

# SENCOR®

SFD 6500WH



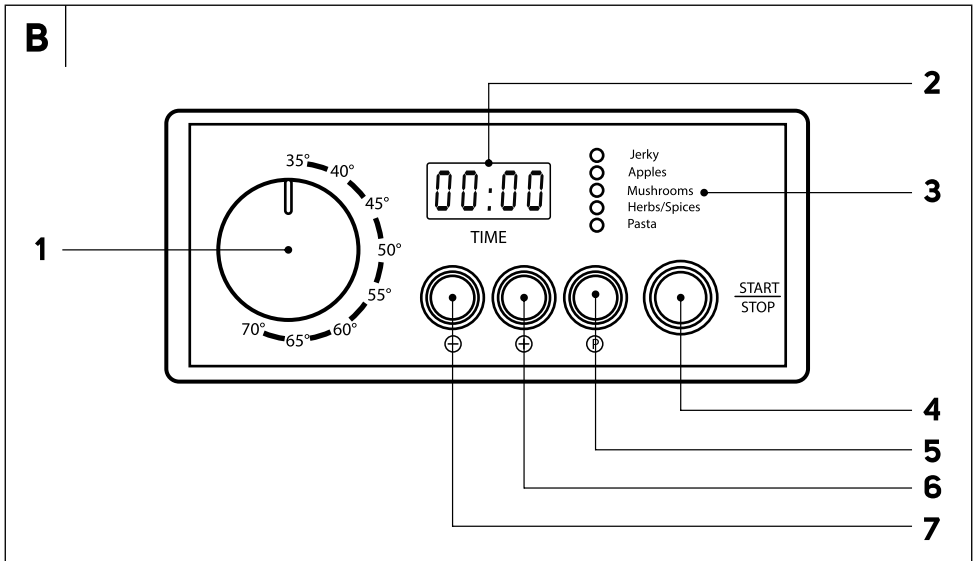
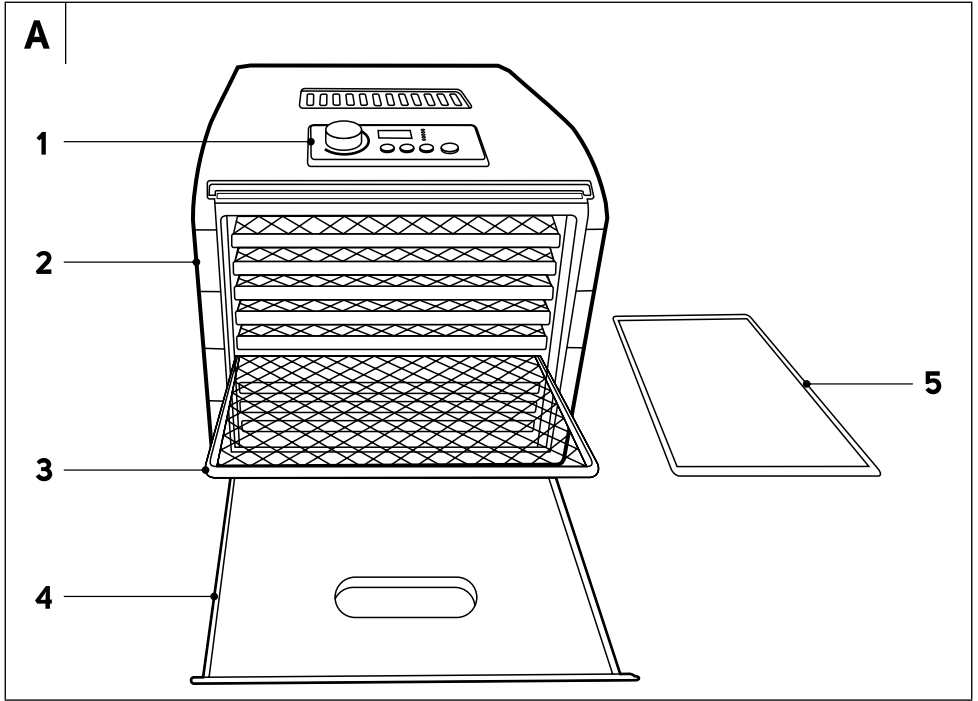
SUŠIČKA POTRAVIN  
Preklad pôvodného návodu



**SENCOR®**

**SFD 6500WH**





## Dôležité bezpečnostné pokyny

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

- 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 čistíte 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.
- Prívodný kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Prívodný kábel spotrebiča nekladte cez ostré predmety. Dbajte na to, aby prírodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal zahriateho či horúceho povrchu.
- Prívodný kábel udržiajte v suchu. Nikdy nepoužívajte spotrebič v okolí vane, sprchy alebo bazéna.
- Prívodný kábel nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrými 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. Zásahom 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 v súlade s príslušenstvom od výrobcu. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporučené 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 nestúpajte 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.
- 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 nevsúvajte ani nevhadzujte žiadne predmety.
- Ak sa bude spotrebič používať v blízkosti detí, dbajte na zvýšenú opatrnosť 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 udržiajte 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.

# SK Sušička potravín

## Návod na použitie

- 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 uschovávať 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 vybalte 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> Priehradné dverka<br>Umožňujú okamžitú vizuálnu kontrolu nad stavom sušenia. |
| <b>A2</b> Skriňa so sušiacim priestorom  | <b>A5</b> Vyberateľný plný podnos<br>Vhodný na prípravu RAW potravín, kaší a pod.      |
| <b>A3</b> Vyberateľné mriežkované podnosy<br>Plastové, tepelne odolné a ľahké podnosy na všetkých druhov potravín. |  |

- |  |  |
|--|--|
| <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> Indikatory 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 POTRAVÍN

- Sušička je určená na sušenie potravín, ako je ovocie, zelenina, lesné plody, mäso, semienka, fazuľa, orechy, huby a pod. Ďalej je vhodná na sušenie bylínok, liečivých rastlín, korenia alebo aj kvetín na dekoratívne účely alebo s cieľom vytvorenia vonných zmesí.
- Sušičku tvorí skriňa so sušiacim priestorom a so šiestimi 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 POTRAVÍN

- Sušenie (dehydrovanie) je jeden z najstarších spôsobov konzervácie potravín, pri ktorom dochádza k zahriatiu potravín a následnému odpareniu vody. Na rozdiel od bežného dlhodobého uchovávaní potravín (napr. zaváranie, zmrazovanie) sa šetrným sušením zachováva až 80 % vitamínov, minerálnych a stopových látok a koncentrujú 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, začínú 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 nepodporujúcu rozvoj plesní a baktérií.

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím sušičky dôkladne umyte vyberateľné podnosy teplotou 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. Skriňu sušičky nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Pred prvým použitím odporúčame uviesť sušičku do chodu naprázdno a nechať v prevádzke min. 4 hodiny. Po vypnutí nechajte sušičku a všetky časti jej príslušenstva ochladieť a vyvetrať, aby boli zbavené prípadného zápachu.

### PRÍPRAVA NA PREVÁDZKU

#### UMIESTNENIE SUŠIČKY

- Sušičku umiestnite do dobre vetranej, 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.

#### VOLBA SUROVÍN

- Správnu voľbu potravín a ich prípravu dosiahnete lepšie 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 zreté, 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:

Je 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 potravinu opláchnuť čistou vodou. Ak by sa nepodarilo vosk či postrek umyť, odporúčame potravinu pred sušením oškrabať.

#### OVOCIE

- Ovocie dôkladne umyte a dobre osušte. Pripravte si iba také množstvo ovocia, ktoré ste schopní počas jedného cyklu usušiť. Odstráňte mäkké a poškodené časti. Surovinu odkvskujte alebo zavrte 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. Krájajúc na menšie plátky urýchlite sušenie a zlepšíte zároveň kvalitu produktu.

- Malé ovocie, ako napríklad rôzne druhy bobŕí (jahody, čučoriedky, brusnice a pod.) môžete ponechať v celku. Väčšie plody však rozpotte alebo nakrájajte na plátky alebo kocôčky.
- Nakrájané ovocie osušte čistou utierkou alebo obrúskom.
- Pokiaľ chcete predísť zhnednutiu niektorých druhov ovocia (jablká, hrušky alebo marhúty), 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. Kúsiky ovocia potom nechajte chvíľu odkvapkať a môžete rovno sušiť. Ovocie ošetrené týmto roztokom zostane v priebehu sušenia svetlé a nezhnede ani počas skladovania.
- Ovocie s prirodzenou tuhou šupkou (hrozno, slivky alebo aj figy) môžete na urýchlenie sušiaceho procesu namočiť do vriacej vody na 1 – 2 minúty. Potom ich ihneď ponorte do studenej vody, ochladte, osušte a nakrájajte na plátky.
- Nelápané ovocie ukladajte šupkou dole a reznou plochou hore. Nerovnú tvary ukladajte vždy na hranu so šupkou, nie na rovnú plochu.

## ZELENINA

- Zeleninu dôkladne očistíte a umyte.
- Vykrájajte povrchové kazý.
- Zeleninu, ktorá vyžaduje dlhodobé varenie, napr. koreňová zelenina, struky, cvikla, brokolica, mrkva, zeler, kukurica, zemiaky a karfiot, 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, hydínové alebo rybacie 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 očistíte a odrežete tučné časti. Potom ho nakrájajte na veľmi tenké plátky s hrúbkou cca 2 až 5 mm a šírkou 2,5 cm, aby sušenie prebiehalo rovnomerne. Dĺžku zvolte podľa potreby.
- Hotové plátky ochutne podľa vlastnej preferencie, počiňte od bežného solenia, marinovania, potreba grilovacím korením 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, rozlomí sa v polovicu.

## BYLINKY, KORENIE A KVETINY

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

## MAŠKRTY PRE DOMÁCIH MAZNÁČIKOV

- Na výrobu maškrty 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 rozvalkajte cesto na výšku cca 6 mm. Z cesta potom vykrájajte tvary, ktoré má váš maznáčik rád.

## UMIESTNENIE POTRAVINY NA PODNOSY

- Nakrájané kúsiky rozložte na podnosy rovnomerne, neprekladajte ich cez seba a nechajte medzi jednotlivými kúsikmi medzeru. Využite asi 85 % plochy každého podnosu, aby sa zaistila dostatočná cirkulácia vzduchu.

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

## PREVÁDZKA

### ZAPNUTIE 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. Ďalším stlačením tlačidla **B5** (P) cyklicky prepínate medzi režimami.

REŽIM	PREDNASTAVENÝ ČAS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA	VHODNÉ NA
Jerky	5:00	70 °C	Sušenie hovädzieho, zverinového, hydínového 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 červeno 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 tlačidiel **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 červeno a na displeji sa začne postupne odpočítavať čas.
- Počas sušenia môžete kedykoľvek upraviť hodnotu času aj teploty. Hodnotu teploty môžete kontrolovať stlačením tlačidla **B5** (P). Nastavená teplota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

## KONTROLA POTRAVÍN POČAS SUŠENIA

- Ak chcete počas procesu sušenia vysunúť niektorý z podnosov a skontrolovať stav potraviny, jednoducho otvorte dverka **A4** a podnos vysušíte.
- Vzhľadom na teplotu použite na vysunutie podnosu s potravinou kuchynské sponky. 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.

## VYPNUTIE SUŠIČKY

- Pre vypnutie sušičky stlačte tlačidlo **B4 (START/STOP)**. Na displeji sa spustí 9-sekundový odpočet a po fime sa sušička celkom vypne.
- Odpojte prírodný 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 preferujú výstredné potraviny suchšie a chrumkavejšie, iný, naopak, menej suchšie a s tuhšou konzistenciou. Odporúčame si zaznamenať čas sušenia jednotlivých druhov pokrmov.
- Ak chcete skontrolovať mieru usušenia, vyberte hrst potravín a nechajte niekoľko minút vychladnúť. Horúce potraviny sa zdajú byť mäkkšie, vlnkejšie a ohybnejšie než vo vychladnutom stave.
- Pred odbratím suroviny z podnosov sa uistite, že je každý kúsok kompletné vysušený. Ak si nie ste istí, rozkrojte jeden kúsok na polovice a skontrolujte stav vysušenia.
- Usušené ovocie, zeleninu alebo huby nechajte asi 1 hodinu vychladnúť, pokojne aj vo vypnutej sušičke. Čas na chladnutie však nepredlžujte, usušené 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, usušené ovocie by malo byť mäkké a ohybné. Na dlhodobé uskladnenie by malo byť domáce ovocie suchšie než komerčne predávané usušené ovocie.
- Odporúčame potraviny každú hodinu skontrolovať a v prípade nerovnomerného sušenia upraviť rozmiestnenie potravín na podnosoch.

## USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

- Pred zabalením alebo uložením usušených potravín ich nechajte vychladnúť. Na skladovanie použite vhodné obaly, napríklad sklenené zavärace poháre, vzduchotesné nádoby, vrecúška na potraviny alebo obaly, ktoré sú odolné proti vstrebávaniu vlhkosti. Nepoužívajte plastové alebo hliníkové nádoby. Kovové konzervy s odklápacími vekami použite iba v prípade, že vysušené potraviny uložíte do potravinového vrecúška.
- Susené mäso skladujte v uzatvorenej nádobe na suchom, tmavom mieste pri izbovej teplote. Takto uskladnené zostane chutné a požívateľné niekoľko týždňov až mesiacov.
- Susené potraviny balte po menšom množstve čo najtesnejšie k sebe, ale nestlačajte ich na seba.
- Bylinky a korenie neuskladňujte v papierových vrecúškach, pretože oleje nachádzajúce 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.
- Susené kvetiny, listy a okvetné lístky vložte do sklenených nádob so širokým hrdlom. Kvapnite podľa potreby 3 – 4 kvapky vonného oleja na oživenie vône a nádoby uzavrite. Obsah pretrepte a uložte na chladnom mieste. Vonný obsah tak bude stále k dispozícii.
- Nádobu uložte ideálne na suché, temné 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 susené potraviny kontrolujte minimálne jedenkrát za mesiac.
- Susené potraviny pravidelne raz za mesiac kontrolujte. Ak nájdete na povrchu kúska potraviny plesneň, oddelte ho od ostatných a zlikvidujte. Zvyšné kúsky, ktoré neboli napadnuté plesňou, 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 usušených potravín do pôvodného stavu. Všetky usušené potraviny sa však nemusia obnoviť. Obzvlášť ovocie je lepšie v suchom stave. Naproti tomu väčšina druhov zeleniny je po uvedení do pôvodného stavu chutnejšia.
- Rehydratáciu sa potraviny vracajú prakticky do svojej pôvodnej veľkosti, tvaru aj vzhľadu. Ak sa s nimi správne zaobchádza, 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 prikryť. 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 zvoľna varte, kým nie je hotová. Ku koncu varenia môžete tiež pridať soľ, ktorú spomalí obnovovací proces. Čo sa týka čerstvých produktov, ich prevarenie má za následok zníženie arómy. Na obnovenie zeleniny napr. mrkvu použite na máčanie studenú vodu. Susené potraviny sa môžu obnovovať namáčaním, varením alebo kombináciou oboch týchto spôsobov a po obnove sa budú podobáť čerstvým.



### Upozornenie:

Sušenie nezabavuje teploty baktérií, kvasiniek a plesne. Ak pri izbovej teplote predĺžite proces namáčania, budú náchylné na skazenie. A preto ak máčate usušené 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 vysušeného 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 šľabo vriet.
- Jeden šálka vysušeného ovocia má po obnove 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 zvoľna varte vo vode, v ktorej ste ovocie máčali.
- Vysušené alebo obnovené ovocie a zelenina sa môžu využiť rôznymi spôsobmi.
- Susené ovocie je vhodné na prípravu občerstvenia v domácnosti, na cestách. Kúsky ovocia je možné pridať do pečiva alebo cukrovínik.
- Obnovené ovocie je možné servírovať ako kompóty alebo polevy. Takisto môže tvoriť prísadu receptov na prípravu chlebov, huspeninových šalátov, omelet, báboviek, plniek, mlieka, zmrzlín a varených obilnín.
- Susenú zeleninu môžete použiť do polievok, duseného mäsa, upraviť ju ako zeleninovú misu alebo ako suché občerstvenie.
- Obnovu zeleniny je možné použiť pri príprave obľúbených receptov na masový koláč a iných hlavných chodov, do huspenín a zeleninových šalátov.
- Drvená susená zelenina je výbornou ingredienciou pre masové vývary, polievky a omáčky.
- Na optimálne udržanie nutričných hodnôt odporúčame:
  - dodržiavať správny čas predvarenia
  - baľt susené potraviny správnym spôsobom a uložiť ich do nádob na chladnom, suchom a tmavom mieste
  - vykonávať pravidelne kontrolu uložených potravín, či znovu neabsorbujú vlhkosť
  - konzumovať susené potraviny čo možno najskor
  - 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 RIŠENIA PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIŠENIE
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.</li> <li>Ak sa ani po vyčistení neroztočí, kontaktujte autorizované servisné stredisko.</li> </ul>
Potravinu 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 dverkách sa tvorí 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 zistí 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 medzerami 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 riedidlá alebo rozpúšťadlá, príp. čistiace prostriedky spôsobujúce oter, môžu narušiť povrchové úpravy. Sušička ani prívodný kábel sa nesmú ponoriť do vody.

- Povrch sušičky očistíte mierne navhčenou handričkou a osušíte.
- Na čistenie jednotlivých podnosov na potraviny použite handričku zvlhčenú v bežnom prípravku na umývanie riadu. V prípade väčšieho znečistenia môžete jednotlivé podnosy umyť pod vlahnou tečúcou vodou. Podnosy je možné tiež umyť v umývačke riadu.

- Nasávacia otvor (mriežka) na motorovej časti musí byť bezpodmienečne čistá, voľná na prístup vzduchu. Pri eventuality 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 dverkami tak, aby sa vnútri netvoril 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
Cetková sušiacia plocha.....	1,18 m <sup>2</sup>
Rozmer sušiaceho podnosu.....	330 × 300 mm
Počet sušiacich podnosov.....	6 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.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomôžete prevencii 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 smernic EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

