

# SENCOR®

## SFD 6600BK



## PL ■ Suszarka do żywności

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

### PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

#### Ostrzeżenia ogólne

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są pod nadzorem.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Powierzchnie urządzenia będące w kontakcie z artykułami spożywczymi, należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji.

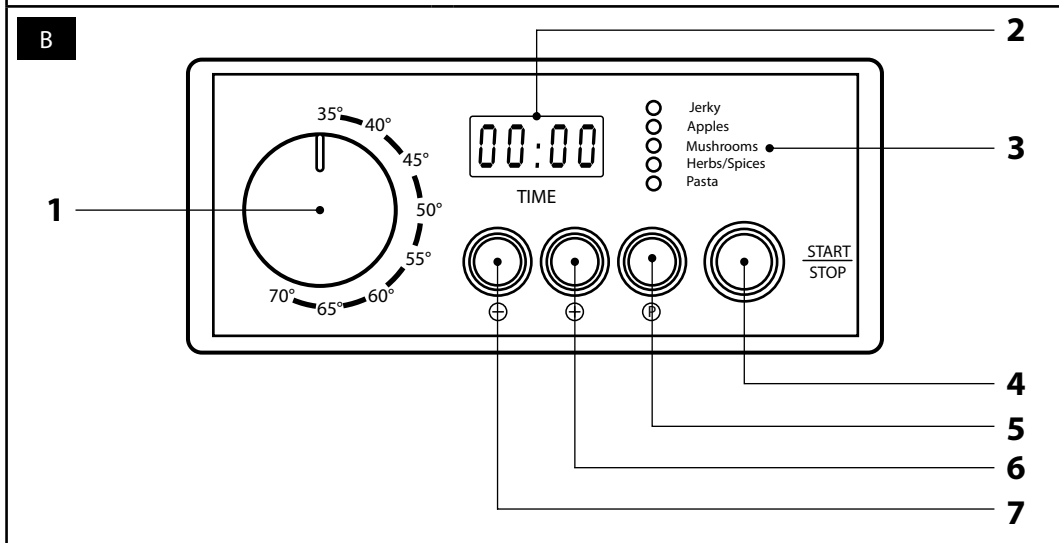
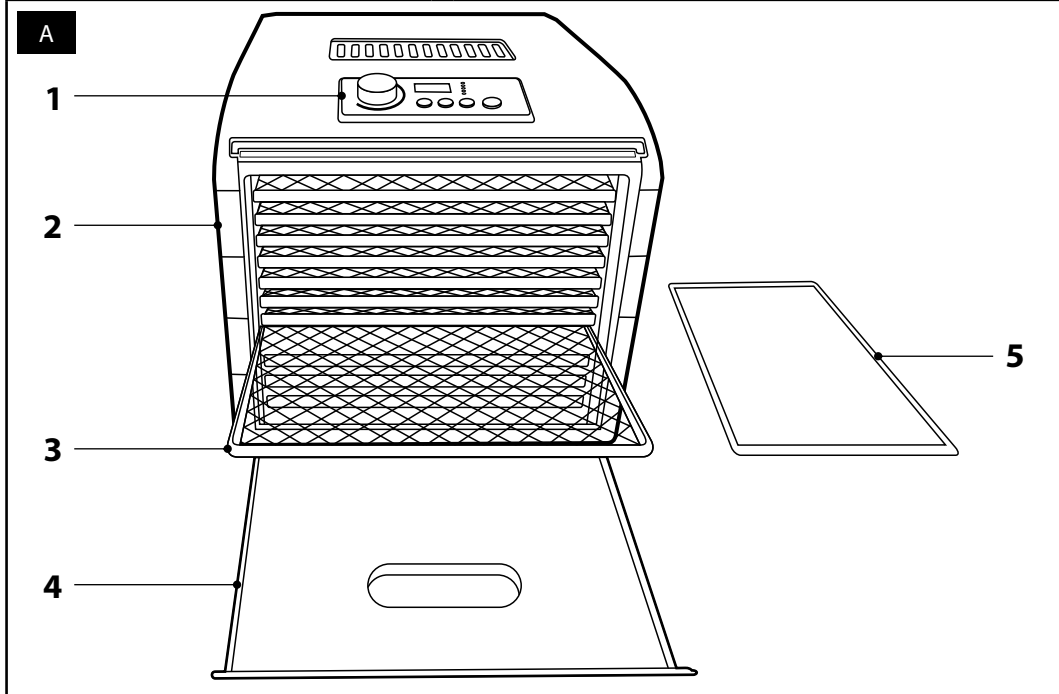
#### Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłączając do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód wyciągaj z gniazdka trzymając za wtyczkę.
- Przewodu zasilającego urządzenia nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Zabrania się pokładania przewodu zasilającego urządzenia na ostre przedmioty. Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie wisał przez krawędź stołu albo nie dotykał zagrananej lub gorącej powierzchni.
- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, prysznicy lub basenu.
- Przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Nie odkrywaj części elektrycznej urządzenia Nie zawierają żadnych części, które można naprawić przez użytkownika. Serwis zlecaj wykwalifikowanym osobom.
- Aby nie dopuścić do ewentualnego porażenia prądem elektrycznym, nie opryskuj urządzenia albo jego przewodu zasilającego wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i odłączyć od gniazdka sieciowego po zakończeniu używania.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narażasz się na niebezpieczeństwo utraty prawa do gwarancji.

#### Bezpieczeństwo podczas obsługi

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych, biurach i podobnego rodzaju pomieszczeniach. Zabrania się eksploatacji urządzenia w środowisku przemysłowym na zewnątrz lub w pomieszczeniach o dużej wilgotności, na przykład pralnie albo łaźni.
- Nie używaj urządzenia do innego celu niż suszenia żywności.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta. Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub które nie są dosłownie zalecone przez producenta.
- Urządzenia nie narażaj na bezpośrednie promieniowanie słoneczne i nie umieszczaj je w pobliżu otwartego płomienia lub urządzeń, które są źródłem ciepła np. kuchenka gazowa lub elektryczna.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na czystej, suchej, poziomej i stabilnej powierzchni. Urządzenia nie umieszczaj na krawędzi płyty roboczej albo stołu ani nie używaj je na płycie ociekacza zlewu. Nie umieszczaj je również na parapetach okien. Wokół urządzenia zawsze zostaw wolną przestrzeń co najmniej 15 cm.
- Na urządzeniu nie kładź żadnych przedmiotów ani nie stawaj na nim albo nie siadaj na niego.
- Chroń urządzenie i akcesoria przed upadkiem na podłogę albo na stół nawet z małej wysokości i przed upadkiem przedmiotów na niego.
- W otwory wentylacyjne urządzenia nie wsuwaj żadnych przedmiotów. Nie przekrywaj otworów wentylacyjnych urządzenia, grozi niebezpieczeństwo przegrzania.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłknika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenie pracuje, uważaj na dzieci i zwierzęta domowe.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia pracować bez nadzoru. Kontroluj je przez cały czas suszenia żywności.
- Otworów do przepływu powietrza nie przekrywaj. Do otworów nie wsuwaj ani nie wrzucaj żadnych przedmiotów.
- Jeżeli z urządzenia korzystał będziesz w pobliżu dzieci, bądź nadzwyczaj ostrożnym i miejsce do jego instalacji wybierz tak, by umieszczone było poza ich zasięgiem.
- W pobliżu urządzenia nie stosuj sprayów.
- Do przestrzeni wewnętrznej urządzenia nie wkładaj materiałów z papieru lub tworzywa. W przestrzeni wewnętrznej niczego nie magazynuj.
- Podczas manipulacji z urządzeniem i tacami należy postępować ostrożnie, mogą być gorące!

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje.
- Nie przenoś urządzenia, jeżeli jest gorące.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem.
- Tace utrzymuj w czystości, ponieważ są w kontakcie z żywnością.
- Urządzenia nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie. Oprócz tac, nie można myć żadnej części urządzenia w zmywarce.



# Suszarka do żywności

## Instrukcja obsługi

- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Przynajmniej przez okres ustawowej rejomości za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności lub kartę gwarancyjną. Przed transportem, zalecamy urządzenie ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu.

### OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

- |   |  |
|---|--|
| <b>A1</b> Panel sterowania  | <b>A4</b> Przezroczyste drzwiczki umożliwiające natychmiastową kontrolę wzrokową stanu suszenia. |
| <b>A2</b> Korpus z przestrzenią do suszenia   | <b>A5</b> Wymywalna taca Nadaje się do przygotowania RAW potraw, kasz itp.                       |
| <b>A3</b> Wymywalne tace z rusztem z tworzywa sztucznego, odporne na działanie ciepła i lekkie tace przeznaczone do wszystkich rodzajów żywności. |  |
| <b>B1</b> Pokrętło regulacji temperatury  | <b>B6</b> Przycisk dodawania wartości czasu (plus)   |
| <b>B2</b> Wyświetlacz   | Stopniowo podwyższanie wartości czasu w krokach co 30 minut, do wartości maksymalnej 23:30       |
| <b>B3</b> Kontrolki trybu suszenia  | <b>B6</b> Przycisk odejmowania wartości czasu (minus)  |
| <b>B4</b> Przycisk podświetlany uruchamiania i wyłączenia (START/STOP).   | Stopniowo odejmowanie wartości czasu w krokach co 30 minut, do wartości maksymalnej 00:30        |
| <b>B5</b> Przycisk wyboru trybu suszenia Podczas suszenia służy również do wskazywania temperatury suszenia.                                      |  |

### CEL UŻYCIA I CECHY SUSZARKI DO ŻYWNOCI

- Suszarka przeznaczona jest do suszenia żywności jakimi są owoce, jarzyny, płody runa leśnego, mięso, nasiona, fasole, orzeszki, grzyby itp. Następnie nadaje się do suszenia ziół, roślin leczniczych, przypraw albo nawet kwiatów do celów dekoracyjnych albo w celu wytworzenia mieszanek aromatycznych.
- Suszarka składa się z korpusu z przestrzenią do suszenia o dwunastu poziomach, z wymiowanymi tacami W tylniej części korpusu ukryty jest element grzejny, silnik z wentylatorem oraz termostat.
- Suszarka wyposażona jest w technologię poziomego przepływu powietrza (Horizontal Air Flow), która zapewnia równomierną dystrybucję ciepła. Dzięki niej ciepło rozprowadza jest do wszystkich poziomów przestrzeni suszenia, tak więc nie ma konieczności wymiany tac z żywnością podczas suszenia.

### DLACZEGO UŻYWAĆ SUSZARKI DO ŻYWNOCI

- Suszenie (dehydratacja) to jeden z najstarszych sposobów konserwacji żywności, podczas którego dochodzi do zagrzewania żywności i następnego odparowania wody. W porównaniu ze zwykłym długotrwałym przechowywaniem (np. zagotowywanie, zamrażanie) oszczędzonym suszeniem pozostaje 80 % witamin, substancji mineralnych i stopowych oraz skoncentrowane są substancje aromatyczne, w ten sposób jest suszona żywność smaczniejsza. Przy poprawnym magazynowaniu można potem suszoną żywność spożywać przez cały rok.
- Żywność, która podczas tradycyjnego sposobu gotowania i zagotowywania jest przez dłuższy czas zagrzewana do temperatury powyżej 48 °C, traci swą wartość odżywczą i znacznie spada zawartość enzymów. Enzymy są ważne, ponieważ pomagają ciałesnym enzymom trawienia rozkładać żywność na białka, które można strawić. Odpowiednia suszarka, taka jak ta, potrafi nie tylko utrzymać odpowiednio niską temperaturę, przy której enzymy nie tracą swego działania, ale zapewni także temperaturę powietrza dostateczną do szybkiego ususzenia żywności nie wspierając rozwoju pleśni i bakterii.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem suszarki dokładnie umyj wymywalne tace ciepłą wodą z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie oplukaj w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ścierką.
- Lekko zwilżoną ścierką umyj także wnętrze korpusu, następnie wytrzyj do sucha. Podczas mycia uważaj, byś nie namoczył elementów ogrzewania lub wentylatora suszarki. Korpus suszarki nigdy nie zanurzaj w wodzie albo innej cieczy.
- Przed pierwszym użyciem zalecamy również uruchomić suszarkę luzem i pozostawić pracować przez czas min. 4 godzin. Po wyłączeniu zostaw suszarkę i wszystkie części akcesoriów ostygnąć i wywietrzeć, by pozbawione zostały ewentualnego zapachu.

### PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

#### UMIĘSZCZENIE SUSZARKI

- Suszarkę umieść w dobrze wietrzonym, ciepłym i suchym pomieszczeniu z minimalnym zakurzeniem. Wokół suszarki musi znajdować się wolna przestrzeń co najmniej 15 cm w celu zapewnienia poprawnego przepływu powietrza.

- Powierzchnia do umieszczenia suszarki musi być stabilna, odporna na ciepło i jednocześnie musi być oddalona od innych źródeł ciepła. Nośność wybranej powierzchni musi być odpowiednia do masy suszarki wraz z przegotowywaną zawartością.
- Miejsce wybierz także z uwzględnieniem tego, że podczas suszenia nie jest zalecane przemieszczanie suszarki. Bierz także pod uwagę, że podczas suszenia można w pomieszczeniu czuć aromat suszonej żywności, który nie musi odpowiadać każdemu.

#### WYBÓR SUROWCÓW

- Poprawnym wyborem żywności i jej przygotowaniem osiągniesz lepszego wyglądu i smaku, szybszego suszenia, zatrzymania procesu dojrzewania i wydłużenia trwałości.
- Najlepszych wyników osiągniesz tylko przy użyciu jakościowych surowców. Suszyć można prawie jakiegokolwiek owoc i warzywa. Do suszenia wykorzystuj tylko dojrzałe, nie przejrzałe surowce, bez znaków uszkodzenia lub objawami zgnilizny lub pleśni. Suszyć można kwaśne i lekko słodkie owoce.
- Jeżeli chcesz suszyć mięso, musi być świeże i chude.

#### PRZYGOTOWANIE SKŁADNIKÓW:



#### Notatka:

Jest bardzo prawdopodobne, iż warzywa albo owoce zakupione w zwykłym sklepie, są nawoskowane albo z natryskiem. Większość wosku i natrysku można umyć biologicznie uwasalnym środkiem albo w wodzie octowej i następnie trzeba żywność oplukać czystą wodą. Jeżeli nie uda się usunąć wosku lub natrysku, zalecamy żywność przed suszeniem oskrobać.

#### OWOCE

- Owoce dokładnie umyj i dobrze wysusz. Przygotuj tylko taką ilość owoców, którą jesteś podczas jednego cyklu w stanie wysuszyć. Usuń miękkie i uszkodzone części. Surowce pozbaw pestek albo usuń jądra, korzenie i inne niejadalne części.
- Owoce pokrój na identyczną grubość, idealnie od 2 do 4 mm. Kawałki o różnej grubości zbudnie wydłużają czas suszenia. Krojeniem na mniejsze kawałki przyspieszysz suszenie i poprawisz jakość produktu.
- Małe owoce, jak np. różne rodzaje jagód (truskawki, czarna jagoda, brusznice) można pozostawić w całości. Większe owoce, rozkrój na połowę lub pokrój na plasterki.
- Pokrojone owoce wysusz czystą ścierką lub serwetką.
- Jeżeli chcesz uniknąć zbruniatnienia niektórych rodzajów owoców (jabłek, gruszek lub moreli), przed suszeniem namocz pokrojone części w mieszance przygotowanej z 250 ml wody i 1 łyżki soku cytrynowego albo ananasowego. Do uzyskania ciekawego smaku możesz owoce skropić miodem, posypać cukrem, cynamonem albo kokosem. Kawałki owoców zostaw przez chwilę okapać i możesz je natychmiast suszyć. Owoce zabezpieczony w taki sposób pozostanie w przeciągu suszenia jasne i nie brunatni nawet podczas magazyowania.
- Owoce z naturalnie twardej skorupką (wino, śliwki albo figa) możesz do przyspieszenia procesu suszenia zmoczyć we wrzątku przez 1-2 minuty. Następnie natychmiast zanurz w zimnej wodzie, zostaw do ostygnięcia, wysusz i pokrój na plasterki.
- Nielupane owoce kładź skorupką w dół i ciętą powierzchnią do góry. Nierówne kształty kładź zawsze na krawędzi ze skorupką, nie na równej powierzchni.

#### WARZYWA

- Warzywa dokładnie wyczyść i umyj.
- Wykrój wady powierzchniowe.
- Warzywa, które wymagają długotrwałego gotowania, np. warzywa korzeniowe, strączki, buraki, brokuły, marchewka, seleg, kukurydza, ziemniaki i kalafior trzeba przed suszeniem naparzyć. Konkretnie warzywa wystarczy przez około pięć minut gotować nad parą, by nie utraciły koloru i witamin.
- Pomidory zalecamy pokroić w słupki.
- Pokrojone warzywa możesz zmoczyć w słonej wodzie.

#### MIEŚO

- Suszyć możesz mięso wołowe, dziczyznę albo mięso z ryb. Wybieraj chude mięso, które zawiera możliwie jak najmniej tłuszczu. Im chudsze użyjesz mięso, tym szybciej będzie wysuszone. Im większa zawartość tłuszczu w mięsie, tym krótsza jego trwałość po ususzeniu.
- Mięso dokładnie wyczyść i usuń tłuste kawałki. Potem pokrój go na bardzo cienkie plasterki o grubości ok 2 do 5 mm i szerokości 2,5 cm, aby suszenie odbywało się równomiernie. Długość wybierz według potrzeby.
- Gotowe plasterki przypraw według własnych preferencji, począwszy zwykłym soleniem, marynowaniem, nasmarowaniem przyprawami do grillowania i inne. Przyprawione mięso pozostaw idealnie przez noc w lodówce.
- Po włożeniu mięsa do suszarki, ustaw tryb Jerky, który jest przeznaczony do suszenia mięsa. Zaleca się kontrolować proces suszenia 1 x na godzinę. Dobrze ususzone mięso rozpoznasz tak, że kiedy nacisniesz na niego z dwu stron, to złamie się w połowie.

#### ZIOŁA, PRZYPRAWY I KWIATY

- Ziola susz bardzo oszczędnie. Usuń tylko szypułki, ziola potem podziel. Ziola liściaste trzeba podczas procesu suszenia obracać, be zabronić sklejania.
- Listki do suszenia zrywaj młode i kruche, strączki z nasionami zbieraj wcześniej, zanim się otworzą. Kwiaty zbieraj młode i lekko otwarte.

#### SMAKOŁYKI DLA ZWIERZĄT DOMOWYCH

- Do produkcji smakołyków dla zwierząt domowych użyj zdrowych i świeżych składników, które nie zawierają żadnych dodatków lub substancji konserwujących. Ważne jest uwzględnienie wielkości zwierzęta. Na przykład małe rasy psów mają małe łebki i drobne żabki, potrzebują małych smakołyków, które nie będą tak chrupiące. Natomiast większe rasy mogą otrzymać duże i chrupiące smakołyki. Ich twardość może wypróbować poprzez rozkruszenie kilku smakołyków w ręce.

- Wszystkie składniki zmieszaj w dużej misie i wykonaj bochenek. Na poproszonym mąką płaszczyk rozwałkuj ciasto o wysokości ok. 6 mm. Z ciasta następnie wykrój kształty, które lubi twój zwierzątko.

## UMIESZCZENIE ŻYWNOŚCI NA TACACH

- Pokrojone kawałki rozłóż na tacach równomiernie, nie przekładaj ich przez siebie i zostaw pomiędzy poszczególnymi kawałkami wolną przestrzeń. Wykorzystaj 85 % powierzchni każdej tacy, w celu zapewnienia dostatecznego przepływu powietrza.
- Pod bardziej soczyste surowce włóż wkładkę suszącą, by z nich nie skapywał sok na tacę i także z powodu łatwiejszej następnej konserwacji.

## OBSŁUGA

### WŁĄCZENIE SUSZARKI

- Umieść suszarkę w miejscu, wybranym zgodnie z wskazówkami w rozdziale UMIESZCZENIE SUSZARKI.
- Włóż tacę z przygotowanymi surowcami do suszarki i poprawnie zamknij drzwiczki.
- Przewód zasilający podłącz do gniazda elektrycznego i wcisnij przycisk **B4** (START/STOP). Przycisk będzie podświetlony na niebiesko a na wyświetlaczu pojawi się czas 00:00.

### SUSZENIE Z WYKORZYSTANIEM WSTĘPNE USTAWIENYCH TRYBÓW

- Do zastosowania dowolnego wstępnie ustawionego trybu, należy nacisnąć przycisk **B5** (P). Rozświetli się kontrolka pierwszego trybu a na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiony czas suszenia. Po następnym naciśnięciu przycisku **B5** (P) następuje kolejna zmiany trybów.

TRYB	WSTĘPNE USTAWIENY CZAS	WSTĘPNE USTAWIENIA TEMPERATURA	ODPOWIEDNIA DO
Jerky	05:00	70 °C	Suszenie wołowiny, dziczyzny, drobiu i ryb
Apples	08:00	65 °C	Wszystkie rodzaje owoców
Mushrooms	07:00	52 °C	Grzyby
Herbs/Spices	02:00	46 °C	Zioła, przyprawy i kwiaty
Pasta	03:00	57 °C	Makaron, jogurty i kasze

- Uruchomienie suszenia następuje po naciśnięciu przycisku **B4** (START/STOP). Przycisk będzie podświetlony na czerwono a na wyświetlaczu będzie postępowo odliczany czas.
- Podczas suszenia można dostosować czas za pomocą przycisków **B6** (+) i **B7** (+) w krokach co 30 minut.



### Notatka:

W wstępnie ustawionych trybach nie można zmienić temperatury procesu. Na naciśnięciu przycisku **B5** (P) podczas suszenia, pojawi się na wyświetlaczu na kilka sekund wyłącznie wstępnie ustawiona temperatura.

### SUSZENIE Z RĘCZNE USTAWIENIEM CZASEM I TEMPERATURĄ

- Do ustawienia własnego czasu suszenia, służą przyciski **B6** (+) a **B7** (+) w 30 minutowych krokach.
- Za pomocą pokrętki **B1** ustaw wymaganą temperaturę suszenia.
- Uruchomienie suszenia następuje po naciśnięciu przycisku **B4** (START/STOP). Przycisk będzie podświetlony na czerwono a na wyświetlaczu będzie postępowo odliczany czas.
- Podczas suszenia, można kiedykolwiek zmienić wartość czasu i temperatury procesu suszenia. Wartość temperatury możesz skontrolować naciskając przycisk **B5** (P). Ustawiona wartość temperatury pojawia się na kilka sekund na wyświetlaczu.

### KONTROLA ŻYWNOŚCI PODCZAS SUSZENIA

- Jeżeli podczas procesu suszenia wysuną którąś z tac i skontrolować stan żywności, przerwij suszenie wcisnięciem przycisku **B4**, otwórz drzwiczki i wysuń tacę.
- Ze względu na temperaturę użyj do wysunięcia tacy z żywnością rękawicy kuchennej. Próbkę żywności wyjmij, zostaw chwilę do ostygnięcia i skontroluj. W międzyczasie zamknij drzwiczki.



### Notatka:

Podczas suszenia naciśnij przycisk **B4** (START/STOP), proces suszenia zostanie zakończony a suszarka zostanie wyłączona. Po ponownym włączeniu nie można kontynuować procesu suszenia. Suszenie należy uruchomić ponownie lub ustawić odpowiedni czas i temperaturę.

### WYŁĄCZENIE SUSZARKI

- Uruchomienie suszenia następuje po naciśnięciu przycisku **B4** (START/STOP). Na wyświetlaczu zostanie uruchomione 9 sekundowe odliczanie, po czym suszarka zostanie całkowicie wyłączona.
- Odłącz przewód zasilający suszarki od gniazda elektrycznego. Jeżeli chcesz suszarkę przenieść w inne miejsce, najpierw zostaw ją do zupełnego ostygnięcia.

### RADY DOT. SUSZENIA

- Z czasem suszenia eksperymentuj według swego smaku. Ktoś preferuje bardziej uszone i chrupiące, inny mniej suche o bardziej tęgiej konsystencji. Zalecamy zanotować czas suszenia poszczególnych rodzaj pokarmów.
- Jeżeli chcesz sprawdzić stopień ususzenia, wyjmij garść żywności i zostaw przez kilka minut do ostygnięcia. Gorącą żywność wydaje się bardziej miękka, wilgotniejsza i elastyczniejsza niż w stanie po ostygnięciu.
- Przed odebraniem surowca z tac upewnij się, że każdy kawałek jest kompletnie wysuszony. Jeżeli nie jesteś pewien, przekrój jeden kawałek na połowę i skontroluj stan wysuszenia.

- Uszone owoce, warzywa albo grzyby zostaw przez około 1 godzinę do ostygnięcia, można w wyłączonym suszarce. Czasu do ostygnięcia jednak nie wydłużaj, suszone surowce mogłyby wchłaniać wilgoć z powietrza w otoczeniu i byłoby konieczne je ponownie dosuszyć.
- Żywność musi być dostatecznie sucha, by nie doszło do rozmnażania mikroorganizmów i zniszczenia. Suszone warzywa muszą być twarde, suszone owoce powinny być miękkie i elastyczne. Do długotrwałego przechowywania powinny być owoce suszone niż komercyjnie sprzedawane suszone owoce.
- Zalecamy po każdej godzinie skontrolować żywności w przypadku nierównomiernego ususzenia, lepiej rozmieścić żywność.

## MAGAZYNOWANIE SUSZONEJ ŻYWNOŚCI

- Przed zapakowaniem albo przechowywaniem suszonej żywności zostaw ją do ostygnięcia. Do magazynowania użyj odpowiednich opakowań, na przykład słoiki, pojemniki powietrznouszczelne, worki do żywności albo opakowania, które odporne są na wchłanianie wilgoci. Nie używaj plastikowych albo aluminiowych naczyń. Metalowe konserwy z otwieranym wiekiem mogą zostać zastosowane tylko w przypadku, kiedy suszona żywność znajduje się torebka do żywności.
- Suszone mięso magazynuj w zamkniętym pojemniku w suchym, ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej. W ten sposób magazynowane pozostanie smaczne i przydatne do spożycia przez kilka tygodni nawet miesiąc.
- Suszoną żywność pakuj po mniejszych ilościach jak najszczelniej do siebie, ale nie zgniałaj na siebie.
- Ziół i przypraw nie magazynuj w workach papierowych, ponieważ zawarte w nich oleje mogłyby wsiąknąć do papieru i doszło by do ich zniszczenia. Najlepszym pojemnikiem do magazynowania są ponownie słoiki szklane z trwałym zamknięciem, w przypadku kwiatów pojemniki szklane ze szerokim gardłem do łatwej manipulacji.
- Suszone kwiaty, listki oraz płatki okwiatu włóż do pojemników szklanych z szeroką szyją. Według potrzeb dodaj 3–4 krople oleju esencjonalnego do ożywienia zapachu i zamknij pojemnik. Zawartość przepierz i włóż w chłodnym miejscu. Zawartość zapachowa będzie stale do dyspozycji.
- Pojemniki ułoż idealnie w suchym, ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej lub niższej. W temperaturach poniżej 10 °C czas magazynowania wydłuża się 2–3krotnie. Przydatność do spożycia suszonych owoców wynosi minimum 1-2 lata.
- Po otwarciu użyj całej zawartości najlepiej naraż. Magazynowaną suszoną żywność sprawdzaj minimum raz na miesiąc.
- Suszoną żywność regularnie raz na miesiąc sprawdzaj. Jeżeli na powierzchni kawałku żywności znajdziesz pleśń, oddziel go od pozostałych i zlikwiduj. Pozostałe kawałki, które są bez pleśni, pasteryzuj. Do pasteryzacji rozłóż surowce na tacę do pieczenia kołaczy i piec w piekarniku przez ok 15 minut w temperaturze 80 °C. Potem pozostaw surowce ostygnąć i ponownie zapakuj je do czystego szczelnego opakowania.

## REHYDRATACJA

- Rehydratacja służy do odnowienia suszonej żywności do pierwotnego stanu. Wszystkie suszone surowce jednak nie muszą zostać odnowione. Przede wszystkim owoce smakują lepiej w suszonym stanie. Natomiast większość rodzaj warzyw po wprowadzeniu do pierwotnego stanu smakuje lepiej.
- Przez rehydratację żywność wraca praktycznie do swej pierwotnej wielkości, kształtu i wyglądu. Jeżeli obchodzi się o zielone warzywa, utrzymuje większość swego zapachu i smaku, tak samo i minerały oraz istotną ilość witamin.
- 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 zimną wody. Suszona żywność może być odnawiana poprzez namoczenie albo kombinacją obydwu sposobów i po odnowie będą podobne do świeżych.



### Ostrzeżenie:

Jeżeli nie pozabawia 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 wystarczy 1–8 godzin. To zależy jest od typu owoców, wielkości kawałków i temperatury wody (w przypadku gorącej wody trwa proces krótszy czas). Jeżeli czas moczenia będzie zbyt długi, owoce 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 warzywowy albo jako suche przekąski.
- Odnowione warzywa można wykorzystywać podczas przygotowania przepisów ciasta mięsnych 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:
  - przetrzeć 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.
  - suszoną żywność spożyć możliwie jak najszybciej.
  - podczas gotowania potraw można wykorzystać roztwór, w którym były moczone.

#### OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

- Suszarka jest wyposażona w bezpiecznik termiczny przeciwko przegrzaniu. Suszarka wyłączy się samoczynnie, jeżeli podczas suszenia nastąpi zbytyny wzrost temperatury w wyniku nieoprawnie rozmieszczonej żywności. W takim przypadku wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozostaw urządzenie do schłodzenia. Po czym, urządzenie można ponownie włączyć.

#### TABELA ROZWIĄZAŃ PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nie można uruchomić suszarki	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przewód zasilający nie jest podłączony do sieci elektrycznej.</li> <li>• Przycisk START/STOP nie został wciśnięty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podłącz suszarkę do sieci elektrycznej.</li> <li>• Naciśnij przycisk START/STOP.</li> </ul>
Wentylator obraca się, jednak suszarka nie produkuje ciepła.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Awaria suszarki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suszarkę wyłącz, odłącz od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.</li> </ul>
Wentylator wydaje niezwykle dźwięk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kratka wentylatora uderza w łopatki wentylatora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłącz suszarkę, odłącz od sieci i delikatnie odciśnij kratkę od łopatek wentylatora. Jeśli hałas nie ustaje, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.</li> </ul>
Suszarka produkuje ciepło, ale wentylator nie obraca się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontroluj, czy obracaniu wentylatora nie przeszkadza obcy przedmiot, zanieczyszczenia albo kawałki surowców.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyczyść wentylator.</li> <li>• Jeśli wentylator nie ruszy po wyczyszczeniu, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.</li> </ul>
Żywność nie jest dobrze suszona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na tacach umieszczonych jest zbyt wiele surowców.</li> <li>• Poszczególne kawałki żywności zostały umieszczone zbyt blisko siebie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmniejsz ilość surowców.</li> <li>• Zmieni rozmieszczenie surowców na tacy.</li> </ul>
Na drzwiczkach powstają krople wody albo wilgotność	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na tacach umieszczonych jest zbyt wiele surowców.</li> <li>• Surowce zawierają zbyt wiele wody.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmniejsz ilość surowców.</li> <li>• Zwiększ czas suszenia.</li> </ul>
Suszarka przegrzewa się albo odwrótnie nie produkuje ciepła.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• System kontroli temperatury nie działa poprawnie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suszarkę wyłącz, odłącz od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.</li> </ul>
Suszarka samoczynnie wyłączyła się podczas procesu suszenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• System kontroli temperatury ustalił zbyt wysoką temperaturę, po czym nastąpiło automatyczne wyłączenie suszarki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suszarkę odłącz od gniazdka elektrycznego i zostaw do ostygnięcia. Następnie urządzenie można ponownie włączyć.</li> </ul>
Surowce nie są równomierne wysuszone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grubość pokrojonych plastrów surowca jest nierównomierna.</li> <li>• Na tacach umieszczonych jest zbyt wiele surowców.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmieść surowce z większymi odstępami albo zmień ich grubość.</li> <li>• Zmniejsz ilość surowców.</li> </ul>

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



##### ostrzeżenie:

Przed przystąpieniem do konserwacji i czyszczenia zawsze wyłącz suszarkę za pomocą przycisku **B4** (START/STOP) i odłącz od sieci elektrycznej.

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

Suszarki ani przewodu zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie.

- Powierzchnię suszarki wytrzyj delikatnie zwilżoną ściereczką i wytrzyj do sucha.
- Do czyszczenia poszczególnych tac dla żywności użyj zwilżonej szmatki w zwykłym środku do mycia naczyń. W przypadku większego zanieczyszczenia możesz poszczególne tace umyć pod bieżącą letnią wodą. Tace można myć w zmywarce.

- Otwór zasysający (kratka) na części silnikowej musi być bezwarunkowo czysta, wolna do dopływu powietrza. Przy ewentualnym zanieczyszczeniu albo zapchaniu kurzem wyczyść kratkę pędzlem albo nieczystość odkurz odkurzaczem.

#### PRZECHOWYWANIE

Jeżeli przez dłuższy czas nie będziesz korzystał z suszarki, wykonaj następujące:

- Wyczyść suszarkę zgodnie z rozdziałem Konserwacja i czyszczenie.
- Suszarkę umieść w bezpiecznym, niezakurzonym, czystym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Jeżeli miejsce przechowywania na to pozwala, zalecamy suszarkę magazynować z lekko otwartymi drzwiczkami tak, by w środku nie powstawał niepożądany zapach.

#### DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia:	230 V AC
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Pobór mocy	500 W
Długość przewodu zasilającego	1,10 m
Hałas	50 dB(A)

Wymiary (wysokość × głębokość × szerokość)	340 × 450 × 310 mm
Masa	6 kg
Całkowita powierzchnia suszenia	1,18 m <sup>2</sup>
Wymiar tacy do suszenia	330 × 300 mm
Liczba tac do suszenia	12 szt.
Regulacja temperatury	35-70 °C

Deklarowana wartość emisji hałasu jest niższa niż 50 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

#### ZALECENIA I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z WYKORZYSTANYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odładowania odpadów.

#### UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Taki symbol znajdujący się na produktach lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że wykorzystane produkty elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać oddane do zwykłego odpadu z gospodarstw domowych. Produkty podobnego rodzaju należy przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektrośmieci. W niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można przy zakupie nowego, podobnego produktu oddać sprzedawcy produkt wykorzystany.

Poprawną utylizacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne oraz wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, które są następstwem nieoprawnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych.

W razie nieodpowiedniej utylizacji odpadu tego rodzaju, mogą w zgodzie z przepisami krajowymi zostać udzielone kary.

##### Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, załaduj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

##### Utylizacja w krajach poza terytorium Unii Europejskiej

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz dokonać utylizacji tego produktu, zwróć się w celu uzyskania stosownych informacji dotyczących należytego sposobu utylizacji do urzędów lokalnych lub do swojego sprzedawcy.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.