

SENCOR®

SFD 7750SS



SUŠIČKA POTRAVIN

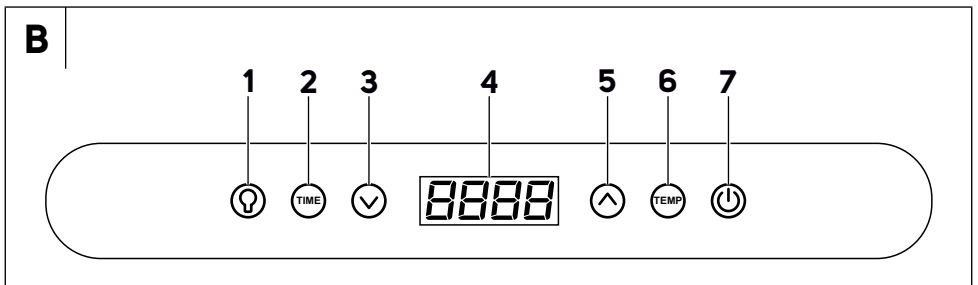
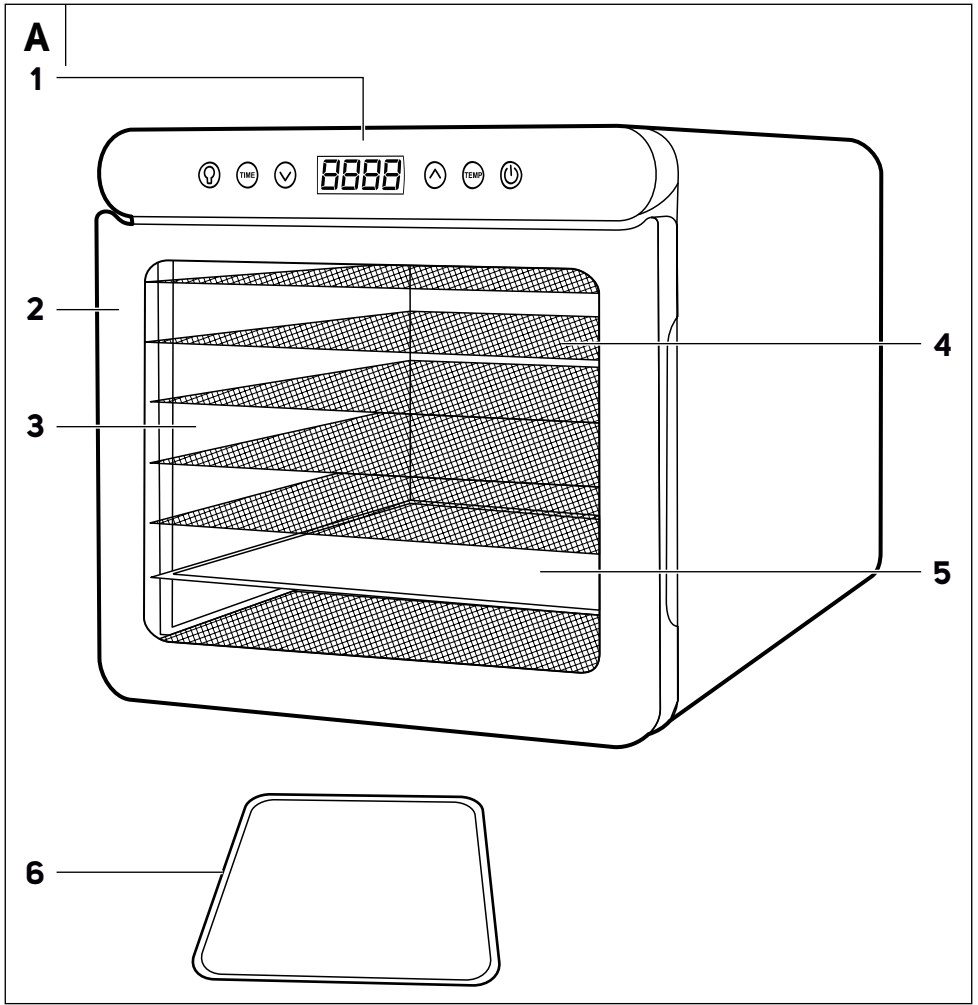
Návod k použití v originálním jazyce



SENCOR®

SFD 7750SS





Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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



Varování:

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

Elektrická bezpečnost

- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Před použitím plně rozvíňte přívodní kabel.
- Přívodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od elektrické zásuvky mokřima rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vlhkostí, vodou nebo jinou kapalinou. Pokud se tak přesto stane, vidlici pečlivě vysušte před dalším použitím.
- Neodpojujte spotřebič od elektrické zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození kabelu nebo elektrické zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku.
- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Přívodní kabel udržujte v suchu.
- Spotřebič neopravujte sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěťte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte přívodní kabel do vody nebo jiné tekutiny ani jej nemýjte pod tekoucí vodou.
- Nepoužívejte spotřebič, nefunguje-li správně, jestliže byl poškozen nebo ponořen do vody.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej pro komerční účely nebo k jiným účelům, ke kterým není určen.

Bezpečnost při používání

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech, kancelářích a podobných prostorech. Nepoužívejte jej v průmyslovém prostředí nebo venku nebo v místnostech s vysokou vlhkostí, jako např. v prádelnách nebo koupelnách.
- Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem.
- Spotřebič a jeho příslušenství používejte v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím, které je s ním dodáváno.
- Před každým použitím se přesvědčte, že zvolené příslušenství není poškozeno. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným příslušenstvím.
- Spotřebič a jeho příslušenství nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič ani do jeho blízkosti, na okraj stolu nebo na nestabilní povrch. Spotřebič umísťte pouze na rovný, suchý a stabilní povrch.
- Spotřebič a jeho příslušenství nevystavujte vlivům venkovního prostředí, extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti nebo nadměrně prašnému prostředí.
- Spotřebič a jeho příslušenství neumísťte do blízkosti topných těles, otevřeného ohně nebo jiných zdrojů tepla.
- Chraňte spotřebič a příslušenství před pády na zem nebo na stůl i z malé výšky a před pády předmětů na ně.
- Do ventiláčnických otvorů spotřebiče nezasouvajte žádné předměty. Nezakrývejte ventiláčnické otvory spotřebiče, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Pokud je spotřebič v provozu, dávejte pozor na děti a domácí zvířata.
- Spotřebič nikdy nenechávejte v provozu bez dozoru. Kontrolujte ho po celou dobu sušení potravin.
- Pokud bude spotřebič používán v blízkosti dětí, dbejte zvýšené opatrnosti a místo pro instalaci zvolte tak, aby byl umístěn mimo jejich dosah.
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nevkládejte materiály z papíru nebo plastu. Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Při manipulaci se spotřebičem a podnosy postupujte opatrně, mohou být horké!
- Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.
- Spotřebič nepřeházejte, pokud je horký.
- Podnosy udržujte čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami.
- Spotřebič nemýjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Kromě podnosů není žádná část spotřebiče určena k mytí v myčce nádobí.
- Spotřebič nespouštějte naprázdno. Nesprávné používání spotřebiče může nepříznivě ovlivnit jeho životnost.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud nefunguje správně nebo jeví známky poškození.
- Aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace, spotřebič neopravujte sami ani jej nijak neupravujte. Veškeré opravy svěťte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.
- Spotřebič skladujte v suchém prostředí.

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

POPIS SPOTŘEBIČE

A1 Ovládací panel	A4 Výměnitelné nerezové podnosy (7x)
A2 Průhledná vírka	A5 Plastová mřížka (1x)
A3 Sušicí prostor	A6 Odkpávací táč (1x)
B1 Osvětlení vnitřního prostoru	B5 Tlačítko pro zvýšení hodnoty
B2 Nastavení času	B6 Nastavení teploty
B3 Tlačítko pro snížení hodnoty	B7 Tlačítko zapnutí a vypnutí sušičky
B4 Displej	

ÚČEL POUŽITÍ

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

PROČ POUŽÍVAT SUŠIČKU POTRAVIN

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím sušičky důkladně omyjte výměnitelné podnosy teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou. Podnosy lze také omýt v myčce nádobí.
- Lehce navlhčenou utěrkou omyjte také vnitřek skříně a vytřete dosucha. Při omývání dávejte pozor, abyste nenamočili prvky vytápění nebo ventilátor sušičky. Skříň sušičky nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Před prvním použitím doporučujeme uvést sušičku do chodu naprázdno a nechat v provozu po dobu min. 4 hodin. Po vypnutí nchte sušičku a všechny části jejího příslušenství ochladit a vyvětrat, aby byly zbaveny případného zápachu.
- Přírodní kabel motorové základny čistěte pouze suchým hadříkem, nikdy jej neomyvejte vodou.

UMÍSTĚNÍ SUŠIČKY

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

VOLBA SUROVIN

- Správnou volbu potravin a jejich přípravou dosáhnete lepšího vzhledu i chuti, rychlejšího usušení, zastavení zrajícího procesu a prodloužení trvanlivosti.
- Nejlepší výsledky dosáhnete pouze při použití kvalitních surovin. Sušit lze prakticky jakékoliv ovoce a zeleninu. K sušení vyberte jen zralé, nikoli přežralé suroviny, bez známek poškození či napadení hnilobou nebo plísní. Sušit lze kyselé i málo sladké plody.
- Pokud se chystáte sušit maso, musí být čerstvé a libové.

PŘÍPRAVA SUROVIN



Poznámka:

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

OVOCE

- Ovoce důkladně umyjte a dobře osušte. Připravte si pouze takové množství ovoce, které jste schopni během jednoho cyklu usušit. Odstraňte měkké a poškozené části. Suroviny odpekujte nebo zbavte jádřinců, kořenů a jiných nepoživatelných částí.
- Ovoce krájejte na stejnou tloušťku, ideální jsou 2 až 4 mm. Kousky o různé tloušťce zbytečně prodlouží dobu sušení. Krájením na menší plátky urychlíte sušení a zlepšíte zároveň kvalitu produktu.
- Malé ovoce, jako například různé druhy bobulí (jahody, borůvky, brusinky apod.) můžete ponechat v celku. Větší plody ale rozpuťte nebo nakrájejte na plátky nebo kostičky.
- Nakrájené ovoce osušte čistou utěrkou nebo ubrouskem.

- Pokud chcete předejít zhnědnutí některých druhů ovoce (jablko, hrušek nebo meruňek), před sušením namočte nakrájené řezy do směsi připravené z 250 ml vody a 1 lžičce citrónové nebo ananasové šťávy. Pro získání zajímavé chuti můžete ovoce pokapat medem, posypat cukrem, skořicí nebo kokosem. Kousky ovoce pak nechte chvíli okapat a můžete rovnou sušit. Ovoce ošetřené tímto roztokem zůstane v průběhu sušení světlé a nezhnědne ani během skladování.
- Ovoce s přirozenou tuhou slupkou (hrozný, švestky nebo i figy) můžete pro urychlení sušicího procesu namočit do vařící vody na 1-2 minuty. Poté je ihned ponořte do studené vody, ochlaďte, osušte a nakrájejte na plátky.
- Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Nerovné tvary pokládejte vždy na hranu se slupkou, ne na rovnou plochu.

ZELENINA

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

MASO

- Sušit můžete hovězí, zvěřinové, drůbeží nebo rybi maso. Vyberte libové maso, které obsahuje co možná nejméně tuku. Čím libovější použijete maso, tím bude rychleji vysušeno. Čím vyšší obsah tuku bude v masě, tím kratší je jeho trvanlivost po usušení.
- Maso důkladně očistěte a okrájejte tučné části. Potom jej nakrájejte na velmi tenké plátky o tloušťce cca 2 až 5 mm a šířce 2,5 cm, aby sušení probíhalo rovnoměrně. Délku zvolte dle potřeby.
- Hotové plátky ochutne dle vlastní preference, počínaje od běžného solení, marinování, potřeni grilovacím kořením a podobně. Ochucené maso nechte uležet, ideálně přes noc v lednici.
- Po vložení masa do sušičky doporučujeme proces sušení 1x za hodinu kontrolovat. Dobře usušené maso poznáte tak, že když na něj ze dvou stran zatlačíte, rozlomí se v polovinu.

BYLINKY, KOŘENÍ A KVĚTINY

- Bylinky sušte velmi setrně. Odstraňte pouze stonky, bylinky dále neporcujte. Listové bylinky je třeba během sušicího procesu obracet, aby se zabránilo slepování.
- Listy pro sušení trhejte mladé a křehké, lusky se semeny sbírejte dřív, než se otevrou. Květiny sbírejte mladé a polootevřené.

PAMLSKY PRO DOMÁCI MAZLIČKY

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

UMÍSTĚNÍ POTRAVINY NA PODNOSY

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

ZAPNUTÍ

- Umístěte sušičku na místo, zvolené dle pokynů v kapitole UMÍSTĚNÍ SUŠIČKY.
- Vložte podnosy s připravenou surovinou do sušičky a rádně zavřete dvířka.
- Přívodní kabel sušičky zapojte do elektrické zásuvky. Tlačítka a displej krátce probliknou, ozve se zvuková signalizace a rozsvítí se tlačítko **B7**. Tím je sušička v pohotovostním režimu.
- Stisknutím tlačítka **B7** se sušička uvede do aktivního režimu. Displej i tlačítka **B7** se rozsvítí a sušička je připravena k provozu. Pokud do 5 minut nestisknete žádné tlačítko, sušička vstoupí zpět do pohotovostního režimu.

ZMĚNA JEDNOTEK TEPLoty

- Sušička umožňuje zobrazení teploty ve °C nebo °F. Chcete-li změnit jednotku teploty, stiskněte a podržte tlačítko **TEMP (B6)** na 3 sekundy. Jednotka se přepne ze °C na °F. Stejným postupem změníte jednotku zpět na °C.

NASTAVENÍ TEPLoty A ČASU

- Pro nastavení teploty stiskněte tlačítko **TEMP (B6)**. Pomocí tlačítek **B3** nebo **B5** upravte hodnotu na displeji. Každým stisknutím tlačítka se teplota zvýší nebo sníží o 5 °C. Stisknutím a podržením tlačítka zrychlíte nastavení teploty. Teplotu můžete nastavit v rozmezí 30 – 75 °C.
- Pro nastavení času stiskněte tlačítko **TIME (B2)**. Pomocí tlačítek **B3** nebo **B5** upravte hodnotu na displeji. Každým stisknutím tlačítka se čas prodlouží nebo zkrátí o 30 minut. Stisknutím a podržením tlačítka **B3** nebo **B5** zrychlíte nastavení času. Čas můžete nastavit v rozmezí 01:00 – 24:00 hodin.
- Hodnotu teploty i času můžete upravit kdykoliv i během sušení.

SPUŠTĚNÍ SUŠENÍ

- Stisknutím tlačítka **B7** se spustí sušení. Na displeji se začne postupně odpočítávat nastavený čas.

OSVĚTLENÍ SUŠIČHO PROSTORU

- V případě potřeby lepšího náhledu na proces sušení bez nutnosti otevřít dvířka sušičky lze zapnout osvětlení sušičho prostoru stisknutím tlačítka **B1**. Dalším stisknutím tlačítka **B1** osvětlení vypnete.

KONTROLA POTRAVIN BĚHEM SUŠENÍ

- Chcete-li během procesu sušení vysunout některý z podnosů a zkontrolovat stav potraviny, jednoduše otevřete dvířka, podnos vysuňte a zavřete dvířka. Odpočítávání času na displeji bude pokračovat dále.
- Vzhledem k teplotě použijte pro vysunutí podnosu s potravinou kuchyňské chňapky. Vzorek potraviny vyjměte, nechte chvíli vychladnout a zkontrolujte.
- Po kontrole zaseňte podnos zpět.

TIPY PRO SUŠENÍ

- S dobou sušení experimentujte dle vlastní chuti. Někdo preferuje výsledek potraviny sušší a křupavější, jiný naopak méně sušší a s tušší konzistencí. Doporučujeme si zaznamenat dobu sušení jednotlivých druhů pokrmů.
- Chcete-li zkontrolovat míru usušení, vyjměte hrst potravin a nechte několik minut vychladnout. Horké potraviny se zdají být měkčí, vlhčí a ohebnější než ve vychlazeném stavu.
- Před odebráním surovin z podnosů se ujistěte, že je každý kousek kompletně vysušený. Pokud si nejste jisti, rozkrojte jeden kousek na půlky a zkontrolujte stav vysušení.
- Usušené ovoce, zeleninu nebo huby nechte asi 1 hodinu vychladnout, klidně i ve vypnuté sušičce. Čas pro chlazení ale neprodlužujte, sušené suroviny by mohly absorbovat vlhkost z okolního vzduchu a bylo by nutné je znovu dosušit.

- Potravinu musí být dostatečně suchá, aby nedošlo k množení mikroorganismů a znehodnocení. Sušená zelenina musí být tvrdá a křehká, sušené ovoce by mělo být měkké a ohebné. Pro dlouhodobé uskladnění by mělo být domácí ovoce sušší než komerčně prodávané sušené ovoce.
- Doporučíme potraviny každou hodinu zkontrolovat a v případě nerovnoměrného sušení upravit rozmístění potravin na podnosech.

TABULKA DOPORUČENÝCH ČASŮ SUŠENÍ



Poznámka:

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

Ovoce	Příprava	Teplota (°C)	Výstupní Stav	Čas (hodiny)
Meruňky	Rozkrojte na poloviny a odstraňte pecky. Rozkrojené poloviny otočte suchou stranou dolů.	60–65	Do měkka	18–20
Banány	Oloupejte a nakrájejte na plátky silné 3 mm.	65–70	Do křupava	12–14
Fiky	Umyjte, odstraňte skvrny a nakrájejte na čtvrtiny. Suchou stranou dolů.	60–65	Do měkka	18–20
Kiwi	Omyjte a nakrájejte na plátky silné 6 mm.	60–65	Do měkka	8–11
Broskve	Omyjte, oloupejte, zbavte pecek a nakrájejte na poloviny nebo plátky.	60–65	Do měkka	8–17
Hrušky	Omyjte, zbavte jádřinců, oloupejte a nakrájejte na kroužky.	60–65	Do měkka	4–8
Ananasy	Oloupejte, odstraňte vláknitou část a jádro. Nakrájejte na plátky silné 6 mm.	60–65	Do měkka	11–18
Rebarbora	Omyjte a nakrájejte na délku 25 mm.	60–65	Do měkka	6–10
Jahody	Omyjte a nakrájejte na plátky silné 6 mm.	60–65	Do měkka	7–15
Vodní meloun	Oloupejte, nakrájejte na klinky a odstraňte semínka. Nakrájejte na plátky silné 10 mm.	60–65	Do měkka a lepkava	8–10
Pitaya	Oloupejte a nakrájejte na plátky silné 3 mm.	65–70	Do křupava	10–14
Jablka	Omyjte, zbavte jádřinců, oloupejte a nakrájejte na kroužky.	60–65	Do měkka	7–15

Zelenina	Příprava	Teplota (°C)	Výstupní Stav	Čas (hodiny)
Artýčoky	Nakrájejte na pásky široké 8 mm a vařte asi 10 minut.	50–55	Do křehka	6–14
Luštěniny	Nakrájejte a vařte v páře, dokud nebudou průsvitné a rovné, rozložte je na jemnou síťovanou podložku.	45–55	Tvrdé / křehké	10–18
Kapusta	Čisté listy bez oddenků	50–55	Do křehka	8–30
Květák	Dušený do měkka, nakrájený	50–55	Tvrdý	6–16

Celer	Nakrájejte na plátky silné 7 mm.	50–55	Do křehka	6–14
Čínská pažitka	Nakrájejte	50–55	Do křehka	6–10
Česnek	Oloupaný a nakrájený	50–55	Do křehka	6–16
Černý pepř	Celý	65–70	Do křehka	8–14
Cibule	Nakrájená	50–55	Do křehka	8–14
Hrášek	Uvařte v páře 3–5 minut.	65–70	Do křehka	8–14
Špenát	Duste do zvařnutí.	50–55	Do křehka	6–16
Chřest	Po omytí nakrájejte na kousky 25 mm.	50–55	Do křupava	4–6
Řepa	Uvařte, nechejte vychladnout, odstraňte kořeny a hlavy. Nakrájejte na kousky 25 mm.	50–55	Do křupava	9–12
Červená řepa	Odstraňte 10 mm horní část, zejména ji důkladně oloupejte a potom nakrájejte na plátky 5 mm.	50–55	Do měkka	9–12
Brokolice	Rozřízněte a uvařte do měkka, nakrájejte na kousky 10 mm.	50–55	Do křupava	10–14
Zelí	Omyjte a nakrájejte na pásky 3 mm.	50–55	Do křupava	8–11
Mrkev	Odřízněte horní a spodní část a řádně očistěte povrch. Uvařte do měkka a nakrájejte na plátky silné 3 mm.	50–55	Ohebné	7–11
Kukuřice	Z kukuřičného klasu odřízněte kukuřičná zrna a rozložte je na síťovanou podložku.	50–55	Do křupava	7–10
Okurky	Omyjte a nakrájejte na plátky silné 3 mm.	50–55	Ohebné	4–8
Lilek	Omyjte, oloupejte a nakrájejte na plátky silné 6 mm.	50–55	Ohebné	4–8
Houby	Omyjte a nakrájejte na plátky silné 8 mm.	50–55	Ohebné	4–7
Ředkev	Očistěte, uvařte v páře (je-li to nutné) a nakrájejte na plátky 8 mm.	50–55	Měkké / Ohebné	7–11
Pálivé papričky	Omyjte a odstraňte semínka a bílé části. Nakrájejte na dlouhé pásky široké 6 mm nebo na kolečka.	50–55	Ohebné	4–8
Brambory	Omyjte a okrájejte. Vařte asi 4–6 minut do změknutí. Nakrájejte na plátky silné 6 mm.	50–55	Křupavé / Měkké	7–13
Dýně	Omyjte a nakrájejte na plátky silné 6 mm.	50–55	Ohebné	10–14
Rajčata	Po omytí nakrájejte na kroužky silné 6 mm.	50–55	Ohebné	10–14
Tykev	Omyjte a nakrájejte na plátky silné 5 mm.	50–55	Do křupava	7–11
Sladké brambory	Omyjte a okrájejte. Vařte v páře 4–6 minut. Nakrájejte na plátky silné 6 mm.	50–55	Do křupava / do měkka	7–13

Maso a ostatní	Příprava	Teplota (°C)	Výstupní Stav	Čas (hodiny)
Trhané maso	Použijte libové maso, abyste odstranili co nejvíce tuku, protože tuk se časem kazí. Nakrájejte na plátky silné 6 mm a umístěte na sušicí podnos.	60–70	Ohebné	7–8
Ořechy a sušené ovoce	Rovnoměrně rozložte na síťovanou podložku.	50–55	Tvrdé / Křehké	8–14
Vanilka, bylinky	Rozložte ingredience volně na podnos místo toho, abyste je skládali na sebe.	40–50	Měkké / Křehké	8–12
Voňavé čaje	Rozložte voňavé čaje volně na podnos, nedávejte je na sebe.	30–40	Ohebné	10–18

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

- Sušička je vybavena pojistkou proti přehřátí. Pokud by vlivem např. nesprávně naskládaných potravin došlo ke vzniku příliš vysoké teploty, na displeji se zobrazí chybový kód „E1“ nebo „E2“, ozve se zvuková signalizace (3x) a do 10 sekund se sušička vypne.
- V tom případě vytáhněte přírodní kabel ze zásuvky a nechejte sušičku zchladnout. Poté ji můžete opět uvést do provozu.

VYPNUTÍ

- Pro vypnutí sušičky stiskněte tlačítko **B7**.
- Odpojte přírodní kabel sušičky od elektrické zásuvky. Chcete-li sušičku přenést na jiné místo, nejprve ji nechejte zcela vychladnout.

USKLADNĚNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

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

REHYDRATACE

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



Upozornění:

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Sušičku nelze spustit	<ul style="list-style-type: none"> • Přívodní kabel není zapojený k elektrické síti. • Tlačítko B7 není stisknuto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zapojte sušičku k elektrické síti. • Stiskněte tlačítko B7.
Ventilátor se otáčí, ale sušička neprodukuje teplo	<ul style="list-style-type: none"> • Porucha sušičky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sušičku vypněte, odpojte od sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko.
Potraviný nejsou dobře usušené	<ul style="list-style-type: none"> • Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin. • Suroviny jsou příliš blízko sebe nebo jsou přes sebe přeložené. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zredukuje množství surovin. • Upravte uspořádání surovin na podnose.
Na dvířkách se tvoří kapky vody nebo vlhkost	<ul style="list-style-type: none"> • Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin. • Suroviny obsahují příliš mnoho vody. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zredukuje množství surovin. • Zvyšte čas sušení.
Sušička se přehřívá nebo naopak neprodukuje teplo.	<ul style="list-style-type: none"> • Systém kontroly teploty nepracuje správně. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sušičku vypněte, odpojte od sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko.
Sušička se během sušení sama vypnula	<ul style="list-style-type: none"> • Systém kontroly teploty zjistil příliš vysokou teplotu a došlo k automatickému vypnutí sušičky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sušičku odpojte od sítě a nechejte ji vychladnout. Poté ji můžete opět uvést do provozu.
Suroviny nejsou rovnoměrně vysušené	<ul style="list-style-type: none"> • Tloušťka nakrájených plátků surovin není rovnoměrná • Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmístíte suroviny s většími mezerami nebo upravte jejich tloušťku. • Zredukuje množství surovin.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Varování:

Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou vždy odpojte sušičku od elektrické sítě a nechejte ji zcela vychladnout. K čištění spotřebiče nepoužívejte ředidla, čisticí prostředky způsobující otěr apod. Jinak může dojít k narušení povrchové úpravy spotřebiče. Sušička ani přívodní kabel nesmějí být ponořeny do vody.

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

SKLADOVÁNÍ

- Po ukončení používání a očištění uložte spotřebič a jeho příslušenství čisté, suché místo mimo dosah dětí. Uskladněný spotřebič a jeho příslušenství nevystavujte extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti a neumísťujte jej do nadměrně prašného prostředí.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	230 V
Jmenovitý kmitočet.....	50 Hz
Jmenovitý příkon.....	600 W
Hmotnost.....	9,5 kg
Třída ochrany (před úrazem elektrickým proudem).....	I
Hlučnost.....	65 dB(A)

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 65 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Vysvětlení technických pojmů



Stupeň ochrany před úrazem elektrickým proudem:

Třída I – Ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna základní izolací a spojením neživých částí spotřebiče s ochranným vodičem sítě.

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uloženy pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

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



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

