

NÁVOD

Sušička potravin **Professor SP4410**



*Přečtěte si pozorně tento návod i bezpečnostní pokyny.
Dodržujte základní zásady bezpečnosti a všechny provozní a bezpečnostní pokyny.*

DŮLEŽITÉ INFORMACE

- Před prvním použitím důkladně prostudujte návod a uschovejte pro případnou pozdější potřebu.
- V případě používání přístroje v rozporu s návodem k obsluze výrobce nepřebírá záruku a nárok na garanci zaniká.
- Nesprávné použití může způsobit poškození přístroje i zranění uživatele.
- Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické síti.
- Elektrický rozvod, na který je přístroj připojen, musí odpovídat příslušným normám státu, kde je používán.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti a není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte Vaši sušičku k jiným než stanoveným účelům tj. sušení vhodných potravin.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Přívodní kabel nesmí být veden přes ostrou hranu a nesmí se dotýkat horkých předmětů.
- Přívodní kabel ved'te mimo prostory, kde se chodí a jezdí!
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte ho od el. sítě vytážením přívodního kabelu z el. zásuvky.
- Neprovozujte sušičku nepřetržitě déle než 40 hodin. Po skončení sušení přístroj vždy vypněte, odpojte od zásuvky a nechte vychladnout.
- Neprovozujte sušičku s viditelně poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Výměnu či opravu poškozeného přívodu smí provádět pouze autorizovaný servis.
- Nikdy nepoužívejte, je-li přístroj poškozen jakýmkoliv způsobem. Riskujete úraz el. proudem nebo požár. V případě poruch či poškození odpojte přístroj od sítě, nechte vychladnout a kontaktujte autorizovaný servis.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Nikdy nestrkejte jakékoliv předměty do víka s motorem a topným tělesem. Nikdy neotevírejte motorovou jednotku.
- Nepoužívejte pohonnou jednotku k vytápění místnosti.
- Sušičku umísťujte v dostatečné vzdálenosti od stěn, záclon a závěsů, na pevný a suchý podklad.
- Sušičku umísťujte vždy mimo dosah dětí. Dbejte na to, aby se děti nemohly dotknout přístroje, pokud je v provozu nebo horký a aby nedosáhly na přívodní šňůru.

- Při vypínání a zapínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem (poloha 0).
- Nikdy neodpojujte přírodní šňůru z el. sítě tahem za kabel.
- Vidlici nezasunujte nebo nevytahujte s mokřýma rukama.
- Neumísťujte Vaši sušičku blízko jakéhokoli tepelného zdroje. Zabraňte, aby se šňůra dotýkala jakéhokoliv horkého povrchu, včetně sušičky samé.
- Motorovou jednotku neumísťujte v blízkosti vody (vany, umyvadla, sprch apod.). Nepoužívejte přístroj, je-li jeho povrch vlhký.
- Při čištění a přenášení sušičky ji vždy nechte vychladnout a odpojte ji od sítě.
- Jakékoliv zjištěné závady na přístroji neopravujte sami. Tuto opravu svěťte odbornému servisu.
- Pozor, přístroj je v průběhu provozu i nějakou dobu po vypnutí horký!!
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Pozor!! Nebezpečí ohně. Nikdy nezakrývejte přístroj v provozu nebo horký přístroj ručníky či jinými předměty. Riskujete vznik požáru!

Motorovou jednotku s topným tělesem NIKDY NEPONOŘUJTE DO VODY !!!
Pozor!! Nebezpečí ohně. Nikdy nezakrývejte přístroj v provozu nebo horký přístroj ručníky či jinými předměty. Riskujete vznik požáru!

Popis výrobku

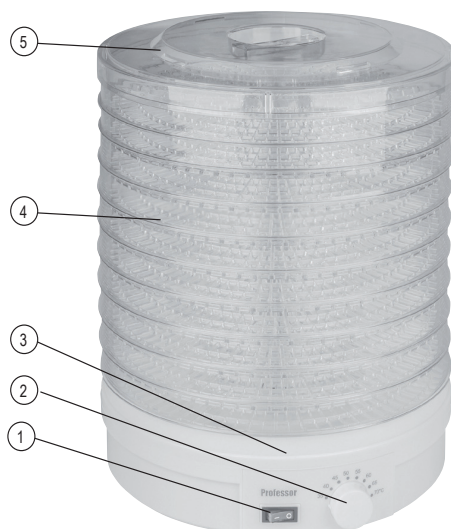
1. Hlavní vypínač se světelnou indikací zapnutí
2. Regulátor teploty
3. Motorová jednotka s topným tělesem
4. Vertikálně nastavitelná sušicí plata
5. Vrchní víko

Technické parametry

Příkon: 245W

Napětí: 220-240 V ~ 50 Hz

Rozsah nastavení teplot: 35 - 70°C



ÚVOD

Sušení potravin je účinný způsob jejich uchování pro pozdější použití při zachování chutě, obsahu vitamínů i jejich nutriční hodnoty. Pomocí ventilátoru poháněného el. motorkem vzduch cirkuluje zdola přístroje směrem nahoru přes sušicí plata a tím odstraňuje vlhkost z potravin. Usušení čerstvého ovoce nebo zeleniny Vám umožní používat je po celý rok. Pro uložení těchto potravin jsou nejvhodnější sklenice s pevným uzávěrem. Ovoce i zelenina bude vzhledově odlišná od těch, které jsou prodávány v obchodech. Je to proto, že nejsou používány žádné konzervační přísady ani umělé přibarvování. Můžete sušit i byliny, léčivky, koření a květiny jako dekorace nebo vonné směsi.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

JE NUTNÉ, ABY BYL POD PŘÍSTROJEM BĚHEM POUŽÍVÁNÍ UMÍSTĚN TEPELNĚ ODOLNÝ MATERIÁL (KERAMICKÉ DLAŽDICE, TEPELNĚ ODOLNÁ DESKA APOD.), ABY SE ZABRÁNILO POŠKOZENÍ ČI DOKONCE VZNIKENÍ POVRCHU POD SUŠIČKOU.

- Přístroj vyjměte z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Zkontrolujte přístroj, zda není poškozen.
- Omyjte sušicí plata a vrchní víko běžným prostředkem na mytí nádobí a důkladně opláchněte vodou a osušte.
- Plata jsou výškové nastavitelná pootočením o cca 15°. Při transportu jsou poskládána tak, aby zabírala na výšku méně místa. Po omytí a při používání je pootočte, aby prostor mezi patry byl větší.
- Vložte všechna sušicí plata zpět na sušičku a zavřete víkem.
- Nastavte vypínač na „0“ (vypnuto) a zapojte přírodní šňůru do el. zásuvky.
- Zapněte sušičku naprázdno na dobu asi 30 minut. Během této doby do ní neumísťujte žádné potraviny. Při tomto prvním použití může dojít k vývinu slabého kouře, případně zápachu z vypalování tepelného vinutí. Poté tento jev zmizí.
- Po prvním vypálení znovu omyjte plata a víko. Osušte patra a sušička je připravena k použití.

PŘÍPRAVA SUROVIN

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

PŘEDZPRACOVÁNÍ

Předzpracováním dosáhnete lepšího vzhledu i chuti, rychlejšího usušení, zastavení zrajícího procesu a prodloužení trvanlivosti pomocí některých metod:

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

Solení – nakrájenou zeleninu namočte do slané vody.

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

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

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

DOBA SUŠENÍ

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

OBSLUHA SUŠIČKY

Přístroj umístěte na suchou, rovnou, pevnou plochu s horku vzdornou podložkou. Plátky ovoce nebo zeleniny pokládejte rovnoměrně na plata tak, aby se nepřekrývaly a aby zakryly cca 80-90% plochy plata. Zaplněná plata pokládejte na sebe tak, aby do sebe zapadala. Zaplněná plata umístěte na motorovou jednotku. Na poslední plato vždy umístěte víko.

Poznámka: Doporučujeme umístit na motorovou jednotku všech 10 dodávaných plat bez ohledu na to, zda jsou všechna zaplněná. Sušené potraviny umísťujte od horních pater směrem dolů. Potřebujete-li další plata, je možno je dokoupit.

Maximální počet užitých plat je 12! Připojte sušičku k zásuvce el. sítě, nastavte požadovaný stupeň teploty a zapněte. V průběhu sušení je vhodné plata několikrát (2-3x) přerovnat – prohodit spodní a horní – zlepši se rovnoměrnost sušení. Po dokončení sušení přístroj vypněte a odpojte od sítě. Sejměte plata a odložte mimo sušičku. Nechte sušený materiál ještě po dobu cca 15-30 minut vlastním teplem „dojít“. V žádném případě nenechávejte teplé rošty na motorové jednotce bez chodu ventilátoru, mohlo by dojít ke zkroucení plastů sušičky.

Nastavení teploty

Zde uvádíme základní hrubé nastavení teplot pro jednotlivé suroviny:

Bylinky - 35-40°C, Zelenina - 40°C, Chléb, pečivo - 40-50°C, Ovoce - 55-60°C

Pozor: Doby a teploty sušení uvedené v tomto návodu jsou pouze orientační! Nebojte se experimentovat, brzy budete mít jasnou představu a zkušenosti, jaký stupeň nastavení použít pro kterou surovinu.

TIPY:

Sušení ovoce

- Ovoce umyjte a dobře osušte.
- Odstraňte všechny kazy, jádra a pecky.
- Větší ovoce nakrájejte na plátky o síle max 4 mm.
- Pokud ovoce namočíte na 2-3 minuty do citrónové nebo ananasové šťávy, zabráníte zhnědnutí. Pro získání zajímavé chuti můžete ovoce pokapat medem, posypat cukrem, skořicí nebo kokosem.
- Ovoce s přirozenou tuhou slupkou (hrozny, švestky nebo i fíky) můžete pro urychlení sušicího procesu namočit do vařící vody na 1-2 minuty. Poté je ihned ponořte do studené vody, ochlaďte, osušte a nakrájejte na plátky.
- Jestliže je ovoce správně usušeno, je měkké a ohebné. Pozor na přesušení!

Sušení zeleniny

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

Sušení bylinek, koření a květín

- Listy pro sušení trhejte mladé a křehké, lusky se semeny sbírejte dřív než se otevřou. Květiny sbírejte mladé a polootvřené.
- Vybrané části bylin, koření a květín umístěte na sušící plata, lehké a drobné části uložte do spodní misky (na platech by vířily a nakonec propadly dolů).
- Sušte 8 -10 hodin, až jsou jednotlivé části dobře suché, křehké.
- Byliny a koření neuskladňujte v papírových sáčkích, protože oleje v nich obsažené by absorboval papír a došlo by k znehodnocení. Nejlepší nádobou pro uskladnění jsou opět skleněné lahve s pevným uzávěrem, v případě květín skleněné nádoby s širokým hrdlem pro snadnou manipulaci.

Výroba vonných směsí

Sušené květiny, listy a okvětní lístky vložte do skleněných nádob s širokým hrdlem. Kápněte podle potřeby 3 - 4 kapky vonného oleje pro oživení vůně a nádobu uzavřete. Obsah protřepejte a uložte na chladném místě. Vonný obsah Vám bude stále k dispozici.

Zkouška výsledku sušení

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

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

Skladování sušených potravin

Usušené potraviny vkládejte do nádob úplně vychladlé. Nádoby na uskladnění potravin musí být zcela suché. Ideální jsou sklenice s pevně uzavíratelnými uzávěry. Pokud potraviny skladujete v plastických sáčkích, vložte je ještě do nádob bezpečných před hmyzem. Usušené potraviny skladujte v suchém, chladném a tmavém prostředí. Usušené potraviny neskladujte v alobalu nebo kovových nádobách. Usušené bylinky před skladováním nedrtěte.

Důležité pro ukládání potravin !!!

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

Množství sušených surovin v jedné várce

Množství závisí na typu suroviny a na počtu použitých pater. Následující tabulka poskytuje základní hrubý přehled:

Surovina	Hmotnost sušené suroviny (10 pater)
Jablka, hrušky	4,0 kg
Meruňky, švestky, broskve	3,6 kg
Houby	2,0 kg
Červená paprika (proužky)	3,6 kg
Zelenina, jemně krájená do polévek a omáček	2,0 kg
Fazole, hrášek v lusku	2,6 kg
Bylinky, lipový květ apod.	440 g
Šípky, brusinky, borůvky	1300 g

Jablka

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

Doba sušení : cca 6-7 h

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

Meruňky, broskve

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

Doba sušení : cca 13-28 h

Banány

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

Doba sušení : cca 8-38 h

Hrušky

Odstraňte jádřinec, rozpujte nebo rozčtvrtě (záleží na velikosti). Malé hrušky mohou být sušené celé. Neloupejte. Tvrdší odrůdy blanširujte před sušením až trochu změknou.

Doba sušení : 8-30 h

Květák a kapusta

Rozdělte květák na malé růžice (kapustu pokrájejte). Omyjte v silně osolené vodě, krátce blanširujte. Vešší růžice kvěťáku rozpujte. Nechte dobře oschnout.

Doba sušení : cca 6-14 h

Mladá fazolka, hrášek

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

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

Doba sušení : cca 8-26 h

Třešně, višně

Odstraňte stopku. Celé vložte na plato.

Doba sušení : cca 12-23 h

Bylinky

Petržel a pažitku jemně nakrájejte.

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

Doba sušení : cca 1-2 h

Červená paprika

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

Doba sušení : cca 6-7 h

Houby

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

Důležité : Nesušte lišku jedlou, po sušení ztuhne.

Doba sušení : cca 6-14 h

Mrkev

Oloupejte a nakrájejte na plátky nebo proužky. Krátce povařte.

Doba sušení : cca 8-14 h

Špenát

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

Doba sušení : cca 6-16 h

Zelenina do polévek a omáček

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

Doba sušení : Mrkev, celer, kedlubny – cca 6-12 h

Pórek, zeli, kadeřavá kapusta a cibule – cca 4-10 h

Rajčata

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

Doba sušení : cca 8-30 h

Švestky

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

Doba sušení : cca 10-20 h

Cibule

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

Doba sušení : cca 8-14 h

Čištění a skladování

- Sušičku vždy odpojte od el.sítě a nechte úplně vychladnout.
- Motorovou jednotku neponořujte do vody ! Očistěte jej měkkou vlhkou houbou s neabrasivním čisticím přípravkem. Dejte pozor, aby voda nevnikla dovnitř víka.
- Sušící patra a víko umyjte teplou vodou se saponátem. K odstranění přischlých zbytků lze použít měkký kartáč.
- Nevkládejte do myčky nádobí!
- **NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNKU NEBO ABRASIVNÍ ČISTÍCÍ PRÁŠKY !!!**
- Přístroj vždy ukládejte mimo dosah dětí. Jestliže sušičku nebudete delší dobu používat, chraňte ji před zaprášením či ušpiněním.

ZÁRUČNÍ PROHLÁŠENÍ

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

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

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

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

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Při reklamaci doporučujeme doložit doklad o koupi výrobku.

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

Servis: Zásobování a. s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník,
tel.: 315 646 160, reklamace@zasobovani.cz, www.eva.cz



Zpětný odběr elektroodpadu

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

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

Správnou likvidaci tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

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