



SK ■ Sušička potravín

Preklad pôvodného návodu

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

Všeobecné upozornenia

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

Elektrická bezpečnosť

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za prívodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prívodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku.
- Prívodný kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Prívodný kábel spotrebiča nekladte cez ostré predmety. Dbajte na to, aby prívodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal zahriateho či horúceho povrchu.
- Prívodný kábel udržiajte v suchu. Nikdy nepoužívajte spotrebič v okolí vane, sprchy alebo bazéna.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- 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 prívodný kábel vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, ak bol poškodený alebo ponorený do vody.

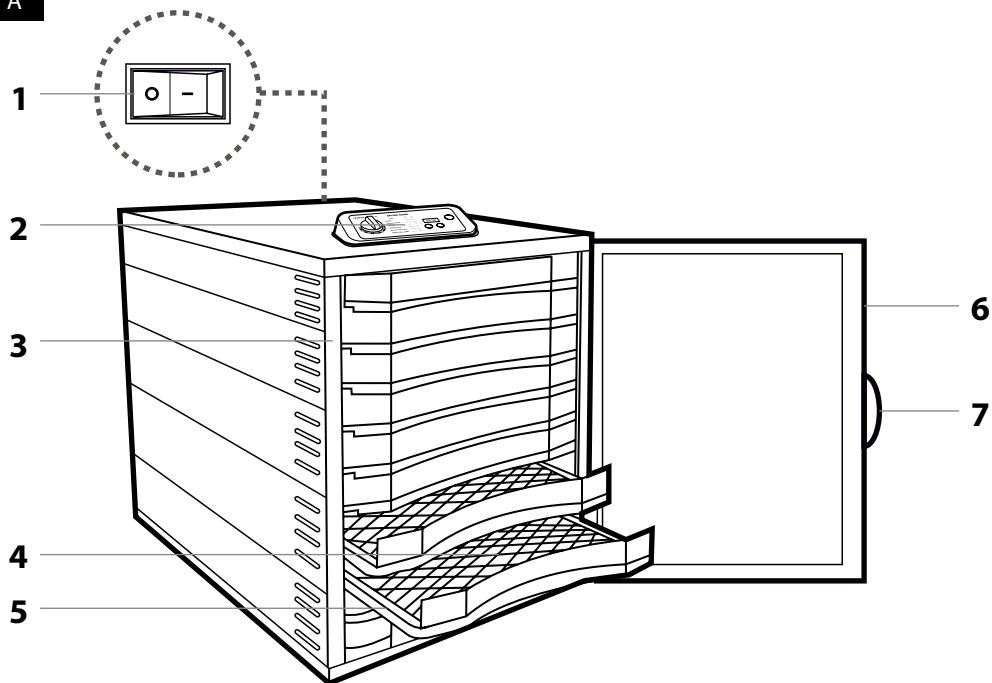
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od sítě po ukončení používání.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotřebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotřebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.

Bezpečnosť pri používaní

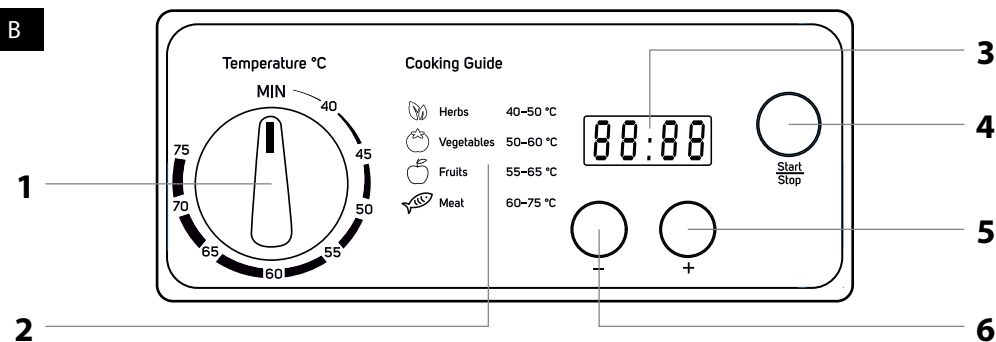
- Tento spotřebič je určený na použitie v domácnostiach, kanceláriách a podobných priestoroch. Nepoužívajte ho v priemyselnom prostredí alebo vonku alebo v miestnostiach s vysokou vlhkosťou, ako napr. v práčovniach alebo kúpeľniach.
- Nepoužívajte spotřebič na iný účel než na sušenie potravín.
- Spotřebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto spotřebičom alebo nie je výslovne odporúčané výrobcom.
- Spotřebič nevystavujte priamemu slnečnému žiareniu a neumiestňujte ho do blízkosti otvoreného ohňa alebo prístrojov, ktoré sú zdrojom tepla, napr. elektrický a plynový varič.
- Spotřebič umiestňujte iba na čistý, rovný, suchý, hladký a stabilný povrch. Spotřebič neumiestňujte na okraj pracovnej dosky kuchynskej linky alebo stola ani ho nepoužívajte na odkvapkávacej doske drezu. Takisto ho neumiestňujte na parapety okien. Okolo spotřebiča vždy ponechajte voľný priestor aspoň 15 cm.
- Na spotřebič neodkladajte žiadne predmety ani naň nestúpajte alebo nesadajte.
- Chráňte spotřebič a príslušenstvo pred pádmi na zem alebo na stôl aj z malej výšky a pred pádmi predmetov na ne.
- Do ventilačných otvorov spotřebiča nezasúvajte žiadne predmety. Nezakrývajte ventilačné otvory spotřebiča, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Tento spotřebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Ak je spotřebič v prevádzke, dávajte pozor na deti a domáce zvieratá.
- Spotřebič 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 spotřebič používať v blízkosti detí, dbajte na zvýšenú opatrnosť a miesto na inštaláciu zvolte tak, aby bol umiestnený mimo ich dosahu.
- V blízkosti spotřebiča nepoužívajte spreje.
- Do vnútorného priestoru spotřebiča nekladajte materiály z papiera alebo plastu. Vo vnútornom priestore spotřebiča nič neskladujte.
- Pri manipulácii so spotřebičom a príslušenstvom (podnosmi) postupujte opatrne, môžu byť horúce!
- Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotřebič v činnosti.

- Spotřebič neprenášajte, ak je horúci.
- Spotřebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, pokiaľ ho nebudete používať a pokiaľ ho nechávate bez dozoru, pred montážou, demontážou, čistením alebo jeho premiestnením.
- V žiadnom prípade neopravujte spotřebič sami, na prístroji nerobte žiadne úpravy – nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Všetky opravy a nastavenia tohto prístroja zverte odbornej firme/servisu. Zásahom do prístroja počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.
- Podnosy a platá udržiavajte čisté, pretože prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami.
- Spotřebič neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Spotřebič ani jeho časti nie sú určené na umývanie v umývačke riadu.

A



B



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

POPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA

A1 Hlavný vypínač	A5 Antikorová platá
A2 Ovládač panel	A6 Priehľadná dvierka
A3 Skriňa so sušiacim priestorom	A7 Držadlo
A4 Vysúvacie podnosy	
B1 Otočný volič teploty	B5 Tlačidlo na zvýšenie hodnoty času (plus)
B2 Pomôcka na volbu teploty sušenia	B6 Tlačidlo na zníženie hodnoty času (minus)
B3 Displej	
B4 Podsvietené tlačidlo spustenia/pozastavenia	

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. Je vhodná na sušenie byliniek, liečivých rastlín, korenia alebo aj kvetín na dekoráčne účely alebo s cieľom vytvorenia vonných zmesí.
- Sušičku tvorí skriňa so sušiacim priestorom a s desiatimi poschodiami na vysúvacie zásuvky a antikorovú platá. 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 odpadá tak nutnosť prehadzovať platá s potravinou počas sušenia.

PREČO POUŽÍVAŤ SUŠIČKU POTRAVÍN

- Sušenie (dehydrácie) je jeden z najstarších spôsobov konzervácie potravín, pri ktorom dochádza k zahriatiu potravín a následnému odpareniu vody. Na rozdiel od bežného dlhodobého uchovávania potravín (napr. zavrhanie, 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. Potravínové enzýmy sú dôležité, pretože napomáhajú telovým tráviacim enzýmom rozkladať potraviny na strávitelne 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 nepodporujú rozvoj plesní a baktérií.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím sušičky dôkladne umyte vysúvacie podnosy aj antikorovú platá teplou vodou s použitím neutrálneho kúskového saponátu. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.
- Mierne navlhčenou utierkou umyte aj vnútorú skrine a vytrite dosucha. Pri umývaní dávajte pozor, aby ste nenaomaliť prvky ohrievacieho alebo ventilátor sušičky. Skriňa 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 ochladnú 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 je vhodná 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 prípravou dosiahnete lepši vzhľad aj chuť, rýchlejšie usušenie, zastavenie zrejúceho procesu a predĺženie trvanlivosti.
- Najlepšie výsledky dosiahnete iba pri použití kvalitných surovín. Sušič je možné

prakticky akékoľvek ovocie a zeleninu. Na sušenie vyberajte len zrelé, nie prezreté suroviny, bez známkov poškodenia či napadnutia hnilobou alebo plesňou. Sušič 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 ošetrene postrekom. Väčšinu postrekov či voskov je možné zmyť biologicky rozložiteľným čistidlom vody a ocotovej vody 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 makreé a poškodené časti. Suroviny odkôstkujte 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 urychlíte sušenie a zlepšíte zároveň kvalitu produktu.
- Malé ovocie, ako napríklad rôzne druhy bobŕ (jahody, čučoriedky, brusnice a pod.) môžete ponechať v celku. Väčšie plody však rozpolzte alebo nakrájajte na plátky alebo kôčky.
- Nakrájané ovocie osušte čistou utierkou alebo obrúskom.
- Ak chcete predísť zhnednutiu niektorých druhov ovocia (jablák, hrušiek alebo marhŕ), pred sušením namočte 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 ošetrované týmto roztokom zostane v priebehu sušenia svetlé a nezhnedne ani počas skladovania.
- Ovocie s prirodzenou chuťou šupkou (hrozno, slivky alebo aj figy) môžete na urychlenie sušiaceho 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 hornú 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 vhodná pred sušením napařit. 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, hydiny a 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 ochutne podľa vlastnej preferencie, počnúc od bežného solenia, marinovania, potretia grilovacím korením a podobne. Ochutené mäso nechajte uležať, ideálne cez noc v chladničke.
- Po vložení mäsa do sušičky najprv nechajte mäso rozohriať na 15 minút na teplotu najmenej 70 °C, vďaka čomu sa v mäse znížia prípadné baktérie a ďalšie škodlivé látky. Potom znížte teplotu podľa potreby a skúsenosti, napríklad na 63 °C a sušte zhruba 5 až 7 hodín. Proces sušenia kontrolujte 1 x za hodinu. Dobre usušené mäso spoznáte tak, že keď naň z dvoch strán zatlačíte, rozloží sa v polovici.

BYLINKY, KORENIE A KVETINY

- Byliny sušite veľmi jemne. Odstráňte iba stonku, byliny ďalej neporúčiate. Listové byliny je potrebné počas sušiaceho procesu obrábať, aby sa zabránilo zlepovaniu.
- Listy na sušenie trhajte mladé a krehké, struky so semenami zbierajte skôr, než sa otvoria. Kvetiny zbierajte mladé a polootvorené.

MAŠKRTY PRE DOMÁCIICH MAZNAČÍKOV

- Na výrobu maškrít pre domáчих maznačičkov použite zdravé a čerstvé ingrediencie, ktoré neobsahujú žiadne prísady či konzervačné látky. Dôležité je vziať do úvahy veľkosť zvierata. Napríklad malé rasy psů majú málo tlmy a drobné zúbky, potrebujú teda malé maškrty, ktoré nebudú tak chrumkavé. Naproti tomu väčšie rasy môžu dostať veľké a chrumkavé pochúťky. Ich tvrdosť môžete vyskúšať rozdrením niekoľkých pochúťok v ruke.
- Všetky ingrediencie premiešajte vo veľkej miske a vytvarujte bochniček. Na pomučenej doske rozvalkajte cesto na výšku cca 6 mm. Z cesta potom vykrájajte tvary, ktoré má byť mažnačič rád.

UMIESTNENIE POTRAVIN NA PLATÁ

- Nakrájané kúsky rozložte na platá rovnomerne, neprekladajte ich cez seba a nechajte medzi jednotlivými kúskami medzery. Využite asi 85 % plochy každého pláta, aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu.
- Pod štvornásťte suroviny dajte radšej sušiacu vložku, aby z nich neodkvapkávala šťava na podnosy, a tiež z dôvodu jednoduchšej následnej údržby.

PREVÁDZKA

ZAPNUTIE SUŠIČKY A SPUSTENIE SUŠENIA

- Umiestnite sušičku na miesto zvolené podľa pokynov v kapitole UMIESTNENIE SUŠIČKY.
- Prívodný kábel sušičky zapojte do sieťovej zásuvky a hlavný vypínač **A1** prepnite do polohy ON (zapnuté).
- Vložte podnosy s pripravenou surovinou do sušičky a riadne zavrite dverka.
- Otočným voličom **B1** nastavte požadovanú teplotu sušenia. Tlačidlami **B5** alebo **B6** nastavte čas sušenia.
- Tlačidlom **B4** spustíte proces sušenia.

PRERUŠENIE SUŠENIA NA KONTROLU POTRAVIN

- Ak chcete počas procesu sušenia vysunúť niektorý z podnosov a skontrolovať stav potraviny, prerušte sušenie stlačením tlačidla **B4** a otvorte dverka.
- Vzhľadom na teplotu použite na vysunutie podnosu s potravinou kuchynské lapky. Vzorku potraviny vyberte, nechajte chvíľu vychladnúť a skontrolujte.
- Po kontrole a zatvorení dveriek obnovte proces sušenia opätovným stlačením tlačidla **B4**.

TIPY NA SUŠENIE

- S časom sušenia experimentujte podľa vlastnej chuti. Niektoré preferujú 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 hrsť 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 kusok kompletne vysušený. Ak si nie ste istí, rozkrojte jeden kusok na polovicu a skontrolujte stav vysušenia.
- Usušené ovocie, zeleninu alebo huby nechajte asi 1 hodinu vychladnúť, pokojne aj vo vypnutej sušičke. Čas na chladnutie však nepredlžujte, sušené suroviny by mohli absorbovať vlhkosť z okolitého vzduchu a bolo by nutné ich znovu dosušiť.
- Potravina musí byť dostatočne suchá, aby nedošlo k množeniu mikroorganizmov a znehodnoteniu. 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 proces prerušiť a upraviť rozmiestnenie potravín.

TABUĽKA ODPORÚČANÝCH ČASOV SUŠENIA



Poznámka:

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

OVOCIE

DRUH OVOCIA	PRÍPRAVA	VÝSTUPNÝ STAV	PŘIBLIŽNÝ ČAS SUŠENIA
Marhule	Vysušte ich rozkrojené napoly alebo rozkrájané na štvrtiny. Pred sušením ich upravte tak, aby bola zachovaná farba a nebola poškodená šupka ovocia.	Mäkké a ohybné	20 – 28 hodín
Jablká	Zbavte ich šupky, jadier a nakrájajte na plátky alebo krúžky. Pred vložením do sušičky ich 2 minúty maččajte. Potom ich vysušte a položte na plát.	Mäkké	7 – 15 hodín
Hrušky	Olúpte ich, odstráňte jadrá a drevnaté tkanivo. Nakrájajte na plátky, krúžky alebo ich rozpolte, nakrájajte na štvrtiny, či osminky.	Mäkké, kožovité	10 – 12 hodín
Slivky	Umyte ich a nechajte vcelku alebo rozpolte, zbavte stoniek, príj. kôstok, ak sú napoly usušené.	Mäkké	5 – 24 hodín
Banány	Zbavte ich šupky a nakrájajte na plátky s hrúbkou 0,3 cm.	Mäkké	6 – 10 hodín
Jahody	Nakrájajte ich na plátky s hrúbkou 0,9 cm.	Žiadna viditeľná vlhkosť	7 – 15 hodín
Hrozno	Umyte, odstráňte stonky a ponechajte celé.	Mäkké, kožovité	22 – 30 hodín
Broskyne	Pred vysušovaním ich rozpolte alebo nakrájajte na štvrtiny. Počas vysušovania z nich môžete odstrániť šupku. Vykosťkujte ich, ak sú z 50 % vysušené.	Mäkké, kožovité	12 – 15 hodín

Ananás (čerstvý)	Zbavte ho stredú a šupku, nakrájajte na plátky, vyrezy alebo kúsky.	Mäkký a ohybný	12 – 18 hodín
Ananás (z konzervy)	Vysušte a oklepte.	Mäkký a ohybný	18 – 26 hodín
Bobulovité plody, brusnice	Dôkladne umyte. Bobulovité plody ponechajte v celku, brusnice môžete nakrájať	Žiadna viditeľná vlhkosť	10 – 15 hodín
Čerešne	Nezbavujte ich stopiek, ak ich nebudete ihneď spracovávať. Vykosťkujte. Ich polenie je voľiteľné, ak ich chcete rozpoliť, použite tak, ak sú z 50 % vysušené.	Kožovité, ale mazľavé	15 hodín
Kivi	Nakrájajte na tenké kolieska	Mäkké	7 – 12 hodín
Mango	Rozkrojte na polovice.	Mäkké	12 – 14 hodín
Pomarančové šupky	Nakrájajte ich na podlhovasté plátky a vysušte. Rozdrvte ich až po vysušení.	Mäkké	8 – 10 hodín

ZELENINA

DRUH ZELENINY	PRÍPRAVA	VÝSTUPNÝ STAV	PŘIBLIŽNÝ ČAS SUŠENIA
Baklažán	Skráťte, umyte, nakrájajte na plátky hrubé od 0,6 cm do 1,2 cm a rozmiestnite na podnosy.	Krehký	6 – 18 hodín
Brokolica	Orežte, nakrájajte rovnakým spôsobom ako pred konzumáciou, dôkladne umyte, 3 – 5 minút napaarujte.	Krehká	6 – 20 hodín
Cibula	Odstáňte šupku, nakrájajte na hrúbku 1,2 cm, počas sušenia niekoľkokrát zamiešajte	Chrumková	8 – 14 hodín
Huby	Vyberte čerstvé, mladé huby. Odstáňte nečistoty. Podľa veľkosti nakrájajte, skráťte alebo vsušte v celku.	Tvrde	6 – 14 hodín
Fazula (zelená alebo žltá)	Nakrájajte na kúsky s dĺžkou 2,5 cm. Napaarujte, kým nie sú príviesitné. Po čiastočnom usušení premiešajte fazule tak, že posuniete tie, čo sú v strede podnosu na jeho okraj a naopak.	Krehké a lámvavé	Krehké a lámvavé
Tekvica	Olúpte a nakrájajte na plátky	Krehká	6 – 18 hodín
Hľávková kapusta	Odrežte hlávkú a nakrájajte na 0,3 cm hrubé pružky. Stred nakrájajte na plátky s hrúbkou 0,6 cm	Tvrde, kožovité	6 – 14 hodín
Ružičkový kel	Zbavte kelové ružičky stonky a rozkrojte ich v polovici.	Krehká	8 – 30 hodín
Karfiol	Do 2,2 l horúcej vody nasypete 3 polievkové lyžice soli a v tomto roztoku karfiol 2 minúty maččajte. Napaarujte, kým nezmäkne.	Tvrde alebo kožovité	6 – 16 hodín
Zemiaky	Ich olúpanie je voľiteľné. Nakrájajte na plátky s hrúbkou od 0,4 cm do 0,6 cm alebo na kocky. 8 – 10 min povarte.	Chrumkavé	8 – 30 hodín
Mrkva	Vyberte mladú s jemnými koreňmi. Napaarujte, kým nezmäkne, nakrájajte na plátky, kúsky, kocôčky alebo rezančeky.	Chrumková alebo kožovitá	8 – 14 hodín
Uhorka	Olúpte ju a nakrájajte na hrúbku 0,3 cm.	Tvrde alebo kožovitá	8 – 16 hodín
Sladká paprika, štiplavé papričky	Nakrájajte na plátky alebo krúžky s dĺžkou 0,6 cm, odstráňte semienka a umyte.	Chrumková	4 – 14 hodín
Petřizlen	Roztrhajte na malé kúsky, vysušte, následne v prípade potreby skráťte.	Chrumková	2 – 10 hodín
Paradajky	Umyte, odstráňte stopy. Maččajte vo vriacej vode na zmäknutie šupky. Rozpolte alebo nakrájajte na plátky.	Tvrde	8 – 24 hodín

Rebarbora	Olúpte, namoďte do citrónového roztoku	Tvrdá	8 – 38 hodín
Cvikla	Odkrojte korene a všetko, čo je 2,5 cm od hornej a spodnej časti, umyte, predvarte, vychladte, odstráňte šupku. Nakrájajte na kocky alebo plátky.	Chrumková	8 – 26 hodín
Zeler	Oddelte stonku od listov. Obe časti starostlivo umyte. Nakrájajte stonku na plátky s hrúbkou 0,6 cm. Najprv sušte listy.	Chrumkavý	6 – 14 hodín
Jarná cibulka	Nakrájajte na polovice alebo na malé kúsky.	Krehká	6 – 10 hodín
Špargľa	Umyte a nakrájajte na kúsky dlhé 2,5 cm. Špičky poskytnú lepšiu kvalitu produktu. Zadná časť rozdrvená pred vysušením vytvorí vynikajúcu chuťovú prísadu rôznych pokrmov.	Chrumkavý	6 – 14 hodín
Cesnak	Rozdeľte ho na jednotlivé strúčiky, odoberte vonkajšiu šupku, nakrájajte na plátky a sušte na podnosoch.	Veľmi krehký	6 – 16 hodín
Špenát a ďalšia listová zelenina	Dôkladne umyte, odstráňte tuhé stonky. Naparujte, kým nie je zelenina zvädnutá, nie však nasiaknutá.	Veľmi krehký	6 – 16 hodín
Bylinky, korenie a kvetiny	Nakrájajte alebo nasekajte na malé kúsky. Na dekoratívne účely ponechajte v celku.	Krehké	8 – 10 hodín

VYPNUTIE SUŠIČKY

- Po dokončení sušenia otvorte dvierka.
- Hlavný vypínač **A1** prepnite do polohy OFF (vypnuté). Odpojte prírodný kábel sušičky od sieťovej zásuvky. Ak chcete sušičku preniesť na iné miesto, najprv ju nechajte celkom vychladnúť.

USKLADNENIE SUŠENÝCH POTRAVIN

- Pred zabalením alebo uložením sušených 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 odklapacími vekom použite iba v prípade, že vysušené potraviny uložíte do potravinového vrecúška.
- Sušené mäso skladujte v uzatvorenej nádobe na suchom, tmavom mieste pri izbovej teplote. Takto uskladnené zostane chutné a požívateľne 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 ochladzajúce 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. Kvapnite 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 predlžuje cca 2- až 3-krát. Sušené plody majú trvanlivosť minimálne 1 – 2 roky.
- Po otvorení spotrebuje celý obsah najneskôr naraz. Skladovanie sušených potravín kontrolujte minimálne jedenkrát za mesiac.
- Sušené potraviny pravidelne raz za mesiac kontrolujte. Ak nájdete na povrchu kúska potraviny plesň, 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 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.
- Rehydratujú 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 prikrýť. Ak je to možné, nechajte ju máčať asi 2 – 8 hodín, potom varte vo vode, ktorú ste použili na jej máčanie. V prípade potreby pridajte viac vody. Priede 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. mrkvy použite na máčanie studenú vodu. Sušené potraviny sa môžu obnovovať namáčaním, varením alebo kombináciou oboch týchto spôsobov a po

obnove sa budú podobáť čerstvým.



Upozornenie:

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

- Aby potraviny nestratili svoju nutričnú hodnotu, použite pri príprave rôznych receptov vodu z namáčacieho roztoku. Jedna šálka vysušenej zeleniny má po obnove asi 2 šálky. Na nahradenie odstránenej vlhkosti pri sušení zalejte zeleninu studenou vodou a máčajte od 20 minút do 2 hodín. Následne zalejte zeleninu vriacou vodou. Pri varení privedte zeleninu k varu a potom nechajte slabo vriet.
- Jedna šálka vysušenej ovocia má po obnovení objem asi 1 a 1/2 šálky. Pridajte práve toľko vody, aby zakryla ovocie – v prípade potreby je možné neskôr pridať viac vody. Na obnovu väčšiny ovocia stačí 1 – 8 hodín. To závisí od typu ovocia, veľkosti kusov a teploty vody (pri horúcej vode trvá proces kratší čas). Ak bude čas máčania príliš dlhý, ovocie stratí arómu. Na varenie obnoveného ovocia prikryte nádobu a 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 cukrovníka.
- Obnovené ovocie je možné servírovať ako kompóty alebo polievky. Takisto môže tvoriť prísadu receptov na prípravu chlebov, huspeninových šalátov, omelet, báboviiek, plniek, mlieka, zmražených 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 masový koláč a iných hlavných chodov, do huspenín a zeleninových šalátov.
- Drvená sušená zelenina je výbornou ingredienciou pre masové vývary, polievky a omáčky.
- Na optimálne udržanie nutričných hodnôt odporúčame:
 - dodržiavať správny čas prevarenia
 - baliť sušené potraviny správnym spôsobom a uložiť ich do nádob na chladnom, suchom a tmavom mieste
 - vykonávať pravidelnú kontrolu uložených potravín, či znovu neabsorbovali vlhkosť
 - konzumovať sušené potraviny čo možno najskôr
 - pri varení obnovených potravín používať máčací roztok

TABUĽKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Sušička nie je možné spustiť	<ul style="list-style-type: none"> Prírodný kábel nie je zapojený k elektrickej sieti. Hlavný vypínač nie je v polohe ON (zapnuté). 	<ul style="list-style-type: none"> Zapojte kúsku elektrickej siete. Prepnite hlavný vypínač do polohy ON (zapnuté).
Ventilátor sa otáča, ale sušička neprodukuje teplo	<ul style="list-style-type: none"> Porucha sušičky. 	<ul style="list-style-type: none"> Sušičku vypnite, odpojte od siete a kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Ventilátor vydáva neobvyklý hluk	<ul style="list-style-type: none"> Mriežkový kryt ventilátora naráža na lopatky ventilátora. 	<ul style="list-style-type: none"> Sušičku vypnite, odpojte od siete a jemne odtiahnite mriežkový kryt od lopatiek ventilátora. Ak sa tým hluk nevyrieši, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Sušička produkuje teplo, ale ventilátor sa neotáča	<ul style="list-style-type: none"> Skontrolujte, či otáčaniu ventilátora neprekáža cudzí predmet, nečistoty alebo kúsky suroviny. 	<ul style="list-style-type: none"> Výčistite ventilátor. Ak sa ani po vyčistení neroztočí, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Potraviny nie sú dobre usušené	<ul style="list-style-type: none"> Na podnosoch je naskladaných príliš mnoho surovín. Suroviny sú príliš blízko seba 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.
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"> Rozmestnite suroviny s väčšími medzarami alebo upravte ich hrúbku. Zredukujte množstvo surovín.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Upozornenie:

Pred akoukoľvek údržbou a čistením vždy vypnite sušičku hlavným vypínačom a odpojte ju od elektrickej siete.

Na čistenie prístroja nepoužívajte riedidlá alebo rozpúšťadlá, príp. čistiace prostriedky spôsobujúce oter, môžu narušiť povrchovú úpravu.

Sušička ani prívodný kábel nesmú byť ponorené do vody.

- Povrch sušičky očistite mierne navlhčenou handričkou a osušte.
- Na čistenie jednotlivých podnosov na potraviny použite handričku zvlhčenú v bežnom prípravku na umývanie riadu. V prípade väčšieho znečistenia môžete jednotlivé podnosy umyť pod vlačnou tečúcou vodou.
- Nasávací otvor (mriežka) na motorovej časti musí byť bezpodmienečne čistá, voľná na prístup vzduchu. Pri eventúálnom znečistení alebo zanesení prachom očistite mriežku štetcom alebo nečistotu odsajte vysávačom.

SKLADOVANIE

Ak nebudete sušičku dlhší čas používať, vykonajte nasledujúce:

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220 – 240 V AC
Menovitý kmitočet	50 Hz
Príkon	800 W
Dĺžka prívodného kábla	1,10 m

Rozmery (šírka x hĺbka x výška)	350 x 390 x 510 mm
Hmotnosť	9 kg
Celková sušiacia plocha	1,11 m ²
Rozmer sušiaceho podnosu	370 x 300 mm
Počet sušiacich podnosov	10 ks
Regulácia teploty	35 – 75 °C

Deklarovaná hodnota emisie hluku je nižšia než 62 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

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 napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadať 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, vyžiadať 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, vyžiadať si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



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