravovaným 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 SUROVIN



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 čistidlom 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 zavrňte jadrovník, 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 urychlíte 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 (jablká, hrušky alebo marhule), pred sušením nakrájajte 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, skoricou alebo kokosom. Kúsky ovocia potom nechajte chvíľu odkvapať 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 urychlenie sušiacieho procesu namočiť do vriacej vody na 1 – 2 minúty. Potom ich ihneď ponorte do studenej vody, ochlaďte, osušte a nakrájajte na plátky.
- Nelúpané 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.
- Paradajky je dobré olúpať.
- Nakrájanú zeleninu môžete namočiť do slanej vody.

MÄSO

- Sušiť môžete hovädzie, zverinu, hydinové alebo rybie 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 cca 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, potreba grilovacím korením a podobne. Ochutené mäso nechajte uležieť, ideálne cez noc v chladničke.
- Po vložení mäsa do sušičky využijte režim Režim Rejky, 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, byliny dajte neporcujcie. Listové byliny je potrebné počas sušiacieho procesu obracať, aby sa zabránilo zlepovaniu.
- Listy na sušenie trhajte mladé a krehké, struky so semenami zbierajte skôr, než sa otvoria. Kvetyiny zbierajte mladé a polootvorené.

MAŠKRTY PRE DOMÁCHICH MAZNAČÍKOV

- Na výrobu maškrty pre domácich maznáčikov použijte 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 maškrtky, ktoré nebudú tak chrumkať. 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 pomôcnej doske rozkvaljte cesto na výšku cca 6 mm. Z cesta potom vykrájajte tvary, ktoré má váš maznáčik rád.

UMIESTNENIE POTRAVIN NA PODNOSY

- Nakrájané 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 šťavnatejšie suroviny dajte radšej sušiacu vložku, aby z nich neodkvapkávala šťava na podnosy, a tiež z dôvodu jednoduchšej následnej údržby.

PREVÁDZKA

ZAPNIETE 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 POTRAVIN POČAS SUŠENIA

- Ak chcete počas procesu sušenia vysušiť niektorý z podnosov a skontrolovať stav potraviny, jednoducho otvorte dverka **A4** a podnos vysušite.
- 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.

VYPNIETE 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, iný, naopak, menej suchšie a s tušou 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. Susená 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 absorbovali 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 plešňou, 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 susenom 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, použite 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 slabšie vrieť.
- 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 prikryte 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 servirovať ako kompóty alebo polievky. Takisto môže tvoriť prísadu receptov na prípravu chlebov, huspeninových šalátov, omelet, 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 huspenin a zeleninových šalátov.
- Drevená susená zelenina je výbornou ingredienciou pre mäsové vývary, polievky a omáčky.
- Na optimálne uloženie nutričnej hodnoty odporúčame:
 - dodržiavať správny čas predvarenia
 - baliť sušené potraviny správnym spôsobom a uložiť ich do nádob na chladnom, suchom a tmavom mieste
 - vykonávať pravidelné kontroly uložených potravín, či znovu neabsorbujú vlhkosť
 - konzumovať sušené potraviny čo možno najskôr
 - pri varení obnovených potravín používať máčací roztok

OCHRANA PROTI PREHRIATI

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

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 riedidlá 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 myvanie 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 čistá, voľná na prístup vzduchu. Pri eventúálnom znečistení alebo zanesení prachom očistite mriežku štetcom alebo nečistotu odsajte vysávačom.

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 × hĺbka × výška).....	340 × 450 × 310 mm
Hmotnosť.....	6 kg
Celková sušiacia plocha.....	1,18 m ²
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 ZAOBCHÁZANÍ S POUŽÍTÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽÍTÝCH 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, vyžiadajte 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, vyžiadajte 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.