

SENCOR®

SFD 6500WH



SUŠIČKA POTRAVIN

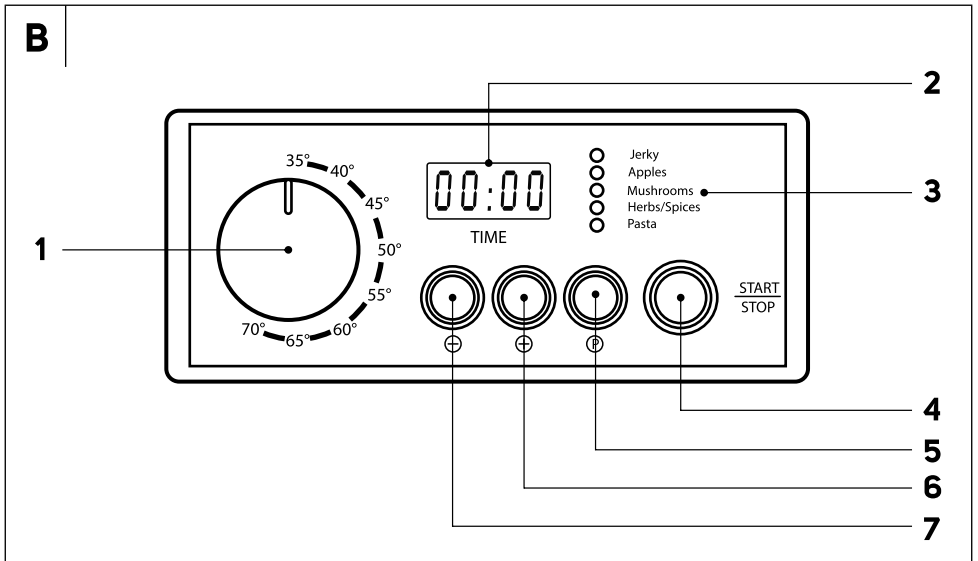
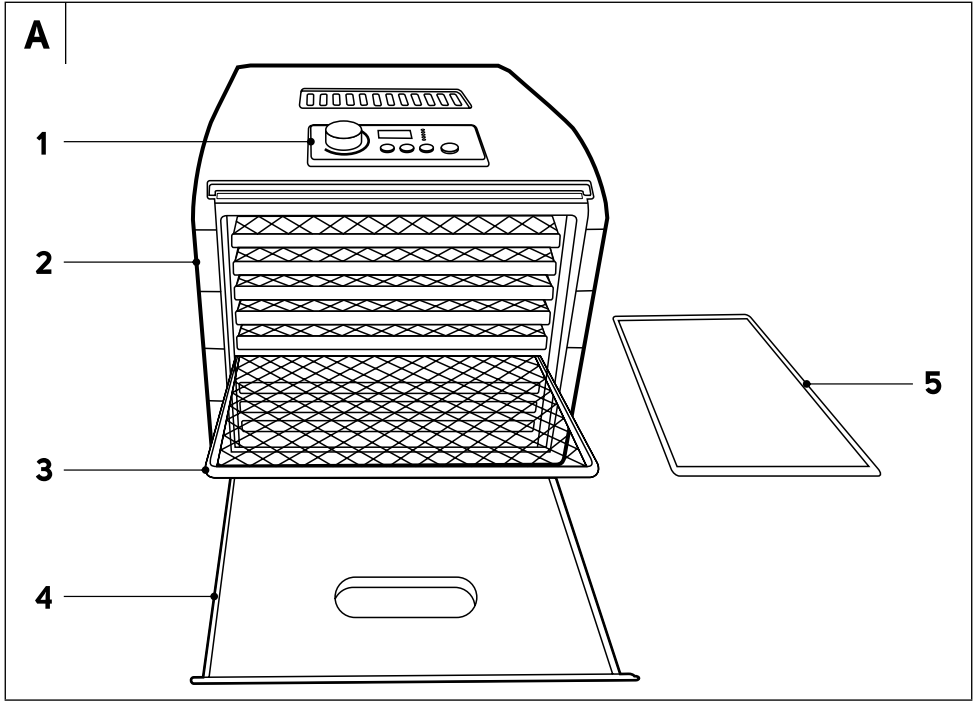
Návod k použití v originálním jazyce



SENCOR®

SFD 6500WH





Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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



Upozornění:

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

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.
- Neodpojíte 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 neodpojíte od síťové zásuvky mokřima 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 neodpojíte od síťové zásuvky mokřima rukama.
- Neodkrývejte elektrické části spotřebiče. Neobsahují žádné součásti opravitelné uživatelem. Servis přenechejte kvalifikovaným osobám.
- Abyste zabránili případnému úrazu elektrickým proudem, nepostříkujte 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 svěďte 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 neumísťte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo přístrojů, které jsou zdrojem tepla, např. elektrický a plynový vařič.

Spotřebič umísťte pouze na čistý, suchý, vodorovný a stabilní povrch. Spotřebič neumísťte na okraj pracovní desky kuchyňské linky nebo stolu ani jej nepoužívejte na odkapávací desce dřezu. Rovněž jej neumísťte na parapety oken. Okolo spotřebiče vždy ponechte volný prostor alespoň 15 cm.

Na spotřebič neodkládejte žádné předměty ani na něj nestoupejte nebo nesedejte.

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 nezasouvajte 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 nevšunujte 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 nevkládejte materiály za 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.

CZ Sušička potravin

Návod k použití

- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznáni 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.

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

POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ

A1 Ovládací panel	A4 Průhledná dvířka
A2 Skříň se sušicím prostorem	Umožňují okamžitou vizuální kontrolu nad stavem sušení.
A3 Vyjimatelné mlíčkované podnosy	A5 Vyjimatelný plný podnos vhodný pro přípravu RAW potravin, kaší apod.
Plastové, tepelně odolné a lehké podnosy pro všechny druhy potravin.	
B1 Otočný volič teploty	B6 Tlačítko pro zvýšení hodnoty času (plus)
B2 Displej	Čas se zvyšuje po 30minutových krocích do maximální hodnoty 23:30
B3 Indikátor režimů sušení	B7 Tlačítko pro snížení hodnoty času (minus)
B4 Podsvícené tlačítko spuštění a vypnutí (START/STOP)	Čas se snižuje po 30minutových krocích do minimální hodnoty 00:30
B5 Tlačítko volby režimu sušení	
Během sušení slouží také k zobrazení teploty sušení	

PŘÍPRAVA PRO PROVOZ

UMÍSTĚNÍ SUŠIČKY

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

VOLBA SUROVIN

- Správnou volbou potravin a jejich přípravou dosáhnete lepšího vzhledu i chuti, rychlejšího usušení, zastavení zrajícího procesu a prodloužení trvanlivosti.
- Nejlepší výsledky dosáhnete pouze při použití kvalitních surovin. Sušit lze prakticky jakékoli ovoce a zeleninu. K sušení vybírejte 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:

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

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, léčivěk, koření nebo i květin pro dekorativní účely nebo za účelem vytvoření vonných směsí.
- Sušička tvoří skříň se sušicím prostorem a s šesti patry pro vyjimatelné podnosy. V zadní části skříně se ukrývá topné těleso, motor s ventilátorem a termostat.
- Sušička je vybavena technologií horizontálního proudění vzduchu (Horizontal Air Flow), která zaručuje rovnoměrnou distribuci tepla. Díky ní je teplo rozváděno do všech pater sušicího prostoru stejně a odpadá tak nutnost prohazovat podnosy s potravinou během sušení.

PROČ POUŽÍVAT SUŠIČKU POTRAVIN

- Sušení (dehydrování) je jeden z nejstarších způsobů konzervace potravin, při kterém dochází k zahřátí potravin a následnému odpaření vody. Na rozdíl od běžného dlouhodobého uchovávání potravin (např. zavařování, zmrazování) se šetrným sušením zachovává až 80 % vitamínů, minerálních a stopových látek a zkoncentrují se aromatické látky, čímž jsou sušené potraviny chutnější. Při správném skladování je pak 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. Potravinové enzymy jsou důležité, protože napomáhají těmto trávícím enzymům rozkládat potraviny na stravitelné bílkoviny. Vhodná sušička jako je tato dokáže nejen udržet dostatečně nízkou teplotu, při které enzymy

OVOCE

- Ovoce důkladně umyjte a dobře osušte. Připravte si cykle takové množství ovoce, které jste schopni během jednoho cyklu usušit. Odstraňte měkké a poškozené části. Suroviny odpeckujte nebo zbavte 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 rozpulte nebo nakrájejte na plátky nebo kostičky.
- Nakrájené ovoce osušte čistou utěrkou nebo ubrouskem.
- Pokud chcete předejít zhnědnutí některých druhů ovoce (jablka, hrušky nebo meruňky), před sušením namočte nakrájené fezy do směsi připravené z 250 ml vody a 1 lžičky citrónové nebo ananasové

šťávy. Pro získání zajímavé chuti můžete ovoce pokapat medem, posypat cukrem, skořicí nebo kokosem. Kousky ovoce pak nechte chvíli okapat a můžete rovnou sušit. Ovoce ošetřené tímto roztokem zůstane v průběhu sušení světlé a nezhnědne ani během skladování.

- Ovoce s přirozenou tuhou slupkou (hrozny, švestky nebo i 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 feznou plochou nahoru. Nerovné tvary pokládejte vždy na hranu se slupkou, ne na rovnou plochu.

ZELENINA

- Zeleninu důkladně očistěte a umyjte.
- Vykrájejte povrchové kazý.
- Zeleninu, která vyžaduje dlouhodobé vaření, např. kořenová zelenina, lusky, červená řepa, brokolice, mrkev, celer, kukuřice, brambor a květáku, je vhodné před sušením napařit. Danou zeleninu 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 nejméně tuku. Čím libovější použijete maso, tím bude rychleji vysušeno. Čím vyšší obsah tuku bude v maso, tím kratší je jeho trvanlivost po usušení.
- Maso důkladně očistěte a okrájejte tučné části. Potom jej nakrájejte na velké tenké plátky o tloušťce cca 2 až 5 mm a šířce 2,5 cm, aby sušení probíhalo rovnoměrně. Délku zvolte dle potřeby.
- Hotové plátky ochutne dle vlastní preference, počínaje od běžného solení, marinování, potření grilovacím kořením a podobně. Ochucené maso nechte 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 polovinu.

BYLINKY, KOŘENÍ A KVĚTINY

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

PAMLSKY PRO DOMÁCÍ MAZLIČKY

- Na výrobu pamlsků pro domácí mazličky použijte zdravé a čerstvé ingredience, které neobsahují žádné přísady či konzervační látky. Důležité je vzít v úvahu velikost zvířete. Například malé rasy psů mají malé tlamičky a drobné zoubky, potřebují tedy malé pamlsky, které nebudou tolik křupavé. Naproti tomu větší rasy mohou dostat velké a křupavé pochoutky. Jejich tvrdost můžete vyzkoušet rozdrčením několika pochoutek v ruce.
- Všechny ingredience promíchejte ve velké míse a vytvarujte bochánky. 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 štatnatější suroviny 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 PŘEDNASTAVENÝCH 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	PŘEDNASTAVENÝ ČAS	PŘEDNASTAVENÁ TEPLOTA	VHODNÉ PRO
Jerky	05:00	70 °C	Sušení hovězího, zvěřinového, drůbežního nebo rybího 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 vysušíte.
- Vzhledem k teplotě použijte pro vysunutí podnosu s potravinou kuchyňské čňapky. 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 přírodní kabel sušičky od síťové zásuvky. Chcete-li sušičku přenést na jiné místo, nejprve ji nechejte zcela vychladnout.

TIPY PRO SUŠENÍ

- S dobou sušení experimentujte dle vlastní chuti. Někdo preferuje výstředně potraviny suší a křupavější, jiný naopak méně suší 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, vlnčí a ohebnější než ve vychladlém stavu.
- Před odebráním suroviny 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 chladnutí 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 mikroorganizmů 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 suší než komerčně prodávané sušené ovoce.
- Doporučujeme potraviny každou hodinu zkontrolovat a v případě nerovnoměrného sušení upravit rozmístění potravin na podnosech.

USKLADNĚNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

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

REHYDRATACE

- Rehydratace slouží k 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.
- Rehydrataci se potraviny vracejí 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 obnově zeleniny pro vaření ji stačí omýt v čisté vodě a potom vložit do studené, neslané vody a přikrýt. Pokud je to možné, nechte ji máčet asi 2–8 hodin, potom vařte ve vodě, kterou jste použili k jejímu máčení. V případě potřeby přidejte více vody. Přivedte k varu, potom snižte teplotu a zvolna vařte, dokud není hotová. Ke konci vaření můžete také přidat sůl, která zpomalí obnovovací proces. Co za tůče čerstvých produktů, jejich převaření 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. Jestliže za pokojové teploty prodloužíte proces namáčení, budou náchylné ke zkažení. A proto máčíte-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 máčejte od 20 minut do 2 hodin. Následně zalijte zeleninu vařící vodou. Při vaření přivedte zeleninu k varu a pak nechte slabě vřít.
- Jeden šálek vysušeného ovoce má po obnovení objem asi 1/2 šálku. Přidejte právě tolik vody, aby zakryla ovoce – v případě potřeby je možno později přidat více vody. K obnově většiny ovoce stačí 1–8 hodin. To závisí na typu ovoce, velikosti kusů a teplotě vody (při horké vodě trvá proces kratší dobu). Bude-li doba máčení příliš dlouhá, ovoce ztratí aroma. K vaření obnoveného ovoce přikryjte nádobu a zvolna vařte ve vodě, ve které jste ovoce máčeli.
- Vysušené nebo obnovené ovoce a zelenina mohou být využity různými způsoby.
- Sušené ovoce je vhodné pro přípravu občerstvení v domácnosti, na cestách. Kousky ovoce lze přidat do pečiva nebo cukrovínek.
- Obnovené ovoce lze servírovat jako kompoty nebo polevy. Také může tvořit přísadu receptů pro přípravu chleba, 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 oblíbených receptů na masové 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. nesprávné naskládaných potravin došlo ke vzniku příliš vysoké teploty, sušička se automaticky vypne. V tom případě vytahněte síťovou zástrčku a nechejte sušičku zchladnout. Poté ji můžete opět uvést do provozu.

TABULKA ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘIČINA	ŘEŠENÍ
Sušičku nelze spustit	<ul style="list-style-type: none"> Přívodní 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 odtahněte mřížkový kryt od lopatek ventilátoru. Pokud se tím hluk nevýšeší, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Sušička produkuje teplo, ale ventilátor se neotáčí	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda otáčení ventilátoru nepřekáží cizí předmět, nečistoty nebo kusky surovin. 	<ul style="list-style-type: none"> Vyčistěte ventilátor. Pokud se ani po vyčištění neroztočí, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Potraviný nejsou dobře usušené	<ul style="list-style-type: none"> Na podnosech je naskládáno příliš mnoho surovin. Suroviny jsou příliš blízko sebe 	<ul style="list-style-type: none"> Zredujte 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"> Zredujte 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 nechte 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. Zredujte 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 přívodní kabel nesmějí být ponořeny do vody.

- Povrch sušičky očistěte mírně navlhčeným hadříkem a osušte.
- Pro čištění jednotlivých podnosů pro potravinu použijte hadřík zvlhčený v běžném přípravku na mytí nádobí. V případě většího znečištění můžete jednotlivé podnosy umýt pod vlažnou tekoucí vodou. Podnosy lze také omýt v myčce nádobí.
- Nasávací otvor (mřížka) na motorové části musí být bezpodmínečně čistá, volná pro přístup vzduchu. Při eventuelním znečištění nebo zanesení prachem mřížku očistěte štětcem nebo nečistotu 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 pootevřenými 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 přívodního kabelu.....	1,10 m
Hlučnost.....	50 dB(A)

Rozměry (šířka × hloubka × výška).....	340 × 450 × 310 mm
Hmotnost.....	6 kg
Celková sušicí plocha.....	1,18 m ²
Rozměr sušičko podnosu.....	330 × 300 mm
Počet sušičkých podnosů.....	6 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.

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 likvidovat, 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.

