

SENCOR®

SFD 7000BK



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. 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, 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.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego. Nie używaj przedłużaczy.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka zasilania poprzez pociągnięcie 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 zagrzanej lub gorącej powierzchni.
- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, pryszniczicy lub basenu.
- Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, konieczna jest jego wymiana przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie odpowiednio wykwalifikowaną osobę, ponieważ pozwoli to na uniknięcie zagrożeń.
- Przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.

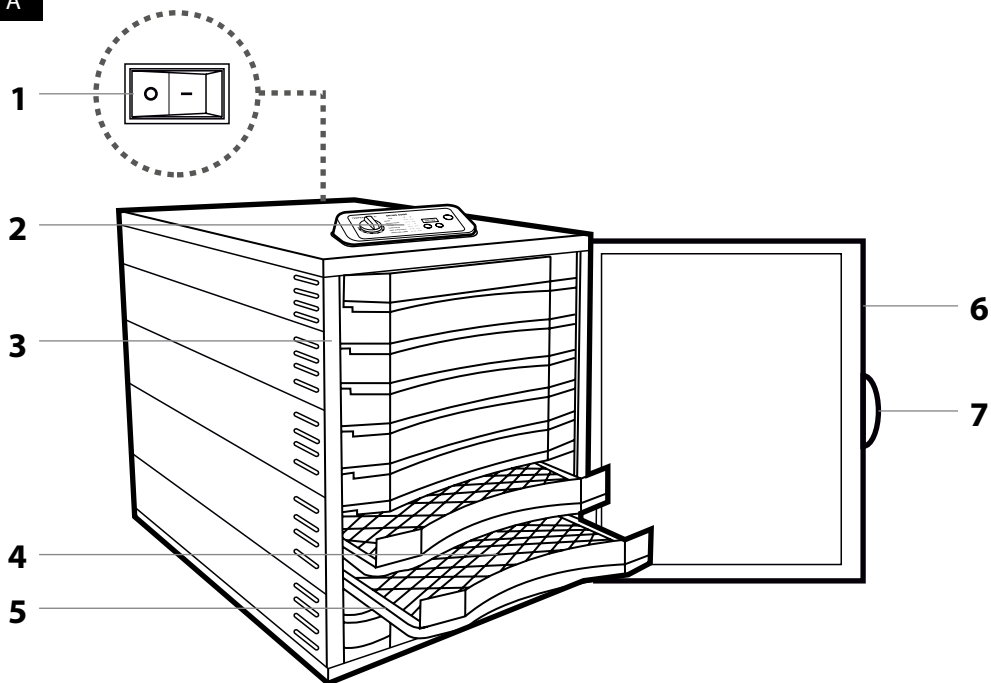
- Nie odkrywaj części elektrycznej urządzenia. Nie zawierają żadnych części, które można naprawić przez użytkownika. Serwis zlecaj wykwalifikowanym osobom.
- Aby nie dopuścić do ewentualnego porażenia prądem elektrycznym, nie opryskuj urządzenia albo jego przewodu zasilającego wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innej cieczy.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz 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

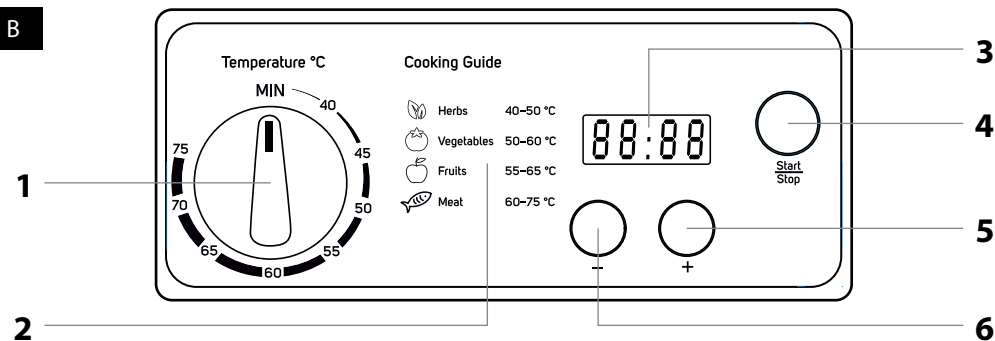
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych, biurach i podobnego rodzaju pomieszczeniach. Zabrania się eksploatacji urządzenia w środowisku przemysłowym na zewnątrz lub w pomieszczeniach o dużej wilgotności, na przykład pralnie albo łazienki.
- Nie używaj urządzenia do 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 wyłącznika 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 akcesoriami (tacami) postępuj 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.
- 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.
- Tace i płyty utrzymuj czyste, ponieważ są w kontakcie z żywnością.
- Urządzenia nie myj pod ciekącą wodą ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie. Urządzenie ani jego części nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

A



B



Suszarka do żywności

Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Urządzenie należy stosować wyłącznie w sposób, jaki został opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Na wszelki wypadek zachowaj niniejszą instrukcję. Jeśli będziesz sprzedawać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była do niego dołączona niniejsza instrukcja obsługi.
- Przynajmniej przez okres ustawowej rękojmi 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 żadnych części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu.

OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A1 Włącznik główny | A5 Kratka nierzdzewna |
| A2 Panel sterujący | A6 Przeźroczyste drzwiczki |
| A3 Szafa z przestrzemią do suszenia | A7 Uchwyt |
| A4 Wysuwane tace | |
-
- | | |
|--|---|
| B1 Selektor obrotowy temperatury | B5 Przycisk do zwiększenia wartości czasu (plus) |
| B2 Pomoc do wyboru temperatury suszenia | B6 Przycisk do zmniejszenia wartości czasu (minus) |
| B3 Wyświetlacz | |
| B4 Podświetlony przycisk uruchomienia/zatrzymania | |

CEL UŻYCIA I CECHY SUSZARKI DO ŻYWNOCI

- Suszarka przeznaczona jest do suszenia żywności jakimi są owoce, jarzyny, płody rura leśnego, mięso, nasiona, fasole, orzechy, grzyby itp. Następnie nadaje się do suszenia ziół, roślin leczniczych, przypraw albo nawet kwiatów do celów dekoracyjnych lub do celu wytworzenia mieszanek aromatycznych.
- Suszarka składa się z przestrzemi do suszenia i dziesięciu pięter dla wysuwanych szuflad i tac nierzdzewnych. W tylnej części szafy 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 niemu ciepło rozprowadzane jest do wszystkich pięter przestrzeni do suszenia i odpada więc konieczność przerzucania 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) oszczędnym suszeniem pozostaje 80 % witamin, substancji mineralnych i stopowych oraz skoncetrowane 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 ciałem 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 suszenia żywności nie wspierając rozwoju pleśni i bakterii.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem suszarki dokładnie umyj wysuwane płyty i tace nierzdzewne ciepłą wodą z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie części te opłucz czystą wodą i dokładnie wytrzyj delikatną ścierką.
- Lekko zwilżoną ścierką umyj także środek szafy i wytrzyj do sucha. Podczas mycia uważaj, byś nie namoczył elementów obrzeży lub wentylatora suszarki. Szafę 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 wywietrzyć, by pozbawić zostały ewentualnego zapachu.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

UMIĘSZCZENIE SUSZARKI

- Suszarkę umieść w dobre 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. Suszyc można prawie jakiegokolwiek owoc i warzywa. Do suszenia wykorzystuj tylko dojrzałe, nie przejrzałe surowce, bez znaków uszkodzenia lub objawami zgnilizny lub pleśni. Suszyc można kwassie 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 uwalnianym środkiem albo w wodzie octowej i następnie trzeba żywność opłukać 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 miękkiie 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. Kawalki o różnej grubości zbednie 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 zbrunatnienia 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. Kawalki owoców zostaw przez chwilę okapać i możesz je natychmiast suszyć. Owoce zabezpieczone w taki sposób pozostanie w przeciągu suszenia jasne i nie brunatni nawet podczas magazynowania.
- Owoce z naturalnie twardą 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.
- Nieuplane owoce kładź skorupką w dół i ciętą powierzchnią do góry. Nirowne 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, seler, kukurydza, ziemniaki i kalafior trzeba przed suszeniem naparzyć. Konkretnie warzywa wystarczy przez około pięć minut gotować nad parą, by nie utraciły kolor i witaminy.
- Pomidory zalecamy pozbawić skórkę.
- 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 suszeniu.
- 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, by suszenie odbywało się równomiernie. Długość wybierz według potrzeby.
- Gotowe plasterki przypraw według własnych preferencji, poczynawszy zwykłym solemiem, marynowaniem, nasmarowaniem przyprawami do grillowania i inne. Przyprawione mięso pozostaw idealnie przez noc w lodówce.
- Po włożeniu mięsa najpierw zostaw maso rozgrzać przez 15 minut do temperatury co najmniej 70 °C, dzięki czemu w mięsie zostaną zniszczone ewentualne bakterie i inne szkodliwe substancje. Potem obniż temperaturę według potrzeby i doświadczenia, na przykład do 63 °C i susz przez około 5 do 7 godzin. Proces suszenia sprawdzaj 1 x na godzinę. Dobrze uszone 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 szypułkę, ziola potem podziel. Ziola liściaste trzeba podczas procesu suszenia obracać, by zabrać sklejaniu.
- Liutki 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 konserwacyjnych. Ważne jest uwzględnienie wielkości zwierzęcia. Na przykład małe rasy psów mają małe łelki i drobne ząbki, 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 mieszaj w dużej misie i wykonaj bochenek. Na poproszonej mąką płycie rozwałkuj ciasto o wysokości ok. 6 mm. Z ciasta następnie wykrój kształty, które lubi twój zwierzak.

UMIESZCZENIE ŻYWNOSCI NA TACACH

- Pokrojone kawałki rozłóż na tacach równomiernie, nie przekładaj ich przez siebie i zostaw pomiędzy poszczególnymi kawałkami luzu. 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.

OBSLUGA

WŁĄCZENIE SUSZARKI I URUCHOMIENIE SUSZENIA

- Umieść suszarkę w miejscu, wybranym zgodnie z wskazówkami w rozdziale UMIESZCZENIE SUSZARKI.
- Przewód zasilający suszarkę podłącz do gniazdka sieciowego i wyłącznik główny **A1** przełącz do pozycji ON (włączono).
- Włóż tacę z przygotowanymi surowcami do suszarki i poprawnie zamknij drzwiczki.
- Selektorem obrotowym **B1** ustaw wymaganą temperaturę suszenia. Przyciskami **B5** albo **B6** ustaw czas suszenia.
- Przyciskiem **B4** uruchom proces suszenia.

PRZERWANIE SUSZENIA DO KONTROLI ŻYWNOSCI

- Jeżeli podczas procesu suszenia wysunąć niektórą z tac i skontrolować stan żywności, przewrzuć suszenie wciśnięciem przycisku **B4** i otwórz drzwiczki.
- Ze względu na temperaturę użyj do wysuszenia tacy z żywnością rękawicy kuchennej. Próbkę żywności wyjmij, zostaw chwilę do ostygnięcia i skontroluj.
- Po kontroli i zamknięciu drzwiczek wznow proces suszenia przyciskiem **B4**.

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.
- Ususzone owoce, warzywa albo grzyby zostaw przez około 1 godzinę do ostygnięcia, można i w wyłączonej suszarkę. 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 żywność w przypadku nierównomiernego suszenia proces suszenia przerwać i dostosować rozmieszczenie żywności.

TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA



Notatka:

Czas suszenia w następujących tabelach są tylko orientacyjne. Rzeczywiste czasy zależne są od temperatury pokojowej, wilgotności powietrza, wilgotności suszonych surowców i od tego, jak cienko zostały pokrojone. Naturalna soczystość żywności jest różna. Kukier owocowy niektórych rodzaj wymaga dłuższego czasu suszenia.

OWOCE

RODZAJ OWOCÓW	PRZYGOTOWANIE	STAN WYJŚCIOWY	ORIENTACYJNY CZAS SUSZENIA
Morele	Wysusz je pokrojone na połowy lub pokrojone na ćwiartki. Przed suszeniem przetrzeb je tak, by zachowany został kolor i nie została uszkodzona skorupka owocu.	Miękkie i elastyczne	20-28 godzin
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 tacę.	Miękkie	7-15 godzin
Gruszki	Pozbaw je skorupki, usuń jądra i tkankę liykowatą Pokrój je na kawałki, kółka albo podziel je na połowę, pokrój na ćwiartki, czy osemki.	Miękkie, zmarszczone	10-12 godzin
Sliwki	Umyj je i pozostaw w całości albo podziel na połowę, pozbaw szypulek, ewent. pestek, kiedy są z połowy wysuszone.	Miękkie	5-24 godzin
Banany	Usuń z nich skorupki, jądra i pokrój je na plasterki o grubości 0,3 cm.	Miękkie	6-10 godzin
Truskawki	Pokrój je na plasterki o grubości 0,9 cm.	Żadna widoczna wilgotność	7-15 godzin

Wino	Umyj, usuń szypułki i pozostaw całe.	Miękkie, zmarszczone	22-30 godzin
Brzoskwinie	Przed wysuszeniem podziel je na połowę lub pokrój na ćwiartki. Podczas wysuszenia możesz z nich usunąć skorupkę. Pozbaw je pestek, jeżeli wysuszone są z 50 %.	Miękkie, zmarszczone	12-15 godzin
Ananas (świeży)	Usuń z niego środek i skorupkę, pokrój na plasterki, wycięcia i kawałki.	Miękki i elastyczny	12-18 godzin
Ananas (konserwowany)	Wysusz i otrzeź.	Miękki i elastyczny	18-26 godzin
Owoce jagodowe, brzosznice	Dokładnie umy. Owoce jagodowe pozostawić w całości, brzosznice można pokroić	Żadna widoczna wilgotność	10-15 godzin
Czeresnie	Nie pozabawiaj ich szypulek, jeżeli nie będziesz ich przerabiał natychmiast. Usuń pestki. Ich podzielenie na połowę jest dowolne, jeżeli chcesz je podzielić na połowę wykonaj to, kiedy są wysuszone z 50 %.	Zmarszczone ale maziste	15 godzin
Kiwi	Pokrój na cienkie plasterki	Miękkie	7-12 godzin
Mango	Pokrój na połowy.	Miękkie	12-14 godzin
Skórki pomarańczy	Pokrój je na podłużne plasterki i wysusz. Rozmażdź dopiero po wysuszeniu.	Miękkie	8-10 godzin

WARZYWA

RODZAJ WARZYWA	PRZYGOTOWANIE	STAN WYJŚCIOWY	ORIENTACYJNY CZAS SUSZENIA
Bakłażan	Skróć, umy, pokrój na plasterki o grubości od 0,6 cm do 1,2 cm i umieść na tacach.	Kruche	6-18 godzin
Brokuły	Obetnij, pokrój w identyczny sposób jak przed spożyciem, dokładnie umy, parz przez 3-5 minut.	Kruche	6-20 godzin
Cebula	Usuń skorupkę, pokrój na grubość 1,2 cm, podczas suszenia kilka razy przemieszaj	Krucha	8-14 godzin
Grzyby	Wybierz świeże, młode grzyby. Usuń nieczystości. Według wielkości pokrój, skróć albo wysusz w całości.	Twarde	6-14 godzin
Fasola (zielona lub żółta)	Pokrój na kawałki o długości 2,5 cm. Parz, dopóki nie będą przeźroczyste. Po częściowym ususzeniu zmieszaj fasolę tak, że usuniesz te, co są w środku tacy na jej brzeg i odwrótnie.	Krucha i lamliwa	Krucha i lamliwa
Dynia	Usuń skorupkę i pokrój na plasterki	Kruche	6-18 godzin
Kapusta	Obetnij główkę i pokrój na paski o grubości 0,3 cm. Środek pokrój na paski o grubości 0,6 cm.	Twarda, zmarszczona	6-14 godzin
Kapusta brukselka	Pozbaw kapustę łodygi i rozkrój na połowę.	Kruche	8-30 godzin
Kalaflor	Do 2,2 l gorącej wody wsymp 3 łyżki soli i w tym roztworze moczyć kalaflor przez 2 minuty. Parz, dopóki nie zmięknie.	Twardy, zmarszczony	6-16 godzin
Ziemniaki	Pozbawienie skorupki według wyboru. Pokrój na plasterki o grubości od 0,4 cm do 0,6 cm albo na kostki. 8-10 min gotuj.	Chrupiące	8-30 godzin
Marchewka	Wybierz młodą z delikatnymi koczami. Parz, dopóki nie zmięknie, pokrój na plasterki, kawałki, kostki lub paski.	Chrupiąca lub zmarszczona	8-14 godzin
Ogórek	Usuń skorupkę, pokrój na grubość 0,3 cm	Twardy albo zmarszczony	8-16 godzin
Słodka papryka, ostre papryczki	Pokrój na plasterki lub kółka o długości 0,6 cm usuń nasioną i umy.	Krucha	4-14 godzin
Pietruszka	Porwij na małe kawałki, wysusz, następnie według potrzeb skróć.	Krucha	2-10 godzin
Pomidory	Umyj, usuń szypułki. Moczyć we wrzątku do zmięknienia skorupki. Rozkrój na połowę lub pokrój na plasterki.	Twarde	8-24 godzin

Rabarbar	Usuń skorupkę, zmoć w roztworze cytrynowym	Twardy	8-38 godzin
Burak	Usuń korzenie i wszystko, co znajduje się 2,5 cm od części górnej i dolnej, umyj, odgotuj, schłódź i usuń skorupkę. Pokrój na kostki lub plasterki.	Kruchy	8-26 godzin
Seler	Usuń liście od lodygi. Obydwie części dokładnie umyj. Pokrój lodygę na plasterki o grubości 0,6 cm. Najpierw ususz liście.	Chrupiący	6-14 godzin
Cebulka dymka	Pokrój na połowy albo na małe kawałki	Krucha	6-10 godzin
Szparagi	Umyj i pokrój je na kawałki o długości 2,5 cm Zubki oferują lepszą jakość produktu. Tylna część rozmiażdżona przed wysuszeniem stworzy doskonały dodatek smakowy różnych dań.	Chrupiące	6-14 godzin
Czosnek	Podziel na poszczególne ząbki, zdejmijskorupkę zewnętrzną, pokrój na plasterki i susz na tacach.	Bardzo kruchy	6-16 godzin
Szpinak i inne warzywa liściaste	Dokładnie umyj, usuń szpikuli. Parz dopóki warzywa nie będą powilgnięte, nie jednak nasiąknięte.	Bardzo kruchy	6-16 godzin
Zioła, przyprawy i kwiaty	Pokrój albo nasiekaj małe kawałki W celach dekoracyjnych pozostaw w całości	Kruche	8-10 godzin

WYŁĄCZENIE SUSZARKI

- Po zakończeniu suszenia otwórz drzwiczki.
- Wylącznik główny A1 przełącz do pozycji OFF (wylączone). Odłącz przewód zasilający suszarkę od gniazdka sieciowego. Jeżeli chcesz suszarkę przenieść w inne miejsce, najpierw zostaw ją do zupełnego ostygnięcia.

MAGAZYNOWANIE SUSZONEJ ŻYWNOSCI

- 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 w torebce 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 miesięcy.
- Suszoną żywność pakuj po mniejszych ilościach jak najszelwniej do siebie, ale nie zgniataj 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 kapnij 3–4 krople oleju esencjonalnego do ożywienia zapachu i zamknij pojemnik. Zawartość przetrzep i ułóż w chłodnym miejscu. Zawartość zapachowa będzie stale do dyspozycji.
- Pojemniki ułóż idealnie w suchym, ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej lub niższej. W temperaturach poniżej 10 °C czas magazynowania wydłuża się 2–3krotnie. Suszone owoce mają trwałość minimum 1-2 lata.
- Po otwarciu zujmy całą zawartość najlepiej naraz. 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 pozostałości 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.

REHYDRACJA

- 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 z nią poprawnie, 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, niesolonej 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 odnawiania 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.



Ostrzeżenie:

Suszenie 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 moczylesz. 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. 1/2 filiżanki. Dodaj właśnie tyle wody, by przelżyła owoce – w razie potrzeby można później dodać więcej wody. Do odnowienia owoców wystarczy 1–8 godzin. To zależne jest od typu owoców, wielkości kawałków i temperatury wody (w przypadku gorącej wody trwa proces krótko czasu). Jeżeli czas moczenia będzie zbyt długi, owoc utraci aromat. Podczas gotowania odnowionych owoców przykryj naczynie i powoli gotuj w wodzie, w której moczylesz 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 przepisów 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 rosółow, 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.
 - podcaż gotowania wykorzystać roztwór, w którym były moczone.

TABELA ROZWIĄZAŃ PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nie można uruchomić suszarki	<ul style="list-style-type: none"> • Przewód zasilający nie jest podłączony do sieci elektrycznej. • Wylącznik główny nie znajduje się w pozycji ON (włączone). 	<ul style="list-style-type: none"> • Podłącz suszarkę do sieci elektrycznej. • Przełącz wylącznik główny do pozycji ON (włączone).
Wentylator obraca się, jednak suszarka nie produkuje ciepła.	<ul style="list-style-type: none"> • Awaria suszarki. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suszarkę wyłącz, odłącz od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wentylator wydaje niezwykły dźwięk	<ul style="list-style-type: none"> • Kratka wentylatora uderza w łopatkę wentylatora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłącz suszarkę, odłącz od sieci i delikatnie odciągnij kratkę od łopatek wentylatora. Jeśli hałas nie ustaje, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Suszarka produkuje ciepło, ale wentylator nie obraca się.	<ul style="list-style-type: none"> • Skontroluj, czy obracaniu wentylatora nie przeszkadza obcy przedmiot, zanieczyszczenia albo kawałki surowców. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyść wentylator. • Jeśli wentylator nie ruszy po wyczyszczeniu, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Żywność nie jest dobrze ususzona	<ul style="list-style-type: none"> • Na tacach umieszczonych jest zbyt wiele surowców. • Surowce są zbyt blisko siebie albo są poprzekładane przez siebie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmniejsz ilość surowców. • Zmień rozmieszczenie surowców na tacy.
Na drzewczkach powstają krople wody albo wilgotność	<ul style="list-style-type: none"> • Na tacach umieszczonych jest zbyt wiele surowców. • Surowce zawierają zbyt wiele wody. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmniejsz ilość surowców. • Zwiększ czas suszenia.
Suszarka przegrzewa się albo odwrótnie nie produkuje ciepła.	<ul style="list-style-type: none"> • System kontroli temperatury nie działa poprawnie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suszarkę wyłącz, odłącz od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Surowce nie są równomiernie wysuszone.	<ul style="list-style-type: none"> • Grubość pokrojonych plasterów surowca jest nierównomierna. • Na tacach umieszczonych jest zbyt wiele surowców. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmieść surowce z większymi odstępami albo zmień ich grubość. • Zmniejsz ilość surowców.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Ostrzeżenie:

Przed jakąkolwiek konserwacją i czyszczeniem zawsze odłącz suszarkę głównym wyłącznikiem 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 poszczególnie tace umyć pod bieżącą letnią wodą.
- 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

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Pobór mocy.....	800 W
Długość przewodu zasilającego.....	1,10 m

Wymiary (wysokość × głębokość × szerokość).....	350 × 390 × 510 mm
Masa.....	9 kg
Całkowita powierzchnia suszenia.....	1,11 m ²
Wymiar tacy do suszenia.....	370 × 300 mm
Liczba tac do suszenia	10 szt.
Regulacja temperatury	35–75 °C

Deklarowana wartość emisji hałasu jest niższa od 62 dB (A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH 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. Aby zagwarantować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektroodpadu. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejskich zbioru odpadów. W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej

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

Utylizacja w pozostałych krajach poza obszarem Unii Europejskiej

Symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.