

SUŠIČKA OVOCE A POTRAVIN TOPDRY

Model: 770B



Návod k použití

Vážený zákazník, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevil nákupem tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojeni. Tento návod slouží pro efektivní používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

BĚHEM POUŽÍVÁNÍ JE NUTNÉ POD SPOTŘEBIČ VLOŽIT MATERIÁL ODOLNÝ VŮČÍ TEPLU (KERAMICKOU DLAŽDICI, PRKÉNKO atd.) NEBO JE NUTNÉ POLOŽIT SPOTŘEBIČ NA TEPELNĚ ODOLNOU PLOCHU, ABY SE ZABRÁNILO MOŽNÉMU VZNIČENÍ.

Nepracujte se spotřebičem déle než 48 hodin v kuse. Po ukončení práce trvající 48 hodin vypněte spotřebič (spínač by měl být v poloze "VYPNUTO"), odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.

Nesprávné použití spotřebiče může způsobit jeho poškození a zranění uživatele.

Spotřebič používejte pouze k určenému účelu a vždy dodržujte pokyny uvedené v příručce.

Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.

Základnu spotřebiče chraňte před vodou. Nezapínejte spotřebič, pokud je jeho povrch mokrá.

Nepoužívejte spotřebič s poškozeným elektrickým kabelem, zástrčkou, po pádu spotřebiče nebo s jinými poškozeními. Pokud k poškození došlo, kontaktujte servisní středisko.

Nenechávejte elektrický kabel viset přes ostré hrany nebo se dotýkat horkých povrchů.

Nedovolte dětem používat spotřebič bez pečlivého dohledu.

Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky.

Nikdy netahejte za kabel ze zásuvky, místo toho uchopte zástrčku a vytáhněte ji.

Spotřebič používejte pouze pro domácí účely. Není určen pro komerční použití.

Nezakrývejte spotřebič.

Nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru.

Spotřebič pokládejte pouze na rovný povrch.

Toto zařízení není určeno k použití osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nejsou poučeny o používání zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nedoporučuje se, aby tento spotřebič používaly děti mladší 14 let.

UPOZORNĚNÍ PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

- Vybalte spotřebič.
- Před použitím se ujistěte, že elektrické parametry Vaší sušičky, uvedené v tabulce technických charakteristik, odpovídají charakteristikám Vaší místní elektrické sítě.
- Umyjte sušicí plata v teplé vodě přidáním malého množství čistících prostředků na mytí nádobí. Vyčistěte základnu pomocí vlhkého hadru (neponořujte ji do vody a neumývejte pod vodou).

FUNKCE

Sušení potravin je účinným způsobem jejich konzervace.

Teplý vzduch volně cirkuluje uvnitř spotřebiče mezi horním a dolním víkem, samostatnými regulovatelnými odnímatelnými sušicími platy a základnou. Proto potraviny umístěné na sušících platech suší rovnoměrně a s minimálními ztrátami zdraví prospěšných vitamínů. Po celý rok si tedy můžete pochutnat na ovoci, zelenině a houbách, které se tak konzervují bez použití nezdravých látek. Pomocí tohoto přístroje můžete také sušit květiny, léčivé rostliny a připravovat cereálie.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Připravené potraviny vložte na odnímatelná sušicí plata. Sušicí plata by měla být umístěna tak, aby mezi nimi mohl volně cirkulovat vzduch (regulace výšky / počtu sušících plat je možná). Sušících plata nepřeplyňte a nepokládejte potraviny na sebe, aby mohl vzduch mezi platy volně cirkulovat.
- Umístěte sušicí plata na základnu.
- Nasadte horní víko na spotřebič. Během sušení by horní víko mělo být vždy na spotřebiči.
- Zapojte a zapněte spotřebič přepnutím spínače do polohy "ON"
– kontrolka se rozsvítí červeně. Nastavte teplotu sušičky.

Rady pro nastavení teplotního režimu:

- Byliny a koření 35 °C
- Ořechy a semínka 41 °C
- Rukodělné výrobky (modelovací hmoty) 46 °C
- Ovoce a zelenina 58 °C
- Maso, ryby a trhané maso 68 °C

POZNÁMKA: sušte potraviny podle pokynů v této příručce.

- Upravte teplotu na 35 °C, 41 °C, 46 °C, 58 °C, 68 °C, stisknutím "+" pro výběr vyšší teploty, stisknutím "-" pro výběr nižší teploty.
- Funkce časovače: stiskněte "+" a "-" **současně** pro vstup do funkce časovače. Nejdelší doba nastavení je 48 hodin, minimální doba je 1 hodina. Stisknutím "+" se jedna hodina přidá, stiskněte "-" se jedna hodina ubere.
- Po použití vypněte vypínač a vypněte tak spotřebič.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky.

POZNÁMKA: Doporučuje se nasadit minimálně 5 sušících plat na spotřebič během jeho používání, bez ohledu na to, kolik sušících plat je prázdných.

Příklady:

Potraviny jsou na prvním horním sušícím platu, další 4 sušicí plata jsou prázdné. Ujistěte se, že je horní víko na přístroji.

Potraviný jsou na prvních 2 sušících platcích, další 3 sušící plata jsou prázdné. Ujistěte se, že je horní viko na přístoji.

DALŠÍ POKYNY

Před vložením do spotřebiče potraviny umyjte. Nevkládejte mokré potraviny do spotřebiče, otřete je do sucha.

UPOZORNĚNÍ!

Neumísťujte sušící plata s potravinami, pokud je v nich voda. Odřízněte zkažené části potravin. Nakrájejte potraviny tak, aby byly volně umístěny mezi sušícími platy. Doba sušení potravin závisí na tloušťce kusů atd.

Pokud nebyly všechny potraviny dobře vysušeny, můžete změnit polohu sušících plat. Horní sušící plata můžete umístit dolů, blíže k základně a dolní sušící plata můžete umístit místo horních sušících plat. Některé druhy ovoce mohou být pokryty jeho přirozenou ochrannou vrstvou, a proto se může prodloužit doba sušení. Abyste tomu zabránili, je lepší potraviny vařit asi 1 až 2 minuty a poté je nechat ležet ve studené vodě a následně vysušit.

SUŠENÍ OVOCE

- Umyjte ovoce.
- Vyjměte jádra a odřízněte poškozené části.
- Nakrájejte na kousky, které můžete volně umístit mezi sušící plata.
- Plody můžete dát do přírodní citrónové nebo ananasové šťávy, aby neztratily barvu.
- Pokud chcete, aby Vaše ovoce příjemně vonělo, můžete přidat skořici nebo kokos.

SUŠENÍ ZELENINY

- Umyjte zeleninu.
- Vyjměte jádra a odřízněte zkažené části.
- Nakrájejte na kousky, které můžete volně umístit mezi sušící plata.
- Je lepší zeleninu asi 1-5 minut povařit, poté ji dát do studené vody a následně vysušit.

SUŠENÍ LÉČIVÝCH ROSTLIN

- Doporučuje se sušit nové listy.
- Po usušení je lepší dát léčivé rostliny do papírových obalů nebo skleněných nádob a umístit je na tmavé chladné místo.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÉHO OVOCE

- Nádobý na skladování sušených potravin by měly být čisté a suché.
- Pro lepší skladování sušeného ovoce použijte skleněné nádoby s kovovými víčky a umíste je na tmavé suché místo, kde by teplota měla být 5-20 stupňů.
- Během prvního týdne po usušení je lepší zkontrolovat, zda v nádobě není vlhkost. Pokud ano, znamená to, že potraviny nejsou dobře vysušeny a měli byste je znovu vysušit.

UPOZORNĚNÍ!

Neukládejte horké, a dokonce ani teplé výrobky do nádob pro další skladování.

PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA OVOCE

- Předběžná příprava plodů šetří jejich přirozenou barvu a chuť.
- Nižší vidíte několik užitečných doporučení, jak je nejlepší připravit ovoce na sušení.
- Vezměte sklenici šťávy (nejlépe přírodní). Pamatujte, že šťáva, kterou si vezmete, by měla odpovídat ovoci, které si připravíte. Například pro přípravu jablek byste měli použít jablečnou šťávu. Smíchejte šťávu se 2 sklenicemi vody. Poté předem zpracované ovoce (viz. "tabulka přípravy ovoce k sušení") ponořte na 2 hodiny do připravené kapaliny.

!!! DÉLKA SUŠENÍ UVEDENÁ V TOMTO NÁVODU JE PŘÍBLIŽNÁ !!!

Doba sušení závisí na teplotě a vlhkosti místnosti, úrovni vlhkosti potravin, tloušťce sušených kusů atd.

PŘÍPRAVA OVOCE K SUŠENÍ

Název	Příprava	Stav po vyschnutí	Cca délka sušení (hodiny)
Meruňka	Nakrájejte a vyjměte jádro	Měkké	13 - 28
Pomeranč	Oloupejte a nakrájejte na dlouhé proužky	Křehká	8 - 16
Ananas (čerstvý)	Oloupejte ho a nakrájejte na kousky nebo na čtverečky	Tvrdé	6 - 36
Ananas (konzervovaný)	Vylijte šťávu a osušte	Měkké	6 - 36
Banán	Oloupejte a nakrájejte na plátky	Křupavé	8 - 38
Hrozny	Není třeba krájet	Měkké	8 - 38
Třešeň	Není nutné vyjmát jádro předem (můžete ho vyjmout, až když je třešeň polosuchá)	Tvrdé	8 - 26
Hruška	Oloupejte a nakrájejte na plátky	Měkké	8 - 30
Fík	Nakrájejte	Tvrdé	6 - 26
Maliny	Není potřeba krájet	Měkké	6 - 26
Broskev	Nakrájejte na 2 kousky a vyjměte jádro, když je ovoce polosuché	Měkké	10 - 34
Datle	Vyjměte jádro a nakrájejte na plátky	Tvrdé	6 - 26
Jablko	Oloupejte, vyjměte jádro, nakrájejte na plátky nebo segment	Měkké	4 - 6

PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA ZELENINY

- Doporučuje se předem vařit zelené fazole, květák, brokolici, chřest a brambory. Protože se tato zelenina často připravuje jako příloha, potřebuje si zachovat svou přirozenou barvu.
- Jak vařit: předem připravenou zeleninu vložte do hrnce s vroucí vodou asi na 3-5 minut. Poté vodu vylijte, zeleninu osušte a vložte do sušičky.
- Chcete-li k zeleným fazolím, chřestu atd. přidat plátek citronu, vložte ho asi na 2 minuty do citronové šťávy.

UPOZORNĚNÍ:

VÝŠE UVEDENÁ DOPORUČENÍ JSOU POUZE INFORMATIVNÍ A NENÍ NUTNO JE DODRŽOVAT.

PŘÍPRAVA ZELENINY K SUŠENÍ

Název	Příprava	Stav po vyschnutí	Cca délka sušení (hodiny)
Artyčok	Nakrájejte na proužky (tloušťka 34 mm)	Křehký	5 - 13
Lilek	Oloupejte a nakrájejte na kousky (tloušťka 6 - 12 mm)	Křehká	6 - 18
Brokolice	Oloupejte a nakrájejte. Napařujte asi 3 až 5 minut.	Křehký	6 - 20
Houby	Nakrájejte na plátky nebo je sušte celé (male houby)	Tvrdé	6 - 14
Zelené fazolky	Nakrájejte a vařte, doku se nestanou průhlednými	Křehké	8 - 26
Cuketa	Nakrájejte na kousky (tloušťka cca 6 mm)	Křehké	6 - 18
Zelí	Oloupejte a nakrájejte na proužky (tloušťka cca 3 mm).	Tvrdé	6 - 14
Růžičková kapusta	Nakrájejte na 2 poloviny	Křupavé	8 - 30
Květák	Vařte, dokud nezměkne a pak sušte	Tvrdé	6 - 16
Brambory	Nakrájejte na plátky. Vařte asi 8-10 minut.	Křupavé	8 - 30
Cibule	Nakrájejte ji na tenké kousky	Křupavé	8 - 14
Mrkev	Vařte, dokud nezměkne. Nakrájejte na proužky nebo plátky a pak sušte	Křupavé	8 - 14
Okurka	Oloupejte ji a nakrájejte na plátky	Tvrdé	6 - 18
Sladká paprika	Nakrájejte na proužky nebo plátky (tloušťka cca 6 mm)	Křupavé	4 - 14
Pepř	Není potřeba krájet	Tvrdé	8 - 14
Petržel	Vložte celé listy	Křupavé	2 - 10
Rajče	Oloupejte a nakrájejte na kousky nebo plátky	Tvrdé	8 - 24
Rebarbora	Oloupejte a nakrájejte na kousky (tloušťka 3 mm)	Ztráta vlhkosti v zelenině	8 - 38
Červená řepa	Uvařte ji, nechte ji vychladnout, odřízněte kořeny a konce. Nakrájejte na plátky	Křupavé	8 - 26
Celer	Nakrájejte na kousky (tloušťka 6 mm)	Křupavé	6 - 14
Jarní cibulka	Nakrájejte na plátky	Křupavé	6 - 10
Chřest	Nakrájejte na kousky (tloušťka 2,5mm)	Křupavé	6 - 14
Česnek	Oloupejte a nakrájejte na plátky	Křupavé	6 - 16
Špenát	Vařte, dokud nezměkne	Křupavé	6 - 16

PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA MASA, RYB, DRŮBĚŽE A ZVĚŘINY.

- K efektivnímu sušení používejte maso bez kostí. Doporučuje se maso před sušením nakládat, aby se zachovala jeho přirozená chuť a aby bylo měkčí. Je nutné přidat do nálevu sůl, aby nálev pomohl odstranit vodu z masa a maso tak bylo ošetřeno.
- **Standardní nálev:**
 - ½ sklenice sójové omáčky
 - 1 stroužek česneku, nakrájený na malé kousky
 - 2 velké lžice cukru
 - 1 ¼ dezertní lžičky soli
 - ½ dezertní lžičky sušeného pepře
 - Všechny přísady by měly být pečlivě promíchány.

DRŮBĚŽ

- Před začátkem sušení by měla být drůbež předběžně připravena.
- Je lepší ji vařit nebo smažit.
- Sušte asi 2 až 8 hodin nebo dokud nezmizí veškerá vlhkost.

RYBY

- Před začátkem sušení se doporučuje vařit nebo péct na sporáku (pečte asi 20 minut při teplotě 200 °C nebo do doby, než se ryby stanou drobovými).
- Sušte asi 2 až 8 hodin a dokud nezmizí veškerá vlhkost.

MASO A LOVNÁ ZVĚŘ

- Připravte je, nakrájejte na malé kousky a vložte do spotřebiče na přibližně 2 až 8 hodin, nebo dokud nezmizí veškerá vlhkost.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním zkontrolujte, zda je spotřebič odpojený od elektrické sítě a nechte vychladnout.

Vyčistěte tělo přístroje pomocí mokré houby a poté jej vysušte.

Sušicí pláty a horní víko očistěte houbičkou navlhčenou v saponátu a poté vysušte.

Tyto díly jsou taktéž vhodné pro údržbu v myčce na nádobí.

K čištění spotřebiče nepoužívejte kovové kartáče, abrazivní a tuhé čističe, protože by mohly poškodit povrch.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ:

Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení:

Po uplynutí doby životnosti spotřebiče nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, jej nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Baterie nevhazujte do běžného odpadu, ale odevzdejte na místa zajišťující recyklaci baterií.

SERVIS:

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE:

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho používání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení ...)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením, přetížením, použitím nesprávných dílů, nevhodného příslušenství či nevhodných nástrojů apod.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby. Vyobrazení a popis se mohou lišit od skutečnosti v závislosti na modelu.

TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

PŘÍKON	350 W
NAPÁJENÍ	230 V, 50 Hz
ROZSAH TEPLOT	35 - 68 °C
PRŮMĚR SUŠICÍHO PLÁTU	30,5 cm
POČET SUŠICÍCH PLÁTŮ	7