

# Suszarka do żywności

Instrukcja obsługi

PL



**SENCOR®**

SFD 851GR

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli są już Państwo zapoznani ze sposobem użytkowania tego typu urządzeń. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Minimalnie w czasie trwania gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i kartę gwarancji. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym było dostarczone od producenta.

PL-1

**SPIS TREŚCI**

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	3
WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	3
OPIS SUSZARKI DO ŻYWNOCI .....	6
STEROWANIE .....	7
USTAWIENIE WYSOKOŚCI POMIĘDZY TACAMI .....	8
ZASADA SUSZENIA .....	8
PROCEDURA ROBOCZA .....	8
PRZERÓBKA WSTĘPNA .....	9
ODNOWIENIE SUSZONEJ ŻYWNOCI DO PIERWOTNEGO STANU .....	9
SUSZENIE .....	10
PAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE .....	11
ZMIANA TACY .....	11
PAMIĘTAJ .....	11
PRZEPISY .....	12
TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA OWOCÓW .....	13
TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA WARZYW .....	14
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	16
DANE TECHNICZNE .....	16
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM .....	17
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH .....	17

## ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi, bądź z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpieczny sposób eksploatacji urządzenia i zrozumiały potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji bez nadzoru osoby dorosłej.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć powstania niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą znajdować się poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Woda i prąd elektryczny przedstawiają niebezpieczną kombinację. Nigdy nie używaj urządzenia bezpośrednio w pobliżu wanny, pryszniczicy lub basenu.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub nie są przeznaczone do tego urządzenia.

- Urządzenia nie umieszczaj na parapetach okien.
- Upewnij się, że przewód zasilający i wtyczka nie mogą dostać się do kontaktu z wodą lub wilgocią.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na równej, suchej powierzchni.
- Urządzenia nie spryskuj wodą, ani żadnym innym płynem. Części dolnej urządzenia, do której doprowadzony jest przewód zasilający nie zanurzaj w wodzie albo innej cieczy. Do urządzenia nie nalewaj wody ani innych cieczy.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych. Nie korzystaj z niego w środowisku przemysłowym ani na zewnątrz!
- W pobliżu urządzenia nie stosuj sprayów.
- Jeżeli z urządzenia korzystał będziesz w pobliżu dzieci, bądź nadzwyczaj ostrożnym i miejsce do jego instalacji wybierz tak, by umieszczone było poza ich zasięgiem.
- Jeżeli nie będziesz korzystał z urządzenia, odłącz go od sieci elektrycznej. Przed czyszczeniem albo przemieszczeniem urządzenia postępuj w identyczny sposób. Przed rozłożeniem jego części pozostaw go ostygnąć.
- Nie podłączaj przewodu zasilającego do gniazdka, jeżeli poszczególne piętra urządzenia są obrócone (pozycja magazynowania) i nie obracaj go do pozycji magazynowania, jeżeli nie jest jeszcze zupełnie chłodne.
- Urządzenia nie stawiaj na kuchence elektrycznej lub gazowej lub w jej pobliżu, nie umieszczaj go w bliskości otwartego ognia oraz innych urządzeń i aparatów, które są źródłem ciepła.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego.

- W żadnym przypadku nie naprawiaj sam urządzenia ani nie dokonuj w nim żadnych przeróbek – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym! Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia powierz wyspecjalizowanej firmie/serwisowi. Otwierając urządzenie w okresie gwarancyjnym ryzykuje się utratę gwarancji.
- Przewodu zasilającego nie prowadź w pobliżu gorących powierzchni albo przez ostre przedmioty. Nie kładź na przewodzie zasilającym ciężkich przedmiotów, umieść go tak, aby nie można było po nim chodzić ani potykać się o kabel. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenia nie wolno wyłączać z gniazdka sieciowego przez pociąganie za przewód zasilający – grozi to uszkodzeniem przewodu / gniazdka zasilającego. Przewód z gniazdka odłącz ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Urządzenia nie wolno używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie stosuj niniejszego urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający lub gniazdko, w przypadku jeżeli nie działa poprawnie, jest uszkodzone lub upadło na ziemię.



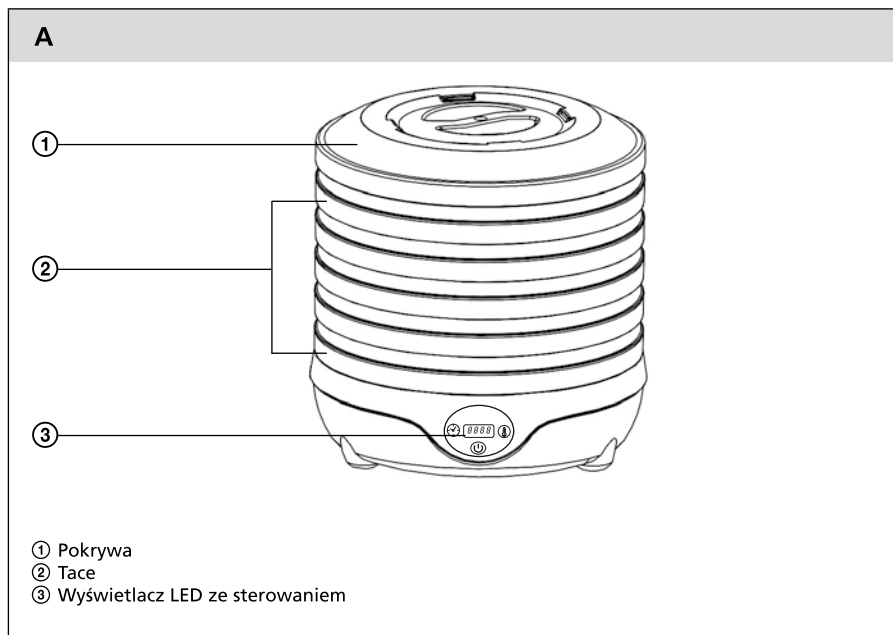
## **Ostrzeżenie:**

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

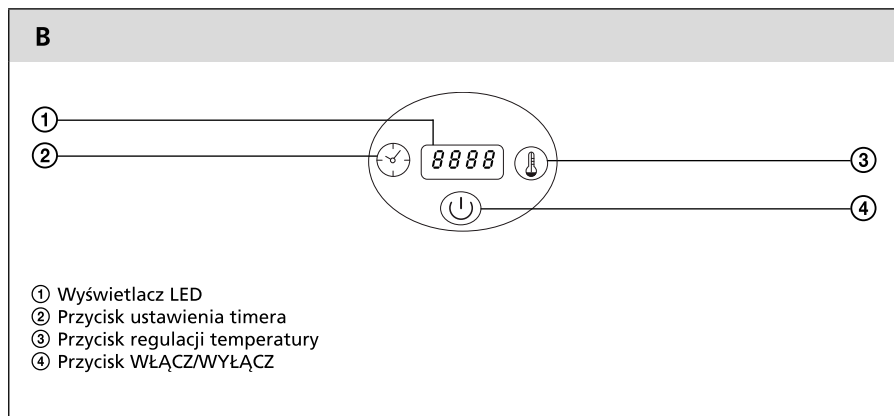
**Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku  
w gospodarstwie domowym!**

**Nie myj go w automatycznej zmywarce do naczyń!**

## OPIS SUSZARKI DO ŻYWNOCI



## STEROWANIE



### Włączenie i wyłączenie

- Do wyłączenia i włączenia suszarki wciśnij przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ B④.

### Regulacja temperatury

- Po wciśnięciu przycisku regulacji temperatury B③ na wyświetlaczu pokaże się aktualnie ustawiona temperatura. Zakres temperatur znajduje się w granicach od 35 °C do 70 °C z 5°C krokami pośrednimi.
- Do zmiany temperatury wciśnij przycisk regulacji temperatury B③.
- Po wyświetleniu wybranej temperatury na wyświetlaczu, temperatura natychmiast zacznie się regulować do ustawionej wartości.

### Ustawienie automatycznego wyłączenia

- Po wciśnięciu przycisku ustawienia timera B② na wyświetlaczu pokaże się aktualnie ustawione odliczanie.
- Kolejnym wciśnięciem przycisku ustawienia timera B② wydłużysz odliczanie o 30 minut nawet do 19,5 godzin.
- Minimalny czas odliczania wynosi 30 minut.



### Ostrzeżenie:

Nigdy nie pozostawiaj suszarki pracować bez nadzoru i dłużej niż 19,5 godzin w jednym ciągu.



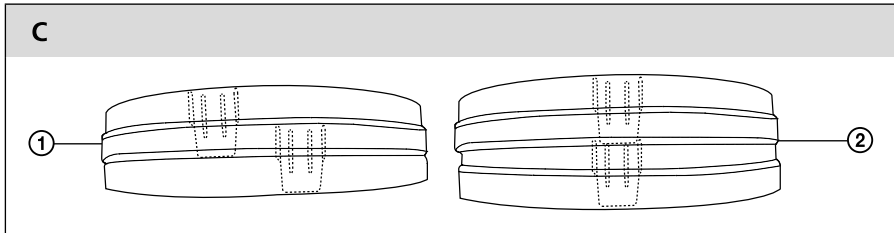
### Rada:

Do szybkiego przejścia ustawiania temperatur / czasu trzymaj przycisk przełączania temperatury / czasu.

## USTAWIENIE WYSOKOŚCI POMIĘDZY TACAMI

Suszarka do żywności pozwala na dwie możliwości ustawienia wysokości poziomów. Do ustawienia niższej (podstawowej) wysokości 1,5 cm połów na siebie tace tak, jak pokazane jest na C①. Tace ustaw tak, by języczki, które znajdują się w części dolnej tac, znajdowały się obok rowków znajdujących się w górnej części każdej tacy.

Do ustawienia odstępu 2,8 cm ustaw i ułóż tace na siebie tak, by języczki znalazły się dokładnie w rowkach, tak jak pokazuje C②.



## ZASADA SUSZENIA

Podczas suszenia rób sobie notatki np. o masie suszonych surowców przed i po suszeniu, czasie suszenia itd. Informacje te mogą pomóc dobrej jakości końcowej produktów. Informacje znajdź na etykietach, które następnie nakleisz na pojemniki, w których przechowujesz suszone surowce.

Po namoczeniu w wodzie może być suszony produkt doprowadzony do pierwotnego stanu i możesz go wykorzystać w swych ulubionych przepisach np. zupach, duszonych warzywach i sałatkach. Ze znowu hydratyzowanych (odnowionego produktu do stanu przed suszeniem) owoców i owoców jagodowych przygotować można doskonale pokarmy.

Suszenia do bardzo ulubiony sposób przeróbki żywności wymagający minimalnego wyposażenia i do przechowywania ususzonych surowców wystarczy bardzo nieduża przestrzeń.

Podczas tej metody zagrzewaniem żywności odparzana jest wilgoć zawarta w nich i powstała para wodna odprowadzana jest precz.

Większość produktów traci swą wilgoć w przeciągu krótkiego czasu podczas suszenia. To oznacza, iż mogą wchłaniać dużą ilość ciepła i jednocześnie wydawać dużą ilość par wodnych.

## PROCEDURA ROBOCZA

Owoce oraz warzywa, które chcesz ususzyć, powinny być najwyższej jakości – świeże i w pełni dojrzałe. Gorsza jakość przerabianych owoców i warzyw odbije się na jakości suszonego produktu. Niedojrzały produkt będzie miał w suszonym stanie niedostatek smaku i koloru, przejrzały będzie zbyt twardy, włóknisty albo miękki oraz kaszowaty.

Z suszeniem żywności rozpocznij natychmiast po ich zbiorze. Surowce dokładnie umyj. W ten sposób pozbawisz ich niepożądanych zanieczyszczeń i oprysków chemicznych. Sztuki złej jakości usuń, ponieważ ich pleśń mogłyby mieć wpływ na jakość pozostałych.

Niektóre surowce trzeba przed suszeniem pokroić, pozbawić szypulek i pestek. Mniejsze kawałki można suszyć lepiej i bardziej równomiernie.



## PRZERÓBKA WSTĘPNA

Enzymy w owocach i warzywach mają wpływ na kolor i zmianę smaku podczas dojrzewania. Zmiany te będą kontynuować także podczas suszenia, o ile produkt nie jest wstępnie przerobiony do zwolnienia aktywności enzymowej.

Podczas przeróbki wstępnej warzyw można zastosować odgotowanie – pomaga utrzymać kolor i przyspiesza proces suszenia złuzowaniem ich tkanki i również zapobiega niepożądaną zmianie smaku podczas magazynowania oraz poprawia proces odnowienia warzyw podczas gotowania.

Wiele świeżych rodzajów owoców (przede wszystkim jabłka, morele, brzoskwinie, nektarynki i gruszki) ma podczas suszenia i magazynowania tendencję do ciemnienia. Do wyeliminowania tego zjawiska powinno być owoce wstępnie przerobione poprzez odgotowanie albo namoczeniem w roztworach wodnych – sprawność tych metod jest jednak różna.

### Poniżej podanych jest kilka rad przygotowania roztworów:

- Sok ananasowy albo cytrynowy służy do zmniejszenia zbrunatnienia. Pokrój owoce bezpośrednio do soku. Po około 2 minutach wyjmij je i połóż na tace do suszenia. Owoce możesz moczyc także w miodzie, przyprawach, cytrynie, soku pomarańczowym albo posypać je kokosem, by uzyskać przyjemny aromat. Zastosuj własną fantazję i przygotuj własny aromatyczny roztwór.
- Wodorosiarczyn sodu: rozpuść 1 łyżeczkę wodorosiarczynu sodu w 1,13l. Przygotowane owoce namocz na 2 minuty w tym roztworze. W ten sposób zapobiegasz utracie witaminy C zachowując jasny kolor. Wodorosiarczyn sodu nabyć można w aptekach.
- Roztwór soli wodnej
- Roztwór kwasu askorbinowego albo kwasu cytrynowego. Może zostać także zastosowana mieszanka antyutleniająca zawierająca kwas askorbinowy, ale często nie jest tak wydajna jak kwas askorbinowy.

Owoce może być odgotowane w parze, jednak może dojść do zmięknienia, co utrudnia jego kolejną przeróbkę.

Odgotowanie syropem pomaga utrzymać kolor jabłek, moreli, fig, nektarynek, brzoskwiń, gruszek i śliwek. W końcu będą słodsze.

Owoce z twardą skorupką (winogrono, suszone śliwki, śliwki, czerśnie, figi i niektóre owoce jagodowe) zalecane jest odgotować w wodzie, celem lekkiego popękania skorupki. To pozwoli, by wilgoć wydostała się podczas suszenia szybciej na powierzchnię.

Przed własnym suszeniem żywności usuń z niej nadmierną wilgoć poprzez ich ułożenie na czystych papierowych serwetkach. Tace suszące powinny być przykryte warstwą żywności o zalecanej grubości (patrz tabele). W razie potrzeby rozpuść na tacach suszących delikatne płócienko (delikatną gazę), by zapobiec przyklejeniu poszczególnych kawałków żywności.

Ilość żywności na jedno suszenie nie powinno przekroczyć mniej więcej 3/4 powierzchni każdej tacy i plasterki nie powinny być grubsze niż 0,6 cm.

## ODNOWIENIE SUSZONEJ ŻYWNOCI DO PIERWOTNEGO STANU

Wszystkie suszone surowce nie muszą zostać odnowione do pierwotnego stanu. Przede wszystkim owoce smakują lepiej w suszonym stanie. Natomiast większość rodzajów warzyw po wprowadzeniu do pierwotnego stanu smakuje lepiej.

Do odnowienia warzyw do gotowania wystarczy umyć je w czystej wodzie i następnie włożyć je do zimnej, niesłonej wody i przykryć. Jeżeli jest to możliwe, pozostaw je namoczone przez ok. 2–8 godzin, następnie gotuj je w wodzie, w której były namoczone. W razie potrzeby dodaj więcej wody. Doprowadź do wrzenia, następnie obniż temperaturę i gotuj powoli, dopóki nie będą gotowe. Pod koniec gotowania możesz dodać soli, która zwolni proces odnawiania. Co do świeżych produktów, ich odgotowanie

prowadzi do zmniejszenia aromatu. Do odnowienia warzyw np. marchewki zastosuj do namoczenia zimnej wody. Suszona żywność może być odnawiana poprzez namoczenie albo kombinacją obydwu sposobów i po odnowie będą podobne do świeżych.

Suszenie nie pozbawia żywności bakterii, drożdży i pleśni. Jeżeli w temperaturze pokojowej wydłużysz proces namoczenia, łatwiej się zepsują. I dlatego jeżeli moczysz suszone owoce lub warzywa dłużej niż przez 1–2 godziny, włóż naczynie do lodówki.

By żywność zatrzymała swą wartość odżywczą, stosuj do przygotowania swych przepisów wodę z roztworu, w którym ją moczyłeś. Jedna filiżanka suszonych warzyw po odnowieniu zajmuje 2 filiżanki. Do zastąpienia usuniętej wilgoci podczas suszenia przelej warzywa zimną wodą i mocz od 20 minut do 2 godzin. Następnie przelej warzywa wrzątkiem. Podczas gotowania doprowadź warzywa do wrzenia i następnie lekko je gotuj.

Jedna filiżanka suszonych owoców po odnowieniu zajmuje objętość ok. 1 1/2 filiżanki. Dodaj właśnie tyle wody, by przekryła owoce – w razie potrzeby można później dodać więcej wody. Do odnowienia owoców wystarcza 1–8 godzin. To zależne jest od typu owoców, wielkości kawałków i temperatury wody (w przypadku gorącej wody trwa proces krótszy czas). Jeżeli czas moczenia będzie zbyt długi, owoc utraci aromat. Podczas gotowania odnowionych owoców przykryj naczynie i powoli gotuj w wodzie, w której moczyłeś owoce.

Suszone lub odnowione owoce i warzywa można wykorzystać w różny sposób.

Suszone owoce nadaje się do przygotowania w domu i podróży. Kawałki owoców można dać do ciasta lub ciasteczek.

Odnowione owoce podawać można jako kompoty lub sosy. Także może być dodatkiem przepisu do przygotowania chleba, sałatek z galaretką, omeletów, ciast, farszy, mleka, lodów i gotowanych zbóż.

Suszone warzywa można zastosować w zupach, duszonych mięsach, przygotować jako talerz warzywny albo jako suche przekąski.

Odnowione warzywa można wykorzystać podczas przygotowania przepisów ciasta mięsnego i innych dań głównych, do galaretek i sałatek warzywnych.

Suszone warzywa są doskonałym dodatkiem do rosółów, zup i sosów.

#### **Do optymalnego utrzymania wartości odżywczych zalecamy:**

- Przestrzegać poprawnych czasów odgotowania.
- Pakować suszone warzywa w poprawny sposób i umieścić je w naczyniach w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Wykonywać regularną kontrolę przechowywanych surowców, czy ponownie nie wchłonęły wilgoci.
- Spożyć suszoną żywność możliwie jak najszybciej.
- Podczas gotowania wykorzystać roztwór, w którym były moczone.

## **SUSZENIE**

Czas suszenia zależy od rodzaju owoców lub warzyw, wielkości poszczególnych kawałków i ilości żywności trzeba dostosować do tac suszących.

Przed kontrolą suszonych surowców, zabierz mały kawałek i pozostaw go ostygnąć przez kilka minut. Gorąca żywność wydaje się wilgotniejsza i miększa niż w zimnym stanie.

Surowce powinny być porządnie wysuszone, by zapobiec aktywności mikrobiologicznej i ich następnemu zepsuciu. Suszone warzywa powinny być po ściśnięciu twarde, ale kruche. Suszone owoce powinny być

zmarszczone i miękkie. Do długotrwałego magazynowania owoce powinny być wysuszone więcej niż suszone owoce sprzedawane we sklepach.

## PAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE

Owoce pokrojone na różne wielkości powinno być pozostawione, przez okres mniej więcej tygodnia po wysuszeniu, i poddane procesowi „pocenia” albo aklimatyzacji, by wyrównana została wilgotność poszczególnych kawałków przed ich długotrwałym przechowywaniem. Do aklimatyzacji umieść owoce w naczyniu, które nie jest wykonane z tworzywa albo aluminium i umieść je w suchym chronionym oraz bardzo dobrze wietrzanym miejscu.

Suszone warzywa powinny być przed pakowaniem dokładnie schłodzone. Torebki powinny być mniejsze, by suszona żywność została po rozpakowaniu torebki spożyta.

Kawałki żywności wkładaj do czystych, suchych opakowań ciasno obok siebie, ale nie naciskaj je do siebie. Odpowiednim opakowaniem są szklane słoiki albo opakowania, które odporne są na wchłanianie wilgotności. Metalowe konserwy mogą zostać zastosowane w przypadku, kiedy suszona żywność znajduje się w torebce plastikowych.

Suszona żywność powinna być regularnie raz na miesiąc sprawdzana. Jeżeli na powierzchni kawałku znajdziesz pleśń, oddziel go od pozostałych i zlikwiduj. Pozostałe kawałki, które są bez pleśni, pasteryzuj.

Do pasteryzacji rozłóż surowce na tacy do pieczenia kołaczy i piecz w piekarniku przez ok 15 minut w temperaturze 80 °C. Potem pozostaw surowce ostygnąć i ponownie zapakuj je do czystego szczelnego opakowania.

## ZMIANA TACY

Niniejsza suszarka do żywności została mądrze skonstruowana na podstawie przepływu gorącego powietrza do odprowadzania powietrza z żywności. Tace powinny być podczas suszenia zmieniane, w celu zapewnienia równomiernego wysuszenia zawartości. Tace najbliższej dna poddane są najsilniejszemu działaniu ciepła – tu suszenie odbywa się najszybciej.

Po prostu wyjmij je i umieść w wyższym piątrze, tace umieszczone na górze połóż bliżej części dolnej suszarki.

## PAMIĘTAJ

- 1) Najlepszych wyników osiągniesz stosowaniem jakościowej żywności. Susz zawsze świeżą, jakościową żywność, zły kawałek może mieć wpływ na jakość całej zawartości suszarki.
- 2) Ważne jest, by żywność była czysta – dokładnie ją umyj, miękkie lub zepsute kawałki wyrzuć. Dbaj o to, byś miał czyste ręce, to dotyczy także narzędzi kuchennych oraz poszczególnych tac suszarki, których stosujesz do przygotowania żywności.
- 3) Czas suszenia jest różny i zależy od ilości żywności, grubości poszczególnych kawałków, ich wielkości, wilgotności zawartej bezpośrednio w żywności..
- 4) Przed kontrolą wysuszenia żywności pozostaw je ostygnąć.
- 5) Tace mogą zostać w razie potrzeby w całości zapełnione, poszczególne kawałki mogą prawie się dotykać, ale nie mogą się przekrywać.
- 6) W wysuszonej żywności może pozostać ok. 6–10 % wilgotności bez ryzyka ich zepsucia. Wiele wysuszonych typów żywności będzie miało zmarszczoną konsystencję podobną do lukrecji.
- 7) Zmieniaj tace, kiedy zauważysz, że suszenie odbywa się nierównomiernie, albo kiedy suszarka jest w pełni zapełniona żywnością.
- 8) Do usuwania pestek, jąder i szypulek śliwek, winogron, czereśni wysusz je z 50% i potem usuń pestki, jądra itd. W ten sposób zabronisz wycieku soku z żywności.

## PRZEPISY

### Zmiksowane owoce

2 banany (bez skorupki)  
0,2 kg truskawek  
1 filiżanka kawałków ananasa (konserwowanego)

Owoce równomiernie pokrój na kawałki o grubości ok. 0,6 cm. Po wysuszeniu i schłodzeniu dodaj 1/4 filiżanki zmiksowanych kokosów.

### Jablęczne plasterki cyjmonowe

2,25 kg jablek  
5 łyżeczek cyjmonu

Przy pomocy nożyka do oskrobywania pozbaw jableka skórki i usuń z nich pestki. Pokrój je na plasterki o grubości ok. 0,6 cm.

Przed suszeniem poprósź je cyjmonem.

### Cytrusowa trójka

1,35 kg pomarańczy  
5 cytryn  
4 twarde grejfruty

Owoce umyj. Pozostaw skorupkę i wszystko pokrój na kawałki o grubości ok. 0,6 cm. Włóż do suszarki i susz.

### Raj tropikalny

10x kiwi  
1x ananas  
3x papaja

Zdejmij skorupkę z papai i kiwi, z ananasa usuń środek oraz skorupkę i wszystko pokrój na kawałki o grubości 0,6 cm. Włóż do suszarki i susz.

### Upojenie truskawkowe

W mikserze zmiksuj 2 filiżanki czystych świeżych truskawek wraz z małą ilością soku z jablek. Na tacy(e) połóż papier do pieczenia i wylej na niego zmiksowane truskawki i równomiernie rozetrzyj przy pomocy szpachelki. Susz przez około 6 godzin – czas suszenia zależy od tego, w jakim stanie chcesz mieć pokarm, czy kruchy lub miękki. Górne wieko pozostaw otwarte.

### Suszone mięso

W brytfannie marynuj delikatnie pokrojone kawałki cielęciny albo mięsa z indyka w mieszance 1/4 filiżanki sosu sojowego, do którego dodasz 2 łyżki surowego cukru i 2 łyżki przypraw (dowolnych). Dobrze wymieszaj, posmaruj wszystkie powierzchnie mięsa, przykryj plastikowym opakowaniem i pozostaw przez 10–15 min. Po zakończeniu marynowania ułóż poszczególne kawałki mięsa na tacy tak, by prawie się dotykały. Im cieńsze plasterki mięsa, tym krótszy czas wysuszania (ok. 8–10 godzin w przypadku plasterków mięsa o grubości 0,15 cm). Górne wieko pozostaw otwarte.

### Produkcja mieszanek zapachowych

Przy pomocy tej suszarki do żywności możesz przechowywać także zapach wiosny i lata. Zerwij płatki okwiatu nadające się do suszenia, rozłóż je na tacy, którą przykryjesz siatką i umieść w pierwszym piętrze suszarki – pozostałe piętra pozostaw puste. Po dokładnym wysuszeniu (ok. 5 godzin) włóż listki do dekoracyjnych opakowań lub naczyń i zamknij je, by z nich nie uciekł zapach.

## TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA OWOCÓW

Podane czasy są orientacyjne i podane dla temperatury suszenia 70 °C i zależne są od temperatury pokojowej, wilgotności powietrza, wilgotności suszonych surowców i od tego, jak cienko zostały pokrojone. Naturalna soczystość żywności jest różna. Cukier owocowy niektórych rodzaj wymaga dłuższego czasu suszenia.

Owoce	Przygotowanie	Test suszenia	Czas suszenia
Jabłka	Usuń z nich skorupki, jądra i pokrój je na plasterki lub kółka. Przed włożeniem do suszarki namocz je przez 2 minuty. Następnie wysusz je i połóż na tacy suszącej.	Są miękkie	4–15 godzin
Morele	Wysusz je pokrojone na połowy lub pokrojone na ćwiartki. Przed suszeniem przerób je tak, by zachowany został kolor i nie została uszkodzona skorupka owoca.	Są miękkie	8–36 godzin
Banany	Usuń z nich skorupki, jądra i pokrój je na plasterki o grubości 0,3 cm.	Są miękkie	5–24 godzin
Owoce jagodowe	Truskawki powinny być pokrojone na plasterki o grubości 0,9 cm. Pozostałe owoce jagodowe pozostaw w całości. Owoce jagodowe z powierzchnią woskową umyj we wrzątku.	Żadna widoczna wilgotność	5–24 godzin
Czereśnie	Nie pozbawiaj ich szypułek, jeżeli nie będziesz ich przerabiał natychmiast. Ich podzielenie na połowę jest dowolne, jeżeli chcesz je podzielić na połowę wykonaj to, kiedy są wysuszone z 50 %.	Zmarszczone ale maziste.	6–36 godzin
Brusznica	Dokładnie umyj, pokrój lub pozostaw całe.	Żadna widoczna wilgotność	4–20 godzin
Winogrono (ciemnofioletowe)	Umyj, usuń szypułki i pozostaw całe.	Miękkie, zmarszczone	6–36 godzin
Nektarynki	Nie trzeba pozbawiać skorupki, można pokroić na plasterki lub kółka o grubości 0,9 cm.	Są miękkie	6–24 godzin
Skórki pomarańczy	Pokrój je na podłużne plasterki i wysusz. Rozmiażdż dopiero po wysuszeniu.	Są miękkie	6–15 godzin
Broszkwinie	Podczas wysuszania możesz z nich usunąć skorupkę. Pozbaw je pestek, jeżeli wysuszone są z 50%. Przed wysuszeniem podziel je na połowę lub pokrój na ćwiartki.	Są miękkie, zmarszczone	5–24 godzin
Gruszki	Pozbaw je skorupki, usuń jądra i tkankę łykowatą. Pokrój je na kawałki, kółka albo podziel je na połowę, pokrój na ćwiartki, czy ósemki.	Są miękkie i zmarszczone	5–24 godzin
Hurma	Stosuj tylko dojrzałe owoce. Umyj, usuń główkę, pokrój na plasterki lub kółka o grubości 0,9 cm.	Są miękkie	5–20 godzin
Ananas (w całości)	Usuń z niego środek i skorupkę, pokrój na plasterki, wycięcia i kawałki.	Są miękkie	6–36 godzin

Ananas (konserwowany)	Wysusz i otrześ. Rozłóż na tacach.	Są zmarszczone	6–36 godzin
Śliwki	Umyj je i pozostaw w całości albo podziel na połowę, pozbaw szypulek, ewent. pestek, kiedy są z połowy wysuszone.	Są miękkie	5–24 godzin
Suszone śliwki	Procedura jak w przypadku zwykłych śliwek, ale przed wysuszeniem je najpierw namocz przez 2 minuty we wrzątku.	Są zmarszczone	8–36 godzin
Rabarbar	Stosuj wyłącznie cienkie pędy. Umyj i pokrój je na kawałki o długości 2,54 cm.	Żadna widoczna wilgotność	4–16 godzin

### TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA WARZYW

Warzywa	Przygotowanie	Test suszenia	Czas suszenia
Serca z karczochu	Pokrój serca na plasterki o grubości 0,3 cm. Gotuj 5–8 minut w 3/4 filiżanki wody zawierających 1 łyżkę soku z cytryny.	Jest krucha	4–12 godzin
Szparagi	Umyj i pokrój je na kawałki o długości 2,54 cm. Czubki oferują lepszą jakość produktu. Tylna część rozmiążdżona przed wysuszeniem stworzy doskonały dodatek smakowy różnym dań.	Jest krucha	4–10 godzin
Fasola (zielona lub żółta)	Pokrój na kawałki o długości 2,54 cm albo na francuski sposób. Parz dopóki nie będą przezroczyste. Po częściowym ususzeniu zmieszaj fasolę tak, że usuniesz te, co są w środku tacy na jej brzeg i odwrotnie.	Są kruche.	4–14 godzin
Burak	Usuń korzenie i wszystko, co znajduje się 2,54 cm od części górnej i dolnej, umyj, odgotuj, schłódź i usuń skorupkę. Pokrój na kostki lub plasterki.	Są kruche, ciemnoczerwone	4–12 godzin
Kapusta brukselka	Pozbaw kapustę łodygi i rozkrój na połowę.	Są kruche.	5–15 godzin
Brokuły	Obetnij, pokrój w identyczny sposób jak przed spożyciem, dokładnie umyj, parz przez 3–5 minut.	Krucha	5–15 godzin
Kapusta	Obetnij główkę i pokrój na paski o grubości 0,3 cm. Środek pokrój na paski o grubości 0,6 cm. Zastosuj zupełnie dolną tacę suszarki.	Jest zmarszczona	4–12 godzin
Marchewka	Wybierz młodą z delikatnymi korzeniami. Parz dopóki nie zmięknie, pokrój na plasterki, kawałki, kostki lub paski.	Jest zmarszczona	4–12 godzin
Kalafior	Do 2,2 l gorącej wody wypo 3 łyżki soli i w tym roztworze moczyć kalafior przez 2 minuty. Parz dopóki nie zmięknie.	Jest zmarszczony	5–15 godzin
Seler	Usuń liście od łodygi. Obydwie części dokładnie umyj. Pokrój łodygę na plasterki o grubości 0,6 cm. Najpierw ususz liście.	Jest kruchy	4–12 godzin

# Suszarka do żywności

SFD 851GR

PL

Kukurydza	Prze parzeniem usuń skorupkę i ewentualne wady. Odgotuj cały kłos kukurydzy. Ziarna kukurydziane pozbaw kłosa poprzez pokrojenie i rozłóż na tacy. Podczas suszenia kilka razy przemieszaj.	Krucha	4–15 godzin
Ogórek	Usuń skorupkę, pokrój na 0,3 cm i wysusz.	Jest zmarszczony	4–14 godzin
Bakłażan	Skróć, umyj, pokrój na plasterki o grubości od 0,6 cm do 1,2 cm i umieść na tacach.	Jest kruchy	4–14 godzin
Cebula i por	Usuń skorupkę, pokrój na grubość 1,2 cm, podczas suszenia kilka razy przemieszaj.	Jest zmarszczona	4–10 godzin
Pizmian jadalny	Stosuj młode, wąskie mieszki. Umyj, skróć i pokrój na kółka o grubości 0,6 cm.	Jest zmarszczony	3–10 godzin
Szczypiorek	Obetnij i rozłóż na powierzchni tacy.	Kruchy	4–10 godzin
Pietruszka	Porwij na małe kawałki, wysusz, następnie według potrzeb skróć.		2–10 godzin
Pasternak	Procedura identyczna jak w przypadku marchewki.		
Groch	Stosuj małe i słodkie kawałki. Wyjmij zawartość strąku i lekko odgotuj (3–5 minut).	Jest kruchy	4–10 godzin
Papryka (zielona i ziele angielskie)	Pokrój na plasterki lub kółka o długości 0,6 cm usuń nasiona, umyj i wysusz.	Są kruche nawet zmarszczone	4–10 godzin
Ziemniaki	Pozbawienie skorupki według wyboru. Pokrój na plasterki o grubości od 0,4 cm do 0,6 cm, na kostki lub francuski sposób. Parz jak buraki.	Są kruche.	5–12 godzin
Dynia	Pokrój na małe kawałki. Piecz lub parz dopóki nie będzie miękka. Pokrój na plasterki o szerokości 2,54 – 7,6 cm usuń skorupkę oraz miąższ. Pokrój na plasterki o grubości 1,2 cm i włóż do miksera. Susz przy pomocy papieru do pieczenia.	Jest zmarszczona	5–15 godzin
Pomidory	Umyj, usuń szypułki. Mocz we wrzątku do zmięknięcia skorupki. Rozkrój na połowę lub pokrój na plasterki.	Są zmarszczone	6–24 godzin
Brukiew	Procedura identyczna jak w przypadku marchewki, pokrój jednak delikatniej.		
Cukinia	Patrz bakłażan		
Czosnek	Podziel na poszczególne ząbki, zdejmij skorupkę zewnętrzną, pokrój na plasterki i susz na tacach. Po ususzeniu, w razie potrzeby, przerób go jako przyprawę (rozdrobnij go).	Bardzo kruchy	4–15 godzin
Warzywa liściaste (szpinak, kapusta, musztarda, brukiew)	Dokładnie umyj, usuń szypułki. Parz dopóki warzywa nie będą powiędnęte, nie jednak nasiąknięte.	Bardzo kruche	4–10 godzin
Grzyby	Wybierz świeże, młode grzyby. Nieczystości usuń szczoteczką lub wilgotną szmatką. Pokrój, skróć lub susz je w całości – w zależności od ich wielkości	Zmarszczone nawet kruche – w zależności od ich wielkości i starości	3–10 godzin

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz go od sieci elektrycznej.

Do czyszczenia poszczególnych tac suszarki do żywności wystarczy szmatka nawilżona w lekkim roztworze środka czyszczącego do naczyń, w przypadku większego zanieczyszczenia tace myj pod letnią ciekącą wodą.

Do czyszczenia urządzenia nie używaj rozpuszczalników ani środków czyszczących działających ściernie – grozi to uszkodzeniem powłoki zewnętrznej.

Jeżeli nie będziesz korzystał z urządzenia przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Do przechowywania urządzenia możesz (po jego wcześniejszym rozebraniu) wykorzystać jego karton transportowy.

Przed pierwszym zastosowaniem trzeba wszystkie części akcesoriów (poszczególne piętra suszące, pokrywa) dokładnie umyć gorącą wodą z zastosowaniem kuchennego środka do mycia i następnie opłukać wodą do picia.

Przed pierwszym zastosowaniem zalecamy również uruchomić urządzenie luzem i pozostawić pracować przez czas min. 4 godzin. Po wyłączeniu pozostaw urządzenie i wszystkie części akcesoriów ostygnąć i wywietrzyć, by pozbawione zostały ewentualnego zapachu.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe .....	220–240 V
Częstotliwość nominalna .....	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy .....	200–240 W
Klasa ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym) .....	II
Hałas .....	60 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 60 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

### Wyjaśnienie terminów technicznych

#### Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

Producenta zastrzega sobie prawo do zmian tekstu, designu i specyfikacji technicznych ze względu na nieustanne udoskonalanie, bez wcześniejszego ostrzeżenia.



## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

## LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu. Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów. W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

### Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

### Likwidacja w krajach poza Unię Europejską.

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.

