



CZ ▪ Sušička potravin

Návod k použití v originálním jazyce

Sušička potravin

Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Obecná upozornění

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



Upozornění:

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

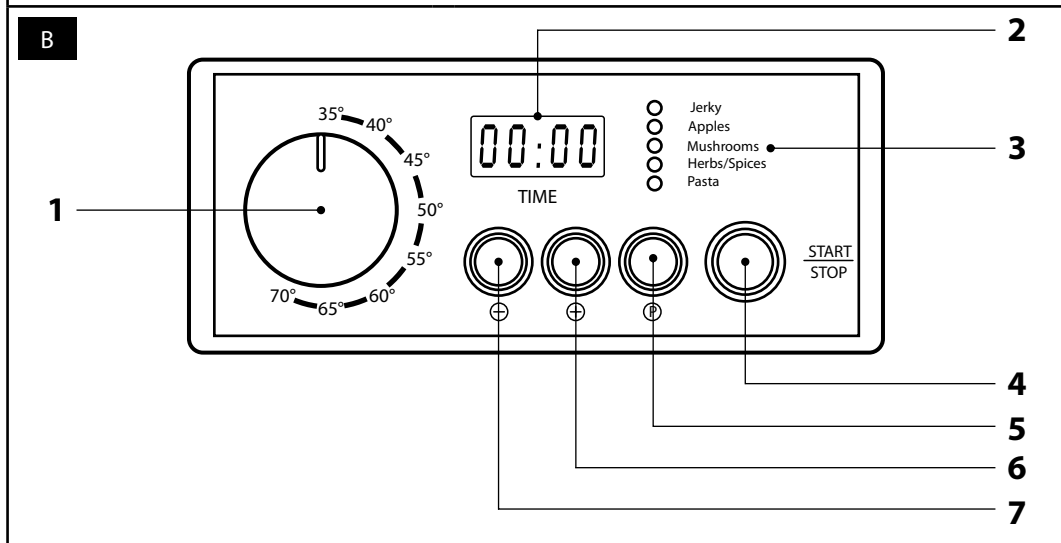
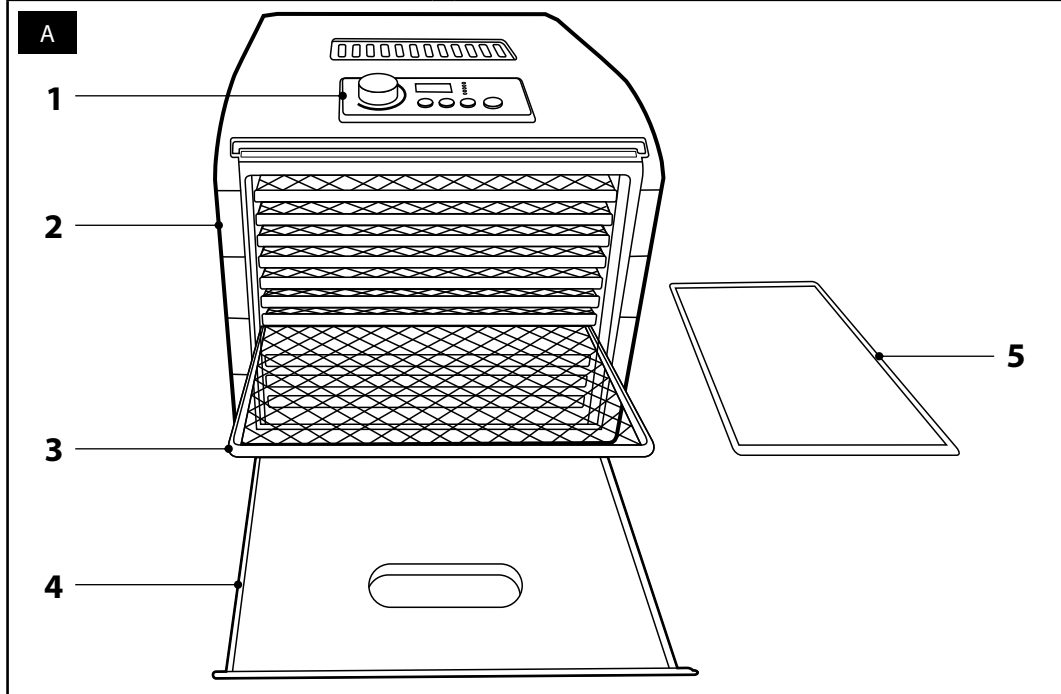
Elektrická bezpečnost

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku.
- Přívodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřma rukama.
- Přívodní kabel spotřebiče nepokládejte přes ostré předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal zahřátého či horkého povrchu.
- Přívodní kabel udržujte v suchu. Nikdy nepoužívejte spotřebič v okolí vany, sprchy nebo bazénu.
- Přívodní kabel nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřma rukama.
- Neodkrývejte elektrické části spotřebiče. Neobsahují žádné součásti opravitelné uživatelem. Servis přenechejte kvalifikovaným osobám.
- Abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem, nepostřikujte spotřebič nebo jeho přívodní kabel vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Nepoužívejte spotřebič, nefunguje-li správně, jestliže byl poškozen nebo ponořen do vody.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky po ukončení používání.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.

Bezpečnost při používání

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech, kancelářích a podobných prostorech. Nepoužívejte jej v průmyslovém prostředí nebo venku nebo v místnostech s vysokou vlhkostí, jako např. v prádelnách nebo koupelnách.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu než k sušení potravin.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím výrobce. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto spotřebičem nebo není výslovně doporučeno výrobcem.
- Spotřebič nevystavujte přímému slunečnímu záření a neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo přístrojů, které jsou zdrojem tepla, např. elektrický a plynový vařič.
- Spotřebič umísťujte pouze na čistý, suchý, vodorovný a stabilní povrch. Spotřebič neumísťujte na okraj pracovní desky kuchyňské linky nebo stolu ani jej nepoužívejte na odkapávací desce dřezu. Rovněž jej neumísťujte na parapety oken. Okolo spotřebiče vždy ponechte volný prostor alespoň 15 cm.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty ani na něj nestoupejte nebo nesedějte.
- Chraňte spotřebič a příslušenství před pády na zem nebo na stůl i z malé výšky a před pády předmětů na něj.
- Do ventilačních otvorů spotřebiče nezasouvejte žádné předměty. Nezakrývejte ventilační otvory spotřebiče, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Pokud je spotřebič v provozu, dávejte pozor na děti a domácí zvířata.
- Spotřebič nikdy nenechávejte v provozu bez dozoru. Kontrolujte ho po celou dobu sušení potravin.
- Otvory pro průchod vzduchu se nesmí zakrývat. Do otvorů nevnušujte ani nevhazujte žádné předměty.
- Pokud bude spotřebič používán v blízkosti dětí, dbejte zvýšené opatrnosti a místo pro instalaci zvolte tak, aby byl umístěn mimo jejich dosah.
- V blízkosti spotřebiče nepoužívejte spreje.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nekládejte materiály z papíru nebo plastu. Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Při manipulaci se spotřebičem a podnosy postupujte opatrně, mohou být horké!
- Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.
- Spotřebič nepřeházejte, pokud je horký.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud jej nebudete používat a pokud ho necháváte bez dozoru, před montáží, demontáží, čištěním nebo jeho přemístěním.

- Podnosy udržujte čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami.
- Spotřebič nemyjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Kromě podnosů není žádná část spotřebiče určena k mytí v myčce nádobí.



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

POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- | | |
|---|---|
| A1 Ovládací panel | A4 Průhledná dvířka |
| A2 Skříň se sušícím prostorem | Umožňuje okamžitou vizuální kontrolu nad stavem sušení. |
| A3 Vymíratelné mřížkovadné podnosy. 6 nerezových sušících podnosů primárně pro jablka, bylinky, květiny, mrkve, houby, 6 plastových plat primárně pro maso, ananas, rajčata, banány. | A5 Vymíratelný plný podnos Vhodný pro přípravu RAW potravin, kaší apod. |
| B1 Otočný volič teploty | B6 Tlačítko pro zvýšení hodnoty času (plus) Čas se zvyšuje po 30minutových krocích do maximální hodnoty 23:30 |
| B2 Displej | B7 Tlačítko pro snížení hodnoty času (minus) Čas se snižuje po 30minutových krocích do minimální hodnoty 00:30 |
| B3 Indikátory režimů sušení | |
| B4 Podsvícené tlačítko spuštění a vypnutí (START/STOP) | |
| B5 Tlačítko volby režimu sušení Během sušení slouží také k zobrazení teploty sušení | |

ÚČEL POUŽITÍ A VLASTNOSTI SUŠIČKY POTRAVIN

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

PROČ POUŽÍVAT SUŠIČKY POTRAVIN

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím sušičky důkladně omyjte vymíratelné podnosy teplou vodou za použití neutrálního kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte čistou vodou do důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.
- Lehce navlhčenou utěrkou omyjte také vnitřek skříňe a vytřete dosucha. Při omývání dávejte pozor, abyste nenamočili prvky vytápění nebo ventilátor sušičky. Skříň sušičky nikdy nepoužívejte do vody nebo jiné kapaliny.
- Před prvním použitím doporučujeme usušit sušičku do chodu naprázdno a nechat v provozu po dobu min. 4 hodin. Po vypnutí nechte sušičku a všechny části jejího příslušenství ochladit a vyvětrat, aby byly zbaveny případného zápachu.

PŘÍPRAVA PRO PROVOZ

UMÍSTĚNÍ SUŠIČKY

- Sušičku umístěte do dobře větrané, teplé a suché místnosti s minimální pražností. Okolo sušičky musí být volný prostor alespoň 15 cm k zajištění správné cirkulace vzduchu.
- Povrch pro umístění sušičky musí být stabilní, odolný teple a zároveň musí být stranou od jiných zdrojů tepla. Nosnost zvoleného povrchu musí odpovídat váze sušičky i s připravovaným obsahem.

- Místo zvolte i s ohledem na to, že během sušení není vhodné sušičku přemisťovat. Také vezměte v úvahu, že při sušení může být v místnosti cítit aroma sušených potravin, které nemusí být pro každého příjemné.

VOLBA SUROVIN

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

PŘÍPRAVA SUROVIN



Poznámka:

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

OVOCE

- Ovoce důkladně omyjte a dobře osušte. Připravte si pouze takové množství ovoce, které jste schopni během jednoho cyklu usušit. Odstraňte měkké a poškozené části. Suroviny odpeckujte nebo zbytek jádřinců, koření a jiných nepoživatelných částí.
- Ovoce krájejte na stejnou tloušťku, ideální jsou 2 až 4 mm. Kousky o různé tloušťce zbytečně prodlouží dobu sušení. Krájením na menší plátky urychlíte sušení a zlepšíte zároveň kvalitu produktu.
- Malé ovoce, jako například různé druhy bobulí (jahody, borůvky, brusinky apod.) můžete ponechat v celku. Větší plody ale rozpuťte nebo nakrájejte na plátky nebo kostičky.
- Nakrájené ovoce osušte čistou utěrkou nebo ubrouskem.
- Pokud chcete předejít zhnědnutí některých druhů ovoce (jablek, hrušek nebo meruněk), před sušením namočte nakrájené řezu do směsi připravené z 250 ml vody a 1 lžičce citrónové nebo ananasové šťávy. Pro získání zajímavé chuti můžete ovoce pokapat medem, posypat cukrem, skořicí nebo kokosem. Kousky ovoce pak nechte chvíli okapat a můžete rovnomu sušit. Ovoce ošetřené tímto roztokem zůstane v průběhu sušení světlé a nezhnědná ani během skladování.
- Ovoce s přirouzenou tuhou slupkou (hrozny, švestky nebo fíky) můžete pro urychlení sušícího procesu namočit do vařící vody na 1-2 minuty. Poté je ihned ponořte do studené vody, ochlaďte, osušte a nakrájejte na plátky.
- Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Nerovné tvary pokládejte vždy na hranu se slupkou, ne na rovnou plochu.

ZELENINA

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

MASO

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

BYLINKY, KOŘENÍ A KVĚTINY

- Byliny sušte velmi šetrně. Odstraňte proutek stonků, byliny dále neporcujte. Listové byliny je třeba během sušícího procesu obracet, aby se zabránilo slepování.
- Listy pro sušení trhajte mladé a křehké, lusky se semeny sberete dřív, než se otevou. Květiny sbírejte mladé a polootevřené.

PAMLASKY PRO DOMÁCÍ MAZLIČKY

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

UMÍSTĚNÍ POTRAVIN NA PODNOSY

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

PROVOZ

ZAPNUTÍ SUŠIČKY

- Umístěte sušičku na místo, zvolené dle pokynů v kapitole UMÍSTĚNÍ SUŠIČKY.
- Vložte podnosy s připravenou surovinou do sušičky a řádně zavřete dvířka.
- Přívodní kabel sušičky zapojte do síťové zásuvky a stiskněte tlačítko **B4** (START/STOP). Tlačítko se podsvítí modře a na displeji se zobrazí čas 00:00.

SUŠENÍ POMOCÍ PŘEDNASTAVĚNÝCH REŽIMŮ

- Chcete-li využít některý z přednastavených režimů, stiskněte tlačítko **B5** (P). Rozsvítí se indikátor u prvního režimu a na displeji se zobrazí přednastavený čas sušení. Dalším mačkáním tlačítka **B5** (P) cyklicky přepínáte mezi režimy.

REŽIM	PŘEDNASTAVĚNÝ ČAS	PŘEDNASTAVĚNÁ TEPLOTA	VHODNÉ PRO
Jerky	05:00	70 °C	Sušení hovězího, zvěřinového, drůbežního nebo rybiho masa
Apples	08:00	65 °C	Všechny druhy ovoce a zeleniny
Mushrooms	07:00	52 °C	Houby
Herbs/Spices	02:00	46 °C	Bylinky, koření a květiny
Pasta	03:00	57 °C	Těstoviny, jogurty a kaše

- Sušení spustíte stisknutím tlačítka **B4** (START/STOP). Tlačítko se podsvítí červeně a na displeji se začne postupně odpočítávat čas.
- Během sušení lze upravit čas tlačítky **B6** (-) a **B7** (+) po 30minutových krocích.



Poznámka:

U přednastavených režimů nelze měnit teplotu procesu sušení. Stisknutím tlačítka **B5** (P) během sušení se na displeji na několik sekund zobrazí pouze přednastavená teplota.

SUŠENÍ RUČNÍM NASTAVENÍM ČASU A TEPLoty

- Chcete-li využít vlastní čas sušení, nastavte jej pomocí tlačítek **B6** (-) a **B7** (+) po 30minutových krocích.
- Otočným voličem teploty **B1** zvolte požadovanou teplotu sušení.
- Sušení spustíte stisknutím tlačítka **B4** (START/STOP). Tlačítko se podsvítí červeně a na displeji se začne postupně odpočítávat čas.
- Během sušení můžete kdykoliv upravit hodnotu času i teploty. Hodnotu teploty můžete zkontrolovat stisknutím tlačítka **B5** (P). Nastavená teplota se na několik sekund zobrazí na displeji.

KONTROLA POTRAVIN BĚHEM SUŠENÍ

- Chcete-li během procesu sušení vysunout některý z podnosů a zkontrolovat stav potravin, jednoduše otevřete dvířka **A4** a podnos vysuňte.
- Vzhledem k teplotě použijte pro vysunutí podnosu s potravinou kuchyňské chňapky. Vzorek potravin vyjměte, nechte chvíli vychladnout a zkontrolujte. Mezitím zavřete dvířka.



Poznámka:

Pokud během sušení stisknete tlačítko **B4** (START/STOP), sušící proces se ukončí a sušička se vypne. Po opětovném zapnutí nelze pokračovat v procesu sušení, musí se pustit znovu nebo nastavit odpovídající čas a teplotu.

VYPNUTÍ SUŠIČKY

- Pro vypnutí sušičky stiskněte tlačítko **B4** (START/STOP). Na displeji se spustí 9sekundový odpočet a po něm se sušička zcela vypne.
- Odpojte přívodní kabel sušičky od síťové zásuvky. Chcete-li sušičku přenést na jiné místo, nejdříve ji nechte zcela vychladnout.

TIPY PRO SUŠENÍ

- S dobou sušení experimentujte dle vlastní chuti. Někdo preferuje výsledné potraviny sušší a křupavější, jiní naopak méně sušší a s tužší konzistencí. Doporučujeme si zaznamenat dobu sušení jednotlivých druhů pokrmů.
- Chcete-li zkontrolovat míru usušení, vyjměte hrst potravin a nechte několik minut vychladnout. Horké potraviny se zdají být měkčí, vlhčí a ohebnější než ve vychladlém stavu.
- Před odebráním surovin z podnosů se ujistěte, že je každý kousek kompletně vysušený. Pokud si nejste jisti, rozkrojte jeden kousek na půlky a zkontrolujte stav vysušení.
- Usušené ovoce, zeleninu nebo houby nechte asi 1 hodinu vychladnout, klidně i ve vypnuté sušičce. Čas pro chlazení ale neprodlužujte, sušené suroviny by mohly absorbovat vlhkost z okolního vzduchu a bylo by nutné je znovu dosušit.
- Potravina musí být dostatečně suchá, aby nedošlo k množení mikroorganismů a znehodnocení. Sušená zelenina musí být tvrdá a křehká, sušené ovoce by mělo být měkké a ohebné. Pro dlouhodobé uskladnění by mělo být domácí ovoce sušší než komerčně prodávané sušené ovoce.
- Doporučujeme potraviny každou hodinu zkontrolovat a v případě nerovnoměrného sušení upravit umístění potravin na podnosech.

USKLADNĚNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

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

REHYDRATAČE

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



Upozornění:

Sušení nezabavuje potraviny bakterií, kvasinek a plísní. Prodloužení teploty prodlouží proces namáčení, budou náčhyné ke zkažení. A proto máčte-li sušené ovoce nebo zeleninu déle než 1-2 hodiny, vložte nádobu do chladničky.

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

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

- Sušička je vybavena pojistkou proti přehřátí. Pokud by vlivem např. nesprávně naskládaných potravin došlo ke vzniku příliš vysoké teploty, sušička se automaticky vypne. V tom případě vytáhněte síťovou zástrčku a nechejte sušičku zchladnout. Poté ji můžete opět uvést do provozu.

TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Sušičku nelze spustit	<ul style="list-style-type: none">• Prívodní kabel není zapojený k elektrické síti.• Tlačítko START/STOP není stisknuto.	<ul style="list-style-type: none">• Zapojte sušičku k elektrické síti.• Stiskněte tlačítko START/STOP.
Ventilátor se otáčí, ale sušička neprodukuje teplo	<ul style="list-style-type: none">• Porucha sušičky.	<ul style="list-style-type: none">• Sušičku vypněte, odpojte od sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko.
Ventilátor vydává neobvyklý hluk	<ul style="list-style-type: none">• Mřížkový kryt ventilátoru naráží na lopatky ventilátoru.	<ul style="list-style-type: none">• Sušičku vypněte, odpojte od sítě a jemně odtáhněte mřížkový kryt od lopatek ventilátoru. Pokud se tím hluk nevyřeší, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Sušička produkuje teplo, ale ventilátor se neotáčí	<ul style="list-style-type: none">• Zkontrolujte, zda otáčení ventilátoru neprekáží cizí předmět, nečistoty nebo kusy surovin.	<ul style="list-style-type: none">• Vyčistěte ventilátor.• Pokud se ani po vyčištění neroztočí, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Potravin nejsou dobře usušené	<ul style="list-style-type: none">• Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin.• Suroviny jsou příliš blízko sebe	<ul style="list-style-type: none">• Zredukujte množství surovin.• Upravte uspořádání surovin na podnose.
Na dvířkách se tvoří kapky vody nebo vlhkost	<ul style="list-style-type: none">• Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin.• Suroviny obsahují příliš mnoho vody.	<ul style="list-style-type: none">• Zredukujte množství surovin.• Zvyšte čas sušení.
Sušička se přehřívá nebo naopak neprodukuje teplo.	<ul style="list-style-type: none">• Systém kontroly teploty nepracuje správně.	<ul style="list-style-type: none">• Sušičku vypněte, odpojte od sítě a kontaktujte autorizované servisní středisko.
Sušička se během sušení sama vypnula	<ul style="list-style-type: none">• Systém kontroly teploty zjistil příliš vysokou teplotu a došlo k automatickému vypnutí sušičky.	<ul style="list-style-type: none">• Sušičku odpojte od sítě a nechejte ji vychladnout. Poté ji můžete opět uvést do provozu.
Suroviny nejsou rovnoměrně vysušené	<ul style="list-style-type: none">• Tloušťka nakrájených plátků surovin není rovnoměrná• Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin.	<ul style="list-style-type: none">• Rozmístěte suroviny s většími mezerami nebo upravte jejich tloušťku.• Zredukujte množství surovin.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Upozornění:

Před jakoukoliv údržbou a čištěním vždy vypněte sušičku tlačítkem **B4** (START/STOP) a odpojte ji od elektrické sítě. Pro čištění přístroje nepoužívejte ředidla nebo rozpouštědla, popř. čisticí prostředky způsobující otěr, mohou narušit povrchovou úpravu. Sušička ani prívodní kabel nesmějí být ponořeny do vody.

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

SKLADOVÁNÍ

Pokud nebudete sušičku delší dobu používat, proveďte následující:

- Očistěte sušičku dle kapitoly Čištění a údržba.
- Sušičku uložte na bezpečné, bezprašné, čisté a suché místo, mimo dosah dětí.
- Pokud to skladovací místo umožňuje, doporučujeme sušičku skladovat s pootvěřenými dvířky tak, aby se uvnitř netvořil nežádoucí zápach.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....230 V AC
Jmenovitý kmitočet.....50/60 Hz
Příkon.....500 W
Délka prívodního kabelu.....1,10 m
Hlučnost.....50 dB(A)

Rozměry (šířka x hloubka x výška).....340 x 450 x 310 mm
Hmotnost.....6 kg
Celková sušící plocha.....1,18 m²
Rozměr sušícího podnosu.....330 x 300 mm
Počet sušících podnosů.....12 ks
Regulace teploty.....35–70 °C

Deklarovaná hodnota emise hluku je nižší než 50 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

Copyright © 2021, Fast ČR, a.s.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

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

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

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



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