

SENCOR®

SFD 7750SS



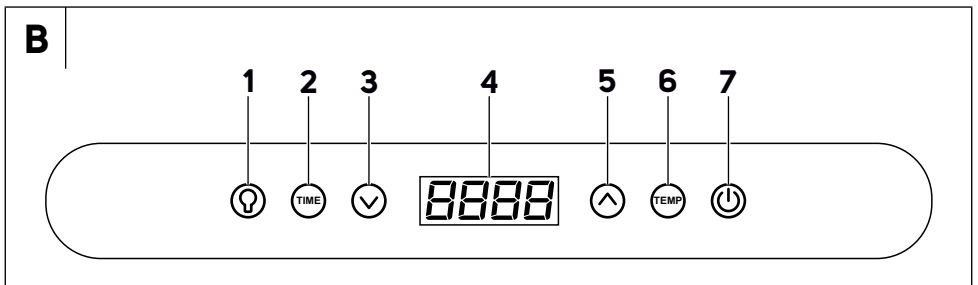
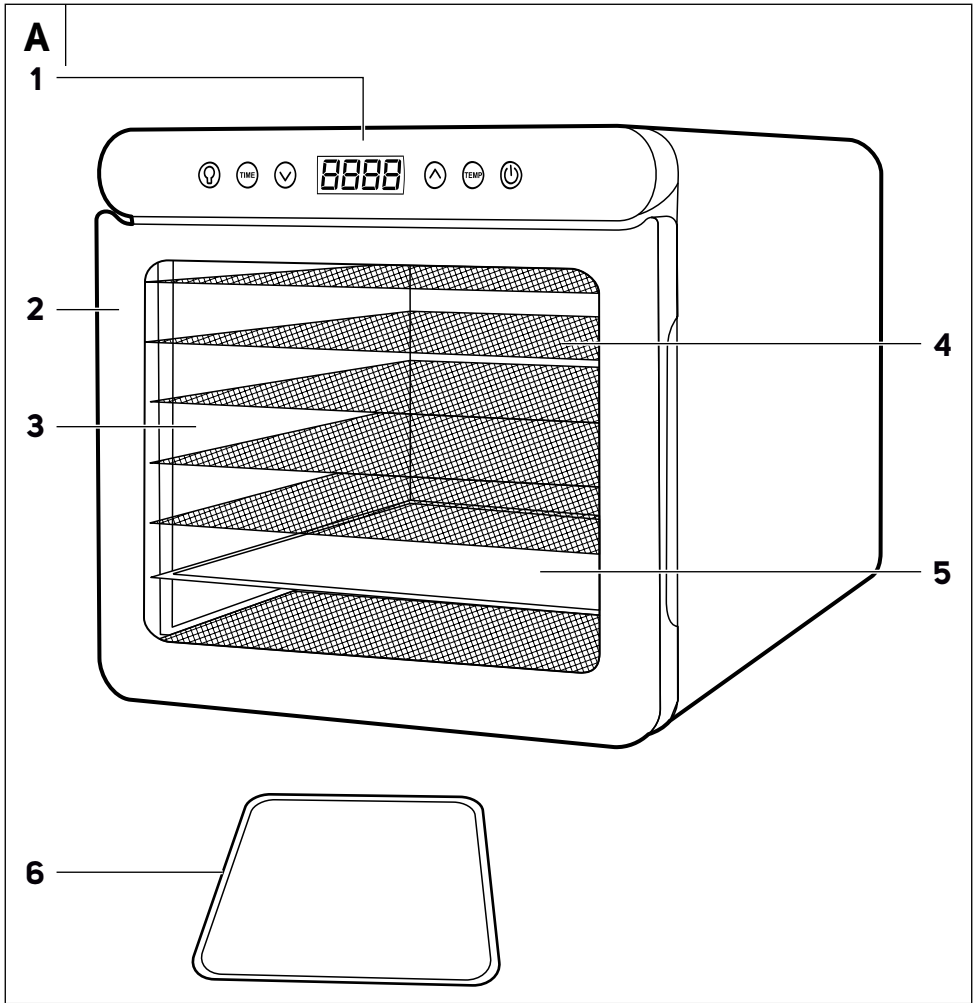
SUSZARKA DO ŻYWNOSCI
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji



SENCOR®

SFD 7750SS





PL Suszarka do żywności

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem. Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci w wieku do 8 lat wyłącznie 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.



Ostrzeżenie:

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

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie podłączaj wyłącznik do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy.
- Przed użyciem w pełni rozwiń przewód zasilający.
- Przewodu zasilającego nie podłączaj ani nie odłączaj od gniazdka sieciowego mokrymi rękami.
- Dbaj o to, aby wtyczka przewodu zasilającego nie miała kontaktu z wilgocią, wodą ani inną cieczą. Jeżeli mimo wszystko tak się stanie, wtyczkę osusz przed dalszym użyciem.
- Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego. Przewód wyciągaj z gniazdka trzymając za wtyczkę.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów.
- Przewód zasilający przechowuj w suchym miejscu.
- Zabrania się wykonywania napraw urządzenia we własnym zakresie lub dokonywania jakichkolwiek zmian. Wszelkie naprawy i regulację niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, może skutkować utratą gwarancji.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego w wodzie ani w innych cieczach, nie mój też tych części pod bieżącą wodą.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie stosuj je do celów komercyjnych lub innych celów, do których urządzenie nie jest przeznaczone.

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.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz. Nie używaj urządzenia do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta. Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub które nie są dostawnie zalecone przez producenta.
- Urządzenia i jego akcesoriów używaj zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wybrane wyposażenie nie zostało uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonymi akcesoriami.
- Nie stawiaj urządzenia oraz akcesoriów, na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu krawędzi blatu, jak również na niestabilnym podłożu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Urządzenia i jego akcesoriów nie narażaj na działanie środowiska zewnętrznego, ekstremalnych temperatur, bezpośredniego promieniowania słonecznego, nadmiernej wilgotności lub nadmierne zapyłonego środowiska.
- Urządzenia i jego akcesoriów nie umieszczaj w pobliżu elementów grzewczych, otwartego płomienia oraz innych źródeł ciepła.
- 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.
- Jeżeli urządzenie pracuje, uważaj na dzieci i zwierzęta domowe.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia pracować bez nadzoru. Kontroluj je przez cały czas suszenia żywności.
- Jeżeli z urządzenia korzystasz 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.
- Tace utrzymuj w czystości, ponieważ są w kontakcie z żywnością.
- Nie mój urządzenia pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy. Oprócz tac, nie można myć żadnej części urządzenia w zmywarce.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może wpływać na jego żywotność.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub ma oznaki uszkodzenia.
- Aby uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, sam nie naprawiaj ani nie wykonuj modyfikacji urządzenia. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa rękojmi za wady lub utratę gwarancji jakości.
- Urządzenie należy przechowywać na suchym miejscu.

PL Suszarka do żywności

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu marki SENCOR i jesteśmy przekonani, że będą Państwo zadowoleni z urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używasz produktu podobnego rodzaju. Urządzenie należy używać zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję do zastosowania w przyszłości. Jeśli będziesz przekazywać urządzenie innej osobie, zapewnij, aby była załączona z urządzeniem niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części urządzenia. Minimum 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 wysyłką urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.

OPIS URZĄDZENIA

A1 Panel sterowania	A4 Wyjmowane tace nierdzewne (7x)
A2 Drzwiczki przezroczyste	A5 Siatka plastikowa (1x)
A3 Przestrzeń suszenia	A6 Taca do skapywania (1x)

B1 Oświetlenie przestrzeni wewnętrznej	B5 Przycisk do zwiększenia wartości
B2 Ustawienie czasu	B6 Ustawienie temperatury
B3 Przycisk do zmniejszenia wartości	B7 Przycisk do włączenia i wyłączenia suszarki
B4 Wyświetlacz	

ZASTOSOWANIE

- 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 i z poziomami z wyjmowanymi tacami. W tylnej 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 rozprowadzane 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. zagotowywaniem, zamrażaniem) oszczędnym 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 spadać zawartość enzymów. Enzymy są ważne, ponieważ pomagają cieleśnym 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 wyjmowane tace ciepłą wodą z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je w czystej wodzie i dokładnie wytrzyj delikatną ściereczką. Tace można myć w zmywarce.
- 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 wywietrz, by pozbawione zostały ewentualnego zapachu.
- Przewód zasilający jednostki silnikowej czyść tylko suchą szmatką, nigdy nie mój go wodą.

UMIESCZENIE 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 osiągnięsz lepszego wyglądu i smaku, szybszego suszenia, zatrzymania procesu dojrzewania i wydłużenia trwałości.
- Najlepszych wyników osiągnięsz tylko przy użyciu jakościowych surowców. Suszyć można prawie jakiegokolwiek owoce 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 uszualnym 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 poddasz 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. Kawalki o różnej grubości zbędnie wydłużają czas suszenia. Krojeniem na mniejsze kawalki 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, cynanonem albo kokosem. Kawalki owoców zostaw przez chwilę okapać i możesz je natychmiast suszyć. Owoce zabezpieczone w taki sposób pozostanie w przęgiu suszenia jasne i nie brunatni nawet podczas magazynowania.
- Owoce z naturalnie twardą skorupką (wino, śliwki albo figa) możesz do przyspieszenia procesu suszenia zczmocyć we wrztku przez 1-2 minuty. Następnie natychmiast zanurz w zimnej wodzie, zostaw do ostygnięcia, wysusz i pokrój na plasterki.
- Nielupane owoce kładz skorupką w dół i cięłą powierzchnią do góry. Nierówne kształty kładz zawsze na krawędzi ze skorupką, nie na równej powierzchni.

WARZYWA

- Warzywa dokładnie wyczyszć i umyj.
- Wykrój wady powierzchniowe.
- Warzywa, które wymagają długotrwałego gotowania, np. warzywa korzeniowe, strączki, buraki, brokoły, marchewka, seler, kukurudzka, ziemniaki i kaliańor trzeba przed suszeniem naparzyć. Konkretnie warzywa wystarczy przez około pięć minut gotować nad parą, by nie utraciły kolor i witaminy.
- Pomidory zalecamy pozbawić skórk.
- Pokrojone warzywa możesz zczmocyć w słonej wodzie.

MIEŚO

- Suszyć możesz mięso wotowe, 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 wyczyszć i usuń tłuste kawalki. 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, począwszy zwykłym soleniem, marynowaniem, nasmarowaniem przyprawami do grillowania i inne. Przyprawione mięso pozostaw idealnie przez noc w lodówce.
- Po włożeniu mięsa do suszarki zalecamy proces suszenia 1x na godzinę kontrolować. Dobrze ususzone mięso rozpoznasz tak, że kiedy naciśniesz na niego z dwu stron, to złamie się w połowie.

ZIOŁA, PRZYPRAWY I KWIATY

- Zioła susz bardzo oszczędnie. Usuń tylko szypulkę, zioła potem podziel. Zioła liściaste trzeba podczas procesu suszenia obracać, be zabronić sklejania.
- Listki do suszenia zrywaj młode i kručze, 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 ingrediencji, które nie zawierają żadnych dodatków lub substancji konserwacyjnych. Ważne jest uwzględnienie wielkości

zwierzęta. Na przykład małe rasy psów mają małe łębki i drobne zębki, 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 ingrediencje zmieszaj 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.

UMIĘSZCZENIE ŻYWNOCY NA TACACH

- Pokrojone kawalki rozłóż na tacach równomiernie, nie przekładaj ich przez siebie i zostaw pomiędzy poszczególnymi kawalkami 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.

WŁĄCZENIE

- Umieść suszarkę w miejscu, wybranym zgodnie z wskazówkami w rozdziale UMIĘSZCZENIE SUSZARKI.
- Włóż tacę z przygotowanymi surowcami do suszarki i poprawnie zamknij drzwiczki.
- Wtyczkę przewodu zasilającego suszarki wsuń do gniazdka elektrycznego. Przyciski i wyświetlacz krótko zamigają, zabrzmi sygnalizacja dźwiękowa i zapali się przycisk **B7**. Tym suszarka znajduje się w trybie czuwania.
- Naciśnięciem przycisku **B7** zostanie suszarka wprowadzona do aktywnego trybu. Wyświetlacz i przyciski zapalą się i suszarka gotowa jest do pracy. Jeżeli do 5 minut nie naciśniesz żadnego z przycisków, suszarka wejdzie do trybu czuwania.

ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY

- Suszarka umożliwiała wyświetlanie temperatury w °C albo °F. Jeżeli chcesz zmienić temperaturę, to naciśnij i przytrzymaj przycisk **TEMP (B6)** przez 3 sekundy. Jednostki przełączą się z °C na °F. W identyczny sposób zmienisz z powrotem jednostki na °C.

USTAWIENIE TEMPERATURY I CZASU

- Do ustawienia temperatury naciśnij przycisk **TEMP (B6)**. Przy pomocy przycisków **B3** albo **B5** zmień wartości na wyświetlaczu. Poprzez każde naciśnięcie przycisku temperatura podwyższa lub obniża się o 5 °C. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przyspieszasz ustawienie temperatury. Temperaturę możesz ustawić w przedziale 30 – 75 °C.
- Do ustawienia czasu naciśnij przycisk **TIME (B2)**. Przy pomocy przycisków **B3** albo **B5** zmień wartości na wyświetlaczu. Każdym naciśnięciem przycisku czas wydłuża się lub skraca o 30 minut. Poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku **B3** albo **B5** przyspieszysz ustawienie czasu. Czas możesz ustawić w przedziale 01:00 – 24:00 godzin.
- Wartość temperatury i czasu możesz zmienić w dowolnym momencie podczas suszenia.

URUCHOMIENIE SUSZENIA

- Naciśnięciem przycisku **B7** ruszy suszenie. Na wyświetlaczu zostanie odliczany ustawiony czas.

OŚWIETLENIE POJEMNIKA DO SUSZENIA

- W razie potrzeby lepszej widoczności procesu suszenia bez konieczności otwierania drzwiczek suszarki, można włączyć oświetlenie pojemnika do suszenia poprzez naciśnięcie przycisku **B1**. Po następnym naciśnięciu przycisku **B1** wyłączysz oświetlenie.

KONTROLA ŻYWNOCY PODCZAS SUSZENIA

- Jeżeli podczas procesu suszenia potrzebujesz wysunąć którąś z tac i skontrolować stan żywności, po prostu otwórz drzwiczki, wysuń

tacę i zamknij drzwiczki. Odliczanie czasu na wyświetlaczu będzie kontynuowane.

- Ze względu na temperaturę użyj do wysunięcia tacy z żywnością rękawicy kuchennej. Próbkę żywności wyjmij, zostaw chwilę do ostygnięcia i skontroluj.
- Po kontroli wsuń z powrotem tacę.

RADY DOT. SUSZENIA

- Z czasem suszenia eksperymentuj według swego smaku. Ktoś preferuje bardziej ususzone 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 je 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 w wyłączonej 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 żywność i w przypadku nierównomiernego suszenia, lepiej rozmieścić żywność.

TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA



Notatka:

Czasu 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. Cukier owocowy niektórych rodzaj wymaga dłuższego czasu suszenia.

Owoce	Przyrządzenie	Temperatura (°C)	Stan wyjściowy	Czas (godziny)
Morele	Pokrój na połowę i usuń pestki. Pokrojone połowę odwróć suchą stroną w dół.	60-65	Miękkie	18-20
Banany	Usuń skorupkę i pokrój na plasterki o grubości 3 mm.	65-70	Chrupiące	12-14
Figi	Umij, usuń płomy i pokrój na ćwiartki. Suchą stroną w dół	60-65	Miękkie	18-20
Kiwi	Umij i pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	60-65	Miękkie	8-11
Brzoskwinie	Umij, usuń skórkę, usuń pestki i pokrój na połowę lub plasterki.	60-65	Miękkie	8-17
Gruszki	Umij, usuń jądra, usuń skórkę i pokrój na kółka.	60-65	Miękkie	4-8
Ananasy	Zedrżij skórkę, usuń włóknistą część i jądro. Pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	60-65	Miękkie	11-18
Rabarbar	Umij i pokrój na długość 25 mm.	60-65	Miękkie	6-10

Truskawki	Umij i pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	60-65	Miękkie	7-15
Arbuz	Usuń skórkę, pokrój na trójkąt i usuń pestki. Pokrój na plasterki o grubości 10 mm.	60-65	Miękkie i klejące	8-10
Pitaya	Usuń skorupkę i pokrój na plasterki o grubości 3 mm.	65-70	Chrupiące	10-14
Jabłka	Umij, usuń jądra, usuń skórkę i pokrój na kółka.	60-65	Miękkie	7-15

Warzywa	Przyrządzenie	Temperatura (°C)	Stan wyjściowy	Czas (godziny)
Karczoch	Pokrój na paski o szerokości 8 mm i gotuj ok. 10 minut.	50-55	Krucze	6-14
Nasiona roślin strączkowych	Pokrój i gotuj na parze, dopóki nie będą przezroczyste i równe, rozłóż je na miękką delikatną podkładkę siatkę.	45-55	Twarde / kruche	10-18
Kapusta włoska	Czyste listki bez odziomków	50-55	Krucze	8-30
Kalafior	Duszony na miękkko, pokrojony	50-55	Twardy	6-16
Seler	Pokrój na plasterki o grubości 7 mm.	50-55	Krucze	6-14
Szczypiorek chiński	Pokrój	50-55	Krucze	6-10
Czosnek	Obłupany i pokrojony	50-55	Krucze	6-16
Czarny pieprz	Cały	65-70	Krucze	8-14
Cebula	Pokrojona	50-55	Krucze	8-14
Groszek	Gotuj na parze przez 3-5 minut.	65-70	Krucze	8-14
Szpinak	Dusić do zwiednięcia	50-55	Krucze	6-16
Szparagi	Po umyciu pokrój na kawałki 25 cm.	50-55	Chrupiące	4-6
Burak	Ugotuj, zostaw do ostygnięcia, usuń korzenie i głowy. Pokrój na kawałki 25 cm.	50-55	Chrupiące	9-12
Burak czerwony	Usuń 10 mm części górnej, przede wszystkim dokładnie usuń skórkę i potem pokrój na plasterki o grubości 5 mm	50-55	Miękkie	9-12
Brokuły	Rozkrój i ugotuj na miękkko, pokrój na kawałki 10 mm.	50-55	Chrupiące	10-14
Kapusta	Umij i pokrój na paski 3 mm.	50-55	Chrupiące	8-11
Marchewka	Odkrój górną i dolną część i dokładnie wyczyść powierzchnię. Ugotuj na miękkko i pokrój na plasterki o grubości 3 mm.	50-55	Elastyczne	7-11
Kukurydza	Z kłosa kukurydzy odkrój ziarna kukurydziane i rozłóż je na podkładce siatkowej.	50-55	Chrupiące	7-10
Ogórki	Umij i pokrój na plasterki o grubości 3 mm.	50-55	Elastyczne	4-8

Bakłażan	Umyj, pozabw skórkę i pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	50-55	Elastyczne	4-8
Grzyby	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 8 mm.	50-55	Elastyczne	4-7
Rzodkiewka	Wyczyść, ugotuj na parze (w razie konieczności) i pokrój na plasterki o grubości 8 mm.	50-55	Miękkie / Elastyczne	7-11
Ostre papryczki	Umyj i usuń nasionka i białe części. Pokrój na długie paski o szerokości 6 mm albo na kółka.	50-55	Elastyczne	4-8
Ziemniaki	Umyj i pokrój. Gotuj przez 4–6 minut do zmięknienia. Pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	50-55	Chrupiący / Miękki	7-13
Dyńia	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	50-55	Elastyczne	10-14
Pomidory	Po umyciu pokrój na kółka o grubości 6 mm.	50-55	Elastyczny	10-14
Kabaczek	Umyj i pokrój na plasterki o grubości 5 mm.	50-55	Chrupiące	7-11
Stodkie ziemniaki	Umyj i pokrój. Gotuj na parze przez 4–6 minut. Pokrój na plasterki o grubości 6 mm.	50-55	Chrupiące / miękkie	7-13

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

- Suszarka jest wyposażona w bezpiecznik termiczny przeciwko przegrzaniu. Jeżeli doszłoby na skutek np. niepoprawnie rozmieszczonych surowców do powstania zbyt wysokiej temperatury, na wyświetlaczu pojawi się kod błędu „E1” albo „E2”, zabrmi sygnalizacja dźwiękowa (3x) i do 10 sekund suszarka się wyłączy.
- W takim razie wyciągnij przewód zasilający z gniazdka i zostaw urządzenie do ostygnięcia. Następnie urządzenie możesz ponownie włączyć.

WYŁĄCZENIE

- Do wyłączenia urządzenia naciśnij przycisk **B7**.
- Odcłóż przewód zasilający suszarki od gniazdka elektrycznego. Jeżeli chcesz suszarkę przenieść w inne miejsce, najpierw zostaw ją do zupełnego ostygnięcia.

MAGAZYNOWANIE SUSZONEJ ŻYWNOŚCI

- Przed zapakowaniem albo przechowywaniem suszonej żywności zostaw ją do ostygnięcia. Do magazynowania użyj odpowiednich opakowań, na przykład stoiki, pojemniki powietrznouszczelnne, worki do żywności albo opakowania, które odporne są na wchłanianie wilgoci. Nie używaj plastikowych albo aluminiowych naczyń. Metalowe konserwy z otwieraniem 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 miesięcy.
- Suszoną żywność pakuj po mniejszych ilościach jak naszczelniej do siebie, ale nie zgniajaj 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 stoiki 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 zużyj 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 pozostałych i zlikwiduj. Pozostałe kawałki, które są bez pleśni, pasteryzuj. Do pasteryzacji rozłóż surowce na tacy do pieczenia kołaczy i piecz w piekarniku przez ok 15 minut w temperaturze 80 °C. Późem pozostaw surowce ostygnać i ponownie zapakuj je do czystego szczelnego opakowania.

Mięso i inne	Przyrządzenie	Temperatura (°C)	Stan wyjściowy	Czas (godziny)
Mięso szarpane.	Użyj chudego mięsa, aby pozbyć się jak najwięcej tłuszczu, ponieważ tłuszcz zepsuje się po pewnym czasie. Pokrój na plasterki o grubości 6 mm i umieść na tacy do suszenia.	60-70	Elastyczny	7-8
Orzeszki i suszone owoce	Równomiernie rozmieść na podkładce siatkowatej.	50-55	Twarde / krusze	8-14
Wanilia, ziola	Rozmieść składniki w luzem na tacy, zamiast ich układana na siebie.	40-50	Miękkie / Krusze	8-12
Herbaty aromatyczne	Rozmieść herbaty aromatyczne w luzem na tacy, nie kładź ich na siebie.	30-40	Elastyczne	10-18

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 smakują 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, nieostanej 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 zwołni 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 pozbawia żywności bakterii, drożdży i pleśni. Jeżeli w temperaturze pokojowej wydłużysz proces namoczenia, łatwiej się zepsują. I dlatego jeżeli suszysz suszone owoce lub warzywa dłużej niż przez 1–2 godziny, wóź 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 usunętej wilgoci podczas suszenia przelej warzywa zimną wodą i mocz od 20 minut do 2 godzin. Następnie przelej warzywa wrzątkiem. Podczas gotowania doprowadź warzywa do wrzenia i następnie lekko je gotuj.
- Jedna filiżanka suszonych owoców po odnowieniu zajmuje objętość ok. 1 1/2 filiżanki. Dodaj właśnie tyle wody, by przekryła owoce - w razie potrzeby można później dodać więcej wody. Do odnowienia owoców wystarcza 1–8 godzin. To zależne jest od typu owoców, wielkości kawałków i temperatury wody (w przypadku gorącej wody trwa proces krótszy czas). Jeżeli czas moczenia będzie zbyt długi, owoc utraci aromat. Podczas gotowania odnowionych owoców przykryj naczynie i powoli gotuj w wodzie, w której moczyłeś owoce.
- Suszone lub odnowione owoce i warzywa można wykorzystać w różny sposób.
- Suszone owoce nadaje się do przygotowania w domu i podróży. Kawałki owoców można dać do ciasta lub ciasteczek.
- Odnowione owoce podawać można jako kompoty lub sosy. Także może być dodatkiem przepisu do przygotowania chleba, sałatek z galaretką, omeletów, ciast, farszy, mleka, lodów i gotowanych ziób.
- 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 rosół, 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.
 - suszoną żywność spożyć możliwie jak najszybciej.
 - podczas gotowania potraw można wykorzystać roztwór, w którym były moczone.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić suszarki	<ul style="list-style-type: none"> • Przewód zasilający nie jest podłączony do sieci elektrycznej. • Przycisk B7 nie jest naciśnięty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podłącz suszarkę do sieci elektrycznej. • Naciśnij przycisk B7.
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.
Żywność nie jest dobrze suszona	<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 suszonych owoców po odnowieniu pojawiają się 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 odwrotnie 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.
Suszarka samoczynnie wyłącza się podczas procesu suszenia.	<ul style="list-style-type: none"> • System kontroli temperatury ustalił zbyt wysoką temperaturę, po czym nastąpiło automatyczne wyłączenie suszarki. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suszarkę odłącz od gniazda elektrycznego i zostaw do ostygnięcia. Następnie urządzenie można ponownie włączyć.
Surowce nie są równomierne 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 przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji, należy suszarkę odłączyć od sieci elektrycznej i zacczekać do całkowitego ostygnięcia. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać, rozpuszczalników, środków czyszczących powodujących otarcia itp. W przeciwnym razie może zostać naruszona warstwa powierzchniowa obudowy urządzenia. 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

- Po zakończeniu używania i wyczyszczeniu umieść urządzenie i jego akcesoria na czyste, suche miejsce poza zasięgiem dzieci. Podczas przechowywania, nie narażaj urządzenia na działanie ekstremalnych temperatur, bezpośrednie działanie promieni słonecznych, nadmierną wilgotność i nie umieszczaj go w nadmiernie zapyłonym środowisku.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....	230 V
Częstotliwość znamionowa.....	50 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	600 W
Masa.....	9,5 kg
Klasa ochronności (przed porażeniem prądem elektrycznym).....	I
Poziom emisji hałasu.....	65 dB(A)

Deklarowany poziom hałasu emitowanego przez urządzenie wynosi 65 dB (A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie pojęć technicznych



Stopień ochrony przed porażeniem prądem:

Klasa I – ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona podstawową izolacją i podłączeniem do części urządzenia potężonych z przewodem ochronnym sieci elektrycznej.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian tekstu i parametrów technicznych.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu zbiórki odpadów, wyznaczonym przez władze lokalne.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, renowacji i recyklingu przekaż produkty do specjalistycznych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy

detałicznemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wyptywów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem selektywnej zbiórki odpadów. Przy niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z przepisami krajowymi.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

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



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektywy EU, które dotyczą produktu.

