

NÁVOD

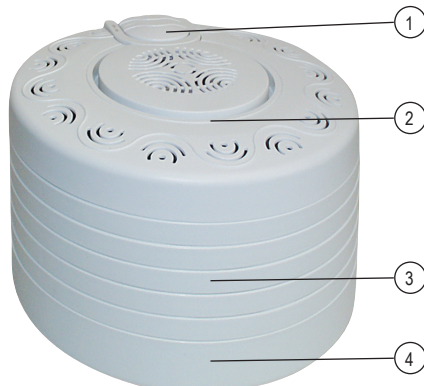
Sušička potravin **Professor** SP-4100



*Dodržujte základní zásady bezpečnosti : přečtěte si pozorně tento návod i bezpečnostní pokyny.
Dodržujte všechny provozní a bezpečnostní pokyny. Návod uschovejte pro případné pozdější použití.*

POPIS VÝROBKU

1. Síťový vypínač
2. Víko s topným tělesem a motorkem
3. Vertikálně nastavitelná sušicí plata
4. Spodní miska



DŮLEŽITÉ INFORMACE

- Před prvním použitím důkladně prostudujte návod. V případě používání přístroje v rozporu s návodem k obsluze výrobce nepřebírá záruku a nárok na garanci zaniká.
- Zkontrolujte zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické síti.
- Elektrický rozvod, na který je přístroj připojen, musí odpovídat příslušným normám státu, kde je používán.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte Vaši sušičku k jiným než stanoveným účelům tj. sušení vhodných potravin.
- Přívodní kabel nesmí být veden přes ostrou hranu a nesmí se dotýkat horkých předmětů.
- Přívodní kabel veďte mimo prostory, kde se chodí a jezdí!
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte ho od el. sítě vytažením přívodního kabelu z el. zásuvky.
- Neprovozujte sušičku s viditelně poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Výměnu či opravu poškozeného přívodu smí provádět pouze autorizovaný servis.
- Nikdy nepoužívejte, je-li přístroj poškozen jakýmkoliv způsobem. Riskujete úraz el. proudem nebo požár. V případě poruch či poškození odpojte přístroj od sítě, nechte vychladnout a kontaktujte autorizovaný servis.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Nikdy nestřekejte jakékoliv předměty do víka s motorem a topným tělesem. Nikdy neotevírejte toto víko s motorem.
- Nepoužívejte pohonnou jednotku k vytápění místnosti.
- Tento výrobek není určen pro používání osobami (včetně dětí), jimž fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabráňuje v bezpečném používání spotřebiče, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Sušičku umístěte v dostatečné vzdálenosti od stěn, záclon a závěsů, na pevný a suchý podklad.
- Sušičku umístěte vždy mimo dosah dětí. Dbejte na to, aby se děti nemohly dotknout přístroje, pokud je v provozu nebo horký a aby nedosáhly na přívodní šňůru.
- Při vypínání a zapínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem (poloha 0).
- Nikdy neodpojujte přívodní šňůru z el. sítě tahem za kabel.
- Vidlici nezasuňte nebo nevytahujte s mokřýma rukama.
- Neumísťujte Vaši sušičku blízko jakéhokoliv tepelného zdroje. Zabraňte, aby se šňůra dotýkala jakéhokoliv horkého povrchu, včetně sušičky samé.
- Při čištění a přenášení sušičky ji vždy nechte vychladnout a odpojte ji od sítě.
- Jakékoliv zjištěné závady na přístroji neopravujte sami. Tuto opravu svěřte odbornému servisu.
- Pozor, přístroj je v průběhu provozu i nějakou dobu po vypnutí horký !!
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Víko sušičky s motorkem NIKDY NEPONORUJTE DO VODY !!!
- Pozor!! Nebezpečí ohně. Nikdy nezakrývejte přístroj v provozu nebo horký přístroj ručníky či jinými předměty. Riskujete vznik požáru!

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Přístroj vyjměte z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál
- Zkontrolujte přístroj, zda není poškozen.
- Omyjte sušicí plata a spodní misku běžným prostředkem na mytí nádobí a důkladně opláchněte vodou a osušte.
- Vložte sušicí plata zpět na sušičku a zkompletujte víko s motorkem.
- Nastavte vypínač na „0“ (vypnuto) a zapojte přívodní šňůru do el. zásuvky.
- Zapněte sušičku naprázdno na dobu asi 30 minut. Během této doby do ní neumísťujte žádné potraviny. Při tomto prvním použití může dojít k vývinu slabého kouře, případně zápachu z vypalování tepelného vinutí. Poté tento jev zmizí.
- Po prvním vypálení znovu omyjte plata a spodní misku. Osuště a sušička je připravena k použití.

Důležité bezpečnostní instrukce :

- Tento přístroj je v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami.
- Před připojením spotřebiče do zásuvky si ověřte, zda napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí ve vaší síti. Spotřebič připojte do správně nainstalované a uzemněné zásuvky se zdrojem střídavého napětí. Napájecí vodič i zástrčka musí být úplně suché.
- Zajistěte, aby přístroj stál na rovném a pevném podkladu a v dostatečné vzdálenosti od vody.

ÚVOD

Sušení potravin je účinný způsob jejich uchování pro pozdější použití při zachování chutě, obsahu vitamínů i jejich nutriční hodnoty. Pomocí ventilátoru poháněného el.motorkem vzduch cirkuluje shora přístroje směrem dolů přes sušící plata a tím odstraňuje vlhkost z potravin.

Usušení čerstvého ovoce nebo zeleniny Vám umožní používat je po celý rok. Pro uložení těchto potravin jsou nevhodnější sklenice s pevným uzávěrem.

Ovoce i zelenina bude vzhledově odlišná od té, která je prodávána v obchodech. Je to proto, že nejsou používány žádné konzervační přísady ani umělé přibarvování.

Můžete sušit i byliny, koření a květiny jako dekorace nebo vonné směsi.

PŘÍPRAVA SUROVIN

Nejlepší výsledky dosáhnete pouze při použití kvalitních surovin. Ovoce i zeleninu je nejlepší zpracovávat v době její plné zralosti. Nezralé plody nejsou chuťově dobré, přezrálé jsou kašovitě. Chuťové vlastnosti jsou v době plné zralosti nejlepší a obsah vitamínů je maximálně zachován. Sušit lze samozřejmě i přezrálé plody, pokud odstraníte poškozené části. Potraviny před sušením důkladně umyjte, odstraňte měkké a poškozené části. Odpeckujte nebo zbavte jádřinců, kořenů a jiných nepoživatelných částí. Dbejte na čistotu Vašich rukou i použitého nádobí. Rozkrájejte suroviny na tenké plátky, ideální jsou o tloušťce cca 2 mm (max. 4 mm). Osušte plátky utěrkou nebo ubrouskem.

PŘEDZPRACOVÁNÍ

Předzpracováním dosáhnete lepšího vzhledu i chuti, rychlejšího usušení, zastavení zrajícího procesu a prodloužení trvanlivosti.

Některé z metod:

Přírodní - Před sušením ovoce můžete použít citrónovou nebo ananasovou šťávu, zabráníte tím zhnědnutí některých potravin. Ponořte plátky na dvě minuty do citrónové nebo ananasové šťávy.

Solení – nakrájenou zeleninu namočte do slané vody.

Blanširování - Některé druhy ovoce nebo zeleniny s tuhou přírodní slupkou je třeba namočit do vřelé vody na dobu 1-2 min, poté ihned ponořit do studené vody a osušit.

Napařování - Některé druhy zeleniny s dlouhou dobou vaření vyžadují napařování v horké páře.

Krájení - Větší kusy potravin před sušením nakrájejte na plátky (nejlépe na tl. max. 4 mm) nebo kostky.

DOBA SUŠENÍ

Doba sušení je ovlivňována vlhkostí, tloušťkou plátků, vlhkostí vzduchu a obsahem vody v sušených potravinách. Doba sušení u mnoha potravin přesahuje 12 hodin. Přehled surovin a přibližnou dobu sušení najdete v části „Doba sušení“

OBSLUHA SUŠIČKY

Přístroj umístěte na suchou, pevnou plochu. Plátky ovoce nebo zeleniny pokládejte rovnoměrně na plata tak, aby se nepřekrývaly a aby zakryly cca 80-90% plochy plata. Zaplněná plata pokládejte na sebe tak, aby do sebe zapadala. Na poslední plato umístěte víko s motorkem. Prázdná plata odložte stranou. Potřebujete-li další plata, je možno je dokoupit. Maximální počet užitých plat je 8!

Plata mohou být nastavena i vertikálně v závislosti na velikosti nakrájených surovin. Pootočením plata získáme větší výšku patra.

Připojte sušičku k zásuvce el. sítě, nastavte požadovaný stupeň teploty (viz. následující odstavec) a zapněte. V průběhu sušení je vhodné plata několikrát (2-3x) přerovnat – prohodit spodní a horní – zlepši se rovnoměrnost sušení. Po dokončení sušení přístroj vypněte a odpojte od sítě. Sejměte plata a odložte mimo sušičku. Nechte sušený materiál ještě po dobu cca 15-30 minut vlastním teplem „dojít“. V žádném případě nenechávejte teplé rošty na sušičce bez chodu ventilátoru, mohlo by dojít ke zkroucení plastů sušičky.

TIPY:

Sušení ovoce

- Ovoce umyjte a dobře osušte.
- Odstraňte všechny kazy, jádra a pecky.
- Větší ovoce nakrájejte na plátky o síle max 4 mm.
- Pokud ovoce namočíte na 2-3 minuty do citrónové nebo ananasové šťávy, zabráníte zhnědnutí. Pro získání zajímavé chuti můžete ovoce pokapat medem, posypat cukrem, skořicí nebo kokosem.
- 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.
- Jestliže je ovoce správně usušeno, je měkké a ohebné. Pozor na přesušení! Před zkouškou ovoce nechte zcela vychladnout.

Sušení zeleniny

- Zeleninu důkladně očistěte a umyjte.
- Vykrájejte povrchové kazy.
- Zeleninu, která vyžaduje dlouhodobé vaření je vhodné před sušením napařit. V hrnci uveďte do varu vodu. Zeleninu v cedniku umístěte nad vroucí vodu a zakryjte poklicí. Napařujte po dobu 2-5 minut. Zchlaďte ve studené vodě, nakrájejte a sušte.
- Jestliže je zelenina správně usušená, je tuhá a tvrdá, bez jakýchkoli měkkých částí. Před zkouškou zeleninu zcela ochlaďte.

Sušení bylinek, koření a květín

- Listy pro sušení trhejte mladé a křehké, lusky se semeny sbírejte dřív než se otevrou. Květiny sbírejte mladé a polootevřené.
- Vybrané části bylin, koření a květín umístěte na sušící plata, lehké a drobné části uložte do spodní misky (na platech by vířily a nakonec propadly dolů).
- Sušte 8 -10 hodin, až jsou jednotlivé části dobře suché, křehké.
- Byliny 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 květín skleněné nádoby s širokým hrdlem pro snadnou manipulaci.

Výroba vonných směsí

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 Vám bude stále k dispozici.

Zkouška výsledku sušení

Předtím než začnete zkoušet stav sušených potravin, nechte je zcela vychladnout.

Kousek rozkrojte, uvnitř by neměly být žádné viditelné stopy vlhkosti. Plátek ovoce lze snadno ohnout bez toho, aby praskl. Zelenina a bylinky jsou tvrdé a po ohnutí se zlomí.

Nerovnoměrné sušení

Jestliže si všimnete nerovnoměrného sušení, vyměňte mezi sebou sušící plata.

Skladování sušených potravin

Usušené potraviny vkládejte do nádob úplně vychladlé. Nádoby na uskladnění potravin musí být zcela suché. Ideální jsou sklenice s pevně uzavíratelnými uzávěry. Pokud potraviny skladujete v plastických sáčcích, vložte je ještě do nádob bezpečných před hmyzem.

Usušené potraviny skladujte v suchém, chladném a tmném prostředí.

Usušené potraviny neskladujte v alobalu nebo kovových nádobách.

Usušené bylinky před skladováním nedrťte.

Důležité pro ukládání potravin !!!

Několikrát během prvního týdne po usušení zkontrolujte vlhkost protřepáním obsahu v nádobě. Pokud se nádoba uvnitř rosí, je třeba potraviny ještě досушит.

Množství sušených surovin v jedné várce

Množství přirozeně závisí na typu suroviny a na počtu použitých pater.

Následující tabulka poskytuje základní hrubý přehled :

Surovina	Hmotnost sušené suroviny (5 pater)
Jablka, hrušky	2,0 kg
Meruňky, švestky, broskve	1,8 kg
Houby	1,0 kg
Červená paprika (proužky)	1,8 kg
Zelenina, jemně krájená do polévek a omáček	1,0 kg
Fazole, hrášek v lusku	1,3 kg
Bylinky, lipový květ apod.	220 g
Šípky, brusinky, borůvky	650 g

Doba sušení :

Obecně - doba sušení závisí na druhu sušené suroviny, síle plátků, obsahu vody, množství suroviny na platu, okolní teplotě a vlhkosti v místnosti, kde sušičku používáte.

Abychom Vám pomohli naplánovat si Váš „sušičí den“, sestavili jsme Vám přehled důležitých rad a informací.

Jablka

Vyjměte jádřínek, nakrájejte na plátky nebo kroužky, opláchněte ihned v citronové vodě, osušte.

Doba sušení : cca 6-7 h

Tip : Pro udržení bílé barvy sušených jablek, blanširujte v osolené vodě (1 lt vody, 10 g soli)

Meruňky, broskve

Dobře odhrňte, rozkrojte na půlku, vyjměte pecku. Vařte v cukrové vodě s citrónovou šťávou až mírně změkne (0,5 lt vody, polovina citronu, 200 g cukru). Nechte okapat a oschnout.

Doba sušení : cca 11-12 h

Banány

Oloupejte a podélně rozřízněte (můžete rozříznout i příčně napůl nebo nakrájete na plátky).

Doba sušení : cca 9-10 h

Hrušky

Odstraňte jádřínek, rozpujte nebo rozčtvrtíte (lzáleží na velikosti). Malé hrušky mohou být sušeny celé. Neloupejte. Tvrdší odrůdy blanširujte před sušením až trochu změknou.

Doba sušení : 20-24 h

Květák a kapusta

Rozdělte květák na malé růžice (kapustu pokrájete). Omyjte v silně osolené vodě, krátce blanširujte. Větší růžice květáku rozpujte. Nechte dobře oschnout.

Doba sušení : cca 5-6 h

Mladá fazolka, hrášek

Sušte jen mladou fazolku nebo hrách. Před sušením odstraňte z mladých fazolových lusků nitky. Krátce ponořte do neosolené vařící vody.

Důležité : Sušená fazolka i hrášek se mají před použitím namočit přes noc.

Fenykl

Odstraňte spodní část (košťál), rozkrojte napůl nebo na čtvrtiny, nakrájejte na jemné proužky. Omyjte ve slané vodě a krátce povařte. Dobře osušte.

Doba sušení : cca 5-6 h

Třešně, višně

Odstraňte stopku. Celé vložte na plato.

Doba sušení : cca 12-23 h

Bylinky

Petržel a pažitku jemně nakrájejte.

Odstraňte stopky z kopru, majoránky, bazalky apod. Sušte vcelku. Na plato podložte tyl, gázu nebo papírové ubrusy, aby jemné kousky nepropadávaly sítím.

Doba sušení : cca 1-2 h

Červená paprika

Odstraňte semena, nakrájejte na jemné proužky (sušená paprika je výborná do polévek a omáček).

Doba sušení : cca 6-7 h

Houby

Čerstvé zampiony a hříby omyjte v citrónové vodě, neloupané nakrájejte na plátky a dobře osušte. Pokropte citrónovou šťávou a rozmístěte volně na plata. Smrži apod. mohou být sušeny vcelku.

Důležité : Nesušte lišku jedlou, po sušení ztuhne.

Doba sušení : cca 6-7 h

Mrkev

Oloupejte a nakrájejte na plátky nebo proužky. Krátce povařte.

Doba sušení : cca 7-8 h

Špenát

Listy špenátu omyjte, krátce povařte, nechte okapat a lehce vymačkejte.

Doba sušení : cca 2-3 h

Zelenina do polévek a omáček

Zeleninu nakrájejte na jemné proužky nebo kostičky. Omyjte v silně osolené vodě. Krátce blanširujte.

Doba sušení : Mrkev, celer, kedlubny – cca 6 h

Pórek, zelí, kadeřavá kapusta a cibule – cca 4-5 h

Rajčata

Masitá rajčata rozpujte, mírně osolte a sušte rozkrojeným povrchem nahoru.

Doba sušení : cca 8-10 h

Švestky

Nesušte švestky přezralé nebo s příliš vysokým obsahem vody. Otvře je, rozpujte a vyjměte pecku. Rozmístěte na plato slupkou dolů.

Doba sušení : cca 10-12 h

Cibule

Nakrájejte na jemné proužky, dobře omyjte a vysušte v utěrce.

Doba sušení : cca 4-5 h

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 1. Sušičku vždy odpojte od el.sítě a nechte úplně vychladnout.
- 2. Víko s motorkem neponořujte do vody ! Očistěte jej měkkou vlhkou houbou s neabrasivním čistícím přípravkem. Dejte pozor, aby voda nevnikla dovnitř víka.
- Sušící patra a spodní misku umyjte teplou vodou se saponátem. K odstranění přišchlých zbytků lze použít měkký kartáč.
- Nevkládejte do myčky nádobí!
- **NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNKU NEBO ABRASIVNÍ ČISTÍCÍ PRAŠKY !!!**

Uložení přístroje

Přístroj vždy ukládejte mimo dosah dětí. Jestliže sušičku nebudete delší dobu používat, chraňte ji před zaprášením či ušpiněním.

Technické parametry

Příkon: 250 W

Napětí: 220 - 240 V ~ 50 Hz



ZPĚTNÝ ODBĚR ELEKTROODPADU

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (z domácnosti), baterií

Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

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, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále rovněž na www.zasobovani.cz/odber a na internetových stránkách www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidace elektroodpadu), www.ecobat.cz (likvidace baterií). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Baterie se klasifikují jako nebezpečný odpad a vzhledem k jejich škodlivému vlivu na životní prostředí se v žádném případě se nesmí mísit s komunálním odpadem. Baterie odevzdejte v prodejně, kde jste je zakoupili, nebo ve sběrném dvoře v místě Vašeho trvalého bydliště. Zpětný odběr od spotřebitelů je bez nároku na úplatu za tento odběr.

ZÁRUČNÍ PROHLÁŠENÍ

Děkujeme Vám za důvěru v tento výrobek. Věříme, že s ním budete maximálně spokojeni. Jestliže jste se rozhodli zakoupit některý výrobek z oblasti drobných kuchyňských spotřebičů, péče o tělo nebo spotřební elektroniky, dovolujeme si Vás upozornit na několik skutečností.

- Při výběrání přístroje pečlivě zvažte, jaké funkce od přístroje požadujete. Pokud Vám nebude výrobek v budoucnu vyhovovat, není tato skutečnost důvodem k reklamaci.
- Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený návod a důsledně se jím řiďte.
- Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců.
- Všechny doklady o koupi a o případných opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte po dobu 3 let pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního a pozáručního servisu.

Na tento domácí spotřebič poskytujeme záruku na bezchybnou funkci po dobu **24 měsíců** od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu.

Záruku lze uplatňovat u organizace, u které byl výrobek zakoupen. Záruka je neplatná, jestliže je závada způsobena mechanickým poškozením (např. při přepravě), nesprávným používáním nebo používáním v rozporu s návodem k obsluze, neodvratnou událostí (např. živelná pohroma), byl-li výrobek připojen na jiné síťové napětí, než pro které je určen a také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, jež k tomuto zároku nemají oprávnění. Výrobky jsou určeny pro použití v domácnosti. Při použití jiným způsobem nemůže být záruka uplatněna.

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili, nebo na celostátního nositele servisu, firmu Interservis Liberec s r.o. Při reklamaci je potřeba doložit doklad o koupi výrobku.

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

Servis: Interservis Liberec s r.o.,
28.října 41, 460 07 Liberec 7,
www.inter-servis.cz, tel.: 482771547

Zásobování a.s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, Česká republika, www.EVA.cz

strana 6

NÁVOD

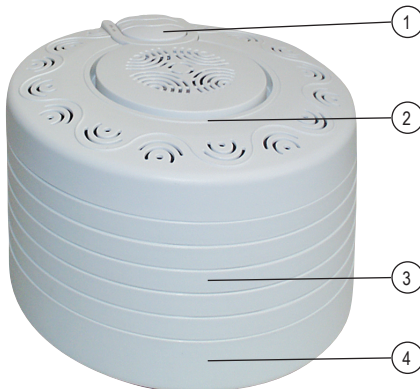
Sušička potravín **Professor** SP-4100



*Dodržujte základné zásady bezpečnosti : prečítajte si pozorne tento návod aj bezpečnostné pokyny.
Dodržujte všetky prevádzkové a bezpečnostné pokyny. Návod uschovajte pre prípadné neskoršie použitie.*

POPIS VÝROBKU

1. Sieťový vypínač (jazdec) (0/1/2/3), 3 stupne regulácie
2. Veko s vykurovacím telesom a motorčekom
3. Vertikálne nastaviteľné sušiace podložky
4. Spodná miska



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

- Pred prvým použitím dôkladne preštudujte návod. V prípade používania prístroje v rozpore s návodom na obsluhu výrobca nepreberá záruku a nárok na garanciu zaniká.
- Skontrolujte či napätie na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- Elektrický rozvod, na ktorý je prístroj pripojený, musí zodpovedať príslušným normám štátu, kde je používaný.
- Prístroj je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nie je určený na vonkajšie použitie.
- Nepoužívajte vašu sušičku na iné než stanovené účely, t. j. na sušenie vhodných potravín.
- Prívodný kábel nesmie byť vedený cez ostrú hranu a nesmie sa dotýkať horúcich predmetov.
- Prívodný kábel vedte mimo priestorov, kde sa chodí a jazdí!
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, odpojte ho od el. siete vytiahnutím prívodného kábla z el. zásuvky.
- Neprevádzkujte sušičku s viditeľne poškodeným káblom alebo zástrčkou. Výmenu či opravu poškodeného prívodu smie vykonávať iba autorizovaný servis.
- Nikdy nepoužívajte, ak je prístroj poškodený akýmkoľvek spôsobom. Riskujete úraz el. prúdom alebo požiar. V prípade porúch alebo poškodenia odpojte prístroj od siete, nechajte vychladnúť a kontaktujte autorizovaný servis.
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Nikdy nestrkajte akékoľvek predmety do veka s motorom a vykurovacím telesom. Nikdy neotvárajte toto veko s motorom.
- Nepoužívajte pohonnú jednotku na vykurovanie miestnosti.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Sušičku umiestňujte v dostatočnej vzdialenosti od stien, záclon a závesov, na pevný a suchý podklad.
- Sušičku umiestňujte vždy mimo dosahu detí. Dbajte na to, aby sa deti nemohli dotknúť prístroja, pokiaľ je v prevádzke alebo horúci a aby nedosiahli na prívodnú šnúru.
- Pri vypínaní a zapínaní el. siete vždy najprv prístroj vypnite vypínačom (poloha 0).
- Nikdy neodpájajte prívodnú šnúru z el. siete ťahom za kábel.
- Vidlicu nezasúvajte alebo nevyťahujte s mokrymi rukami.
- Neumiestňujte vašu sušičku blízko akéhokoľvek tepelného zdroja. Zabráňte, aby sa šnúra dotýkala akéhokoľvek horúceho povrchu, vrátane sušičky samotnej.
- Pri čistení a prenášaní sušičky ju vždy nechajte vychladnúť a odpojte ju od siete.
- Akékoľvek zistené poruchy na prístroji neopravujte sami. Túto opravu zverte odbornému servisu.
- Pozor, prístroj je v priebehu prevádzky aj nejaký čas po vypnutí horúci!!
- Používajte iba originálne príslušenstvo.
- Veko sušičky s motorčekom NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY!!!
- Pozor!! Nebezpečenstvo ohňa. Nikdy nezakrývajte prístroj v prevádzke alebo horúci prístroj ručnými alebo inými predmetmi. Riskujete vznik požiaru!

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Prístroj vyberte zo škatule a odstráňte všetok obalový materiál
- Skontrolujte prístroj, či nie je poškodený.
- Umyte sušiace podložky a spodnú misku bežným prostriedkom na umývanie riadu a dôkladne opláchnite vodou a osušte.
- Vložte sušiace podložky späť na sušičku a skompletizujte veko s motorčekom.
- Nastavte vypínač na „0“ (vypnuté) a zapojte prívodnú šnúru do el. zásuvky.
- Zapnite sušičku naprázdno na asi 30 minút. Počas tohto času do nej neumiestňujte žiadne potraviny. Pri tomto prvom použití môže dôjsť k vývinu slabého dymu, prípadne zápachu z vypalovania tepelného vinutia. Potom tento jav zmizne.
- Po prvom vypálení znovu umyte podložky a spodnú misku. Osušte a sušička je pripravená na použitie.

Dôležité bezpečnostné inštrukcie:

- Tento prístroj je v súlade s platnými technickými a bezpečnostnými predpismi a normami.
- Pred pripojením spotrebiča do zásuvky si overte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu vo vašej sieti. Spotrebič pripojte do správne nainštalovanej a uzemnenej zásuvky so zdrojom striedavého napätia. Napájací vodič aj zástrčka musia byť úplne suché.
- Zaisťte, aby prístroj stál na rovnom a pevnom podklade a v dostatočnej vzdialenosti od vody.

ÚVOD

Sušenie potravín je účinný spôsob ich uchovania pre neskoršie použitie pri zachovaní chuti, obsahu vitamínov aj ich nutričnej hodnoty. Pomocou ventilátora poháňaného el. motorčekom vzduch cirkuluje zhora prístroja smerom dole cez sušiacie podložky a tým odstraňuje vlhkosť z potravín.

Usušenie čerstvého ovocia alebo zeleniny vám umožní používať ju po celý rok. Pre uloženie týchto potravín sú najvhodnejšie poháre s pevným uzáverom.

Ovocie aj zelenina bude vzhľadovo odlišná od tej, ktorá je predávaná v obchodoch. Je to preto, že nie sú používané žiadne konzervačné prísady ani umelé prifarbovanie.

Môžete sušiť aj byliny, korenie a kvetiny ako dekorácie alebo vonné zmesi.

PRÍPRAVA SUROVÍN

Najlepší výsledky dosiahnete iba pri použití kvalitných surovín. Ovocie aj zeleninu je najlepšie spracovávať v čase jej plnej zrelosti. Nezrelé plody nie sú chuťovo dobré, prezreté sú kašovité. Chuťové vlastnosti sú v čase plnej zrelosti najlepšie a obsah vitamínov je maximálne zachovaný. Sušiť je možné samozrejme aj prezreté plody, pokiaľ odstránite poškodené časti. Potraviny pred sušením dôkladne umyte, odstráňte mäkké a poškodené časti. Odkóstkujte alebo zbavte jadrovníkov, koreňov a iných nepoživatelných častí. Dbajte na čistotu vašich rúk aj použitého riadu. Rozkrájajte suroviny na tenké plátky, ideálne sú s hrúbkou cca 2 mm (max. 4 mm). Osušte plátky utierkou alebo obrúskom.

PREDSPRACOVANIE

Predspracovaním dosiahnete lepší vzhľad aj chuť, rýchlejšie usušenie, zastavenie zrejúceho procesu a predĺženie trvanlivosti.

Niektoré z metód:

Prírodná - Pred sušením ovocia môžete použiť citrónovú alebo ananásovú šťavu, zabránite tým zhnednutiu niektorých potravín. Ponorte plátky na dve minúty do citrónovej alebo ananásovej šťavy.

Solenie – nakrájanú zeleninu namočte do slanej vody.

Blanširovanie - Niektoré druhy ovocia alebo zeleniny s tuhou prírodnou šupkou je potrebné namočiť do vriacej vody na 1 - 2 min, potom ihneď ponoriť do studenej vody a osušiť.

Naparovanie - Niektoré druhy zeleniny s dlhým časom varenia vyžadujú naparovanie v horúcej pare.

Krájanie - Väčšie kusy potravín pred sušením nakrájajte na plátky (najlepšie na hr. max. 4 mm) alebo kocky.

ČAS SUŠENIA

Čas sušenia je ovplyvňovaný vlhkosťou, hrúbkou plátok, vlhkosťou vzduchu a obsahom vody v sušených potravinách. Čas sušenia pri mnohých potravinách presahuje 12 hodín. Prehľad surovín a približný čas sušenia nájdete v časti „Čas sušenia“

OBSLUHA SUŠIČKY

Prístroj umiestnite na suchú, pevnú plochu. Plátky ovocia alebo zeleniny ukladajte rovnomerne na podložky tak, aby sa neprekrývali a aby zakryli cca 80 – 90 % plochy podložky. Zaplnené podložky ukladajte na seba tak, aby do seba zapadali. Na poslednú podložku umiestnite veko s motorčekom. Prázdne podložky odložte nabok. Ak potrebujete ďalšie podložky, je možné ich dokúpiť. Maximálny počet použitých podložiek je 8! Podložky môžu byť nastavené aj vertikálne v závislosti od veľkosti nakrájaných surovín. Pootočením podložky získame väčšiu výšku poschodia. Pripojte sušičku k zásuvke el. siete, nastavte požadovaný stupeň teploty (pozrite nasledujúci odsek) a zapnite. V priebehu sušenia je vhodné podložky niekoľkokrát (2 - 3x) preložiť – prehodiť spodné a horné – zlepši sa rovnomernosť sušenia. Po dokončení sušenia prístroj vypnite a odpojte od siete. Zložte podložky a odložte mimo sušičky. Nechajte sušený materiál ešte počas cca 15 - 30 minút vlastným teplom „dôjsť“. V žiadnom prípade nenechávajte teplé rošty na sušičke bez chodu ventilátora, mohlo by dôjsť ku skrúteniu plastov sušičky.

TIPY:

Sušenie ovocia

- Ovocie umyte a dobre osušte.
- Odstráňte všetky kazy, jadrovníky a kocky.
- Väčšie ovocie nakrájajte na plátky s hrúbkou max 4 mm.
- Pokiaľ ovocie namočíte na 2 - 3 minúty do citrónovej alebo ananásovej šťavy, zabránite zhnednutiu. Pre získanie zaujímavej chuti môžete ovocie pokvapkať medom, posypať cukrom, škoricou alebo kokosom.
- Ovocie s prirodzenou tuhou šupkou (hrozno, slivky alebo aj figy) môžete pre urýchlenie sušiacего procesu namočiť do vriacej vody na 1 - 2 minúty. Potom ich ihneď ponorte do studenej vody, ochlaďte, osušte a nakrájajte na plátky.
- Ak je ovocie správne usušené, je mäkké a ohybné. Pozor na presušenie! Pred skúškou ovocie nechajte celkom vychladnúť.

Sušenie zeleniny

- Zeleninu dôkladne očistíte a umyte.
- Vykrajajte povrchové kazy.
- Zeleninu, ktorá vyžaduje dlhodobé varenie je vhodná pred sušením napaariť. V hrnci uveďte do varu vodu. Zeleninu v cedidle umiestnite nad vriacu vodu a zakryte pokrievkou. Naparujte počas 2 - 5 minút. Ochlaďte v studenej vode, nakrájajte a sušte.
- Ak je zelenina správne usušená, je tuhá a tvrdá, bez akýchkoľvek mäkkých častí. Pred skúškou zeleninu celkom ochlaďte.

Sušenie bylín, korenia a kvetín

- Listy na sušenie trhajte mladé a krehké, struky so semenami zbierajte skôr, než sa otvoria. Kvetiny zbierajte mladé a polootvorené.
- Vybrané časti bylín, korenia a kvetín umiestnite na sušiacie podložky, ľahké a drobné časti uložte do spodnej misky (na podložkách by virili a nakoniec prepadli dole).
- Sušte 8 - 10 hodín, až sú jednotlivé časti dobre suché, krehké.
- Byliny a korenie neuskładňujte v papierových vrecúškach, pretože oleje v nich obsiahnuté by absorboval papier a došlo by k znehodnoteniu. Najlepšou nádobou pre uskladnenie sú opäť sklenené fľaše s pevným uzáverom, v prípade kvetín sklenené nádoby so širokým hrdlom pre ľahkú manipuláciu.

Výroba vonných zmesí

Sušené kvetiny, listy a okvetné lístky vložte do sklenených nádob so širokým hrdlom. Kvapnite podľa potreby 3 - 4 kvapky vonného oleja pre oživenie vône a nádoby uzavrite. Obsah pretrepte a uložte na chladnom mieste. Vonný obsah vám bude stále k dispozícii.

Skúška výsledku sušenia

Predtým než začnete skúšať stav sušených potravín, nechajte ich celkom vychladnúť.

Kúsok rozkrojte, vnútri by nemali byť žiadne viditeľné stopy vlhkosti. Plátok ovocia je možné ľahko ohnúť bez toho, aby praskol. Zelenina a bylinky sú tvrdé a po ohnutí sa zlomia.

Nerovnomerné sušenie

Ak si všimnete nerovnomerné sušenie, vymeňte medzi sebou sušiacie podložky.

Skladovanie sušených potravín

Usušené potraviny vkladajte do nádob úplne vychladnuté. Nádoby na uskladnenie potravín musia byť celkom suché. Ideálne sú poháre s pevne uzatvárateľnými uzávermi. Pokiaľ potraviny skladujete v plastických vrecúškach, vložte ich ešte do nádob bezpečných pred hmyzom. Usušené potraviny skladujte v suchom, chladnom a tmavom prostredí. Usušené potraviny neskladujte v alobale alebo kovových nádobách. Usušené bylinky pred skladovaním nedrviť.

Dôležité pre ukladanie potravín!!!

Niekoľkokrát počas prvého týždňa po usušení skontrolujte vlhkosť pretrepaním obsahu v nádobe.

Pokiaľ sa nádoba vnútri rosí, je potrebné potraviny ešte dosušiť.

Množstvo sušených surovín v jednej várke

Množstvo prirodzene závisí od typu suroviny a od počtu použitých poschodí.

Nasledujúca tabuľka poskytuje základný hrubý prehľad:

Surovina	Hmotnosť sušenej suroviny (5 poschodí)
Jablká, hrušky	2,0 kg
Marhule, slivky, broskyne	1,8 kg
Huby	1,0 kg
Červená paprika (prúžky)	1,8 kg
Zelenina, jemne krájaná do polievok a omáčok	1,0 kg
Fazuľka, hrášok v struku	1,3 kg
Bylinky, lipový kvet a pod.	220 g
Šípky, brusnice, čučoriedky	650 g

Čas sušenia:

Všeobecne - čas sušenia závisí od druhu sušenej suroviny, hrúbky plátkov, obsahu vody, množstva suroviny na plate, okolitej teploty a vlhkosti v miestnosti, kde sušičku používate.

Aby sme vám pomohli naplávať si váš „sušiaci deň“, zostavili sme vám prehľad dôležitých rád a informácií.

Jablká

Vyberte jadrovníky, nakrájajte na plátky alebo krúžky, opláchnite ihneď v citrónovej vode, osušte.

Čas sušenia: cca 6 - 7 h

Tip: Pre udržanie bielej farby sušených jabĺk, blanširujte v osolenej vode (1 l vody, 10 g soli)

Marhule, broskyne

Dobre odhrňte, rozkrojte na polovice, vyberte kôstku. Varte v cukrovej vode s citrónovou šťavou až mierne zmäkne (0,5 l vody, polovica citrónu, 200 g cukru). Nechajte odkvapkať a oschnúť. Čas sušenia: cca 11 - 12 h

Banány

Olúpte a pozdĺžne rozrežte (môžete rozrezať aj priečne na polovice alebo nakrájať na plátky). Čas sušenia: cca 9 - 10 h

Hrušky

Odstráňte jadrovníky, rozpoľte alebo rozštvrtite (záleží od veľkosti). Malé hrušky môžu byť sušené celé. Nelúpte. Tvrdšie odrody blanširujte pred sušením až trocha zmäknu. Čas sušenia: 20 - 24 h

Karfiol a kapusta

Rozdeľte karfiol na malé ružice (kapustu pokrájajte). Umyte v silne osolenej vode, krátko blanširujte. Väčšie ružice karfiolu rozpoľte. Nechajte dobre oschnúť. Čas sušenia: cca 5 - 6 h

Mladá fazuľka, hrášok

Sušte len mladú fazuľku alebo hrach. Pred sušením odstráňte z

mladých fazuľových strukov nitky. Krátko ponorte do neosolenej vriacej vody.

Dôležité : Sušená fazuľka aj hrášok sa majú pred použitím namočiť cez noc.

Fenikel

Odstráňte spodnú časť (stopku), rozkrojte na polovice alebo na štvrtiny, nakrájajte na jemné prúžky. Umyte v slanej vode a krátko povarte. Dobre osušte. Čas sušenia: cca 5 - 6 h

Čerešne, višne

Odstráňte stopku. Celé vložte na podložku.

Čas sušenia: cca 12 - 23 h

Bylinky

Petržlen a pažitku jemne nakrájajte.

Odstráňte stopky z kôpru, majoránky, bazalky a pod. Sušte vcelku. Na podložky podložte tyl, gázu alebo papierové obrúsky, aby jemné kúsky neprepadávali sitom.

Čas sušenia: cca 1 - 2 h

Červená paprika

Odstráňte semená, nakrájajte na jemné prúžky (sušená paprika je výborná do polievok a omáčok). Čas sušenia: cca 6 - 7 h

Huby

Čerstvé šampiňóny a hríby umyte v citrónovej vode, nelúpané nakrájajte na plátky a dobre osušte. Pokropte citrónovou šťavou a rozmiešajte voľne na podložky. Smrže a pod. môžu byť sušené vcelku. Dôležité : Nesušte kuriatko jedlé, po sušení stuhne. Čas sušenia: cca 6 - 7 h

Mrkva

Olúpte a nakrájajte na plátky alebo prúžky. Krátko povarte. Čas sušenia: cca 7 - 8 h

Špenát

Listy špenátu umyte, krátko povarte, nechajte odkvapkať a ľahko vytlačte.

Čas sušenia: cca 2 - 3 h

Zelenina do polievok a omáčok

Zeleninu nakrájajte na jemné prúžky alebo kocky. Umyte v silne osolenej vode. Krátko blanširujte.

Čas sušenia: Mrkva, zeler, kaleráby – cca 6 h

Pór, kapusta, kučeravá kapusta a cibuľa – cca 4 - 5 h

Paradajky

Mäsité paradajky rozpoľte, mierne osušte a sušte rozkrojeným povrchom nahor.

Čas sušenia: cca 8 - 10 h

Slivky

Nesušte slivky prezreté alebo s príliš vysokým obsahom vody.

Utrite ich, rozpoľte a vyberte kôstku. Rozmiestnite na podložku šupkou dole.

Čas sušenia: cca 10 - 12 h

Cibuľa

Nakrájajte na jemné prúžky, dobre umyte a vysušte v utierke. Čas sušenia: cca 4 - 5 h

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- 1. Sušičku vždy odpojte od el. siete a nechajte úplne vychladnúť
- 2. Veko s motorčekom neponárajte do vody! Očistite ho mäkkou vlhkou hubou s neabrazívnym čistiacim prípravkom. Dajte pozor, aby voda nevnikla dovnútra veka
- Sušičce poschodia a spodnú misku umyte teplou vodou so saponátom. Na odstránenie prischnutých zvyškov je možné použiť mäkkú kefu
- Nevkladajte do umývačky riadu!
- **NEPOUŽÍVAJTE DRÔTENKU ALEBO ABRAZÍVNE ČISTIACE PRÁŠKY!!!**

Uloženie prístroja

Prístroj vždy ukladajte mimo dosahu detí. Ak sušičku nebudete dlhší čas používať, chráňte ju pred zaprášením alebo zašpinením.

Technické parametre

Príkon: 250 W

Napätie: 220 - 240 V ~ 50 Hz



SPÄTNÝ ODBER ELEKTROODPADU

Informácie pre používateľa ohľadom likvidácie elektrických a elektronických zariadení (z domácností)

Uvedený symbol na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu, najbližšieho zberného miesta, v Zákone o odpadoch príslušnej země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platnom znení. Ďalej rovnako na www.zasobovani.cz/odber a na internetových stránkach www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidácia elektroodpadu).

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

VYHLÁSENIE O ZÁRUKU

Ďakujeme Vám za dôveru v tento výrobok. Veríme, že s ním budete maximálne spokojní. Ak ste sa rozhodli zakúpiť si niektorý výrobok z oblasti drobných kuchynských spotrebičov, starostlivosti o telo alebo spotrebnej elektroniky, dovolujeme si Vás upozorniť na niekoľko skutočností.

- Pri výbere prístroja starostlivo zvažte, aké funkcie od prístroja požadujete. Ak Vám nebude výrobok v budúcnosti vyhovovať, nie je táto skutočnosť dôvodom na reklamáciu.
- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte priložený návod a dôsledne ho dodržiavajte.
- Všetky výrobky slúžia na použitie v domácnosti. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov.
- Všetky doklady o zakúpení a o prípadných opravách Vášho výrobku starostlivo uschovajte po dobu 3 rokov pre poskytnutie maximálne kvalitného záručného a pozáručného servisu.

Na tento domáci spotrebič poskytujeme záruku na bezchybnú funkciu po dobu **24 mesiacov** od dátumu zakúpenia výrobku spotrebiteľom. Záruka sa vzťahuje na závady spôsobené chybou výroby alebo chybou materiálu.

Záruku je možné uplatňovať u organizácie, u ktorej bol výrobok zakúpený. Záruka je neplatná, ak je závada spôsobená mechanickým poškodením (napr. pri preprave), nesprávnym používaním alebo používaním v rozpore s návodom na obsluhu, neodvratnou udalosťou (napr. živelná pohroma), ak bol výrobok pripojený na iné sieťové napätie, než pre ktoré je určený, a tiež v prípade úprav alebo opráv vykonaných osobami, ktoré na tento zákrok nemajú oprávnenie. Výrobky sú určené pre použitie v domácnosti. Pri použití iným spôsobom nemôže byť záruka uplatnená.

V prípade poruchy sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok kúpili, alebo celoštátneho nositeľa servisu, ktorým je Interservis Liberec s.r.o. Pri reklamácii je treba doložiť doklad o kúpi výrobku.

V prípade nerespektovania týchto zásad nemôžeme uznať prípadnú reklamáciu.

Zodpovedný zástupca pre Slovensko:
TV Servis s.r.o.

Baláz Dušan, Halenárská 12, 460 07 Trnava, tel.: 335 513 371

Zásobovani a.s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, Česká republika, www.EVA.cz

strana 12