

SENCOR®

SFD 7750SS



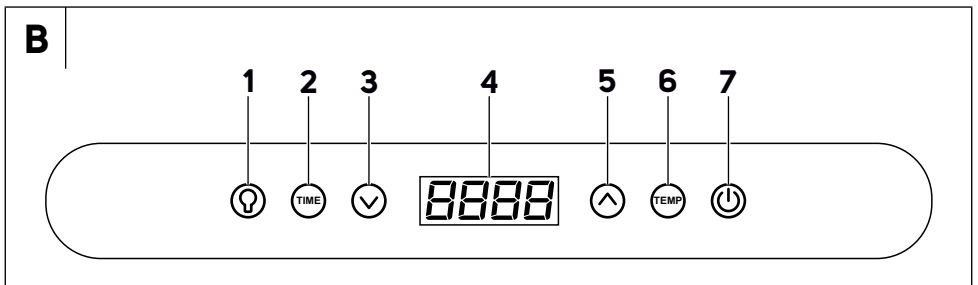
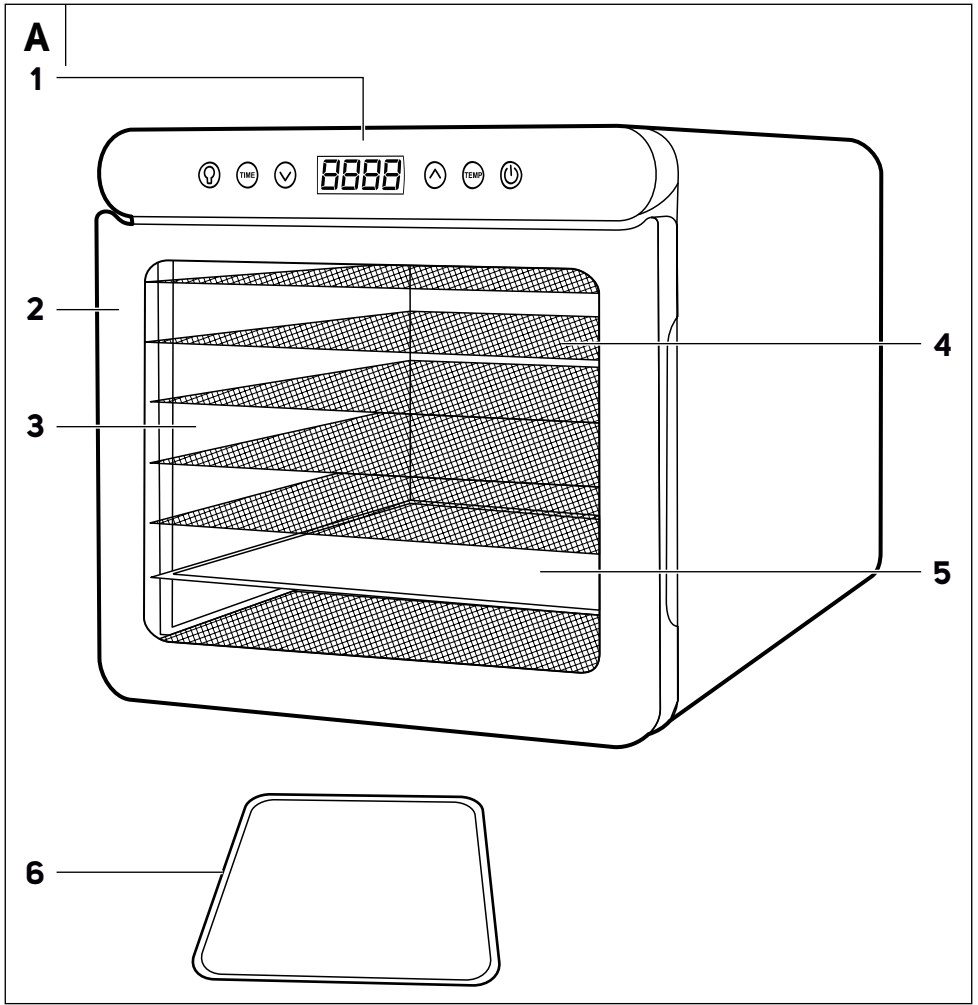
SUŠIČKA POTRAVÍN
Preklad pôvodného návodu



SENCOR®

SFD 7750SS





Dôležité bezpečnostné pokyny

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie 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.



Varovanie:

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

Elektrická bezpečnosť

- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej 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 predĺžovací kábel.
- Pred použitím plne rozviňte prívodný kábel.
- Prívodný kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica prívodného kábla nedostala do kontaktu s vlhkosťou, vodou alebo inou kvapalinou. Ak sa tak napriek tomu stane, vidlicu starostlivo vysušte pred ďalším použitím.
- Neodpájajte spotrebič od elektrickej zásuvky ťahom za prívodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu kábla alebo elektrickej zásuvky. Kábel odopájajte od zásuvky ťahom za zástrčku.
- Na prívodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby prívodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov.
- Prívodný kábel udržiavajte v suchu.
- Spotrebič neopravujte sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, nikdy neponárajte prívodný kábel do vody alebo inej tekutiny ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, ak bol poškodený alebo ponorený do vody.
- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho na komerčné účely alebo na iné účely, na ktoré nie je určený.

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.
- Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku. Nepoužívajte ho na iné účely, než na aké je určený.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotrebičom alebo nie je výslovne odporúčané výrobcom.
- Spotrebič a jeho príslušenstvo používajte v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode na obsluhu.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom, ktoré sa s ním dodáva.
- Pred každým použitím sa presvedčte, že zvolené príslušenstvo nie je poškodené. Nikdy nepoužívajte spotrebič s poškodeným príslušenstvom.
- Spotrebič a jeho príslušenstvo nekladte na elektrický alebo plynový varič ani do jeho blízkosti, na okraj stola alebo na nestabilné povrchy. Spotrebič umiestňujte iba na rovný, suchý a stabilný povrch.
- Spotrebič a jeho príslušenstvo nevystavujte vplyvom vonkajšieho prostredia, extrémnym teplotám, priamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti alebo nadmerne prašnému prostrediu.
- Spotrebič a jeho príslušenstvo neumiestňujte do blízkosti ohrievacích telies, otvoreného ohňa alebo iných zdrojov tepla.
- Chráňte spotrebič a príslušenstvo pred pádmi na zem alebo na stôl aj z malej výšky a pred pádmi predmetov na ne.
- Do ventiláčnych otvorov spotrebiča nezasúvajte žiadne predmety. Nezakrývajte ventiláčne 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.
- 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.
- Podnosy udržiavajte čisté, pretože prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami.
- Spotrebič neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Okrem podnosov nie je žiadna časť spotrebiča určená na umývanie v umývačke riadu.
- Spotrebič nezapínajte naprázdno. Nesprávne používanie spotrebiča môže nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť.
- Spotrebič nepoužívajte, ak nefunguje správne alebo javí známky poškodenia.
- Aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie, spotrebič neopravujte sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.
- Spotrebič skladujte v suchom prostredí.

SK Sušička potravín

Návod na použitie

- Ďakujeme, že ste si kúpili náš výrobok značky SENCOR, a veríme, že s ním budete spokojní.
- 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 pri ňom bol priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybalte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, než nájdete všetky jeho súčasti. 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.

POPIS SPOTREBIČA

A1 Ovládací panel	A4 Vyberateľné antikorové podnosy (7x)
A2 Príehľadné dverka	A5 Plastová mriežka (1x)
A3 Sušiaci priestor	A6 Odkvapkávacia tácka (1x)
B1 Osvetlenie vnútorného priestoru	B5 Tlačidlo na zvýšenie hodnoty
B2 Nastavenie času	B6 Nastavenie teploty
B3 Tlačidlo na zníženie hodnoty	B7 Tlačidlo zapnutia a vypnutia sušičky
B4 Displej	

ÚČEL POUŽITIA

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

PREČO POUŽIŤ 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 skoncentrujú sa aromatické látky, čím sú sušené potraviny chutnejšie. Pri správnom skladovaní je potom možné používať usušené potraviny po celý rok.
- Potraviny, ktoré sa pri tradičnom spôsobe varenia alebo zavárania dlhší čas zahrievajú na teplotu vyššiu než 48 °C, začnú strácať svoju nutričnú hodnotu a začne klesať obsah ich enzýmov. Potravinové enzýmy sú dôležité, pretože napomáhajú telovým tráviacim enzýmom rozkladať potraviny na stráviteľné bielkoviny. Vhodná sušička ako je táto dokáže nielen udržať dostatočne nízku teplotu, pri ktorej enzýmy nestrácajú svoj účinok, ale tiež 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 teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou. Podnosy je možné tiež umyť v umývačke riadu.
- Miernie 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 ochladiť a vyvetrať, aby boli zbavené prípadného zápachu.
- Prívodný kábel motorovej základne čistite iba suchou handričkou, nikdy ju neumývajte vodou.

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 cítiteľ arómu sušených potravín, ktoré nemusia byť pre každého príjemné.

VOLBA SUROVÍN

- Správnu voľbu potravín a ich prípravu dosiahnete lepši 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 ošetrené 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 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 odkostkujte alebo zbavte jadrovníkov, koreňov a iných nepoživatelných častí.
- Ovocie krájajte na rovnakú hrúbku, ideálne sú 2 až 4 mm. Kúsky s rôznou hrúbkou zbytočne predlžia čas sušenia. Krájaním na menšie plátky urýchlite sušenie a zlepšíte zároveň kvalitu produktu.

- Malé ovocie, ako napríklad rôzne druhy bobŕi (jahody, ťučoriedky, brusnice a pod.) môžete ponechať v celku. Väčšie plody však rozpotte alebo nakrájajte na plátky alebo kocôčky.
- Nakrájané ovocie osušte čistou utierkou alebo obrúskom.
- Ak chcete predisti zhnedeniu niektorých druhov ovocia (jablk, hrušiek alebo marhŕi), pred sušením namoťte nakrájané rezy do zmesi pripravenej z 250 ml vody a 1 lyžice citrónovej alebo ananásovej šťavy. Na získanie zaujímavej chuti môžete ovocie pokvapkať medom, posypať cukrom, škoricou alebo kokosom. Kúsky ovocia potom nechajte chvíľu odkvapkať a môžete rovno sušiť. Ovocie ošetrené týmto roztokom zostane v priebehu sušenia svetlé a nezhnedne ani počas skladovania.
- Ovocie s prirodzenou tuhou šupkou (hrozno, slivky alebo aj figy) môžete na urýchlenie sušiacieho procesu namočiť do vriacej vody na 1 – 2 minúty. Potom ich ihneď ponorte do studenej vody, ochladte, 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 stanej 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 očistite a odrežte 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 ochutte podľa vlastnej preferencie, počnúc od bežného solenia, marinovania, potreba grilovacím korením a podobne. Ochutené mäso nechajte uležať, ideálne cez noc v chladničke.
- Po vložení mäsa do sušičky odporúčame proces sušenia 1x za hodinu kontrolovať. Dobré usušené mäso spoznáte tak, že keď naň z dvoch strán zatlačíte, rozlomi sa v polovici.

BYLINKY, KORENIE A KVETINY

- Byliny sušte veľmi šetrne. Odstráňte iba stonku, bylinky ďalej neporúčajte. Listové bylinky je potrebné počas sušiacieho procesu obracať, aby sa zabránilo zleповaniu.
- 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 maškrt pre domácich maznáčikov použite zdravé a čerstvé ingrediencie, ktoré neobsahujú žiadne prísady či konzervačné látky. Dôležité je vziať do úvahy veľkosť zvierata. Napríklad malé rasy psov majú malé tlamy a drobné zúbky, potrebujú teda malé maškrtky, 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 bochniček. Na pomúčenej doske rozvalkajte cesto na výšku cca 6 mm. Z cesta potom vykrájajte tvary, ktoré má váš maznáčik rád.

UMIESTNENIE POTRAVINY NA PODNOSY

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

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

ZAPNUTIE

- 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 elektrickej zásuvky. Tlačidlá a displej krátko prebliknú, ozve sa zvuková signalizácia a rozsvieti sa tlačidlo **B7**. Tým je sušička v pohotovostnom režime.
- Stlačením tlačidla **B7** sa sušička uvedie do aktívneho režimu. Displej aj tlačidlá sa rozsvietia a sušička je pripravená na prevádzku. Ak do 5 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, sušička vstúpi späť do pohotovostného režimu.

ZMENA JEDNOTIEK TEPLOTY

- Sušička umožňuje zobrazenie teploty v °C alebo °F. Ak chcete zmeniť jednotku teploty, stlačte a podržte tlačidlo **TEMP (B6)** na 3 sekundy. Jednotka sa prepne zo °C na °F. Rovnakým postupom zmeníte jednotku späť na °C.

NASTAVENIE TEPLOTY A ČASU

- Na nastavenie teploty stlačte tlačidlo **TEMP (B6)**. Pomocou tlačidla **B3** alebo **B5** upravte hodnotu na displeji. Každým stlačením tlačidla sa teplota zvýši alebo zníži o 5 °C. Stlačením a podržaním tlačidla zrýchlite nastavenie teploty. Teplotu môžete nastaviť v rozmedzí 30 – 75 °C.
- Na nastavenie času stlačte tlačidlo **TIME (B2)**. Pomocou tlačidla **B3** alebo **B5** upravte hodnotu na displeji. Každým stlačením tlačidla sa čas predĺži alebo skráti o 30 minút. Stlačením a podržaním tlačidla **B3** alebo **B5** zrýchlite nastavenie času. Čas môžete nastaviť v rozmedzí 01:00 – 24:00 hodín.
- Hodnotu teploty aj času môžete upraviť kedykoľvek aj počas sušenia.

SPUSTENIE SUŠENIA

- Stlačením tlačidla **B7** sa spustí sušenie. Na displeji sa začne postupne odpočítavať nastavený čas.

OSVETLENIE SUŠIACEHO PRIESTORU

- V prípade potreby lepšieho náhľadu na proces sušenia bez nutnosti otvoriť dverka sušičky je možné zapnúť osvetlenie sušiacieho priestoru stlačením tlačidla **B1**. Ďalším stlačením tlačidla **B1** osvetlenie vypnete.

KONTROLA POTRAVÍN POČAS SUŠENIA

- Ak chcete počas procesu sušenia vysunúť niektorú z podnosov a skontrolovať stav potraviny, jednoducho otvorte dverka, podnos vysušte a zavrite dverka. Odpočítavanie času na displeji bude pokračovať ďalej.
- Vzhľadom na teplotu použité na vysunutie podnosu s potravinou kuchynské lapy. Vzorku potraviny vyberte, nechajte chvíľu vychladnúť a skontrolujte.
- Po kontrole zasuňte podnos späť.

TIPY NA SUŠENIE

- S časom sušenia experimentujte podľa vlastnej chuti. Niektoré preferuje výsledné potraviny suchšie a chrumkavejšie, iné, naopak, menej suchšie a s tuhšou konzistenciou. Odporúčame si zaznamenať čas sušenia jednotlivých druhov pokrmov.
- Ak chcete skontrolovať mieru usušenia, vyberte hrst potravín a nechajte niekoľko minút vychladnúť. Horúce potraviny sa zdajú byť mäkkšie, vlhkejšie a ohybnejšie 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 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, sušené suroviny by mohli absorbovať vlhkosť z okolitého vzduchu a bolo by nutné ich znovu dosušiť.
- Potraviná musí byť dostatočne suchá, aby nedošlo k množeniu mikroorganizmov a znehodnoteniu. Sušená 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.

TABUĽKA ODPORUČANÝCH ČASOV SUŠENIA



Poznámka:

Časy sušenia v nasledujúcich tabuľkách sú iba orientačné. Skutočné časy závisia od izbovej teploty, vlhkosti ovzdušia, vlhkosti sušených potravín a od toho, ako tenko sú potraviny nakrájané. Prírodná šťavnatosť potravín sa líši. Ovocný cukor pri niektorých druhoch si vyžaduje dlhší čas sušenia.

Ovocie	Príprava	Teplota (°C)	Výstupný stav	Čas (hodiny)
Marhule	Rozkrojte na polovice a odstráňte kôstky. Rozkrojené polovice otočte suchou stranou dole.	60 – 65	Do mäkka	18 – 20
Banány	Olúpte a nakrájajte na plátky hrubé 3 mm.	65 – 70	Do chrumkava	12 – 14
Figy	Umyte, odstráňte škrvny a nakrájajte na štvrtiny. Suchou stranou dole.	60 – 65	Do mäkka	18 – 20
Kivi	Umyte a nakrájajte na plátky hrubé 6 mm.	60 – 65	Do mäkka	8 – 11
Broskyne	Umyte, olúpte, zbavte kôstok a nakrájajte na polovice alebo plátky.	60 – 65	Do mäkka	8 – 17
Hrušky	Umyte, zbavte jadrovnikov, olúpte a nakrájajte na krúžky.	60 – 65	Do mäkka	4 – 8
Ananásy	Olúpte, odstráňte vláknitú časť a jadro. Nakrájajte na plátky hrubé 6 mm.	60 – 65	Do mäkka	11 – 18
Rebarbora	Umyte a nakrájajte na dĺžku 25 mm.	60 – 65	Do mäkka	6 – 10
Jahody	Umyte a nakrájajte na plátky hrubé 6 mm.	60 – 65	Do mäkka	7 – 15
Vodový melón	Olúpte, nakrájajte na obdĺžniky a odstráňte semenka. Nakrájajte na plátky hrubé 10 mm.	60 – 65	Do mäkka a lepkava	8 – 10
Pitaya	Olúpte a nakrájajte na plátky hrubé 3 mm.	65 – 70	Do chrumkava	10 – 14
Jablká	Umyte, zbavte jadrovnikov, olúpte a nakrájajte na krúžky.	60 – 65	Do mäkka	7 – 15

Zelenina	Príprava	Teplota (°C)	Výstupný stav	Čas (hodiny)
Artičoky	Nakrájajte na pásky široké 8 mm a varte asi 10 minút.	50 – 55	Do krehka	6 – 14
Strukoviny	Nakrájajte a varte v pare, kým nebudú prievitné a rovné, rozložte ich na jemnú sieťovanú podložku.	45 – 55	Tvrde / krehké	10 – 18

Kapusta	Čisté listy bez podzemku	50 – 55	Do krehka	8 – 30
Karfiol	Dusený domäkka, nakrájaný	50 – 55	Tvrký	6 – 16
Zeler	Nakrájajte na plátky hrubé 7 mm.	50 – 55	Do krehka	6 – 14
Čínska pažitka	Nakrájajte	50 – 55	Do krehka	6 – 10
Cesnak	Olúpaný a nakrájaný	50 – 55	Do krehka	6 – 16
Čierne korenie	Celé	65 – 70	Do krehka	8 – 14
Cibuľa	Nakrájaná	50 – 55	Do krehka	8 – 14
Hrášok	Uvarte v pare 3 – 5 minút.	65 – 70	Do krehka	8 – 14
Špenát	Duste do zvädnutia	50 – 55	Do krehka	6 – 16
Špargľa	Po umytí nakrájajte na kúsky 25 mm.	50 – 55	Do chrumkava	4 – 6
Cvikla	Uvarte, nechajte vychladnúť, odstráňte korene a hlavy. Nakrájajte na kúsky 25 mm.	50 – 55	Do chrumkava	9 – 12
Cvikla	Odstráňte 10 mm z hornej časti, najmä ju dôkladne olúpte a potom nakrájajte na plátky 5 mm.	50 – 55	Do mäkka	9 – 12
Brokolica	Rozrežte a uvarte do mäkka, nakrájajte na kúsky 10 mm.	50 – 55	Do chrumkava	10 – 14
Kapusta	Umyte a nakrájajte na pásky 3 mm.	50 – 55	Do chrumkava	8 – 11
Mrkva	Odrežte hornú a spodnú časť a riadne očistite povrch. Uvarte do mäkka a nakrájajte na plátky hrubé 3 mm.	50 – 55	Ohybné	7 – 11
Kukurica	Z kukuričného klasu odrežte kukuričné zrná a rozložte ich na sieťovanú podložku.	50 – 55	Do chrumkava	7 – 10
Uhorky	Umyte a nakrájajte na plátky hrubé 3 mm.	50 – 55	Ohybné	4 – 8
Baklažán	Umyte, olúpte a nakrájajte na plátky hrubé 6 mm.	50 – 55	Ohybné	4 – 8
Huby	Umyte a nakrájajte na plátky hrubé 8 mm.	50 – 55	Ohybné	4 – 7
Redkovka	Očistite, uvarte v pare (ak je to nutné) a nakrájajte na plátky 8 mm.	50 – 55	Mäkké / Ohybné	7 – 11
Štiplavé papričky	Umyte a odstráňte semenka a biele časti. Nakrájajte na dlhé pásky široké 6 mm alebo na kolieska.	50 – 55	Ohybné	4 – 8
Zemiaky	Umyte a osušte. Varte asi 4 – 6 minút do zmäknutia. Nakrájajte na plátky hrubé 6 mm.	50 – 55	Chrumkavé / Mäkké	7 – 13
Tekvica	Umyte a nakrájajte na plátky hrubé 6 mm.	50 – 55	Ohybné	10 – 14
Paradajky	Po umytí nakrájajte na krúžky hrubé 6 mm.	50 – 55	Ohybné	10 – 14
Dyňa	Umyte a nakrájajte na plátky hrubé 5 mm.	50 – 55	Do chrumkava	7 – 11
Sladké zemiaky	Umyte a osušte. Varte v pare 4 – 6 minút. Nakrájajte na plátky hrubé 6 mm.	50 – 55	Do chrumkava / domäkka	7 – 13

Mäso a ostatné	Príprava	Teplota (°C)	Výstupný stav	Čas (hodiny)
Trhané mäso	Použite chudé mäso, aby ste odstránili čo najviac tuku, pretože tuk sa časom kazí. Nakrájajte na plátky hrubé 6 mm a umiestnite na sušiaci podnos.	60 – 70	Ohybné	7 – 8
Orechy a sušené ovocie	Rovnomerne rozložte na sieťovanú podložku.	50 – 55	Tvrde / Krehké	8 – 14
Vanilka, bylinky	Rozložte ingrediencie voľne na podnos namiesto toho, aby ste ich skladali na seba.	40 – 50	Mäkké / Krehké	8 – 12
Voňavé čaje	Rozložte voňavé čaje voľne na podnos, nedávajte ich na seba.	30 – 40	Ohybné	10 – 18

OCHRANA PROTI PREHRIATIU

- Sušička je vybavená poisťou proti prehriatiu. Ak by vplyvom napr. nesprávne naskladaných potravín došlo k vzniku príliš vysokej teploty, na displeji sa zobrazí chybový kód „E1“ alebo „E2“, ozve sa zvuková signalizácia (3x) a do 10 sekúnd sa sušička vypne.
- V tom prípade vyťahnite prívodný kábel zo zásuvky a nechajte sušičku vychladnúť. Potom ju môžete opäť uviesť do prevádzky.



Upozornenie:

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

VYPNUTIE

- Na vypnutie sušičky stlačte tlačidlo **B7**.
- Odpojte prívodný kábel sušičky od elektrickej zásuvky. Ak chcete sušičku preniesť na iné miesto, najprv ju nechajte celkom vychladnúť.

USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

- Pred zabalením alebo uložením sušených potravín ich nechajte vychladnúť. Na skladovanie použite vhodné obaly, napríklad sklenené zaväzacie 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 použijete 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.
- Sušené potraviny balte po menšom množstve čo najtesnejšie k sebe, ale nestláčajte ich na seba.
- Byliny 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 opäť sklenené fľaše s pevným uzáverom, v prípade kvetín odporúčame sklenené nádoby so širokým hrdlom na jednoduchú manipuláciu.
- Sušené 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. Vonný obsah tak bude stále k dispozícii.
- Nádoby uložte ideálne na suché, temné miesto pri izbovej či nižšej teplote. Pri teplotách nižších ako 10 °C sa čas uskladnenia predĺžuje cca 2- až 3-krát. Sušené 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 kúska potraviny pleseň, oddeďte 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 vychladnúť a znovu zabalte do čistého vzduchotesného obalu.

REHYDRATÁCIA

- Rehydratácia slúži na obnovenie sušených potravín do pôvodného stavu. Všetky sušené potraviny sa však nemusia obnoviť. Obzvlášť ovocie je lepšie v sušenom stave. Naproti tomu väčšina druhov zeleniny je po uvedení do pôvodného stavu chutnejšia.
- Rehydratáciu sa potraviny vracajú prakticky do svojej pôvodnej veľkosti, tvaru aj vzhľadu. Ak sa s nimi správne zaobchádza, zachovajú 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, ktorá spomalí obnovovací proces. Čo sa týka čerstvých produktov, ich prevarenie má za následok zníženie arómy. Na obnovenie zeleniny napr. mrkvou použite na máčanie studenú vodu. Sušené potraviny sa môžu obnovovať namáčaním, varením alebo kombináciou oboch týchto spôsobov a po obnove sa budú podobáť čerstvým.

- 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 slabo vriieť.
- Jedna šálka vysušeného ovocia má po obnovení objem asi 1 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.
- Sušené ovocie je vhodné na prípravu občerstvenia v domácnosti, na cestách. Kúsky ovocia je možné pridať do pečiva alebo cukrovínek.
- 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.
- Sušenú 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 mäsový koláč a iných hlavných chodov, do huspenín a zeleninových šalátov.
- Drvená sušená zelenina je výbornou ingredienciou pre mäsovú vývar, polievky a omáčky.
- Na optimálne udržanie nutričných hodnôt odporúčame:
 - dodržiavať správny čas predvarenia
 - baliť sušené potraviny správnym spôsobom a uložiť ich do nádob na chladnom, suchom a tmavom mieste
 - vykonávať pravidelne kontrolu uložených potravín, či znovu neabsorbujú vlhkosť
 - konzumovať sušené potraviny čo možno najskôr
 - pri varení obnovených potravín používať máčací roztok

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Sušičku nie je možné spustiť	<ul style="list-style-type: none"> Prívodný kábel nie je zapojený k elektrickej sieti. Tlačidlo B7 nie je stlačené. 	<ul style="list-style-type: none"> Zapojte sušičku k elektrickej sieti. Stlačte tlačidlo B7.
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.
Potravinu nie sú dobre usušené	<ul style="list-style-type: none"> Na podnosoch je naskladaných príliš mnoho surovín. Suroviny sú príliš blízko seba alebo sú cez seba preložené. 	<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. Predĺžte 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 vypne	<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 medzerami alebo upravte ich hrúbku. Zredukujte množstvo surovín.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Varovanie:

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou vždy odpojte sušičku od elektrickej siete a nechajte ju celkom vychladnúť.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte riedidlá, čistiace prostriedky spôsobujúce oter a pod. Inak môže dôjsť k narušeniu povrchovej úpravy spotrebiča.

Sušička ani prívodný kábel sa nesmú ponoriť do vody.

- Povrch sušičky očistíte mierne navhčenou handričkou a osušíte.
- Na čistenie jednotlivých podnosov na potravinu použite handričku zvlhčenú v bežnom prípravku na umývanie riadu. V prípade väčšieho znečistenia môžete jednotlivé podnosy umyť pod vlnajúcou 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 očistíte mriežku štetcom alebo nečistotu odsajte vysávačom.

SKLADOVANIE

- Po ukončení používania a očistení uložte spotrebič a jeho príslušenstvo na čisté, suché miesto mimo dosahu detí. Uskladnený spotrebič a jeho príslušenstvo nevystavujte extrémnym teplotám, priamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti a neumiestňujte ho do nadmerne prašného prostredia.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	230 V
Menovitý kmitočet	50 Hz
Menovitý príkon	600 W
Hmotnosť	9,5 kg
Trieda ochrany (pred úrazom elektrickým prúdom)	I
Hlučnosť	65 dB (A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 65 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Vysvetlenie technických pojmov



Stupeň ochrany pred úrazom elektrickým prúdom:

Trieda I – Ochrana pred úrazom elektrickým prúdom je zaisnená základnou izoláciou a spojením neživých častí spotrebiča s ochranným vodičom siete.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



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

nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a prispievate k prevencii potenciálnych negatívnych dopadov 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.

