



SK ■ Sušička ovocia

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

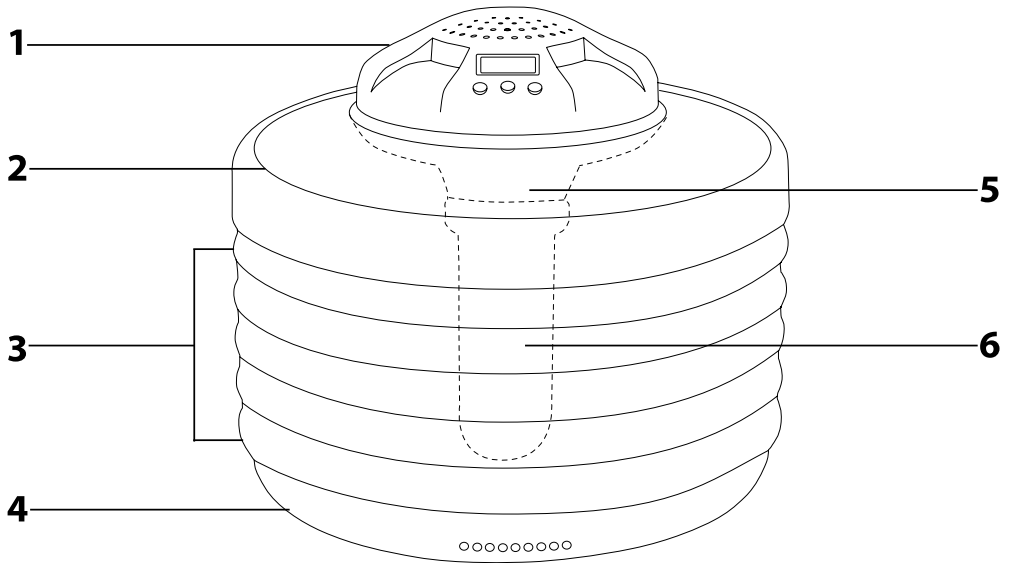
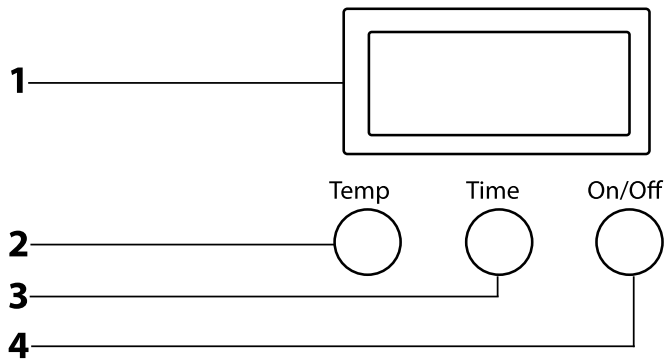
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Spotrebič a jeho prírodný kábel udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - poľnohospodárske farmy;
 - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
 - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.
- Spotrebič umiestňujte iba na stabilný, rovný a suchý povrch. Neodkladajte ho na okenné parapety, dosku drezu na odkvapkávanie riadu, nestabilné povrchy, na zariadenia, ktoré sú zdrojom tepla alebo v ich blízkosti.
- Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku. Neumiestňujte ho do tesnej blízkosti sprchy, umývadla, drezu alebo inej nádoby s napustenou vodou.
- Používajte iba originálne príslušenstvo, ktoré sa dodáva s týmto spotrebičom.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa zhoduje menovité napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.

 Upozornenie:

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

- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, či je správne zostavený. Prírodný kábel nepripájajte k sieťovej zásuvke, ak sú podnosy na sušenie prevrátené do skladovacej pozície.
- Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nebudete používať, ak ho nechávate bez dozoru, pred zostavením, rozoberaním, premiestnením alebo čistením.
- Spotrebič nechajte vychladnúť pred premiestnením, rozoberaním na jednotlivé časti a pred prevrátením podnosov na sušenie do skladovacej pozície.

- Pri vyčistení dodržujte pokyny uvedené v kapitole Čistenie a údržba. Hlavnú jednotku, ktorá je vybavená prívodným káblom, nestriekajte vodou, neumývajte ju pod tečúcou vodou a neponárajte ju ani čiastočne do vody alebo inej tekutiny. Spotrebič nie je určený na umývanie v umývačke riadu.
- Dbajte na to, aby sa vidlica prívodného kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Na prívodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Spotrebič odpájajte od sieťovej zásuvky ťahom za zástrčku, nie za prívodný kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu kábla alebo zásuvky.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizované servisné stredisko alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom je zakázané používať.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodená akákoľvek jeho súčasť. Spotrebič neopravujte sami ani ho nijako neopravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

A**B**

- 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 trvania zákonnej práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

POPIS SPOTREBIČA

- | | |
|--|--|
| A1 Hlavná jednotka s ovládacím panelom | A5 Integrovaný ventilátor |
| A2 Veko | A6 Stredový tubus usmerňuje prúdenie vzduchu. |
| A3 Podnosy na sušenie (5 ks) priemer 32 cm, užívacia výška 3 cm | Tým je zaistené rovnomerné sušenie potravín na všetkých podnosoch. |
| A4 Dno | A7 Silikónová podložka na ovocné rolky (bez vyobrazenia) |

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU S DISPLEJOM

- | | |
|--|---|
| B1 LED displej zobrazuje nastavenú teplotu a čas automatického vypnutia | B3 Tlačítko pre nastavenie času automatického vypnutia v rozsahu 1:00 až 47:59 |
| B2 Tlačidlo pre nastavenie teploty v rozsahu 40 až 70 °C | B4 Tlačidlo zapnutia/vypnutia |

PRE PRVÝM POUŽITÍM

- Zo spotrebiča a jeho príslušenstva odoberte všetky obalové materiály vrátane propagačných štítkov a etikiet.
- Podnosy na sušenie **A3**, veko **A2** a dno **A4** dôkladne umyte teplou vodou s použitím neutrálneho kuchynského saponátu. Potom tieto časti opláchnite pod čistou tečúcou vodou a dôkladne potierajte do sucha utierkou.
- Pred prvým použitím spustite spotrebič naprázdno na dobu aspoň 4 hodiny, aby sa zbavil prípadného zápachu z výroby.



Upozornenie:

Hlavnú jednotku **A1** nestriekajte vodou, neumývajte ju pod tečúcou vodou a neponárajte ju ani čiastočne do vody.

ZOSTAVENIE A ROZOBRAZIE SPOTREBIČA

- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý a odpojený od sieťovej zásuvky. Pred zostavením spotrebiča musia byť všetky jeho súčasti suché.
- Dno **A4** položte na rovny, suchý a stabilný povrch, napríklad na pracovnú dosku kuchynskej linky, a umiestnite naň podnosy na sušenie **A3** a zakryje ich vekom **A2**. Na spodnú časť hlavnej jednotky **A1** nasťrčte tubus **A6** tak, aby šípky na ňom vyznačené boli zarovnané s drážkami v spodnej časti v hlavnej jednotky **A1**. Tým dôjde k zasunutiu západky vo vnútri tubusu **A6** do drážok v spodnej časti hlavnej jednotky **A1**. Teraz otočte tubusom **A6** proti smeru hodinových ručičiek, aby došlo k jeho upevneniu k hlavnej jednotke **A1**. Na veko **A2** nasadte zostavenú hlavnú jednotku **A1** tak, aby tubus **A6** prechádzal stredovým otvorom v podnose **A3**. Hlavnú jednotku **A1** otočte v smere hodinových ručičiek. Tým dôjde k jej zaisteniu vo veku **A2**.



Upozornenie:

Pri zostavovaní dbajte na to, aby všetky časti do seba riadne zapadali.

- Pri rozobratí postupujte opačným spôsobom.

POUŽITIE SPOTREBIČA

- Pripravte si suroviny, ktoré chcete sušiť, umiestnite ich na podnosy na sušenie **A3** a sušičku zostavte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcej kapitole.
- Uistite sa, či je sušička správne zostavená a zástěrku prírodného kábla pripojte k sieťovej zásuvke. Na LED displeji **B1** sa postupne zobrazia jednotlivé segmenty a ozve sa akustická signalizácia.

1. ZAPNUTIE A VYPNUTIE

- Na zapnutie a vypnutie spotrebiča použite tlačidlo **B4**.
- Po zapnutí spotrebiča sa spustí vyhrievacie teleso a ventilátor **A5** a na LED displeji **B1** sa bude striedavo zobrazovať vyhodnotenie teploty (50 °C) a časovacie automatického vypnutia (10:00 hodín).
- V priebehu prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru a pravidelne kontrolujte stav potravín.
- Po vypnutí spotrebiča sa ozve akustická signalizácia, LED displej **B1** postupne zobrazí všetky segmenty a potom zhasne.
- Po ukončení používania spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky.

2. NASTAVENIE TEPLoty

- Na nastavenie požadovanej teploty použite tlačidlo **B2**. Teplotu môžete regulovať v rozsahu 40 až 70 °C. Pre rýchlejšie nastavenie pridržte tlačidlo **B2** stlačene.
- Na displeji **B1** niekoľkokrát zablíkajú údaje o nastavení teploty a spotrebič automaticky začne regulovať teplotu na nastavenú hodnotu.

3. NASTAVENIE ČASOVAČA AUTOMATICKÉHO VYPNUTIA

- Na nastavenie doby, po ktorej dôjde k automatickému vypnutiu spotrebiča, použite tlačidlo **B3**. Čas automatického vypnutia môžete nastaviť v rozsahu 1:00 až 47:59. Pre rýchlejšie nastavenie pridržte tlačidlo **B3** stlačene.
- Na displeji **B1** sa bude odpočítavať čas zostávajúci do automatického vypnutia. Po uplynutí nastaveného času sa ozve zvuková signalizácia a chod spotrebiča sa automaticky zastaví. Na displeji **B1** bude blikať nápis „End“ (koniec prevádzky). Na zhasnutie displeja **B1** stlačte tlačidlo **B4**.

PRINCÍP SUŠENIA

- Pri sušení si zhotovíte záznamy napr. s hmotnosťou sušených potravín pred a po sušení, čas 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 mачení 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 bobulovitých 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 krátkeho času 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 spracovanej zeleniny a ovocia sa prejaví na kvalite sušeného produktu. Nezrelý produkt bude mať v sušenom stave nedostatok chuti a farby, prežreý bude príliš tvrdý, vláknitý alebo mäkký a kysavý.
- So sušením potravín začnite okamžite po ich zbere. Dôkladne potrvajte umyte, tým ich zbavíte nežiaducich nečistôt a chemických prostrekov. Nekvalitné kusy vyradte, pretože plesne na nich by mohli ovplyvniť kvalitu ostatných.
- Niektoré potraviny je nutné pred sušením rozkrájať, zbaviť stoniek a jadier. Menšie kusy sa lepšie a rovnomernejšie sušia.

PREDBEŽNÁ ÚPRAVA

- Enzýmy v ovoci 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 môžete použiť predvarenie – pomáha udržať farbu a zruľčuje proces sušenia uvoľnením tkaniva a taktiež zabraňuje nežiaducej zмене v chuti počas skladovania a zlepšuje proces obnovenia zeleniny počas varenia.
- Mnoho svetlých druhov ovocia (obzvlášť jablká, marhule, broskyne, nektarinky a hrusky) je počas sušenia a skladovania náchylných na tmavnutie. Na odstránenie tohto javu by mali byť ovocie predbežne upravené tak, že ich predvaríte alebo namočíte vo vhodných roztokoch – účinnosť týchto metód je ale 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 **A3**. Ovocie môžete tiež mачať 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 mачáte 2 minúty v tomto roztoku. Tým zabránite strate vitamínu C a zachováte žiarivú farbu. Bisulfát sodíka je dostupný v lekárnach.
- 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 zmäknúť, čo sťažuje jeho ďalšie spracovanie.
- Predvarenie sirupom pomáha udržať farbu jablka, marhúľ, fig, nektarínok, broskyň, hrusiek a sliviek. V konečnej úprave budú sladšie.
- Ovocie s tuhým 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. Podnosy na sušenie **A3** by mali byť pokryté vrstvou potravín s odporúčanou hrúbkou (pozrite tabuľky). V prípade potreby rozprestrite na sušiace podnosy **A3** jemné plátenko (jemnú gázu), aby ste zabránili prilepeniu jednotlivých kusov potravín.
- Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo prekročiť zhruba ¼ povrchu každého podnosu **A3** a plátky by nemali byť hrubšie než 0,6 cm.

OBNOVENIE SUŠENÝCH POTRAVIN 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 mčať asi 2–8 hodín, potom varte vo vode, ktorú ste použili na jej mčanie. V prípade potreby pridajte viac vody. Privedte do varu, potom znížte teplotu a zvoľna varte, kým nie je hotová. Ku koncu varenia môžete tiež pridať soľ, ktorá spomalí obnovovací proces. Čo sa týka čerstvých produktov, ich prevarenie má za následok zníženie arómy. Na obnovenie zeleniny napr. mrkvy použite na mčanie studenú vodu. Sušené potraviny sa môžu obnovovať namáčaním, varením alebo kombináciou oboch týchto spôsobov a po obnove sa budú podobat čerstvým.
- Sušenie nezabavuje potraviny baktérií, kvasiniek a plesne. Ak pri izbovej teplote predĺžite proces namáčania, budú náchylnej na skaze. A preto, ak mčate 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 roztoku na namáčanie. Jedna šálka vysušenej zeleniny má po obnove asi 2 šálky. Na nahradenie odstránenej vlhkosti pri sušení zalejte zeleninu studenou vodou a mčajte od 20 minút do 2 hodín. Následne zalejte zeleninu vriacou vodou. Pri varení privedte zeleninu k varu a potom nechajte slabo vriet.
- Jedna šálka vysušeneho ovocia má po obnovení objem asi 1½ 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 namáčania príliš dlhý, ovocie stratí arómu. Na varenie obnoveného ovocia prikryte nádobu a zvoľna varte vo vode, v ktorej ste ovocie mčali.
- 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 servirovať ako kompóty alebo polievky. Takisto môže tvoriť prísadu receptov na prípravu chlebov, huspeninových šalátov, omelet, báboviek, plniek, mlieka, zmrzlín a varených obilnín.
- Sušenú zeleninu môžete použiť do polievok, duseného mäsa, upraviť ju ako zeleninový 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 na prevarenie
- Balit sušené potraviny správnym spôsobom a uložiť ich do nádob na chladnom, suchom a tmavom mieste.
- Vykonavať pravidelne kontrolu uložených potravín, či znovu neabsorbujú vlhkosť.
- Konzumovať sušené potraviny čo možno najskôr.
- Pri varení obnovených potravín používať mčací roztok.

SUŠENIE

- Čas sušenia závisí od druhu ovocia alebo zeleniny, veľkosti jednotlivých kusov a množstvo potravín je potrebné upraviť podľa sušiacich podnosov **A3**.
- Pred kontrolou sušených potravín vezmite malú vzorku a nechajte ju na niekoľko minút vychladnúť.
- Potraviny, ktoré sú horúce, sa zdajú byť vlhkejšie a mäkšie než v stave chladnom.
- Potraviny by mali byť náležite vysušené, aby sa zabránilo mikrobiologickej aktivite a ich následnému pokazeniu. 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 vychladit. Balíčky by mali byť menšej veľkosti, aby sa mohli sušené potraviny po otvorení balíčkov spotrebovať.
- Kúsky potravín ukladať do čistých, suchých obalov tesne k sebe, ale netlačiť ich na seba. Vhodnými obalmi sú sklenené zaväzacie fľaše alebo obaly, ktoré sú odolné proti vstrebávaniu vlhkosti. Kovové konzervy s vyklápacími vekami sa môžu použiť v prípade, že sú vysušené potraviny v plastovom vrecúsku.
- Sušené potraviny by sa mali pravidelne raz za mesiac kontrolovať. Ak nájdete na povrchu kúsku potraviny plesneň, oddelte ho od ostatných a zlikvidujte. Zvyšné kúsky, ktoré neboli napadnuté plesňou, pasterizujte.
- Na pasterizáciu obsahu rozložte potraviny na podnos na pečenie koláčov a pečeť v rúre asi 15 minút pri teplote 80 °C. Potom potraviny nechajte vychladnúť a znovu zabalte do čistého vzduchotesného obalu.

PAMÄTAJTE

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak používate kvalitné potraviny. Sušité vždy čerstvé, kvalitné potraviny, zly kus môže ovplyvniť kvalitu celého obsahu sušičky.
- Je dôležité, aby potraviny boli čisté. Dôkladne ich umyte, mäkké alebo pokazené kusy vytiahnite. Dbajte na to, aby ste mali čisté ruky, to sa týka aj kuchynských nástrojov a jednotlivých podnosov sušičky, ktoré používate na prípravu potravín.
- Čas sušenia je rôzny a závisí od množstva potravín, hrúbky jednotlivých kusov, ich veľkosti, vlhkosti vzduchu a množstva vlhkosti nachádzajúcej sa priamo v potravinách.
- Pred kontrolou vysušenia potravín ich nechajte vychladnúť.
- Podnosy môžu byť v prípade potreby celkom zaplnené, jednotlivé kusy sa môžu skoro dotýkať, ale nesmú sa neprekryvať.
- Vo vysušených potravinách môže zostať asi 6–10 % vlhkosti bez rizika že sa pokazia. Mnoho vysušených potravín bude mať kožovitú konzistenciu podobnú sladkému drievku.
- 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 (olupané)
- 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 ¾ šálky strúhaného kokosu.

Jablňé škoricové krúčky

- 2,25 kg jablk
- 5 kávových lyžičiek škorice

- Pomocou lupáčaika oluňte jablká a odstráňte z nich jadrá. Nakrájajte ich na krúčky s hrúbkou asi 0,6 cm.
- Pred sušením ich posypte škoricom.

Citrusová trojica

- 1,35 kg pomarančov
- 5 citrónov
- 4 trvá grapefruity

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

Tropický raj

- 10x kiwi
- 1x ananás
- 3x papája

- Oluňte papaju a kiwi, 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) **A3** položte papier na pečenie alebo silikónovú podložku **A7** a vylejte na ňu rozomleté jahody a rovnomerne rozotrite pomocou stierky. Sušte asi 6 hodín – čas sušenia závisí od toho, v akom stave chcete pokrm mať – krehký alebo mäkký.

Sušené mäso

- V pekáči marinujte jemne nakrájané kúsky hovädzieho mäsa alebo moriaka v zmesi ¼ šálky sójovej omáčky, do ktorej pridáte 2 polievkové lyžice suroveho cukru a 2 polievkové lyžice korenia (ľubovoľné). Dobré zamiešajte, natrite všetky plochy mäsa, prikryte plastikovým obalom a nechajte 10–15 minút odstať. Po skončení marinovania položte jednotlivé kúsky mäsa na podnos **A3** 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).

Výroba vonných zmesí

- Pomocou tejto sušičky potravín si môžete takisto uchovať vône jari a leta. Otrhajte okvetné listy kvetiny vhodné na sušenie, volne ich rozložte na podnos **A3**, ktorý ste pokryli sieťovinou a vložte do sušičky. Po dôkladnom vysušení (asi 5 hodín) uložte listy do okrasných obalov alebo nádob a uzavrite ich, aby z nich vôňa nevyprchala.

TABUĽKA ODPOŔUČANÝCH 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 vložením do sušičky ich 2 minúty máčajte. Potom ich vysušte a položte na podnosy na sušenie A3 .	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
Bobulovité plody	Jahody by sa mali nakrájať na plátky s hrúbkou 0,9 cm. Ostatné bobulovité plody nechajte vcelku. Bobulovité plody s voskovým povrchom umyte vo vriacej vode.	Žiadna viditeľná vlhkosť	5–24 hodín
Cerešne	Nezabývajte ich stopiek, ak ich nebudete ihneď spracovávať. Ich polenie je voľiteľné, ale ich chcete rozpoliť, urobte tak, ak sú z 50 % vysušené.	Kožovité, ale mazľavé	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 lípať, 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. Vykóstkujte 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 rozrežte na polovicu, nakrájajte na štvrtiny, či osminy.	Sú mäkké a kožovité.	5–24 hodín
Kaki	Používajte len zrelé ovocie. Umyte ho, odstráňte hľavičku, 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 A3 .	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 stvolky. Umyte a nakrájajte na kúsky dlhé 2,54 cm.	Žiadna viditeľná vlhkosť	4–16 hodín

TABUĽKA ODPOŔUČANÝCH 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 ¼ 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 príviesnuť. Po čiastočnom usušení premiešajte fazule tak, že posuniete 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
Hľávková kapusta	Odrežte hľávkú a nakrájajte na 0,3 cm hrubé pružky. Stred nakrájajte na plátky 0,6 cm hrubé.	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	Oddelte stonku od listov. Obe časti starostlivo umyte. Nakrájajte stonku na plátky s hrúbkou 0,6 cm. Najprv sušte listy.	Je krehký	4–12 hodín
Kukurica	Umyte po naparovaní odstráňte šupku a prípadné kazy. Predvarte celý kukuričný klas. Kukuričné zrná zbavte klasu orezaním a rozložte na podnosy A3 . V priebehu sušenia niekoľkokrát zamiešajte.	Je krehká	4–15 hodín
Uhorka	Olúpte ju, nakrájajte na hrúbku 0,3 cm a vysušte ju.	Je kožovitá	4–14 hodín
Baklažán	Skráťte, umyte, nakrájajte na plátky hrubé od 0,6 cm do 1,2 cm a rozmiestnite na podnosy A3 .	Je krehký	4–14 hodín
Cibuľa a por	Odstáňte šupku, nakrájajte na hrúbku 1,2 cm, počas sušenia niekoľkokrát zamiešajte.	Je kožovitá	4–10 hodín
Okra	Používajte mladé, útle toboľky. Umyte, skráťte a nakrájajte na krúžky 0,6 cm hrubé.	Je kožovitá	3–10 hodín
Pažitka	Odrežte ju a rozprestrite po ploche podnosu A3 .	Je krehká	4–10 hodín
Petržlen	Rozhrajte na malé kúsky, vysušte, následne v prípade potreby skráťte.		2–10 hodín
Paštrnák	Postup je rovnaký ako pri mrkve.		
Hrášok	Používajte malé a sladké kúsky. Vyberte obsah struku a laško 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 semenka, umyte a vysušte ju.	Sú krehké až kožovité	4–10 hodín
Zemiaky	Ich olúpanie je voľiteľné. 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 alebo silikónovej podložky A7 .	Je kožovitá	5–15 hodín
Paradajky	Umyte, odstráňte stonky. Máčajte vo vriacej vode na zmäknutie šupky. Nakrájajte na polovicu alebo na plátky.	Sú kožovité	6–24 hodín
Kvaka	Postup je rovnaký ako pri mrkve, nakrájajte ju, ale jemnejšie.		
Cukina	Pozrite baklažán		
Cesnak	Rozdeľte ho na jednotlivé strúčiky, odoberte vonkajšiu šupku, nakrájajte na plátky a sušte na podnosoch A3 . 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. Odstáňte nečistoty kefkou alebo vlhkou handričkou. Nakrájajte, skráťte alebo vysušte vcelku, to závisí od ich veľkosti a staroby	Kožovité až krehké – to závisí od ich veľkosti a staroby	3–10 hodín

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením spotrebič vypnite, odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Po každom použití spotrebič demontujte na jednotlivé súčasti. Podnosy na sušenie **A3**, veko **A2** a dno **A4** poutierajte handričkou namočenou v slabom roztoku neutrálneho kuchynského saponátu. Tieto časti potom riadne poutierajte handričkou namočenou v čistej vode a osušte utierkou. V prípade väčšieho znečistenia môžete tieto časti umyť pod vlažnou tečúcou vodou s prídavkom saponátu. Po aplikácii saponátu je nutné opláchnuť jednotlivé súčasti čistou vodou.
- Povrch hlavnej jednotky **A1** je možné v prípade znečistenia utrieť vlhkou tkaninou. Všetko potom riadne osušte. Dbajte na to, aby pri vyčistení nevnikla voda do ventilačných otvorov.
- Stredový tubus **A6** môžete v prípade znečistenia demontovať z hlavnej jednotky **A1** a poutierať vlhkou handričkou. Potom jeho povrch riadne vysušte.
- Hlavnú jednotku **A1** ani jej prívodný kábel nikdy neponárajte do vody ani ju neumývajte pod tečúcou vodou.
- Na čistenie nepoužívajte čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, riedidlá a pod. Inak môže dôjsť k narušeniu čisteného povrchu.

SKLADOVANIE

- Ak nebudete spotrebič používať, uskladnite ho na suchom mieste mimo dosahu detí. Jednotlivé podnosy na sušenie **A3** môžete skladovať v prevrátenej (skladovacej) polohe.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220 – 240 V
Menovitý kmitočet.....	50/60 Hz
Menovitý príkon	350 W
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.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

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 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 smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.