SENCOR® SFD 4235WH

PL ▪ Suszarka do owoców

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2017

PL

Suszarka do owoców

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

- 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 powinny się bawić urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia i o ile nie są pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym. Nie jest przeznaczone do zastosowania w miejscach, takich jak:
  – aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  – fermy rolnicze;
  – pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  – przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni. Nie odkładać je na parapetach okien, płycie ociekacza zlewu, niestabilnych powierzchniach, na urządzeniach które są źródłem światła, albo w ich pobliżu.
- Nie korzystaj z urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz. Nie umieszczaj je w bezpośredniej bliskości prysznica, wanny, umywalki, zlewu albo innego pojemnika napełnionego wodą.
- Korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów dostarczonych z niniejszym urządzeniem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane w tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.

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

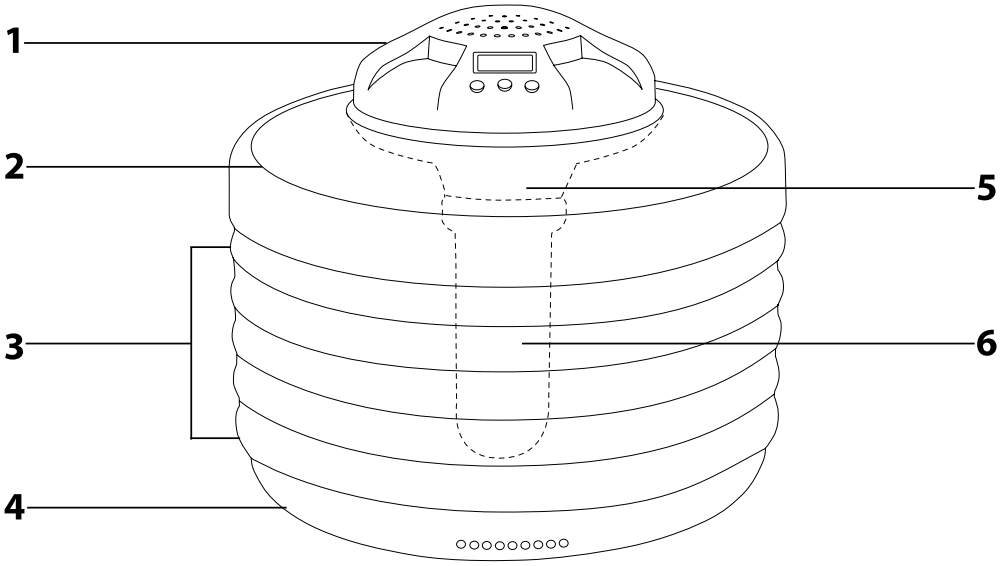
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie. Przewodu zasilającego nie podłączaj do gniazdka sieciowego, jeżeli tace suszarki odwrócone są w pozycji magazynowania.
- Nie zostawiaj urządzenia pracować bez nadzoru.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed jego montażem, demontażem przemieszczeniem lub czyszczeniem.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

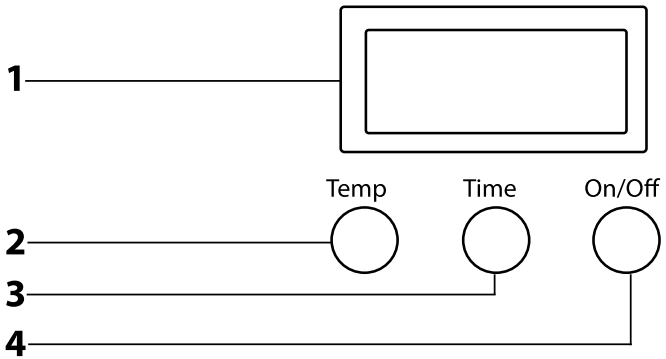
- Urządzenie zostaw do ostygnięcia przed przemieszczaniem, demontażem na poszczególne części i przed odwróceniem tac suszarki do pozycji do magazynowania.
- Podczas czyszczenia przestrzegaj instrukcji podanych w rozdziale Konserwacja i czyszczenie. Jednostki głównej, która wyposażona jest w przewód zasilający, nie spryskuj wodą, nie myj pod bieżącą wodą i nie zanurzaj jej ani częściowo w wodzie ani innej cieczy. Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce do naczyń.
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu zasilającego nie zetknęła się z woda lub wilgocią.
- Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie odłączaj od gniazdka ciągnąć za wtyczkę, nie jednak ciągnąc za przewód zasilający. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli uszkodzona jest którekolwiek z jego części. Nie naprawiaj sam urządzenia ani w żaden sposób je nie zmieniaj. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

A



B



Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

PL Suszarka do owoców
Instrukcja obsługi

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania roszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA

A1 Jednostka główna z panelem sterującym
A2 Pokrywa
A3 Tace do suszenia (5 szt.) średnica 32 cm, wysokość użytkowa 3 cm
A4 Dno
A5 Integrowany wentylator
A6 Tubus środkowy kieruje przepływem powietrza. Tym zapewnione jest równomierne suszenie żywności na wszystkich tacach.
A7 Podkładka silikonowa na rolki owocowe (bez rysunku)

OPIS PANELU STERUJĄCEGO Z WYŚWIETLACZEM

B1 Wyświetlacz LED Wyświetla ustawioną temperaturę i czas automatycznego wyłączenia
B2 Przycisk do regulacji temperatury w zakresie od 40 do 70 °C
B3 Przycisk do ustawienia czasu automatycznego wyłączenia w zakresie od 1:00 do 47:59
B4 Przycisk włączenia/wyłączenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Z urządzenia i jego akcesoriów usuń wszystkie materiały opakowaniowe włącznie metek reklamowych i etykiet.
- Tace do suszenia **A3**, pokrywę **A2** i dno **A4** dokładnie umyj ciepłą wodą z użyciem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie części te opłucz pod czystą bieżącą wodą i dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ścierką.
- Przed pierwszym użyciem uruchom urządzenie i zostaw je pracować przez co najmniej 4 godziny bez obciążenia, by pozbyć się ewentualnego zapachu z produkcji.

Uwaga:
Jednostki głównej **A1** nie spryskuj wodą, nie myj pod bieżącą wodą i nie zanurzaj jej ani częściowo w wodzie.

MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego. Przed montażem urządzenia muszą być wszystkie jego części suche.
- Dno **A4** ustaw na równej, suchej i stabilnej powierzchni, na przykład na płycie roboczej kuchni i umieść na nim wszystkie tace do suszenia **A3** i przykryj je pokrywą **A2**. Na część dolną jednostki głównej **A1** załóż tubus **A6** tak, by strzałki na nim wyznaczone wyrównane były z rowkami w części dolnej jednostki głównej **A1**. W ten sposób dojdzie do wsunięcia zapadek w środku tubusu **A6** do rowków w części dolnej jednostki głównej **A1**. Teraz przekręć tubusem **A6** w kierunku przeciw wskazówkom zegara, by doszło do jego przymocowania do jednostki głównej **A1**. Na pokrywę **A2** załóż zmontowaną jednostkę główną **A1** tak, by tubus **A6** przechodził otworem środkowym w tacach **A3**. Jednostkę główną **A1** przekręć w kierunku wskazówek zegara. W ten sposób dojdzie do zabezpieczenia w pokrywie **A2**.

Uwaga:
Podczas montażu dbaj o to, by wszystkie części poprawnie wpadły w siebie.

- Podczas demontażu postępuj w odwrotnej kolejności.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przygotuj surowce do suszenia, umieść je na tacach do suszenia **A3** i suszarkę zmontuj zgodnie z instrukcjami podanymi w poprzednim rozdziale.
- Upewnij się, że suszarka jest poprawnie zmontowana i wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka sieciowego. Na wyświetlaczu LED **B1** kolejno wyświetlą się segmenty i zabrzmi sygnalizacja akustyczna.

1. WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE

- Do włączenia i wyłączenie urządzenia służy przycisk **B4**.
- Po włączeniu urządzenia włączy się element grzewczy i wentylator **A5** i na wyświetlaczu LED **B1** na przemian wyświetlane będzie ustawienie temperatury (50 °C) i timera automatycznego wyłączenia (10:00 godzin).
- Podczas pracy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru i regularnie sprawdzaj stan żywności.
- Po wyłączeniu urządzenia zabrzmi sygnalizacja akustyczna, wyświetlacz LED **B1** kolejno wyświetli wszystkie segmenty i potem zgaśnie.
- Po zakończeniu używania urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego.

2. REGULACJA TEMPERATURY

- Do ustawienia wymaganej temperatury użyj przycisku **B2**. Temperaturę można regulować w zakresie od 40 do 70 °C. Do szybszego ustawiania przytrzymaj wciśnięty przycisk **B2** .
- Na wyświetlaczu **B1** kilka razy zamiga informacja o ustawionej temperaturze i urządzenie rozpocznie regulować temperaturę zgodnie z ustawioną wartością.

3. USTAWIENIE TIMERA AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZENIA

- Do ustawienia czasu, po upływie którego dojdzie do wyłączenia urządzenia, użyj przycisku **B3**. Czas automatycznego wyłączenia można ustawić w zakresie od 1:00 do 47:59. Do szybszego ustawienia przytrzymaj przycisk **B3** wciśnięty.
- Na wyświetlaczu **B1** odliczany będzie czas pozostały do automatycznego wyłączenia. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnalizacja akustyczna i praca urządzenia automatycznie się zatrzyma. Na wyświetlaczu **B1** będzie migał napis „End“ (koniec pracy). Do zgaśnięcia wyświetlacza **B1** wciśnij przycisk **B4**.

ZASADA SUSZENIA

- Podczas suszenia rób sobie notatki np. o masie suszonych surowców przed i po suszeniu, czasie suszenia itd. Informacje te mogą dopomóc dobrej jakości końcowej produktów. Informacje zanotuj na etykietach, które następnie nakleisz na pojemniki, w których przechowujesz suszone surowce.
- Po namoczeniu w wodzie może być suszony produkt doprowadzony do pierwotnego stanu i możesz go wykorzystać w swych ulubionych przepisach np. zupach, duszonych warzywach i sałatkach. Ze znów hydratyzowanych (odnowionego produktu do stanu przed suszeniem) owoców i owoców jagodowych przygotować można doskonałe pokarmy.
- Suszenia do bardzo ulubiony sposób przeróbki żywności wymagający minimalnego wyposażenia i do przechowywania ususzonych surowców wystarczy bardzo nieduża przestrzeń.
- Podczas tej metody zagrzewaniem żywności odparzana jest wilgoć zawarta w nich i powstała para wodna odprowadzana jest precz.
- Większość produktów traci swą wilgoć w przeciągu krótkiego czasu podczas suszenia. To oznacza, iż mogą wchłaniać dużą ilość ciepła i jednocześnie wydawać dużą ilość par wodnych.

PROCEDURA ROBOCZA

- Owoce oraz warzywa, które chcesz ususzyć, powinny być najwyższej jakości – świeże i w pełni dojrzałe. Gorsza jakość przerabianych owoców i warzyw odbije się na jakości suszonego produktu. Niedojrzały produkt będzie miał w suszonym stanie niedostatek smaku i koloru, przejrzały będzie zbyt twardy, włóknisty albo miękki oraz kaszowaty.
- Z suszeniem żywności rozpocznij natychmiast po ich zbiorze. Surowce dokładnie umyj. W ten sposób pozbawisz ich niepożądanych zanieczyszczeń i oprysków chemicznych. Sztuki złej jakości usuń, ponieważ ich pleśni mogłyby mieć wpływ na jakość pozostałych.
- Niektóre surowce trzeba przed suszeniem pokroić, pozbawić szypułek i pestek. Mniejsze kawałki można suszyć lepiej i bardziej równomiernie.

PRZERÓBKA WSTĘPNA

- Enzymy w owocach i warzywach mają wpływ na kolor i zmianę smaku podczas dojrzewania. Zmiany te kontynuować będą także podczas suszenia, o ile produkt nie jest wstępnie przerobiony do zwolnienia aktywności enzymowej.
- Podczas przeróbki wstępnej warzyw można zastosować odgotowanie – pomaga utrzymać kolor i przyspiesza proces suszenia zluzowaniem ich tkanki i również zapobiega niepożądanej zmianie smaku podczas magazynowania oraz poprawia proces odnowienia warzyw podczas gotowania.
- Wiele świeżych rodzajów owoców (przede wszystkim jabłka, morele, brzoskwinie, nektarynki i gruszki) ma podczas suszenia i magazynowania tendencję do ciemnienia. Do wyeliminowania tego zjawiska powinno być owoce wstępnie przerobione poprzez odgotowanie albo namoczeniem w roztworach wodnych – sprawność tych metod jest jednak różna.

Poniżej podanych jest kilka rad przygotowania roztworów:

- Sok ananasowy albo cytrynowy służy do zmniejszenia zbrunatnienia. Pokrój owoce bezpośrednio do soku. Po około 2 minutach wyjmij je i połóż na tace do suszenia **A3**. Owoce możesz moczyć także w miodzie, przyprawach, cytrynie, soku pomarańczowym albo posypać je kokosem, by uzyskało przyjemny aromat. Zastosuj własną fantazję i przygotuj własny aromatyczny roztwór.
- Wodorosiarczyn sodu: rozpuść 1 łyżeczkę wodorosiarczynu sodu w 1,13 l. Przygotowane owoce namocz na 2 minuty w tym roztworze. W ten sposób zapobiegasz utracie witaminy C zachowując jasny kolor. Wodorosiarczyn sodu nabyć można w aptekach.
- Roztwór soli wodnej
- Roztwór kwasu askorbinowego albo kwasu cytrynowego. Może zostać także zastosowana mieszanka antyutleniająca zawierająca kwas askorbinowy, ale często nie jest tak wydajna jak kwas askorbinowy.

- Owoce może być odgotowane w parze, jednak może dojść do zmięknięcia, co utrudnia jego kolejną przeróbkę.
- Odgotowanie syropem pomaga utrzymać kolor jabłek, moreli, fig, nektarynek, brzoskwiń, gruszek i śliwek. W końcu będą słodsze.
- Owoce z twardą skorupką (winogrono, suszone śliwki, śliwki, czereśnie, figi i niektóre owoce jagodowe) zalecane jest odgotować w wodzie, celem lekkiego popękania skorupki. To pozwoli, by wilgoć wydostała się podczas suszenia szybciej na powierzchnię.
- Przed własnym suszeniem żywności usuń z niej nadmierną wilgoć poprzez ułożenie na czystych papierowych serwetkach. Tace do suszenia **A3** powinny być przekryte warstwą żywności o zalecanej grubości (patrz tabele). W razie potrzeby rozpuść na tacach do suszenia **A3** delikatne płócienko (delikatną gazę), by zapobiec przyklejeniu poszczególnych kawałków żywności.
- Ilość żywności na jedno suszenie nie powinna przekroczyć mniej więcej ¾ powierzchni każdej tacy **A3** i plasterki nie powinny być grubsze niż 0,6 cm.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

ODNOWIENIE SUSZONEJ ŻYWNOŚCI DO PIERWOTNEGO STANU

- Wszystkie suszone surowce nie muszą zostać odnowione do pierwotnego stanu. Przede wszystkim owoce smakują lepiej w suszonym stanie. Natomiast większość rodzai warzyw po wprowadzeniu do pierwotnego stanu smakuje lepiej.
- Do odnowienia warzyw do gotowania wystarczy umyć je w czystej wodzie i następnie włożyć je do zimnej, niesłonej wody i przykryć. Jeżeli jest to możliwe, pozostaw je namoczone przez ok. 2–8 godzin, następnie gotuj je w wodzie, w której były namoczone. W razie potrzeby dodaj więcej wody. Doprowadź do wrzenia, następnie obniż temperaturę i gotuj powoli, dopóki nie będą gotowe. Pod koniec gotowania możesz dodać soli, która zwolni proces odnawiania. Co do świeżych produktów, ich odgotowanie prowadzi do zmniejszenia aromatu. Do odnowienia warzyw np. marchewki zastosuj do namoczenia zimnej wody. Suszona żywność może być odnawiana poprzez namoczenie albo kombinacją obydwu sposobów i po odnowie będą podobne do świeżych.
- Suszenie nie pozbawia żywności bakterii, drożdży i pleśni. Jeżeli w temperaturze pokojowej wydłużysz proces namoczenia, łatwiej się zepsują. I dlatego jeżeli moczysz suszone owoce lub warzywa dłużej niż przez 1–2 godziny, włóż naczynie do lodówki.
- By żywność zatrzymała swą wartość odżywczą, stosuj do przygotowania swych przepisów wodę z roztworu, w którym ją moczyłeś. Jedna filiżanka suszonych warzyw po odnowieniu zajmuje 2 filiżanki. Do zastąpienia usuniętej wilgoci podczas suszenia przelej warzywa zimną wodą i mocz od 20 minut do 2 godzin. Następnie przelej warzywa wrzątkiem. Podczas gotowania doprowadź warzywa do wrzenia i następnie lekko je gotuj.
- Jedna filiżanka suszonych owoców po odnowieniu zajmuje objętość ok. 1½ 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 odnowienie 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, omletów, 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 rosołów, 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.
- Podczas gotowania wykorzystać.roztwór, w którym były moczone.

SUSZENIE

- Czas suszenia zależny jest od rodzaju owoców lub warzyw, wielkości poszczególnych kawałków i ilości żywności trzeba dostosować do tac do suszenia **A3**.
- Przed kontrolą suszonych surowców, zabierz mały kawałek i pozostaw go do ostygnięcia przez kilka minut.
- Gorąca żywność wydaje się wilgotniejsza i większa niż w zimnym stanie.
- Surowce powinny być porządnie wysuszone, by zapobiec aktywności mikrobiologicznej i ich następnemu zepsuciu. Suszone warzywa powinny być po ściśnięciu twarde, ale kruche. Suszone owoce powinny być zmarszczone i miękkie. Do długotrwałego magazynowania owoce powinny być wysuszone więcej niż suszone owoce sprzedawane we sklepach.

PAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE

- Owoce pokrojone na różne wielkości powinno być zostawione, przez okres mniej więcej tygodnia po wysuszeniu, i poddane procesowi „pocenia" albo aklimatyzacji, by wyrównana została wilgotność poszczególnych kawałków przed ich długotrwałym przechowywaniem. Do aklimatyzacji umieść owoce w naczyniu, które nie jest wykonane z tworzywa albo aluminium i umieść je w suchym chronionym oraz bardzo dobrze wietrzonym miejscu.
- Suszone warzywa powinny być przed pakowaniem dokładnie schłodzone. Torebki powinny być mniejsze, by suszona żywność została po rozpakowaniu torebki spożyta.
- Kawałki żywności wkładaj do czystych, suchych opakowań ciasno obok siebie, ale nie naciskaj je do siebie. Odpowiednim opakowaniem są szklane słoiki albo opakowania, które odporne są na wchłanianie wilgotności. Metalowe konserwy mogą zostać zastosowane w przypadku, kiedy suszona żywność znajduje się torebka plastikowych.
- Suszona żywność powinna być regularnie raz na miesiąc sprawdzana. Jeżeli na powierzchni kawałku 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. Potem pozostaw surowce ostygnąć i ponownie zapakuj je do czystego szczelnego opakowania.

PAMIĘTAJ

- Najlepszych wyników osiągniesz stosowaniem jakościowej żywności. Susz zawsze świeżą, jakościową żywność, zły kawałek może mieć wpływ na jakość całej zawartości suszarki.
- Ważne jest, by żywność była czysta. Dokładnie ją umyj, wyjmij miękkie albo zepsute kawałki. Dbaj o to, byś miał czyste ręce, to dotyczy także narzędzi kuchennych oraz poszczególnych tac suszarki, których stosujesz do przygotowania żywności.
- Czas suszenia jest różny i zależny od ilości żywności, grubości poszczególnych kawałków, ich wielkości, wilgotności zawartej bezpośrednio w żywności.
- Przed kontrolą wysuszenia żywności pozostaw je ostygnąć.
- Tace mogą zostać w razie potrzeby w całości zapełnione, poszczególne kawałki mogą prawie się dotykać, ale nie mogą się przekrywać.
- W wysuszonej żywności może pozostać ok. 6–10 % wilgotności bez ryzyka jej zepsucia. Wiele wysuszonych typów żywności będzie miało zmarszczoną konsystencję podobną do lukrecji.
- Do usuwania pestek, jąder i szypułek śliwek, winogron, czereśni wysusz je z 50 % i potem usuń pestki, jądra itd. W ten sposób zabronisz wycieku soku z żywności.

PRZEPISY

Zmiksowane owoce

2 banany (bez skorupki)
0,2 kg truskawek
1 filiżanka kawałków ananasa (konserwowanego)

- Owoce równomiernie pokrój na kawałki o grubości ok. 0,6 cm. Po wysuszeniu i schłodzeniu dodaj ¼ filiżanki tartego kokosu.

Jabłeczne plasterki cynamonowe

2,25 kg jabłek
5 łyżeczek cynamonu

- Przy pomocy nożyka do oskrobywania pozbaw jabłka skórki i usuń z nich pestki. Pokrój je na plasterki o grubości ok. 0,6 cm.
- Przed suszeniem poprósz je cynamonem.

Cytrusowa trójka

1,35 kg pomarańczy
5 cytryn
4 twarde grejpfruty

- Owoce umyj. Pozostaw skorupkę i wszystko pokrój na kawałki o grubości ok. 0,6 cm. Włóż do suszarki i susz.

Raj tropikalny

10× kiwi
1× ananas
3× papaja

- Zdejmij skorupkę z papai i kiwi, z ananasa usuń środek oraz skorupkę i wszystko pokrój na kawałki o grubości 0,6 cm. Włóż do suszarki i susz.

Upojenie truskawkowe

- W mikserze zmiksuj 2 filiżanki czystych świeżych truskawek wraz z małą ilością soku z jabłek. Na tacy(e) **A3** połóż papier do pieczenia albo podkładkę silikonową **A7** i wylej na nią zmiksowane truskawki i równomiernie rozetrzyj przy pomocy szpachelki. Susz przez około 6 godzin – czas suszenia zależny jest o tego, w jakim stanie chcesz mieć pokarm, czy kruchy lub miękki.

Suszone mięso

- W brytfannie marynuj delikatnie pokrojone kawałki cielęciny albo mięsa z indyka w mieszance ¼ filiżanki sosu sojowego, do którego dodasz 2 łyżki surowego cukru i 2 łyżki przyprawy (dowolnych). Dobrze wymieszaj, posmaruj wszystkie powierzchnie mięsa, przykryj plastikowym opakowaniem i zostaw przez 10–15 min. Po zakończeniu marynowania ułóż poszczególne kawałki mięsa na tacy **A3** tak, by prawie się dotykały. Im cieńsze plasterki mięsa, tym krótszy czas wysuszania (ok. 8–10 godzin w przypadku plasterków mięsa o grubości 0,15 cm).

Produkcja mieszanek zapachowych

- Przy pomocy tej suszarki do żywności możesz przechowywać także zapach wiosny i lata. Zerwij płatki okwiatu nadające się do suszenia, rozłóż je na tacy **A3**, którą przekryłeś wcześniej siatką i umieść je w suszarce. Po dokładnym wysuszeniu (ok. 5 godzin) włóż listki do dekoracyjnych opakowań lub naczyń i zamknij je, by z nich nie uciekł zapach.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA OWOCÓW

- Podane czasy są orientacyjne i podane dla temperatury suszenia 70 °C i 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 rodzai wymaga dłuższego czasu suszenia.

Owoce	Przygotowanie	Test suszenia	Czas suszenia
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 tacy do suszenia **A3**.	Są miękkie	4–15 godzin
Morele	Wysusz je pokrojone na połowy lub pokrojone na ćwiartki. Przed suszeniem przerób je tak, by zachowany został kolor i nie została uszkodzona skorupka owocu.	Są miękkie	8–36 godzin
Banany	Usuń z nich skorupki, jądra i pokrój je na plasterki o grubości 0,3 cm.	Są miękkie	5–24 godzin
Owoce jagodowe	Truskawki powinny być pokrojone na plasterki o grubości 0,9 cm. Pozostałe owoce jagodowe pozostaw w całości. Owoce jagodowe z powierzchnią woskową umyj we wrzątku.	Żadna widoczna wilgotność	5–24 godzin
Czereśnie	Nie pozbawiaj ich szypułek, jeżeli nie będziesz ich przerabiał natychmiast. Ich podzielenie na połowę jest dowolne, jeżeli chcesz je podzielić na połowę wykonaj to, kiedy są wysuszone z 50 %.	Zmarszczone ale maziste.	6–36 godzin
Brusznica	Dokładnie umyj, pokrój lub pozostaw całe.	Żadna widoczna wilgotność	4–20 godzin
Winogrono (ciemnofioletowe)	Umyj, usuń szypułki i pozostaw całe.	Miękkie, zmarszczone	6–36 godzin
Nektarynki	Nie trzeba pozbawiać skorupki, można pokroić na plasterki lub kółka o grubości 0,9 cm.	Są miękkie	6–24 godzin
Skórki pomarańczy	Pokrój je na podłużne plasterki i wysusz. Rozmiażdż dopiero po wysuszeniu.	Są miękkie	6–15 godzin
Brzoskwinie	Podczas wysuszania możesz z nich usunąć skorupkę. Pozbaw je pestek, jeżeli wysuszone są z 50 %. Przed wysuszeniem podziel je na połowę lub pokrój na ćwiartki.	Są miękkie, zmarszczone	5–24 godzin
Gruszki	Pozbaw je skorupki, usuń jądra i tkankę łykowatą Pokrój je na kawałki, kółka albo podziel je na połowę, pokrój na ćwiartki, czy ósemki.	Są miękkie i zmarszczone	5–24 godzin
Hurma	Stosuj tylko dojrzałe owoce. Umyj, usuń główkę, pokrój na plasterki lub kółka o grubości 0,9 cm.	Są miękkie	5–20 godzin
Ananas (w całości)	Usuń z niego środek i skorupkę, pokrój na plasterki, wycięcia i kawałki.	Są miękkie	6–36 godzin
Ananas (konserwowany)	Wysusz i otrzęś. Rozłóż na tacach **A3**.	Są zmarszczone	6–36 godzin
Śliwki	Umyj je i pozostaw w całości albo podziel na połowę, pozbaw szypułek, ewent. pestek, kiedy są z połowy wysuszone.	Są miękkie	5–24 godzin
Suszone śliwki	Procedura jak w przypadku zwykłych śliwek, ale przed wysuszaniem je najpierw namocz przez 2 minuty we wrzątku.	Są zmarszczone	8–36 godzin
Rabarbar	Stosuj wyłącznie cienkie pędy. Umyj i pokrój je na kawałki o długości 2,54 cm	Żadna widoczna wilgotność	4–16 godzin

TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA WARZYW

Warzywa	Przygotowanie	Test suszenia	Czas suszenia
Serca z karczochu	Pokrój serca na plasterki o grubości 0,3 cm. Gotuj 5–8 minut w ¾ filiżanki wody zawierających 1 łyżkę soku z cytryny.	Jest kruchy	4–12 godzin
Szparagi	Umyj i pokrój je na kawałki o długości 2,54 cm Czubki oferują lepszą jakość produktu. Tylna część rozmiażdżona przed wysuszaniem stworzy doskonały dodatek smakowy różnych dań.	Jest kruchy	4–10 godzin
Fasola (zielona lub żółta)	Pokrój na kawałki o długości 2,54 cm albo na francuski sposób. Parz dopóki nie będą przeźroczyste. Po częściowym ususzeniu zmieszaj fasolę tak, że usuniesz te, co są w środku tacy na jej brzeg i odwrotnie.	Są kruche.	4–14 godzin
Burak	Usuń korzenie i wszystko, co znajduje się 2,54 cm od części górnej i dolnej, umyj, odgotuj, schłódź i usuń skorupkę. Pokrój na kostki lub plasterki.	Są kruche, ciemnoczerwone	4–12 godzin
Kapusta brukselka	Pozbaw kapustę łodygi i rozkrój na połowę.	Są kruche.	5–15 godzin
Brokuły	Obetnij, pokrój w identyczny sposób jak przed spożyciem, dokładnie umyj, parz przez 3–5 minut.	Kruchy	5–15 godzin
Kapusta	Obetnij główkę i pokrój na paski o grubości 0,3 cm. Środek pokrój na paski o grubości 0,6 cm.	Jest zmarszczona	4–12 godzin
Marchewka	Wybierz młodą z delikatnymi korzeniami. Parz dopóki nie zmięknie, pokrój na plasterki, kawałki, kostki lub paski.	Jest zmarszczony	4–12 godzin
Kalafior	Do 2,2 l gorącej wody wsyp 3 łyżki soli i w tym roztworze mocz kalafior przez 2 minuty. Parz dopóki nie zmięknie.	Jest zmarszczony	5–15 godzin
Seler	Usuń liście od łodygi. Obydwie części dokładnie umyj. Pokrój łodygę na plasterki o grubości 0,6 cm. Najpierw ususz liście.	Jest kruchy	4–12 godzin
Kukurydza	Prze parzeniem usuń skorupkę i ewentualne wady. Odgotuj cały kłos kukurydzy. Ziarna kukurydziane pozbaw kłosa poprzez pokrojenie i rozłóż na tacach **A3**. Podczas suszenia kilka razy przemieszaj.	Kruchy	4–15 godzin
Ogórek	Usuń skorupkę, pokrój na 0,3 cm i wysusz.	Jest zmarszczony	4–14 godzin
Bakłażan	Skróć, umyj, pokrój na plasterki o grubości od 0,6 cm do 1,2 cm i umieść na tacach **A3**.	Jest kruchy	4–14 godzin
Cebula i por	Usuń skorupkę, pokrój na grubość 1,2 cm, podczas suszenia kilka razy przemieszaj.	Jest zmarszczony	4–10 godzin
Piżmian jadalny	Stosuj młode, wąskie mieszki. Umyj, skróć i pokrój na kółka o grubości 0,6 cm.	Jest zmarszczony	3–10 godzin
Szczypiorek	Obetnij i rozłóż na powierzchni tacy **A3**.	Kruchy	4–10 godzin
Pietruszka	Porwij na małe kawałki, wysusz, następnie według potrzeb skróć.		2–10 godzin
Pasternak	Procedura identyczna jak w przypadku marchewki.		
Groch	Stosuj małe i słodkie kawałki. Wyjmij zawartość strąku i lekko odgotuj (3–5 minut).	Jest kruchy	4–10 godzin
Papryka (zielona i ziele angielskie)	Pokrój na plasterki lub kółka o długości 0,6 cm usuń nasiona, umyj i wysusz.	Są kruche nawet zmarszczone	4–10 godzin
Ziemniaki	Pozbawienie skorupki według wyboru. Pokrój na plasterki o grubości od 0,4 cm do 0,6 cm, na kostki lub francuski sposób. Parz jak buraki.	Są kruche.	5–12 godzin
Dynia	Pokrój na małe kawałki. Piecz lub parz dopóki nie będzie miękka. Pokrój na plasterki o szerokości 2,54–7,6 cm usuń skorupkę oraz miąższ. Pokrój na plasterki o grubości 1,2 cm i włóż do miksera. Susz przy pomocy papieru do pieczenia albo podkładki silikonowej **A7**.	Jest zmarszczony	5–15 godzin
Pomidory	Umyj, usuń szypułki. Mocz we wrzątku do zmiękniecia skorupki. Rozkrój na połowę lub pokrój na plasterki.	Są zmarszczone	6–24 godzin
Brukiew	Procedura identyczna jak w przypadku marchewki, pokrój jednak delikatniej.		
Cukinia	Patrz bakłażan		
Czosnek	Podziel na poszczególne ząbki, zdejmij skorupkę zewnętrzną, pokrój na plasterki i susz na tacach **A3**. Po ususzeniu, w razie potrzeby, przerób go jako przyprawę (rozdrobnij go).	Bardzo kruchy	4–15 godzin
Warzywa liściaste (szpinak, kapusta, musztarda, brukiew)	Dokładnie umyj, usuń szypułki. Parz dopóki warzywa nie będą powiędnięte, nie jednak nasiąknięte.	Bardzo kruche	4–10 godzin
Grzyby	Wybierz świeże, młode grzyby. Nieczystości usuń szczoteczką lub wilgotną szmatką. Pokrój, skróć lub susz je w całości w zależności od ich wielkości.	Zmarszczone nawet kruche – w zależności od ich wielkości i starości	3–10 godzin

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem wyłącz rządzenie, odłącz je od gniazdka sieciowego i zostaw do ostygnięcia.
- Po każdym użyciu urządzenie rozłóż na poszczególne części. Tace do suszenia **A3**, pokrywę **A2** i dno **A4** wytrzyj szmatką zwilżoną w słabym roztworze neutralnego środka do mycia naczyń. Części te następnie dokładnie wytrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie i wysusz ścierką. W przypadku większego zanieczyszczenia można te części umyć pod bieżącą letnią wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Po użyciu środka do mycia naczyń poszczególne części opłucz czystą wodą.
- Powierzchnię jednostki głównej **A1** można w przypadku zanieczyszczenia wytrzeć lekko zwilżoną tkaniną. Wszystko następnie dokładnie wysusz. Dbaj o to, by podczas czyszczenia nie przedostała się woda do otworów wentylacyjnych.
- Tubus środkowy **A6** można w razie zanieczyszczenia zdemontować z jednostki głównej **A1** i wytrzeć zwilżoną szmatką. Potem jego powierzchnię poprawnie wysusz.
- Jednostki głównej **A1** ani jej przewodu zasilającego nigdy nie zanurzaj w wodzie ani jej nie myj pod bieżącą wodą.
- Do czyszczenia nie używaj ściernych środków czyszczących, rozpuszczalników itd. W przeciwnym razie mogłoby dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystał z urządzenia przechowuj je w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Poszczególne tace do suszenia **A3** można magazynować w pozycji odwróconej (magazynowania).

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia .....220–240 V
Częstotliwość nominalna .....50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy .....350 W
Hałas.....60 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 60 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Możliwość zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

Wyjaśnienie terminów technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:
Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

Producenta zastrzega sobie prawo do zmian tekstu, designu i specyfikacji technicznych ze względu na nieustanne udoskonalanie, bez wcześniejszego ostrzeżenia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH 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. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddaj takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich możesz oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.
Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wypływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów. W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.
Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej.
Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.
Likwidacja w krajach poza Unię Europejską
Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.

CE Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, którymi jest on objęty.