

Sušička potravín

Návod na použitie

SK



SENCOR®

SFD 851GR

Pred použitím tohto spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Používajte spotrebič iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

Minimálne počas záruky odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a záručný list. V prípade prepravy zabaľte spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

SK-1

CONTENTS

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	3
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.....	3
POPIS SUŠIČKY POTRAVÍN	6
OVLÁDANIE	7
NASTAVENIE VÝŠKY MEDZI PODNOSMI.....	8
PRINCÍP SUŠENIA	8
PRACOVNÝ POSTUP	8
PREDBEŽNÁ ÚPRAVA	9
OBNOVENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN DO PŮVODNÉHO STAVU.....	9
SUŠENIE.....	10
BALENIE A SKLADOVANIE	11
STRIEDANIE PODNOSOV	11
PAMÄTAJTE.....	11
RECEPTY	12
TABUĽKA ODPORÚČANÝCH ČASOV SUŠENIA OVOCIA	13
TABUĽKA ODPORÚČANÝCH ČASOV SUŠENIA ZELENINY	14
UDRŽIAVANIE A OŠETROVANIE.....	16
TECHNICKÉ ÚDAJE	16
POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM.....	17
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ	17

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo 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 nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Spotrebič a jeho sieťový kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Pred pripojením prístroja k sieťovej zásuvke sa uistite, že napätie uvedené na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej zásuvke.
- Voda a elektrický prúd sú nebezpečnou kombináciou. Nikdy nepoužívajte prístroj v bezprostrednom okolí vane, sprchy alebo bazéna.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto prístrojom alebo nie je určené pre tento prístroj.
- Prístroj neumiestňujte na parapety okien.
- Uistite sa, že sa sieťový kábel a vidlice nemôžu dostať do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Prístroj umiestňujte vždy na rovný, suchý povrch.
- Prístroj nepostrekujte vodou, ani inou tekutinou. Spodnú časť prístroja, ku ktorej je privedený sieťový kábel, neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Do prístroja nelejte vodu, ani iné tekutiny.

- Prístroj je určený na použitie v domácnostiach. Nepoužívajte ho v priemyselnom prostredí, ani vonku!
- V blízkosti prístroja nepoužívajte spreje.
- Ak sa bude prístroj používať v blízkosti detí, dbajte na zvýšenú opatrnosť a miesto na inštaláciu zvolte tak, aby bol umiestnený mimo ich dosahu.
- Ak nebudete prístroj používať, odpojte ho od elektrickej siete. Pred čistením, či premiestnením postupujte rovnakým spôsobom. Pred rozložením jeho častí ho nechajte vychladnúť.
- Nezapájajte napájací kábel do zásuvky, ak sú jednotlivé poschodia prístroja obrátené (skladovacie pozície) a neprevracajte ho do skladovacej pozície, ak nie je úplne chladný.
- Prístroj nekladte na elektrický, ani plynový varič alebo v jeho blízkosti, neumiestňujte ho v blízkosti otvoreného ohňa a iných prístrojov alebo zariadení, ktoré sú zdrojmi tepla.
- Nepoužívajte poškodený prístroj, prístroj s poškodeným sieťovým káblom alebo s poškodenou vidlicou sieťového kábla.
- V žiadnom prípade neopravujte prístroj 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.
- Nekladte sieťový kábel prístroja v blízkosti horúcich plôch alebo cez ostré predmety. Na sieťový kábel neodkladajte ťažké predmety, kábel umiestnite tak, aby sa po ňom nechodilo a aby sa oň nezakopávalo. Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola, alebo aby sa

nedotýkal horúceho povrchu.

- Neodpájajte prístroj od sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel – nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla/ sieťovej zásuvky. Kábel od zásuvky odpájajte ťahom za vidlicu sieťového kábla.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na aké je určený.
- Nepoužívajte tento prístroj, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, v prípade, že nefunguje správne, ak je poškodený alebo ak spadol na zem. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizované servisné stredisko alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

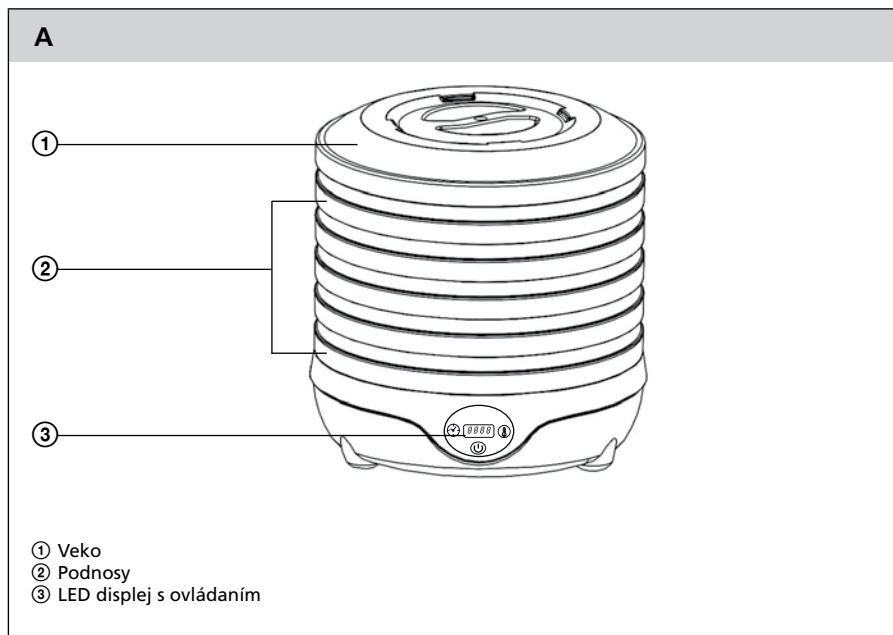


Upozornenie:

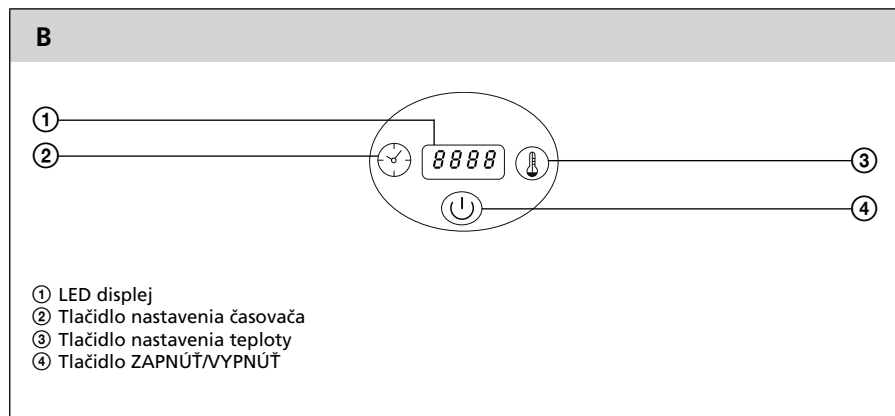
Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.

**Tento prístroj je určený iba na použitie v domácnosti!
Neumývajte ho v automatickej umývačke riadu!**

POPIS SUŠIČKY POTRAVIN



OVLÁDANIE



Zapnutie a vypnutie

- Na zapnutie a vypnutie sušičky stlačte tlačidlo ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ B④.

Nastavenie teploty

- Po stlačení tlačidla nastavenia teploty B③ sa na displeji objaví aktuálne nastavená teplota. Rozsah teploty je od 35 °C po 70 °C s 5 °C medzikrokmi.
- Na zmenu teploty stlačte tlačidlo nastavenia teploty B③.
- Po zobrazení vami požadovanej teploty na displeji sa teplota automaticky začne regulovať na nastavenú hodnotu.

Nastavenie automatického vypnutia

- Po stlačení tlačidla nastavenia časovača B② sa vám zobrazí aktuálne nastavený odpočet.
- Ďalším stlačením tlačidla nastavenia časovača B② predĺžite odpočet o 30 minút až na 19,5 hodiny.
- Minimálny čas odpočtu je 30 minút.



Upozornenie:

Nikdy nenechávajte sušičku bežať bez dozoru a dlhšie než 19,5 hodiny v kuse.



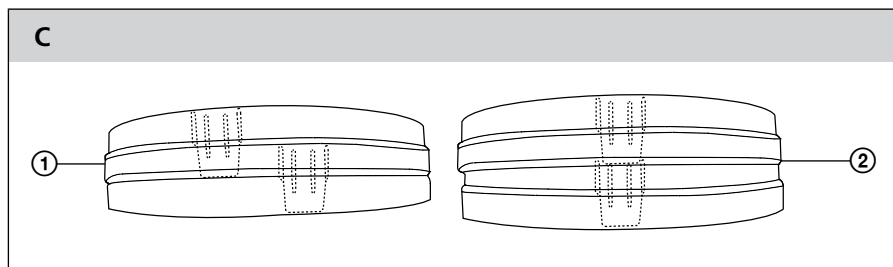
Tip:

Na rýchly prechod nastavenia teplôt/času držte tlačidlo prepínania teploty/času.

NASTAVENIE VÝŠKY MEDZI PODNOSMI

Sušička potravín ponúka dve možnosti nastavenia výšky poschodí. Na nastavenie nižšej (základnej) výšky 1,5 cm na seba položte sušiace podnosy tak, ako je vyznačené na C①. Podnosy natočte tak, aby jazýčky, ktoré sú v spodnej časti podnosov, boli umiestnené vedľa drážok, ktoré sa nachádzajú v hornej časti každého podnosu.

Na nastavenie rozstupu 2,8 cm natočte a položte na seba podnosy tak, aby jazýčky presne zapadli na drážky, ako je vyznačené na C②.



PRINCÍP SUŠENIA

Pri sušení si zhotovujte záznamy napr. s hmotnosťou sušených potravín pred a po sušení, čase sušenia atď.

Tieto informácie môžu prispieť k dobrej kvalite výsledných produktov. Informácie zaznamenajte na štítky, ktoré potom prilepíte na nádoby, v ktorých uchováte sušené potraviny.

Po máčaní vo vode sa môže sušený produkt uviesť do pôvodného stavu a môžete ho použiť do svojich obľúbených receptov, napr. polievok, dusenej zeleniny a šalátov. Zo znovu hydratovaného (obnoveného do pôvodného stavu pred sušením) ovocia a bobuľovitých plodov je možné pripraviť vynikajúce pokrmy.

Sušenie je veľmi obľúbená metóda spracovania potravín, ktorá vyžaduje minimálne vybavenie a na uskladnenie sušených potravín stačí veľmi malý priestor.

Pri tejto metóde sa zahrievaním potravín vyparuje vlhkosť, ktorá sa v nich nachádza a vzniknuté vodné pary sa odvádzajú preč.

Väčšina potravinových produktov uvoľňuje svoju vlhkosť počas krátkočasového sušenia. To znamená, že môžu absorbovať veľké množstvo tepla a zároveň vydať veľké množstvo vodných pár.

PRACOVNÝ POSTUP

Ovocie a zelenina, ktorú chcete sušiť, by mala byť tej najlepšej kvality – čerstvá a celkom zrelá. Horšia akosť spracovávanej zeleniny a ovocia sa prejaví na kvalite sušeného produktu. Nezrelý produkt bude mať v sušenom stave nedostatok chuti a farby, prezretý bude príliš tvrdý, vláknitý alebo mäkký a kašovitý.

So sušením potravín začnite okamžite po ich zbere. Dôkladne potraviny umyte, tým ich zbavíte nežiaducich nečistôt a chemických postrekov. Nekvalitné kusy vyradte, pretože plesne na nich by mohli ovplyvniť kvalitu ostatných.

Niektoré potraviny je nutné pred vysušovaním rozkrájať, zbaviť stoniek a jadier. Menšie kúsky sa lepšie a rovnomernejšie sušia.

PREDBEŽNÁ ÚPRAVA

Enzymy v ovocí a zelenine majú vplyv na farbu a zmenu chuti počas zrenia. Tieto zmeny budú pokračovať aj počas sušenia a skladovania, ak nie je produkt predbežne upravený na spomalenie enzymovej aktivity.

Pri predbežnej úprave zeleniny sa môže použiť predvarenie – pomáha udržať farbu a zrýchľuje proces vysušovania uvoľnením jej tkaniva a takisto zabraňuje nežiaducej zmene chuti počas skladovania a zlepšuje proces obnovenia zeleniny počas varenia.

Mnoho svetlých druhov ovocia (obzvlášť jablká, marhule, broskyne, nektárinky a hrušky) je počas vysušovania a skladovania náchylných na tmavnutie. Na odstránenie tohto javu by sa malo ovocie predbežne upraviť predvarením alebo namáčaním vo vhodných roztokoch – účinnosť týchto metód je však rôzna.

Tu je niekoľko typov na prípravu roztokov:

- Ananásová alebo citrónová šťava slúži na zníženie zhnednutia. Nakrájajte ovocie priamo do šťavy. Asi po 2 minútach ho vyberte a položte na sušiace podnosy. Ovocie môžete tiež máčať v mede, korení, citróne, pomarančovej šťave alebo ho posypať kokosom, aby získalo príjemnú arómu. Použite svoju fantáziu a pripravte si svoj vlastný aromatický roztok.
- Bisulfát sodíka (hydrogensiričitan sodný): rozpustíte 1 kávovú lyžičku bisulfátu sodíka v 1,13 l. Pripravené ovocie máčajte 2 minúty v tomto roztoku. Tým zabránite strate vitamínu C a zachováte žiarivú farbu. Bisulfát sodíka je dostupný v lekárňach.
- Roztok stolovej soli
- Roztok kyseliny askorbovej alebo kyseliny citrónovej. Môže sa tiež použiť bežne predávaná antioxidantná zmes obsahujúca kyselinu askorbovú, ale často nie je taká účinná ako čistá kyselina askorbová.

Ovocie sa môže predvariť parou, no môže dôjsť k zmäknutiu, čo sťažuje jeho ďalšie spracovanie.

Predvarenie sirupom pomáha udržať farbu jablč, marhúľ, fíg, nektáriniek, broskýň, hrušiek a sliviek. V konečnej úprave budú sladšie.

Ovocie s tuhou šupkou (hroznové víno, sušené slivky, slivky, čerešne, figy a niektoré bobulovité plody) je dobré predvariť vo vode na mierne popraskanie šupky. To umožní, aby sa vlhkosť dostala počas sušenia rýchlejšie na povrch.

Pred vlastným sušením potravín z nich odstráňte nadmernú vlhkosť tak, že ich položíte na čisté papierové obrúsky. Sušiace podnosy by mali byť pokryté vrstvou potravín s odporúčanou hrúbkou (pozrite tabuľky). V prípade potreby rozprestrite na sušiace podnosy jemnú plátenku (jemnú gázu), aby ste zabránili prilepeniu jednotlivých kusov potravín.

Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo prekročiť zhruba 3/4 povrchu každého podnosu a plátky by nemali byť hrubšie než 0,6 cm.

OBNOVENIE SUŠENÝCH POTRAVÍN DO PŮVODNÉHO STAVU

Všetky sušené potraviny nemusia byť obnovené do pôvodného stavu. Obzvlášť ovocie je lepšie v sušenom stave. Naproti tomu väčšina druhov zeleniny je po uvedení do pôvodného stavu chutnejšia. 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 zvolna 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.

Sušenie nezbavuje 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 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 priveďte zeleninu k varu a potom nechajte slabo vriet.

Jedna šálka vysušeného ovocia má po obnovení objem asi 1 a 1/2 šálky. Pridajte práve toľko vody, aby zakryla ovocie – v prípade potreby je možné neskôr pridať viac vody. Na obnovu väčšiny ovocia stačí 1–8 hodín. To závisí od typu ovocia, veľkosti kusov a teploty vody (pri horúcej vode trvá proces kratší čas). Ak bude čas máčania príliš dlhý, ovocie stratí arómu. Na varenie obnoveného ovocia prikryte nádobu a zvolna varte vo vode, v ktorej ste ovocie máčali.

Vysušené alebo obnovené ovocie a zelenina sa môžu využiť rôznymi spôsobmi.

Sušené ovocie je vhodné na prípravu občerstvenia v domácnosti, na cestách. Kúsky ovocia je možné pridať do pečiva alebo cukroviniek.

Obnovené ovocie je možné servírovať ako kompóty alebo polevy. Takisto môže tvoriť prísadu receptov na prípravu chlebov, huspeninových šalátov, omeliet, 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 mäsové vývary, polievky a omáčky.

Na optimálne udržanie nutričných hodnôt odporúčame:

- Dodržiavať správny čas predvárania.
- Baliť sušené potraviny správnym spôsobom a uložiť ich do nádob na chladnom, suchom a tmavom mieste.
- Vykonávať pravidelne kontrolu uložených potravín, či znovu neabsorbovali vlhkosť.
- Konzumovať sušené potraviny čo možno najskôr.
- Pri varení obnovených potravín používať máčací roztok.

SUŠENIE

Čas sušenia závisí od druhu ovocia alebo zeleniny, veľkosti jednotlivých kusov a množstvo potravín je potrebné upraviť podľa sušiacich podnosov.

Pred kontrolou sušených potravín vezmite malú vzorku a nechajte ju na niekoľko minút vychladnúť. Potraviny, ktoré sú horúce, sa zdajú byť vlhšie a mäkkšie než v stave ochladenom.

Potraviny by mali byť náležite vysušené, aby sa zabránilo mikrobiologickej aktivite a ich následnému skazeniu. Sušená zelenina by mala byť pri stlačení tvrdá, ale krehká. Sušené ovocie by malo byť kožovité a mäkké. Na dlhodobé skladovanie by malo byť ovocie vysušené viac než sušené ovocie predávané v obchodoch.

BALENIE A SKLADOVANIE

Ovocie nakrájané na rôzne veľkosti by sa malo ponechať, asi na týždeň po vysušení, procese „potenia“ alebo aklimatizácii, aby sa vyrovnala vlhkosť jednotlivých kusov pred ich dlhodobým uložením. Na aklimatizáciu umiestnite ovocie do nádoby, ktorá nie je z plastu alebo z hliníka a uložte ju na suché chránené a veľmi dobre vetrané miesto.

Sušené potraviny by sa mali pred balením dôkladne vychladiť. Balíčky by mali byť menšej veľkosti, aby sa mohli sušené potraviny po otvorení balíčkov spotrebovať.

Kúsky potravín ukladajte do čistých, suchých obalov tesne k sebe, ale netlačte ich na seba. Vhodnými obalmi sú sklenené zaváracie fľaše alebo obaly, ktoré sú odolné proti vstrebávaniu vlhkosti. Kovové konzervy s odklápacími vekami sa môžu použiť v prípade, že sú vysušené potraviny v plastovom vrecúšku.

Sušené potraviny by sa mali pravidelne raz za mesiac kontrolovať. 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 vychladnúť a znovu zabalte do čistého vzduchotesného obalu.

STRIEDANIE PODNOSOV

Táto sušička potravín je dômyselne konštruovaná na základe prúdenia horúceho vzduchu na odvádzanie vlhkosti z potravín. Podnosy by sa mali počas sušenia vymieňať na zaistenie rovnomerného vysušenia obsahu. Podnosy najbližšie k dnu sú vystavené najväčšiemu teplu – tu vysušenie prebieha rýchlejšie. Jednoducho ich teda vyberte a položte do vyšších poschodí, podnosy umiestnené hore položte bližšie k spodnej časti sušičky.

PAMÄTAJTE

- 1) Najlepšie výsledky dosiahnete, ak používate kvalitné potraviny. Sušte vždy čerstvé, kvalitné potraviny, zlý kus môže ovplyvniť kvalitu celého obsahu sušičky.
- 2) Je dôležité, aby potraviny boli čisté – dôkladne ich umyte, mäkké alebo skazené kusy vyberte. Dbajte na to, aby ste mali čisté ruky, to sa týka aj kuchynských nástrojov a jednotlivých podnosov sušičky, ktoré používate na prípravu potravín.
- 3) Čas sušenia je rôzny a závisí od množstva potravín, hrúbky jednotlivých kusov, ich veľkosti, vlhkosti vzduchu a množstva vlhkosti nachádzajúcej sa priamo v potravinách.
- 4) Pred kontrolou vysušenia potravín ich nechajte vychladnúť.
- 5) Podnosy môžu byť v prípade potreby celkom zaplnené, jednotlivé kusy sa môžu skoro dotýkať, ale nesmú sa neprekryvať.
- 6) Vo vysušených potravinách môže zostať asi 6–10 % vlhkosti bez rizika ich skazenia. Mnoho vysušených potravín bude mať kožovitú konzistenciu podobnú sladkému drievku.
- 7) Striedajte podnosy, hneď ako si všimnete, že vysušovanie prebieha nerovnomerne, alebo ak je sušička celkom zaplnená potravinami.
- 8) Na odstránenie kôstok, jadier a stopiek sliviek, hrozna, čerešní ich vysušte na 50 % a potom odstráňte kôstky, jadrá atď. Tým zabránite úniku šťavy z potravín.

RECEPTY**Mixované ovocie**

2 banány (olúpané)
0,2 kg jahôd
1 šálka kúskov ananásu (v konzerve)

Ovocie rovnomerne nakrájajte na kúsky s hrúbkou asi 0,6 cm. Po vysušení a ochladení pridajte 1/4 šálky mixovaných kokosov.

Jablčné škoricové krúžky

2,25 kg jablk
5 kávových lyžičiek škorice

Pomocou lupáčika olúpte jablká a odstráňte z nich jadrá. Nakrájajte ich na krúžky s hrúbkou asi 0,6 cm. Pred sušením ich posypte škoricom.

Citrusová trojica

1,35 kg pomarančov
5 citrónov
4 tvrdé grapefruity

Ovocie umyte. Ponechajte šupku a všetko nakrájajte na kúsky s hrúbkou asi 0,6 cm. Vložte do sušičky a sušte.

Tropický raj

10× kivi
1× ananás
3× papája

Olúpte papáju a kivi, z ananásu odstráňte stred a šupku a všetko nakrájajte na kúsky s hrúbkou asi 0,6 cm. Vložte do sušičky a sušte.

Jahodové opojenie

V mixéri rozmixujte asi 2 šálky očistených čerstvých jahôd spolu s malým množstvom jablkovej šťavy. Na podnos(y) položte papier na pečenie a vylejte naň rozmixované jahody a rovnomerne rozotrite pomocou stierky. Sušte asi 6 hodín – čas sušenia závisí od toho, v akom stave chcete pokrm mať – krehký alebo mäkký. Vrchné veko nechajte otvorené.

Sušené mäso

V pekáči marinujte jemne nakrájané kúsky hovädzieho mäsa alebo moriaka v zmesi 1/4 šálky sójovej omáčky, do ktorej pridáte 2 polievkové lyžice surového cukru a 2 polievkové lyžice korenia (ľubovoľné). Dobré zamiešajte, potrite všetky plochy mäsa, prikryte plastikovým obalom a nechajte 10–15 minút odstáť. Po skončení marinovania položte jednotlivé kúsky mäsa na podnos tak, aby sa skoro dotýkali. Čím tenšie sú kúsky mäsa, tým kratší bude čas vysušovania (asi 8–10 hodín pri plátkoch mäsa s hrúbkou 0,15 cm). Vrchné veko nechajte otvorené.

Výroba vonných zmesí

Pomocou tejto sušičky potravín si môžete takisto uchovať vône jari a leta. Otrhajte okvetné lístky kvetiny vhodné na sušenie, voľne ich rozložte na podnos, ktorý ste pokryli sieťovinou a vložte do prvého poschodia sušičky – ostatné poschodia nechajte voľné. Po dôkladnom vysušení (asi 5 hodín) uložte lístky do okrasných obalov alebo nádob a uzavrite ich, aby z nich vôňa nevyprchala.

TABUĽKA ODPORÚČANÝCH ČASOV SUŠENIA OVOCIA

Uvedené časy sú približné a udávané pre teplotu sušenia 70 °C a závisia od izbovej teploty, vlhkosti ovzdušia, vlhkosti vysušených potravín a od toho, na aké tenké kúsky sú potraviny nakrájané. Prírodná šťavnatosť potravín sa líši. Ovocný cukor pri niektorých druhoch si vyžaduje dlhší čas sušenia.

Ovocie	Príprava	Test vysušenia	Čas vysušenia
Jablká	Zbavte ich šupky, jadier a nakrájajte na plátky alebo krúžky. Pred vložением do sušičky ich 2 minúty máčajte. Potom ich vysušte a položte na sušiaci podnos.	Sú mäkké	4 – 15 hodín
Marhule	Vysušte ich rozkrojené napoly alebo rozkrájané na štvrtiny. Pred sušením ich upravte tak, aby bola zachovaná farba a nebola poškodená šupka ovocia.	Sú mäkké	8 – 36 hodín
Banány	Zbavte ich šupky a nakrájajte na plátky s hrúbkou 0,3 cm.	Sú mäkké	5 – 24 hodín
Bobuľovité plody	Jahody by sa mali nakrájať na plátky s hrúbkou 0,9 cm. Ostatné bobuľovité plody nechajte vcelku. Bobuľovité plody s voskovým povrchom umyte vo vriacej vode.	Žiadna viditeľná vlhkosť	5 – 24 hodín
Čerešne	Nezbavujte ich stopiek, ak ich nebudete ihneď spracovávať. Ich polenie je voliteľné, ak ich chcete rozpoliť, urobte tak, ak sú z 50 % vysušené.	Kožovité, ale mazlavé	6 – 36 hodín
Brusnice	Dôkladne umyte, nakrájajte alebo ponechajte celé.	Žiadna viditeľná vlhkosť	4 – 20 hodín
Hroznové víno (tmavofialové)	Umyte, odstráňte stonky a ponechajte celé.	Mäkké, kožovité	6 – 36 hodín
Nektárinky	Nie je potrebné ich lúpať, je možné nakrájať na plátky alebo krúžky s hrúbkou 0,9 cm.	Sú mäkké	6 – 24 hodín
Pomarančové šupky	Nakrájajte ich na podlhovasté plátky a vysušte. Rozdrvte ich až po vysušení.	Sú mäkké	6 – 15 hodín
Broskyne	Počas vysušovania z nich môžete odstrániť šupku. Vykôstkujte ich, ak sú z 50 % vysušené. Pred vysušovaním ich rozpolte alebo nakrájajte na štvrtiny.	Sú mäkké, kožovité	5 – 24 hodín
Hrušky	Olúpte ich, odstráňte jadrá a drevnaté tkanivo. Nakrájajte na plátky, krúžky alebo ich rozpolte, nakrájajte na štvrtiny, či osminky.	Sú mäkké a kožovité.	5 – 24 hodín
Hurmikaki	Používajte len zrelé ovocie. Umyte ho, odstráňte hlavičku, nakrájajte na plátky alebo krúžky s hrúbkou 0,9 cm.	Sú mäkké	5 – 20 hodín
Ananás (vcelku)	Zbavte ho stredú a šupky, nakrájajte na plátky, výrezy alebo kúsky.	Sú mäkké	6 – 36 hodín

Ananás (z konzervy)	Vysušte a oklepte. Rozmiestnite na podnosy.	Sú kožovité	6 – 36 hodín
Slivky	Umyte ich a nechajte vcelku alebo rozpolte, zbavte stoniek, príp. kôstok, ak sú napoly usušené.	Sú mäkké	5 – 24 hodín
Sušené slivky	Postupujte ako pri normálnych slivkách, ale pred vysušovaním ich najprv máčajte asi 2 minúty vo vriacej vode.	Sú kožovité	8 – 36 hodín
Rebarbora	Používajte len tenké stvoly. Umyte a nakrájajte na kúsky dlhé 2,54 cm.	Žiadna viditeľná vlhkosť	4 – 16 hodín

TABUĽKA ODPORÚČANÝCH ČASOV SUŠENIA ZELENINY

Zelenina	Príprava	Test vysušenia	Čas vysušenia
Artičokové srdcia	Nakrájajte srdcia na plátky s hrúbkou 0,3 cm. Varte 5–8 minút v 3/4 šálky vody obsahujúcej 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy.	Je krehký	4 – 12 hodín
Špargľa	Umyte a nakrájajte na kúsky dlhé 2,54 cm. Špičky poskytujú lepšiu kvalitu produktu. Zadná časť rozdrvená pred vysušením vytvorí vynikajúcu chuťovú prísadu rôznych pokrmov.	Je krehký	4 – 10 hodín
Fazuľa (zelená alebo žltá)	Nakrájajte na kúsky s dĺžkou 2,54 cm alebo francúzskym spôsobom. Naparujte, kým nie sú priehľadné. Po čiastočnom usušení premiešajte fazule tak, že odsuniete tie, čo sú v strede podnosu na jeho okraj a naopak.	Sú krehké	4 – 14 hodín
Cvikla	Odkrojte korene a všetko, čo je 2,54 cm od hornej a spodnej časti, umyte, predvarte, vychladte, odstráňte šupku. Nakrájajte na kocky alebo plátky.	Sú krehké, tmavočervené	4 – 12 hodín
Ružičkový kel	Zbavte kelové ružičky stonky a rozkrojte ich v polovici.	Sú krehké	5 – 15 hodín
Brokolica	Orežte, nakrájajte rovnakým spôsobom ako pred konzumáciou, dôkladne umyte, 3–5 minút naparujte.	Je krehká	5 – 15 hodín
Hlávková kapusta	Odrežte hlávkú a nakrájajte na 0,3 cm hrubé pružky. Stred nakrájajte na plátky 0,6 cm hrubé. Použite najspodnejší podnos sušičky.	Je kožovité	4 – 12 hodín
Mrkva	Vyberte mladú s jemnými koreňmi. Naparujte, kým nezmäkne, nakrájajte na plátky, kúsky, kocky alebo rezance.	Je kožovitá	4 – 12 hodín
Karfiol	Do 2,2 l horúcej vody nasypete 3 polievkové lyžice soli a v tomto roztoku karfiol 2 minúty máčajte. Naparujte, kým nezmäkne.	Je kožovitý	5 – 15 hodín
Zeler	Oddeľte stonku od listov. Obe časti starostlivo umyte. Nakrájajte stonku na plátky s hrúbkou 0,6 cm. Najprv sušte listy.	Je krehký	4 – 12 hodín

Sušička potravín

SFD 851GR

SK

Kukurica	Pred naparovaním odstráňte šupku a prípadné kazy. Predvarte celý kukuričný klas. Kukuričné zrná zbavte klasu okrájaním a rozložte na podnos. V priebehu sušenia niekoľkokrát zamiešajte.	Je krehká	4 – 15 hodín
Uhorka	Olúpte ju, nakrájajte na hrúbku 0,3 cm a vysušujte.	Je kožovitá	4 – 14 hodín
Baklažán	Skráťte, umyte, nakrájajte na plátky hrubé od 0,6 cm do 1,2 cm a rozmiestnite na podnosy.	Je krehký	4 – 14 hodín
Cibuľa a pór	Odstráňte šupku, nakrájajte na hrúbku 1,2 cm, počas sušenia niekoľkokrát zamiešajte.	Je kožovitá	4 – 10 hodín
Okra	Používajte mladé, útle toboľky. Umyte, skrátte a nakrájajte na krúžky 0,6 cm hrubé.	Je kožovitá	3 – 10 hodín
Pažitka	Odrežte ju a rozprestrite po ploche podnosu.	Je krehká	4 – 10 hodín
Petržlen	Roztrhajte na malé kúsky, vysušte, následne v prípade potreby skrátte.		2 – 10 hodín
Paštrnák	Postup je rovnaký ako pri mrkve.		
Hrášok	Používajte malé a sladké kúsky. Vyberte obsah struku a ľahko predvarte (3–5 minút).	Je krehký	4 – 10 hodín
Paprika (zelená a nové korenie)	Nakrájajte na plátky alebo krúžky s dĺžkou 0,6 cm odstráňte semienka, umyte a vysušujte.	Sú krehké až kožovité	4 – 10 hodín
Zemiaky	Ich olúpanie je voliteľné. Nakrájajte na plátky s hrúbkou od 0,4 cm do 0,6 cm, na kocky alebo francúzskym spôsobom. Naparujte ako pri cvikle.	Sú krehké	5 – 12 hodín
Tekvica	Nakrájajte na malé kúsky. Pečte alebo naparujte, kým nezmäkne. Nakrájajte na plátky 2,54 – 7,6 cm široké, olúpte a odstráňte dužinu. Rozkrájajte na 1,2 cm hrubé plátky a vložte do mixéra. Sušte pomocou papiera na pečenie.	Je kožovitá	5 – 15 hodín
Paradajky	Umyte, odstráňte stopky. Máčajte vo vriacej vode na zmäknutie šupky. Rozpolte alebo nakrájajte na plátky.	Sú kožovité	6 – 24 hodín
Kvaka	Postup je rovnaký ako pri mrkve, nakrájajte ju, ale jemnejšie.		
Cuketa	Pozrite baklažán		
Cesnak	Rozdeľte ho na jednotlivé strúčiky, odoberte vonkajšiu šupku, nakrájajte na plátky a sušte na podnosoch. Po usušení ho v prípade potreby spracujte ako chuťovú prísadu (rozdrobte ho).	Veľmi krehký	4 – 15 hodín
Listová zelenina (špenát, kapusta, horčica, kvaka)	Dôkladne umyte, odstráňte tuhé stonky. Naparujte, kým nie je zelenina ovisnutá, nie však nasiaknutá.	Je veľmi krehká	4 – 10 hodín
Huby	Vyberte čerstvé, mladé huby. Odstráňte nečistoty kefkou alebo vlhkou handričkou. Nakrájajte, skrátte alebo vysušujte vcelku – to závisí od ich veľkosti	Kožovité až krehké – to závisí od ich veľkosti a staroby	3 – 10 hodín

UDRŽIAVANIE A OŠETROVANIE

Pred čistením prístroj vypnite a odpojte ho od elektrickej siete.

Na čistenie jednotlivých podnosov sušičky potravín postačí handrička zvlhčená v miernom roztoku saponátového čistiaceho prípravku, v prípade väčšieho znečistenia môžete jednotlivé podnosy umyť pod vlažnou tečúcou vodou.

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

Ak nebudete prístroj používať, uložte ho na suchom mieste mimo dosahu detí. Na uloženie prístroja môžete (po jeho predchádzajúcom rozobraní) použiť jeho prepravný kartón.

Pred prvým použitím je potrebné všetky časti príslušenstva (jednotlivé sušiace poschodia, veko) sušičky dôkladne umyť horúcou vodou s použitím kuchynského saponátu a potom opláchnuť pitnou vodou.

Pred prvým použitím takisto odporúčame uviesť prístroj do chodu naprázdno a nechať v prevádzke min. 4 hodiny. Po vypnutí nechajte prístroj a všetky časti jeho príslušenstva ochladiť a vyvetrať, aby boli zbavené prípadného zápachu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	220 – 240 V
Menovitý kmitočet	50/60 Hz
Menovitý príkon	200–240 W
Trieda ochrany (pred úrazom elektrickým prúdom)	II
Hlučnosť	60 dB(A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 60 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 II – Ochrana pred úrazom elektrickým prúdom je zaistená dvojitou alebo zosilnenou izoláciou.

Výrobca si v rámci neustáleho zdokonaľovania výrobkov vyhradzuje právo na zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách bez predchádzajúceho upozornenia.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



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

