



# Sušička potravin

Sušička potravin | Food Dehydrator

Lebensmittel Dörrautomat | Élelmiszer-szárító és aszalógép

## Vigan Mammoth ESP1N/ESP2B

### Uživatelský manuál

Uživatelský manuál | User manual | Bedienungsanleitung | Használati útmutató

# Sušička potravin Vigan Mammoth ESP1N nerez a ESP2B bronz

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zakoupili tento výrobek. Před vlastním použitím se prosím důkladně seznámte s návodem k jeho použití. Výrobek používejte pouze tak, jak je uvedeno v tomto návodu. Za škody vzniklé používáním v rozporu s tímto návodem, výrobce nenesе žádnou zodpovědnost. Návod uschovejte pro případ pozdějšího použití. Minimálně po dobu platné záruky doporučujeme uschovat originální prodejní obal a pokladní doklad. Pokud budete výrobek předávat další osobě, předejte jej i s návodem k použití. Tento výrobek je navržen tak, aby splňoval nejvyšší standardy kvality, funkčnosti a designu. Věříme, že se sušička potravin brzy stane nenahraditelným pomocníkem ve vaší kuchyni.

SUŠIČKA POTRAVIN - NEJLEPŠÍ ZPŮSOB, JAK UCHOVÁVAT VITAMÍNY!



## POPIS VÝROBKU

1. Vrchní víko v černé barvě pomáhá blokovat světlo, které může zničit obsah živin v potravinách
2. Plato (v balení 5 ks, možno dokoupit náhradní plato, doporučený max. počet je 8 pater)
3. Hlavní jednotka s motorem a topným tělesem
4. Hlavní vypínač
5. Indikátor provozu
6. Regulátor s nastavením teploty 35 - 70°C

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Příkon: 250 W  
Napětí: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz  
Nastavení teploty: 35 - 70°C  
Úroveň ochrany: II  
Teplota vzduchu na jednotlivých patrech: ±10°C  
Účinnost v procentech vysušení: 80 %  
Hmotnost brutto: 3,5 kg  
Hmotnost netto: 3 kg  
Rozměry s obalem 35,5 x 28 x 30 cm  
Rozměry bez obalu: nižší varianta 32 x 22 x 26 cm, vyšší varianta 32 x 26,5 x 26 cm

## PROCES SUŠENÍ V SUŠIČCE POTRAVIN

Sušení (dehydrování) je metoda, kterou jsou zahřívány potraviny, kdy následně dochází k odpaření vody. Většina vhodných potravin uvolňuje vlhkost velice rychle, již v prvním stádiu sušení, což znamená, že mohou absorbovat velké množství tepla a vytvářet tím větší množství páry. Hlavní motorová jednotka nasává vzduch, který stejnoměrně ohřívá na nastavenou teplotu a následně ho tlakem ventilátoru vhání středovým otvorem do prostoru sušičky. Ohřátý vzduch se rozptýlí v jednotlivých sušicích patrech a odstraňuje tak z potravin jejich vlhkost. Vlhkostí nasáklý vzduch se odvádí přes všechna sušící plata a vychází ven otvory v horním víku. Před uplynutím času můžete kontrolovat sušící se potraviny vizuálně díky transparentnímu provedení plat, nebo pohmatem. Pro co nejrovnoměrnější proces sušení potravin, doporučujeme pořadí jednotlivých plat mezi sebou vyměňovat (horní za dolní).

## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



- Před použitím přístroje se ujistěte, že vaše napětí v síti odpovídá hodnotám na typovém štítku výrobku 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- Pamatujte, že tento výrobek slouží pouze k domácímu, nikoliv profesionálnímu použití. Distributor ani výrobce nejsou zodpovědní za jakékoliv škody nebo zranění způsobená komerčním použitím, nesprávným použitím, nebo použitím mimo stanovené specifikace. Za takových okolností zaniká standardní záruka.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti a není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte sušičku k jinému účelu, než ke kterému je určena tj. k 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.**
- Je-li spotřebič v chodu, zabraňte kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál vč. igelitových pytlíků z dosahu dětí, hrozí udušení.
- Zástrčka musí být uzemněná. Dále by měla být v zásuvce zapojená pevně, protože volné spojení může způsobit požár.
- **Nepoužívejte motorovou jednotku k vytápění místností!**
- Při vypínání a zapínání el. sítě vždy nejprve přístroj vypněte vypínačem.

- Při odpojování ze zásuvky držte kabel za zástrčku, nikoliv za šňůru. Zástrčku nezapojujte a nevypojujte mokřýma rukama. Nenechte napájecí kabel viset přes hranu stolu nebo ostré předměty.
- Napájecí kabel nesmí být vystavován vodě, vlhku a horkým povrchům.
- Spotřebič ani jeho části nejsou určeny k mytí v myčce nádobí.
- **POZOR** - Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače, dálkového ovládnání nebo jakékoli jiné součásti, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, pokud by byl spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn v okamžiku uvedení spotřebiče do činnosti.
- Pokud je přístroj nebo jeho napájecí kabel jakkoliv poškozený, nepoužívejte jej a kontaktujte prodejce nebo odborný servis.
- Protože elektrické sušičky obvykle pracují po delší dobu, dodržujte určené časy sušení, nenechávejte sušičku v provozu déle, než doporučuje výrobce viz. tabulka s časy u jednotlivých sušených potravin.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru.
- Nikdy nestrkejte jakékoliv předměty do motorové jednotky s topným tělesem.
- Tento přístroj je určen pro delší souvislé použití. Umístěte jej proto na místo mimo dosah dětí. Dbejte na to, aby se děti nemohly dotknout přístroje, pokud je v provozu nebo horký a aby nedosáhly na přívodní šňůru.
- Před uvedením do provozu se ujistěte, že se přístroj nachází na stabilním, suchém a teplu odolném povrchu, abyste tak zabránili možným škodám, či převrnutí. Dávejte si pozor, aby přístroj nemohl spadnout z pracovní plochy.
- **Přístroj při provozu nikdy nezakrývejte dečkami, ručníky, ani jinými předměty!**
- Sušičku umísťujte v dostatečné vzdálenosti od stěn, záclon a závěsů.
- Přístroj vytváří teplo, které je z něj odvětráváno. Během použití dejte od spodní strany přístroje pryč všechny předměty, které by mohly bránit v přístupu vzduchu a přístroj tak poškodit.
- Když je přístroj v chodu, měl by být zajištěn. Otvor, z něhož vychází teplo, nesmí být během provozu zakrytý, aby se zabránilo riziku požáru a jiných škod.
- Nedovoľte, aby se do přístroje dostala jakákoli tekutina, byl vystaven riziku mechanického poškození, povětrnostním vlivům, přímému slunečnímu světlu, zdrojům tepla, vlhku, korozivním látkám a dalším faktorům, které by jej mohly poškodit, nebo by ve spojitosti s přístrojem mohly způsobit požár.
- Nepoužívejte přístroj v kondenzující atmosféře. Nepoužívejte přístroj v podmínkách s okolní teplotou a vlhkostí, která může způsobit kondenzaci vody uvnitř přístroje.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je vlhký, ať již kvůli počasí nebo po čištění krytu.
- Nepokoušejte se přístroj používat ihned poté, co jste ho přinesli z chladného prostředí do teplého prostředí. Kondenzace vody uvnitř i vně teploměru může způsobit nebezpečí úrazu a poškození přístroje. Nechte přístroj nejprve dosáhnout pokojové teploty.
- **Motorovou jednotku nikdy neponořujte do vody!** Jednotka lze otřít vlhkým hadříkem. Před jakýmkoliv čištěním nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu a odpojte přívodní šňůru. Podrobnosti se nacházejí v sekci Čištění a údržba.
- V případě požáru nehaste přístroj vodou. Použijte hasicí přístroj s práškem nebo oxidem uhličitým.
- Výrobek nerozebírejte ani neupravujte, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem/poškození výrobku. Opravu zajistěte v odborném servisu.
- Nepoužívejte přístroj, pokud byl dlouho dobu uskladněn za nepříznivých podmínek.
- Pozor, sušička může být v průběhu provozu i nějakou dobu po ukončení sušení horká! Před jakoukoliv manipulací nechte přístroj vychladnout.
- Používejte pouze originální příslušenství určené pro tento model.

## O SUŠENÍ, RADY A TIPY

Sušení nejrůznějších plodů či masa patří k nejstarším a také k nejzdravějším způsobům uchování potravin. Dnes sušení výrazně usnadňuje elektrická energie, a to jak v průmyslu, tak i v domácnostech. Důvod, proč sušení ovoce, zeleniny, bylinek, hub či masa zaznamenal v poslední době velký návrat, souvisí i s trendem zdravé výživy. Takto zpracované potraviny si zachovávají vysoký obsah vitaminů, stopových prvků a minerálů (až kolem 80% z původního množství), a to bez použití chemie.

Sušičku umístěte tak, abyste ji v průběhu sušení nemuseli přemísťovat. Berte v potaz skutečnost, že se při sušení bude v místnosti mísit aroma sušených potravin. To nemusí být pro každého příjemné.

- Nejlepších výsledků dosáhnete jen s nezávadnými, čerstvými a zralými plody, nedoporučujeme použít plody přezrálé, nebo nahnilé, případná poškozená místa na potravinách před sušením odstraňte.
- Před sušením potraviny dokonale očistěte a případně upravte např. namočením do směsi vody a citronové šťávy. Ošetření citronovou šťávou redukuje nežádoucí černání sušeného ovoce. Dodržujte hygienu vašich rukou vč. pracovní plochy.
- Proces sušení bude rovnoměrný, když potraviny nakrájíte na stejně silné plátky. Příliš tenké plátky schnou sice rychleji, ale nezapomeňte, že sušením se podstatně zmenší jejich velikost. Množství potravin na jedno sušení by nemělo přesáhnout 3/4 plochy plata a síla plátků by měla být od 0,5 cm do max. 1 cm. Plata by se neměla příliš naplnit, aby mohl vzduch volně proudit.
- Pokud budete chtít z potravin odstranit pecky, případně jádra, nejdříve ovoce vysušte cca na 50 %. Tímto krokem tak zabráníte nadměrnému odkapávání šťáv ze sušených potravin, ovoce. Neloupané ovoce pokládejte slupkou dolů na plato. Také při nerovných tvarech pokládejte vždy plochou se slupkou na plato. Zeleninu rozložte rovnoměrně a pouze v jedné vrstvě.

## PŘÍPRAVA POTRAVIN PŘED SUŠENÍM

(Poznámka: informace níže jsou pouze návrhy pro přípravu.)

Sušit lze prakticky jakékoli ovoce a zeleninu. K sušení vybírejte jen zralé (nikoli přezrálé) suroviny, bez známek poškození či napadení hnilobou nebo plísní. Nebojte se sušit ani kyselé nebo málo sladké plody (například kyselá jablka), právě naopak! V surovinách se v průběhu dehydratace koncentrují přírodní aroma a cukry, takže oproti čerstvým potravinám mají sladší a výraznější chuť.

Vybrané plody vždy dobře omyjte, osušte a nakrájejte na plátky – níže najdete orientační doporučení, jak by měly být plátky konkrétního ovoce, zeleniny nebo hub silné. Všechny kousky by měly být stejné.

Plátky nebo kousky surovin naskládejte na táč tak, aby se vzájemně nepřekrývaly. Pod šťavnatější suroviny dejte raději sušící vložku, aby z nich neodkapávala šťáva na spodní plato, a také z důvodu následné údržby.

Nastavte sušení dle doporučení v návodu níže, a pokud konkrétní suroviny sušíte poprvé, každých pár desítek minut je zkontrolujte. Jak poznáte, že je hotovo? Usušené houby a zelenina by měly být při stisknutí tvrdé a křehké, ovoce zase kožnaté a pružné (níže u každé suroviny uvádíme, jaké vlastnosti má, když je správně usušená). Můžete také naříznout jeden kousek, který jste nechali trochu vychladnout, a zkontrolovat, jestli uvnitř opravdu nezbyla žádná vlhkost.

Usušené ovoce, zeleninu nebo houby nechte asi 1 hodinu vychladnout (klidně je nechte ve vypnuté sušičce). Neprodlužujte čas pro chladnutí, sušené suroviny by mohly absorbovat vlhkost z okolního vzduchu a bylo by nutné je znovu dosušit. Teprve po vychladnutí uskladněte sušené potraviny ve vzduchotěsných nádobách nebo sáčcích. Nádoby uložte ideálně na temné místo při pokojové či nižší teplotě. Sušené plody mají trvanlivost minimálně 1-2 roky.

**TIP:** Pokud chcete předejít zhnědnutí některých druhů ovoce (jablek, hrušek nebo meruněk), před sušením namočte nakrájené řezy do směsi připravené z 250 ml vody a 1 lžice citrónové šťávy. Kousky ovoce pak nechte chvíli okapat a můžete rovnou sušit. Ovoce ošetřené tímto roztokem zůstane v průběhu sušení světlé a nezhnědne ani během skladování.

## A. PŘÍPRAVA OVOCE + TIPY

- 1/4 sklenice džusu plus 2 sklenice vody, všechny potraviny, které chcete sušit, namáčejte po dobu zhruba dvou minut. (Poznámka: kombinujte džus a potraviny jako například jablka s jablečným džusem.)
2. Tabulka přípravy ovoce

Ovoce	Příprava	Běžné sušení	Čas (cca) hod.
Artyčok	Nakrájet na 3mm plátky	křehké	5-13
Banán	Oloupaný, nakrájený na 3-4mm plátky	křupavé	8-38
Broskev	Vypeckovaná, když je zpola usušená, poloviny nebo čtvrtky	poddajné	10-34
Brusinky	Rozříznuté nebo celé	poddajné	6-26
Datle	Vypeckované, rozříznuté nebo vcelku	tuhé	6-72
Fíky	Nakrájené	tuhé	6-26
Hroznové víno	Vcelku	poddajné	8-72
Hruška	Oloupaná, nakrájená	poddajné	8-30
Jablko	Vypeckované, nakrájené nebo oloupané	poddajné	5-6
Mandle	Oloupané, poloviny	poddajné	12-38
Pomerančová kůra	Proužky	poddajné	8-16
Třešně	Vypeckované, když jsou zpola usušené nebo nevypeckované	tuhé	8-34

## B. PŘÍPRAVA ZELENINY

1. Vaření v páře, vodě nebo smažení na oleji. Doporučujeme pro fazole, květák, chřest a brambory.
2. Připravenou zeleninu dejte do vařící vody na zhruba 3 až 5 minut. Vodu zcela vycedte a dejte zeleninu na plata.
3. Zeleninu namáčejte do citronové šťávy po dobu zhruba 2 minut.
4. Tabulka zeleniny

Zelenina	Příprava	Běžné sušení	Čas (cca) hod.
Celer	Nakrájený na 6mm plátky	křehké	6-14
Cibule	Nakrájená	křehké	8-14
Česnek	Oloupaný a nakrájený na plátky	křehké	8-14
Dýně	Nakrájená na 6mm plátky	křehké	6-18
Houby	Nakrájené na plátky nebo vcelku	tuhé	6-14

Zelenina	Příprava	Běžné sušení	Čas (cca) hod.
Hrášek	Vařit po 3-5 minut	křehké	8-14
Chřest	Nakrájený na 2,5cm plátky	křehké	6-14
Květák	Uvařený doměčka, nařezaný	tuhé	6-16
Lilek	Nakrájená na 6 mm na 8 mm kousky	křehké	6-18
Mrkev	Uvařený doměčka, oloupaná nebo nařezaná	tuhé	6-12
Okurka	Oloupaná, nakrájená na plátky 1,2 cm	tuhé	6-18
Chilli papričky	Vcelku	křehké	8-14
Pórek	Rozříznutý	křehké	6-10
Rajče	Oloupané, na půlky nebo plátky	tuhé	8-24
Rebarbora	Oloupaná, nakrájená na 3mm plátky	zcela suché	8-38
Špenát	Vařit, dokud nezměkne	křehké	6-16
Zelí	Nakrájet na 3mm plátky	tuhé	6-14

### C. PŘÍPRAVA MASA A RYB

- Maso (bez tuku):** před sušením naložte, aby zkřehlo. Marináda, do níž budete nakládat, by měla být slaná, aby z masa vypudila vlhkost a udržovala je čerstvé. Maso poté nakrájejte na malé kousky a dejte sušit na 2 až 8 hodin, dokud se nevypaří všechna vlhkost.
- Drůbež:** veškeré drůbeží maso by mělo být před sušením tepelně upraveno. Nejlepší je ho vařit v páře nebo rožnit. Sušení probíhá 2 až 8 hodin, dokud se nevypaří všechna vlhkost.
- Ryby:** doporučujeme před sušením tepelně upravit. Nejlepší je vařit je v páře nebo rožnit (na 200°C cca 20 minut). Sušení probíhá 2 až 8 hodin, dokud se nevypaří všechna vlhkost.

### D. VANILKA

Utřete vodu a odstraňte špatné lístky. Rozložte vanilku na platu. Sušení trvá zhruba 2 až 6 hodin.

### E. CHLÉB

Na kousky nakrájený chléb rozložte na platu a sušte jej po dobu 30 minut až 2 hodin.

### F. OŘECHY

Ořechy zbavte zcela skořápek a omyjte je teplou vodou. Rozložte je na platu. Suší se po dobu zhruba 18 až 26 hodin. Skladujte je poté v lednici.

### G. BYLINKY A KOŘENÍ

Pokud v létě nestiháte spotřebovat úrodu bylinek ze zahrádky, usušte je a používejte v kuchyni po celý rok. Sušení bylinek a koření je jednoduché, protože nevyžaduje téměř žádnou přípravu. Hlavní podmínkou je sušit jednotlivé druhy odděleně, aby navzájem nenatáhly svá aromata.

Nejchutnější jsou ty bylinky, které byly usušené co nejčerstvěji. Doba sklizně však záleží na tom, kterou část rostliny chcete usušit. Květy ustříhnete v době, kdy jsou poupata napůl otevřená (ne v plném rozkvětu). Lístky sklízíte, dokud jsou mladé a křehké. Při sklizni vždy používejte nůžky, nikdy bylinky netrhajte. Semena je nejlepší sklídit ve chvíli, kdy se mění ze zelených na hnědá nebo šedivá, ale zároveň dříve, než prasknou lusky a jejich obsah se vysype. Kořen vykopávejte na podzim v době, kdy je rostlina zcela vzrostlá a její nadzemní část začíná uvadat. Dejte si pozor, abyste kořen nepoškodili nářadím.

Odstraňte z nasbíraných rostlin odumřelé a poškozené části. Pokud žijete v zaprášeném nebo rušném místě, určitě bylinky opláchněte a nechte do druhého dne uschnout. Kořen důkladně umyjte v každém případě a ihned ho osušte např. utěrkou. Do některých semen se může dostat hmyz, a tak je vhodné je před sušením zmrazit na cca 48 hodin (nezamrazujte semena, která budete chtít ještě někdy zasadit, nevyklíčila by).

Květy i lístky nechte v celku, kořen můžete nařezat na menší kousky nebo rozříznout podélně. Vyskládejte bylinky na platu. Pokud sušíte větší trsy, nastavte plata na výšku tak, aby se rostliny nedotýkaly tácu nad nimi. Sušte 2-4 hodiny při 35 °C. Vyšší teplota by zničila chuť bylinek. Pokud sušíte konkrétní druhy bylinek nebo koření poprvé, průběžně je kontrolujte – je nutné vyjmout je ze sušičky, jakmile jsou řádně usušené. Pěsušování totiž znehodnocuje živiny obsažené v rostlinách (oleje, vitamíny, minerály).

Správně usušené bylinky poznáte tak, že jsou křehké, drobné a šustí. Pokud některé kousky během sušení zčernaly, vytrďte je (ke zčernání může dojít, pokud jste sušili zapařené bylinky nebo pokud jste je rozprostřeli na platu v příliš silných vrstvách). Zdravé bylinky dejte do vzduchotěsné nádoby, ideálně neprůhledné. Pokud nemáte neprůhledné nádoby, postačí skleněné – je ale potřeba uložit je na temné místo. Světlo způsobujeblednutí rostlin a ztrátu aromatických olejů. Skladování v otevřené nádobě nebo v sáčku by zas zapříčinilo zvlhnutí bylinek (a postupné plesnivění) a možné napadení hmyzem. Správně uskladněné bylinky vydrží cca 1 rok.

## H. DOMÁCÍ TĚSTOVINY

Vyrobte a nakrájejte si domácí těstoviny dle různých receptů. Rozložte je v jedné vrstvě na sušící plata. Sušte 2-4 hodiny při teplotě 57 °C. Menší druhy těstovin se suší nejrychleji a poté je i snadno a rychle uvaříte.

## DALŠÍ TIPY SUŠENÍ, RŮZNÉ DRUHY

(Uvedené časy sušení u jednotlivých surovin jsou pouze orientační – sušení může trvat kratší i delší dobu.)

### ANANAS

Ananasu ořežte kůru, odstraňte očka tuhé vlákniny a vyřízněte jádro. Nakrájejte na 8 mm plátky nebo klínky.  
Doba sušení: 10-18 hodin  
Teplota sušení: 57 °C  
Správně usušené plody jsou měkké.

### BANÁNY

Banány je nejlepší sušit ve chvíli, když se začínají objevovat hnědé flíčky na slupce. Oloupejte je a nakrájejte na 3 mm kolečka.  
Doba sušení: 6-10 hodin  
Teplota sušení: 57 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé. Pokud se suší delší dobu, jsou křupavé.

### BATÁTY

Batáty umyjte a spařte do měkka. Oloupejte a nakrájejte na 6 mm kolečka.  
Doba sušení: 7-11 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou křehké.

### BOBULOVINY

Maliny, borůvky, ostružiny a další bobuloviny ponechejte v celku. U plodů s voskovitou slupkou (brusinky) předzpracujte blanširováním (kuchařská technika spočívající v ponoření plodu do horké vody (krátkém spaření) a jeho následném ochlazení), zkrátíte tím dobu sušení na polovinu.  
Doba sušení: 10-15 hodin  
Teplota sušení: 57 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé, brusinky jsou měkké.



### BRAMBORY

K sušení použijte nové brambory. Olupejte je, omyjte a spařte na 4-6 minut. Nakrájejte na 3 mm kolečka nebo nastrouhejte.  
Doba sušení: 6-14 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé. Pokud se suší delší dobu, jsou křehké.

### BROKOLICE

Brokolici umyjte a odřízněte košťál. Stonky nakrájejte na 8 mm kousky, kvítky sušte v celku.  
Doba sušení: 10-14 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou křehké.

### BROSKVE

Broskve umyjte, odstraňte pecku. Pokud chcete, můžete oloupat, ale není to nutné. Nakrájejte na 8 mm plátky.  
Doba sušení: 8-16 hodin  
Teplota sušení: 57 °C  
Správně usušené plody jsou měkké.

### CELER ŘAPÍKATÝ

Celer umyjte a odřízněte listy. Stonky nakrájejte na 8 mm proužky.  
Doba sušení: 3-10 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé.

### CIBULE

Cibuli odřízněte kořen a oloupejte. Nakrájejte na 3 mm kolečka nebo nasekejte.  
Doba sušení: 4-8 hodin  
Teplota sušení: 63 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé.

### CUKETA

Cuketu umyjte a nakrájejte na 6 mm plátky nebo na tenčí 3 mm chipsy.  
Doba sušení: 7-11 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou křehké.

### ČERVENÁ ŘEPA

Řepě odstraňte nať i kořen, oškrábejte a vařte v páře, dokud nezměkne. Nechte vychladnout, nakrájejte na 8 mm plátky nebo 3 mm kostičky.  
Doba sušení: 8-12 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé.

### DATLE

Datle umyjte a odstraňte jim vršek se stopkou. Nakrájejte na 8 mm kolečka.  
Doba sušení: 11-19 hodin  
Teplota sušení: 57 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé.

### DÝŇĚ

Dýně rozpujte nebo rozčtvřte, odstraňte semínka a pečte nebo vařte v páře doměčka. Potom oloupejte slupku a dužinu rozmixujte v mixéru. Směs nalijte na sušicí vložku nebo na pečicí papír.  
Doba sušení: 7-11 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé.

### FAZOLKY ZELENÉ

Fazole umyjte, odkrojte konce a nakrájejte na 2,5 cm špalíčky.  
Doba sušení: 8-12 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou křehké.

### FÍKY

Fíky umyjte, odstraňte kazy, rozčtvřte a rozprostřete na táč slupkou dolů.  
Doba sušení: 22-30 hodin  
Teplota sušení: 57 °C  
Správně usušené plody jsou měkké.

### HOUBY

Odstraňte z hub nečistoty a nakrájejte je na cca 1 cm silné plátky.  
Doba sušení: 3-7 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou tuhé.

### HRÁČH

Hrášek vyloupejte z lusků a vařte v páře, dokud se nevytvoří vroubky. Propláchněte studenou vodou a vysušte papírovým ubrouskem.  
Doba sušení: 4-8 hodin  
Teplota sušení: 52 °C  
Správně usušené plody jsou křehké.

### HROZNOVÉ VÍNO

Hrozny umyjte a odstraňte stopky. Plody můžete nechat vcelku nebo je rozpůlit. Rozpůlené hrozny pokládejte na táč slupkou dolů. Pokud hrozny předem nablanširujete (kuchařská technika spočívající v ponoření plodu do horké vody (krátkém spaření) a jeho následném ochlazení), zkrátíte dobu sušení na polovinu.  
Doba sušení: 22-30 hodin  
Teplota sušení: 57 °C  
Správně usušené plody jsou měkké.

### HRUŠKY

Hrušky oloupejte (není nezbytné) a odstraňte jádřinec. Nakrájejte je na 8 mm plátky, nebo pouze rozčtvrtě.

Doba sušení: 8-16 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

### CHŘEST

Chřest umyjte a nakrájejte na 2,5 cm špalíčky.

Doba sušení: 5-6 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

### IBIŠEK JEDLÝ

Ibišek umyjte, ořízněte a nakrájejte na 6 mm kolečka.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

### JABLKA

Jablka oloupejte (není nezbytné), odstraňte jádřinec a nakrájejte na 5 mm plátky nebo kroužky. Pokud chcete, můžete posypat skořicí.

Doba sušení: 7-15 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

### JAHOODY

Jahody umyjte, odkrojte vršek a nakrájejte na 8 mm plátky.

Doba sušení: 7-15 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé a lepkavé.

### KAPUSTA

Kapustu umyjte a jednotlivé listy nakrájejte na velikost chipsů.

Doba sušení: 7-11 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

### KUKUŘICE

Kukuřičný klas oloupejte, odstraňte vlasová vlákna a vařte v páře, dokud se nesrazí mléko.

Odkrájejte zrna od klasu a rozložte na táč.

Během sušení několikrát promíchejte.

Doba sušení: 6-10 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou křehké.

Tip: V případě, že chcete upravit zrna pro následnou přípravu popcornu, použijte tzv. pukancovou kukuřici.

Zrna z klasu neodloupávejte, dokud nejsou dobře proschlá. Poté je odloupejte a rovnou bez jakéhokoli vaření sušte 4-8 hodin, dokud se nescvrknou.

### LILEK

Lilek oloupejte a nakrájejte na 8 mm plátky.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

### MELOUN VODNÍ

Melounovou dužinu zbavte jadérek a nakrájejte na špalíčky nebo kostičky.

Doba sušení: 8-10 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké a lepkavé.

Pokud se suší delší dobu, jsou křupavé.

### MERUŇKY

Meruňky umyjte, rozpulte a vypeckujte. Sušte otočené slupkou dolů.

Doba sušení: 20-28 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

### MRKEV

Mrkvím odřízněte vršky a oloupejte je. Nakrájejte na 3 mm kolečka.

Doba sušení: 6-10 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

### NEKTARINKY

Nektarinky umyjte a odstraňte pecky. Pokud chcete, můžete je oloupat. Nakrájejte na cca 1 cm plátky nebo kolečka. Sušte slupkou dolů.

Doba sušení: 8-16 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou měkké.

### OKURKA

Okurku umyjte a nakrájejte na 3 mm kolečka.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

### PAPRIKA

Paprikám odstraňte stopky, semena a bílé dužnaté části. Umyjte, osušte a nakrájejte na 8 mm silné proužky nebo kroužky.

Doba sušení: 4-8 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

### RAJČATA

Rajčatům odstraňte stopku a omyjte. Nakrájejte na 6 mm kolečka. Cherry rajčata stačí jen přepůlit a sušit slupkou dolů.

Doba sušení: 5-9 hodin

Teplota sušení: 52 °C

Správně usušené plody jsou tuhé. Pokud se suší delší dobu, jsou křehké.

### REBARBORA

Rebarboru umyjte a nakrájejte na cca 2,5 cm dlouhé kousky.

Doba sušení: 6-10 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

### ŠVESTKY

Švestky umyjte, rozpujte a vyjměte pecku.

Sušte slupkou dolů.

Doba sušení: 8-16 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé.

### TŘEŠNĚ

Třešně omyjte, odstraňte stopky, rozpujte a vypeckujte. Sušte slupkou dolů. Sušené třešně vypadají jako rozinky.

Dejte pozor na přesušení.

Doba sušení: 13-21 hodin

Teplota sušení: 57 °C

Správně usušené plody jsou tuhé a lepkavé.

## PRÁCE S PŘÍSTROJEM

### I. PRVNÍ POUŽITÍ

- Přístroj vybalte a odstraňte veškeré obalové materiály, které ekologicky zlikvidujte. Ihned po vybalení přístroje a příslušenství zkontrolujte, zda nenesou známky poškození.
- Sušicí plata před prvním použitím důkladně umyjte ve vlažné vodě s přípravkem na mytí nádobí a následně utřete do sucha.
- Zapněte sušičku naprázdno a nechte pracovat po dobu cca 30 minut bez jakéhokoli přidání potravin na sušicí plata. Při tomto prvním použití se může objevit slabý kouř a zápach. Ten je způsoben vypalováním tepelného vinutí. Jedná se o běžný jev, který po chvíli zmizí.
- Po prvním použití znovu omyjte plata a víko sušičky. Osušte patra a sušička je tak nyní připravena k prvním použití s potravinami.
- Umístěte na znovu umytá plata předem připravené a ošetřené potraviny. Plata se poté umístí do přístroje a zakryjí se víkem. Sušicí plata mohou být umístěna ve dvou výškových variantách, dle tloušťky sušených potravin
- Zapojte napájecí kabel přístroje do elektrické zásuvky. Když je napájení připojeno, můžete stisknout vypínač. Následně otočte regulátorem teploty na požadovanou teplotní úroveň.
- Potraviny sušte podle druhu, dle doporučení v příložených tabulkách a tipech nastavení viz. výše.
- Jakmile je sušení dokončeno, otočte pravým regulátorem na nejnižší stupeň nastavení teploty, vypněte přístroj a odpojte jej od napájení.
- Po dokončení sušení a vychladnutí přístroje proveďte jeho údržbu dle sekce Čištění a údržba viz. níže.

### II. UPOZORNĚNÍ A DOPORUČENÍ:

1. Nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu nad 72 hodin, může být ovlivněna funkčnost a životnost přístroje.
2. Pokaždé, když dokončíte sušení, nejprve snižte teplotu na minimum, poté přístroj vypněte a odpojte ze sítě.
3. Když je přístroj napájený a v chodu, svítí červeně světelný indikátor a pracuje ventilátor.
4. Do výrobku nelijte vodu nebo jiné tekutiny. Během použití se může uvnitř lehce srážet voda.
5. Potraviny by měly být před sušením správně připraveny, např. očištěny, nakrájeny, oloupany, namočený atd. Příprava popsaná v manuálu pomáhá zachovat barvu a chuť potravin.
6. Během procesu sušení musí být zajištěno volné proudění vzduchu. Nedávejte na plata příliš těžké potraviny, ani nepokládejte potraviny tak, aby se překrývaly. Různé potraviny se suší různou dobu (poznámka: když přístroj začne sušit, ujistěte se, že je víko správně umístěno. Pokud nestihnete sušení ukončit během jednoho dne, můžete jej odložit na další den. V takovém případě zpola usušené potraviny pevně uzavřete do nádoby nebo plastového sáčku.)

7. Aby proces sušení probíhal rovnoměrně, vyměňujte během sušení občas pořadí sušících plat. (Čím níže je plato, tím je teplota vyšší a sušení efektivnější) Pozor, plata se během procesu sušení zahřívají!
8. Pokud se sušené potraviny nechystáte sníst v dohledné době, měli byste je zavřít do nádoby nebo plastového sáčku a uložit na tmavé místo. Doporučujeme je uložit do lednice.
9. Vždy mějte při sušení potravin na přístroji zavřené víko, jinak bude ovlivněna doba sušení, obsah živin v potravinách a jejich chuť.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte přístroj ze sítě a nechte úplně vychladnout.
2. Po dokončení sušení omyjte plata teplou vodou a hadříkem (je možno použít přípravky na mytí nádobí). Plata nejsou určena pro mytí v myčce na nádobí!
3. Samotný přístroj otřete vlhkým hadříkem a vysušte.
4. Je zakázáno čistit elektrické části přístroje vodou nebo tělo přístroje s motorovou jednotkou ponořit do vody. Špinu na spodní části přístroje můžete čistit vlhčeným ubrouskem.
5. Čištění nikdy neprovádějte hrubými látkami nebo houbičkami. Vždy používejte jemný, navlhčený hadřík. Při silnějším znečištění můžete použít prostředek na mytí nádobí. K čištění nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, odmašťovače, alkohol nebo jiné agresivní prostředky.
6. Před uskladněním se ujistěte, že jsou všechny kusy spotřebiče dokonale usušené. Přístroj po čištění skladujte na chladném a dobře větraném místě, chráňte ji proti prachu a případným ušpiněním, mimo dosah dětí.

## LIKVIDACE STARÉHO ELEKTRICKÉHO A ELEKTRONICKÉHO ZAŘÍZENÍ



Uvedený symbol na výrobku, jeho příslušenství, obalu nebo na průvodních dokumentech označuje, že s výrobkem nesmí být nakládáno jako s běžným komunálním odpadem. Prosím odevzdejte tento výrobek na příslušné sběrné místo, kde bude provedena odborná recyklace tohoto elektronického zařízení. V Evropské unii a v ostatních evropských zemích jsou zřízena sběrná místa pro použité elektrické a elektronické zařízení. Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, předcházíte možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné manipulace s tímto výrobkem. Recyklace všech těchto materiálů přispívá také k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte staré elektrické a elektronické zařízení současně s domovním odpadem. Pro podrobnější informace o recyklaci výrobku se obraťte na místní úřad, službu zajišťující likvidaci domácího odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili. Podrobnosti také naleznete v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále na internetových stránkách [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz), [www.remasystem.cz](http://www.remasystem.cz) a [www.asekol.cz](http://www.asekol.cz) (likvidace elektroodpadu). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s platnými předpisy a zákony uděleny pokuty.

## ZÁRUKA

Na tento výrobek platí záruka po dobu 24 měsíců ode dne zakoupení. Tato záruka se vztahuje na závady způsobené vadným materiálem nebo chybou při výrobě. Neplatí, pokud k závadě došlo kvůli mechanickému poškození, živelné pohromě či jiné neodvratné události, připojení k nesprávnému síťovému napětí, úpravami nebo opravami provedenými nekvalifikovanými a neoprávněnými osobami, nesprávnému použití nebo použití jiným způsobem, než je uvedeno v návodu. Všechny doklady o koupi a o případných servisních opravách výrobku uschovejte po dobu min. 3 let pro zajištění kvalitního záručního a pozáručního servisu. Pamatujte, že tento výrobek slouží pouze k domácímu, nikoliv profesionálnímu použití.

Zjištění, že vám tento výrobek nevyhovuje, není důvodem k reklamaci.

Pokud chcete výrobek reklamovat, předložte spolu s ním doklad o koupi.

Pokud dojde v poruše vašeho přístroje, kontaktujte prodejce, u něhož jste jej zakoupili, nebo servis na následující adrese:

Servis: **Interservis Liberec s r.o.** | 28. října 41, 460 07 Liberec 7 | [www.inter-servis.cz](http://www.inter-servis.cz) | tel.: 482 771 547

## DOVOZCE

**GM electronic, spol. s r. o.**

Křižíkova 147/77 | 186 00 Praha 8 | [www.gme.cz](http://www.gme.cz)

# Sušička potravín Vigan Mammoth ESP1N nerez a ESP2B bronz

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste si zakúpili tento výrobok. Pred vlastným použitím sa prosím dôkladne oboznámte s návodom na jeho použitie. Výrobok používajte iba tak, ako je uvedené v tomto návode. Za škody vzniknuté používaním v rozpore s týmto návodom, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť. Návod uschovajte pre prípad neskoršieho použitia. Minimálne počas platnej záruky odporúčame uschovať originálny predajný obal a pokladničný doklad. Ak budete výrobok odovzdávať ďalšej osobe, predajte ho aj s návodom na použitie. Tento výrobok je navrhnutý tak, aby spĺňal najvyššie štandardy kvality, funkčnosti a dizajnu. Veríme, že sa sušička potravín čoskoro stane nenahraditeľným pomocníkom vo vašej kuchyni.

SUŠIČKA POTRAVÍN - NAJLEPŠÍ SPÔSOB, AKO UCHOVÁVAŤ VITAMÍNY!



## POPIS VÝROBKU

1. Vrchné veko v čiernej farbe pomáha blokovat svetlo, ktoré môže zničiť obsah živín v potravinách
2. Plato (v balení 5 ks, možno dokúpiť náhradné plata, odporúčaný max. počet je 8 poschodí)
3. Hlavná jednotka s motorom a vykurovacím telesom
4. Hlavný vypínač
5. Indikátor prevádzky
6. Regulátor s nastavením teploty 35 - 70°C

## TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Príkion: 250 W

Napätie: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Nastavenie teploty: 35 - 70°C

Úroveň ochrany: II

Teplota vzduchu na jednotlivých poschodiach:  $\pm 10^{\circ}\text{C}$

Účinnosť v percentách vysušenie: 80%

Hmotnosť brutto: 3,5 kg

Hmotnosť netto: 3 kg

Rozmery s obalom 35,5 x 28 x 30 cm

Rozmery bez obalu: nižšia variant 32 x 22 x 26 cm, vyššia variant 32 x 26,5 x 26 cm

## PROCES SUŠENIA V SUŠIČKE POTRAVÍN

Sušenie (dehydrovanie) je metóda, ktorou sú zahrievané potraviny, kedy následne dochádza k odpareniu vody. Väčšina vhodných potravín uvoľňuje vlhkosť veľmi rýchlo, už v prvom štádiu sušenia, čo znamená, že môžu absorbovať veľké množstvo tepla a vytvárať tým väčšie množstvo pary. Hlavná motorová jednotka nasáva vzduch, ktorý rovnomerne ohrieva na nastavenú teplotu a následne ho tlakom ventilátora vháňa stredovým otvorom do priestoru sušičky. Ohriaty vzduch sa rozptýli v jednotlivých sušiacich poschodiach a odstraňuje tak z potravín ich vlhkosť. Vlhkosťou nasiaknutý vzduch sa odvádza cez všetky sušiace pláty a vychádza von otvormi v hornom veku. Pred uplynutím času môžete kontrolovať sušiacu sa potraviny vizuálne vďaka transparentnému prevedeniu platov, alebo hmatom. Pre čo najrovnomernejší proces sušenia potravín, odporúčame poradie jednotlivých plat medzi sebou vymieňať (horné za dolné).

## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



- Pred použitím prístroja sa uistite, že vaše napätie v sieti zodpovedá hodnotám na typovom štítku výrobku 220 - 240 V ~ 50/60 Hz.
- Pamätajte, že tento výrobok slúži len k domácejmu, nie profesionálnemu použitiu. Distribútor ani výrobca nie sú zodpovední za akékoľvek škody alebo zranenia spôsobené komerčným použitím, nesprávnym použitím, alebo použitím mimo danej špecifikácie. Za takýchto okolností zaniká štandardná záruka.
- Prístroj je určený len pre použitie v domácnosti a nie je určený pre vonkajšie použitie.
- Nepoužívajte sušičku na iný účel, než ku ktorému je určená tj. Na sušenie vhodných potravín
- **Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.**
- **Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.**
- Ak je spotrebič v chode, zabráňte kontaktu s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Pred prvým použitím odstráňte všetok obalový materiál vr. igelitových vrecúšok z dosahu detí, hrozí udusenie.
- Zástrčka musí byť uzemnená. Ďalej by mala byť v zásuvke zapojená pevne, pretože voľné spojenie môže spôsobiť požiar.
- **Nepoužívajte motorovú jednotku na vykurovanie miestností!**
- Pri vypínaní a zapínaní el. siete vždy najprv prístroj vypnite vypínačom.

- Pri odpájaní zo zásuvky držte kábel za zástrčku, nie za šnúru. Zástrčku nezapájajte a neodpájajte mokrymi rukami. Nenechajte napájací kábel visieť cez hranu stola alebo ostré predmety.
  - Napájací kábel nesmie byť vystavovaný vode, vlhku a horúcim povrchom.
  - Spotrebič ani jeho časti nie sú určené na umývanie v umývačke riadu.
  - **POZOR** - Spotrebič nie je určený pre činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača, diaľkového ovládania alebo akékoľvek ine súčasti, ktorá spína spotrebič automaticky, pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru, ak by bol spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený v okamihu uvedenia spotrebiča do činnosti.
  - Ak je prístroj alebo jeho napájací kábel akokoľvek poškodený, nepoužívajte ho a kontaktujte predajcu alebo odborný servis.
  - Pretože elektrické sušičky zvyčajne pracujú po dlhšiu dobu, dodržujte určené časy sušenia, nenechávajte sušičku v prevádzke dlhšie, než odporúča výrobca vid' tabuľka s časmi pri jednotlivých sušených potravin.
  - Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
  - Nikdy nestrkajte akékoľvek predmety do motorovej jednotky s vykurovacím telesom.
  - Tento prístroj je určený pre dlhšie súvislé použitie. Umiestnite ho preto na miesto mimo dosahu detí. Dbajte na to, aby sa deti nemohly dotknúť prístroja, pokiaľ je v prevádzke alebo horúci a aby nedosiahli na prírodnú šnúru.
  - Pred uvedením do prevádzky sa uistite, že sa prístroj nachádza na stabilnom, suchom a teplu odolnom povrchu, aby ste tak zabránili možným škodám, či prevrhnutiu. Dávajte si pozor, aby prístroj nemohol spadnúť z pracovnej plochy.
  - **Prístroj pri prevádzke nikdy nezakrývajte dekami, uterákmi, ani inými predmetmi!**
  - Sušičku umiestňujte v dostatočnej vzdialenosti od stien, záclon a závesov
  - Prístroj vytvára teplo, ktoré je z neho odvetrávanie. Počas použitia dajte od spodnej časti prístroja preč všetky predmety, ktoré by mohli brániť v prístupe vzduchu a prístroj tak poškodiť.
  - Keď je prístroj v chode, mal by byť zaistený. Otvor, z ktorého vychádza teplo, nesmie sa počas prevádzky zakrytý, aby sa zabránilo riziku požiaru a iných škôd.
  - Nedovoľte, aby sa do prístroja dostala akákoľvek tekutina, bol vystavený riziku mechanického poškodenia, poveternostným vplyvom, priamemu slnečnému svetlu, zdrojom tepla, vlhku, korozívnym látkam a ďalším faktorom, ktoré by ho mohli poškodiť, alebo by v spojitosti s prístrojom mohli spôsobiť požiar.
  - Nepoužívajte prístroj v kondenzujúcej atmosfére. Nepoužívajte prístroj v podmienkach s okolitou teplotou a vlhkosťou, ktorá môže spôsobiť kondenzáciu vody vo vnútri prístroja.
  - Nepoužívajte prístroj, ak je vlhký, či už kvôli počasiu alebo po čistení krytu.
  - Nepokúšajte sa prístroj používať ihneď potom, čo ste ho priniesli z chladného prostredia do teplého prostredia. Kondenzácia vody vo vnútri aj mimo teplotera môže spôsobiť nebezpečenstvo úrazu a poškodenia prístroja. Nechajte prístroj najprv dosiahnuť izbovú teplotu.,
  - **Pohonnú jednotku nikdy neponárajte do vody!** Jednotku možno utrieť vlhkou handričkou. Pred akýmkoľvek čistením nechajte prístroj vychladnúť na izbovú teplotu a odpojte prírodnú šnúru. Podrobnosti sa nachádzajú v sekcii Čistenie a údržba
  - V prípade požiaru nehaste prístroj vodou. Použite hasiaci prístroj s práškom alebo oxidom uhličitým.
  - Výrobok nerozoberajte ani neupravujte, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom / poškodenie výrobku. Opravu zaistíte v odbornom servise.
  - Nepoužívajte prístroj, ak bol dlho dobu uskladnený za nepriaznivých podmienok.
  - Pozor, sušička môže byť v priebehu prevádzky aj nejakú dobu po ukončení sušenia horúca!
- Pred akoukoľvek manipuláciou nechajte prístroj vychladnúť.
- Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre tento model.

## O SUŠENIE, RADY A TIPY

Sušenie najrôznejších plodov či mäsa patrí k najstarším a tiež k najzdravším spôsobom uchovávanie potravín. Dnes sušenie výrazne uľahčuje elektrická energia, a to ako v priemysle, tak aj v domácnostiach. Dôvod, prečo sušenie ovocia, zeleniny, bylín, húb či mäsa zaznamenal v poslednej dobe veľký návrat, súvisí aj s trendom zdravej výživy. Takto spracované potraviny si zachovávajú vysoký obsah vitamínov, stopových prvkov a minerálov (až okolo 80% z pôvodného množstva), a to bez použitia chémie.

Sušičku umiestnite tak, aby ste ju v priebehu sušenia nemuseli premiestňovať. Berte do úvahy skutočnosť, že sa pri sušení bude v miestnosti miešať arómu sušených potravín. To nemusí byť pre každého príjemné.

- Najlepšie výsledky dosiahnete len s neškodnými, čerstvými a zrelými plodmi, neodporúčame použiť plody prezreté, alebo nahnité, prípadná poškodená miesta na potravinách pred sušením odstráňte.
- Pred sušením potraviny dokonale očistite a prípadne upravte napr. Namočením do zmesi vody a citrónovej šťavy. Ošetrovanie citrónovou šťavou redukuje nežiaduce černenie sušeného ovocia. Dodržujte hygienu vašich rúk vr. pracovnej plochy.
- Proces sušenia bude rovnomerný, keď potraviny nakrájate na rovnako hrubé plátky. Príliš tenké plátky schnú síce rýchlejšie, ale nezabudnite, že sušením sa podstatne zmenší ich veľkosť. Množstvo potravín na jedno sušenie by nemalo presiahnuť 3/4 plochy pláty a sila plátkov by mala byť od 0,5 cm do max. 1 cm. Plata by sa nemala príliš naplniť, aby mohol vzduch voľne prúdiť.
- Ak budete chcieť z potravín odstrániť kôstky, prípadne jadrá, najskôr ovocie vysušte cca na 50%. Týmto krokom tak zabránite nadmernému odkvapkávaniu šťavy zo sušených potravín, ovocia. Neolúpane ovocie pokladajte šupkou dole na plato. Tiež pri nerovných tvaroch kladte vždy plochou so šupkou na plato. Zeleninu rozložte rovnomerne a len v jednej vrstve.

## PRÍPRAVA POTRAVÍN PRED SUŠENÍM

(Poznámka: informácie nižšie sú len návrhy na prípravu.)

Sušiť možno prakticky akékoľvek ovocie a zeleninu. Na sušenie vyberajte len zrelé (nie prezreté) suroviny, bez známok poškodenia či napadnutia hnilobou alebo plesňou. Nebojte sa sušiť ani kyslé alebo málo sladké plody (napríklad kyslé jablká), práve naopak! V surovinách sa v priebehu dehydratácie koncentrujú prírodná aróma a cukry, takže oproti čerstvým potravinám majú sladšiu a výraznejšiu chuť.

Vybrané plody vždy dobre umyte, osušte a nakrájajte na plátky - nižšie nájdete orientačné odporúčania, ako by mali byť plátky konkrétneho ovocia, zeleniny alebo húb silné. Všetky kúsky by mali byť rovnaké.

Plátky alebo kúsky surovín naskladajte na tácku tak, aby sa vzájomne neprekrývali. Pod šťavnatejšie suroviny dajte radšej sušiacu vložku, aby z nich neodkvapkávala šťava na spodne pláty, a tiež z dôvodu následnej údržby.

Nastavte sušenie podľa odporúčania v návode nižšie, a ak konkrétne suroviny sušíte prvýkrát, každých pár desiatok minút ich skontrolujte. Ako spoznáte, že je hotovo? Usušené huby a zelenina by mali byť pri stlačení tvrdé a krehké, ovocie zase kožnaté a pružné (nižšie u každej suroviny uvádzame, aké vlastnosti má, keď je správne vyschnutá). Môžete tiež narezať jeden kúsok, ktorý ste nechali trochu vychladnúť, a skontrolovať, či vo vnútri naozaj nezostala žiadna vlhkosť.

Usušené ovocie, zeleninu alebo huby nechajte asi 1 hodinu vychladnúť (kludne ich nechajte vo vypnutej sušičke). Nepredlžujte čas pre chladnutia, sušené suroviny by mohli absorbovať vlhkosť z okolitého vzduchu a bolo by nutné ich znovu dosušiť. Až po vychladnutí uskladnite sušené potraviny vo vzduchotesných nádobách alebo vrecúškach. Nádoby uložte ideálne na tmavé miesto pri izbovej či nižšej teplote. Sušené plody majú trvanlivosť minimálne 1-2 roky.



**TIP:** Ak chcete predísť zhnednutiu niektorých druhov ovocia (jablák, hrušiek alebo marhúľ), pred sušením namočte nakrájané rezy do zmesi pripravenej z 250 ml vody a 1 lyžice citrónovej šťavy. Kúsky ovocia potom nechajte chvíľu odkvapkať a môžete rovno sušiť. Ovocie ošetrené týmto roztokom zostane v priebehu sušenia svetlé a nezhnede ani počas skladovania.

## A. PRÍPRAVA OVOCIE + TIPY

- 1/4 pohára džúsu plus 2 poháre vody, všetky potraviny, ktoré chcete sušiť, namáčajte po dobu približne dvoch minút. (Poznámka: kombinujte džús a potraviny ako napríklad jablká s jablčným džúsom.)
2. Tabuľka prípravy ovocia

Ovocie	Príprava	Bežné sušenie	Čas (cca) hod.
Artičok	Nakrájať na 3mm plátky	krehké	5-13
Banán	Olúpaný, nakrájaný na 3-4mm plátky	chrumkavé	8-38
Broskyňa	Vykôstkované, keď je spolovice usušená, polovice alebo štvrtiny	poddajné	10-34
Brusnice	Rozrezané alebo celé	poddajné	6-26
Čerešne	Vykôstkovat', keď sú napoly usušené alebo neodkôstkované	tuhé	8-34
Datle	Vykôstkované, rozrezané alebo vcelku	tuhé	6-72
Figy	Nakrájané	tuhé	6-26
Hrozno	Vcelku	poddajné	8-72
Hruška	Olúpaná, nakrájaná	poddajné	8-30
Jablká	Vykôstkované, nakrájané alebo olúpané	poddajné	5-6
Mandle	Olúpané, polovice	poddajné	12-38
Pomarančová kôra	Prúžky	poddajné	8-16

## B. PRÍPRAVA ZELENINY

1. Varenie v pare, vode alebo vyprážanie na oleji. Odporúčame pre fazuľu, karfiol, špargľu a zemiaky.
2. Pripravenú zeleninu dajte do vriacej vody na zhruba 3 až 5 minút.  
Vodu úplne vyleje a dajte zeleninu na pláty.
3. Zeleninu namáčajte do citrónovej šťavy po dobu približne 2 minúty.
4. Tabuľka zeleniny

Zelenina	Príprava	Bežné sušenie	Čas (cca) hod.
Baklažán	Nakrájaná na 6 mm až 8 mm kúsky	krehké	6-18
Cesnak	Olúpaný a nakrájaný na plátky	krehké	8-14
Cibuľa	Nakrájaná	krehké	8-14
Hrášok	Variť po 3-5 minút	krehké	8-14
Huby	Nakrájané na plátky alebo vcelku	tuhé	6-14

Zelenina	Príprava	Bežné sušenie	Čas (cca) hod.
Chilli papričky	Vcelku	krehké	8-14
Kapusta	Nakrájať na 3mm plátky	tuhé	6-14
Karfiol	Uvarený domäkka, narezaný	tuhé	6-16
Mrkva	Uvarený domäka, olúpaná alebo narezaná	tuhé	6-12
Paradajka	Olúpaná, na polovičky alebo plátky	tuhé	8-24
Pór	Rozrezaný	krehké	6-10
Rebarbora	Olúpané, nakrájaná na 3mm plátky	úplne suché	8-38
Špargl'a	Nakrájaný na 2,5 cm plátky	krehké	6-14
Špenát	Variť, kým nezmäkne	krehké	6-16
Tekvica	Nakrájaná na 6mm plátky	krehké	6-18
Uhorka	Olúpané, nakrájané na plátky 1,2 cm	tuhé	6-18
Zeler	Nakrájaný na 6mm plátky	krehké	6-14

### C. PRÍPRAVA MÄSA A RÝB

- Mäso (bez tuku):** pred sušením naložte, aby skrehlo. Marináda, do ktorej budete nakladať, by mala byť slaná, aby z mäsa vypudila vlhkosť a udržiavala ho čerstvé. Mäso potom nakrájajte na malé kúsky a dajte sušiť na 2 až 8 hodín, kým sa nevyparí všetky vlhkosti.
- Hydina:** všetko hydinové mäso by malo byť pred sušením tepelne upravené. Najlepšie je ho variť v pare alebo grilovať. Sušenie prebieha 2 až 8 hodín, kým sa nevyparí všetka vlhkosť.
- Ryby:** doporučujeme pred sušením tepelne upraviť. Najlepšie je variť ich v pare alebo grilovať (na 200 °C cca 20 minút). Sušenie prebieha 2 až 8 hodín, kým sa nevyparí všetka vlhkosť.

### D. VANILKA

Utrite vodu a odstráňte zlé lístky. Rozložte vanilku na pláty. Sušenie trvá zhruba 2 až 6 hodín.

### E. CHLIEB

Na kúsky nakrájaný chlieb rozložte na pláty a sušte ho po dobu 30 minút až 2 hodín.

### F. ORECHY

Orechy zbavte úplne škrupín a umyte ich teplou vodou. Rozložte ich na platy. Suší sa po dobu približne 18 až 26 hodín. Skladujte je potom v chladničke.

### G. BYLINKY A KORENINY

Ak v lete nestíhate spotrebovať úrodu bylínok zo záhradky, usušte ich a používajte v kuchyni po celý rok. Sušenie bylínok a korenia je jednoduché, pretože nevyžaduje takmer žiadnu prípravu. Hlavnou podmienkou je sušiť jednotlivé druhy oddelene, aby navzájom nenatiahli svoje arómy.



Najchutnejšie sú tie bylinky, ktoré boli usušené čo najčerstvejšie. Doba zberu však závisí na tom, ktorú časť rastliny chcete usušiť. Kvety odstrihnite v čase, keď sú puky napoly otvorené (nie v plnom rozkvet). Lístky žňte, kým sú mladé a krehké. Pri zbere vždy používajte nožnice, nikdy bylinky netrhajte. Semená je najlepší zožať vo chvíli, keď sa mení zo zelených na hnedé alebo šedivé, ale zároveň skôr, než prasknú struky a ich obsah sa vysype. Koreň vykopávajte na jeseň v čase, keď je rastlina celkom urastená a jej nadzemná časť začína uvadať. Dajte si pozor, aby ste koreň nepoškodili náradím.

Odstráňte z nazbieraných rastlín odumreté a poškodené časti. Ak žijete v zaprášenom alebo rušnom mieste, určite bylinky opláchnite a nechajte do druhého dňa uschnúť. Koreň dôkladne umyte v každom prípade a ihneď ho osušte napr. Utierkou. Do niektorých semien sa môže dostať hmyz, a tak je vhodné ich pred sušením zmraziť na cca 48 hodín (nezamrazujte semená, ktoré budete chcieť ešte niekedy zasadiť, nevyklíčili by).

Kvety aj lístky nechajte v celku, koreň môžete narezať na menšie kúsky alebo rozrezať pozdĺžne. Vyskladajte bylinky na pláty. Pokiaľ sušíte väčšie trsy, nastavte plata na výšku tak, aby sa rastliny nedotýkali tácke nad nimi. Sušte 2-4 hodiny pri 35 °C. Vyššia teplota by zničila chuť bylín. Pokiaľ sušíte konkrétne druhy bylín alebo korenia prvýkrát, priebežne ich kontrolujte - je nutné vybrať ich zo sušičky, akonáhle sú riadne usušené. Presušovaniu totiž znehodnocuje živiny obsiahnuté v rastlinách (oleje, vitamíny, minerály).

Správne usušené bylinky spoznáte tak, že sú krehké, drobné a šuštia. Pokiaľ niektoré kúsky počas sušenia sčerneli, vytriedte je (ku sčernaniu môže dôjsť, ak ste sušili zaparené bylinky alebo ste ich rozprestrelí na plate v príliš hrubých vrstvách). Zdravé bylinky dajte do vzduchotesnej nádoby, ideálne nepriehľadné. Ak nemáte nepriehľadné nádoby, postačí sklenené - je ale potrebné uložiť ich na tmavé miesto. Svetlo spôsobuje blednutie rastlín a stratu aromatických olejov. Skladovanie v otvorenej nádobe alebo v sáčku by zas zapríčinilo zvlhnutiu bylín (a postupné plesniveniu) a možné napadnutiu hmyzom. Správne uskladnené bylinky vydrží cca 1 rok.

## H. DOMÁCE CESTOVINY

Vyrobte a nakrájajte si domáce cestoviny podľa rôznych receptov. Rozložte je v jednej vrstve na sušiacu plátu. Sušte 2-4 hodiny pri teplote 57°C. Menšie druhy cestovín sa sušia najrýchlejšie a potom ich aj ľahko a rýchlo uvaríte.

## ĎALŠIE TYPY SUŠENIE, RÔZNE DRUHY

(Uvedené časy sušenia pri jednotlivých surovinách sú iba orientačné - sušenie môže trvať kratšie aj dlhšie.)

### ANANÁS

Z Ananása orežte kôru, odstráňte očká tuhé vlákny a vyrežte jadro. Nakrájajte na 8 mm plátky alebo klinky.

Doba sušenia: 10-18 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú mäkké.

### BAKLAŽÁN

Baklažán ošúpeme a nakrájame na 8 mm plátky.

Doba sušenia: 4-8 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

### BANÁNY

Banány je najlepšie sušiť vo chvíli, keď sa začínajú objavovať hnedé fliačky na šupke.

Olúpte ich a nakrájajte na 3 mm kolieska.

Doba sušenia: 6-10 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú tuhé. Ak sa suší dlhšiu dobu, sú chrumkavé.

### BOBUĽOVINY

Maliny, čučoriedky, černice a ďalšie bobuľoviny ponechajte v celku. U plodov s voskovitú šupkou (brusnice) predzpracujte blanširovaním (kuchárska technika spočíva v ponorení plodu do horúcej vody (krátkom sparení) a jeho následnom ochladení), skráťte tým dobu sušenia na polovicu.

Doba sušenia: 10-15 hodín

Teplota sušenia: 57 °C

Správne usušené plody sú tuhé, brusnice sú mäkké.



### **BROKOLICA**

Brokolicu umyte a odrežte hlúb. Stonky nakrájajte na 8 mm kúsky, kvietky sušte v celku.  
Doba sušenia: 10-14 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú krehké.

### **BROSKYNE**

Broskyne umyte, odstráňte kôstku. Ak chcete, môžete olúpať, ale nie je to nutné. Nakrájajte na 8 mm plátky.  
Doba sušenia: 8-16 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú mäkké.

### **CIBUĽA**

Cibuľu odrežte koreň a olúpte. Nakrájajte na 3 mm kolieska alebo nasekajte.  
Doba sušenia: 4-8 hodín  
Teplota sušenia: 63 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### **CUKETA**

Cuketu umyte a nakrájajte na 6 mm plátky alebo na tenšie 3 mm chipsy.  
Doba sušenia: 7-11 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú krehké.

### **ČEREŠNE**

Čerešne umyte, odstráňte stopky, rozpoľte a vykôstkujte. Sušte šupkou nadol. Sušené čerešne vyzierajú ako hrozienka. Dajte pozor na presušenie.  
Doba sušenia: 13-21 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú tuhé a lepkavé.

### **ČERVENÁ REPA**

Repu odstráňte vňat i koreň, oškrabte a varte v pare, kým nezmäkne. Nechajte vychladnúť, nakrájajte na 8 mm plátky alebo 3 mm kocky.  
Doba sušenia: 8-12 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### **DATLE**

Datle umyte a odstráňte im vršok so stopkou. Nakrájajte na 8 mm kolieska.  
Doba sušenia: 11-19 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### **FAZUĽKY ZELENÉ**

Fazuľu umyte, odkrojte konce a nakrájajte na 2,5 cm kolíky.  
Doba sušenia: 8-12 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú krehké.

### **FIGY**

Figy umyte, odstráňte kazy, rozštvrtte a rozprestrite na tácku šupkou nadol.  
Doba sušenia: 22-30 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú mäkké.

### **HRACH**

Hrášok vylúpte so strukov a varte v pare, kým sa nevytvorí vrúbky. Prepláchnite studenou vodou a vysušte papierovým obrúskom.  
Doba sušenia: 4-8 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú krehké.

### **HROZNO**

Hrozno umyte a odstráňte stopky. Plody môžete nechať vcelku alebo ich rozpoliť. Rozpolené hrozno pokladajte na tácku šupkou nadol. Ak hrozno vopred nablanširujete (kuchárska technika spočívajúce v ponorení plodu do horúcej vody (krátkom sparení a jeho následnom ochladení), skráťte dobu sušenia na polovicu.  
Doba sušenia: 22-30 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú mäkké.

### **HRUŠKY**

Hrušky ošúpte (nie je nevyhnutné) a odstráňte jadrovník. Nakrájajte ich na 8 mm plátky, alebo iba rozštvrtte.  
Doba sušenia: 8-16 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú mäkké.

### **HUBY**

Odstráňte z húb nečistoty a nakrájajte ich na cca 1 cm hrubé plátky.  
Doba sušenia: 3-7 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### **IBIŠTEK JEDLÝ**

Ibišteck umyte, orežte a nakrájajte na 6 mm kolieska.  
Doba sušenia: 4-8 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### JABLKÁ

Jablká ošúpte (nie je nevyhnutné), odstráňte jadrovník a nakrájajte na 5 mm plátky alebo krúžky. Ak chcete, môžete posypať škoricou.  
Doba sušenia: 7-15 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú mäkké.

### JAHODY

Jahody umyte, odkrojíte vršok a nakrájajte na 8 mm plátky.  
Doba sušenia: 7-15 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú tuhé a lepkavé.

### KAPUSTA

Kel umyte a jednotlivé listy nakrájajte na veľkosť chipsov.  
Doba sušenia: 7-11 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú krehké.

### KUKURICA

Kukuričný klas olúpte, odstráňte vlasové vlákna a varte v pare, kým sa nezrazí mlieko. Odkrájajte zrna od klasu a rozložte na tácku. Počas sušenia niekoľkokrát premiešajte.  
Doba sušenia: 6-10 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú krehké.  
Tip: V prípade, že chcete upraviť zrna pre následnú prípravu popcornu, použite tzv. Pukancovú kukuricu. Zrná z klasu neodlupujte, kým nie sú dobre preschnuté. Potom ich odloupte a rovno bez akéhokoľvek varenia sušte 4-8 hodín, kým sa nescvrknou.

### MARHULE

Marhule umyte, rozpoľte a vykôstkujte. Sušte otočené šupkou nadol.  
Doba sušenia: 20-28 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú mäkké.

### MELÓN VODNÝ

Melónovu dužinu zbavte jadriera a nakrájajte na kolíky alebo kocky.  
Doba sušenia: 8-10 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú mäkké a lepkavé. Ak sa suší dlhšiu dobu, sú chrumkavé.

### MRKVA

Mrkvím odrežte vršky a olúpte ich. Nakrájajte na 3 mm kolieska.  
Doba sušenia: 6-10 hodín

Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### NEKTÁRINKY

Nektárinky umyte a odstráňte kôstky. Ak chcete, môžete ich olúpať. Nakrájajte na cca 1 cm plátky alebo kolieska. Sušte šupkou nadol.  
Doba sušenia: 8-16 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú mäkké.

### PAPRIKA

Paprikám odstráňte stopky, semená a biele dužinaté časti. Umyte, osušte a nakrájajte na 8 mm hrubé prúžky alebo krúžky.  
Doba sušenia: 4-8 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### PARADAJKY

Paradajkám odstráňte stopku a umyte. Nakrájajte na 6 mm kolieska. Cherry paradajky stačí len prepoliť a sušiť šupkou dole.  
Doba sušenia: 5-9 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.  
Ak sa suší dlhšiu dobu, sú krehké.

### REBARBORA

Rebarboru umyte a nakrájajte na cca 2,5 cm dlhé kúsky.  
Doba sušenia: 6-10 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### SLADKÉ ZEMIAKY

Sladké zemiaky umyte a sparte do mäčka. Olúpte a nakrájajte na 6 mm kolieska.  
Doba sušenia: 7-11 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú krehké.

### SLIVKY

Slivky umyte, rozpoľte a vyberte kôstku. Sušte šupkou nadol.  
Doba sušenia: 8-16 hodín  
Teplota sušenia: 57 °C  
Správne usušené plody sú tuhé.

### ŠPARGĽA

Špargľu umyte a nakrájajte na 2,5 cm kolíky.  
Doba sušenia: 5-6 hodín  
Teplota sušenia: 52 °C  
Správne usušené plody sú krehké.

### TEKVICA

Tekvicu rozpoľte alebo rozštvrtíte, odstráňte semienka a pečte alebo varte v pare domäkka. Potom olúpte šupku a dužinu rozmixujte v mixéri. Zmes nalejte na sušiacu vložku alebo na papier na pečenie.

Doba sušenia: 7-11 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

### UHORKA

Uhorku umyte a nakrájajte na 3 mm kolieska.

Doba sušenia: 4-8 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

### ZELER STOPKOVÝ

Zeler umyte a odrežte listy.

Stonky nakrájajte na 8 mm prúžky.

Doba sušenia: 3-10 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

### ZEMIAKY

Na sušenie použite nové zemiaky. Olúpte ich, umyte a sparte na 4-6 minút.

Nakrájajte na 3 mm kolieska alebo nastrúhajte.

Doba sušenia: 6-14 hodín

Teplota sušenia: 52 °C

Správne usušené plody sú tuhé.

Ak sa suší dlhšiu dobu, sú krehké.

## PRÁCA S PRÍSTROJOM

### I. PRVÉ POUŽITIE

- Prístroj vybaľte a odštváťte všetky obalové materiály, ktoré ekologicky zlikvidujte. Ihneď po vybalení prístroj a príslušenstvo skontrolujte, či nenesú známky poškodenia.
- Sušiaci plata pred prvým použitím dôkladne umyte vo vlažnej vode s prípravkom na umývanie riadu a následne utrite do sucha.
- Zapnite sušičku naprázdno a nechajte pracovať po dobu cca 30 minút bez akéhokoľvek pridania potravín na sušiaci plát. Pri tomto prvom použití sa môže objaviť slabý dym a zápach. Ten je spôsobený vypaľovaním tepelného vinutia. Ide o bežný jav, ktorý po chvíli zmizne.
- Po prvom použití znovu umyte pláty a veko sušičky. Osušte poschodia a sušička je tak teraz pripravená na prvé použitie s potravinami.
- Umiestnite na znovu umyté pláty vopred pripravené a ošetrené potraviny. Plata sa potom umiestni do prístroja a zakryjú sa vekom. Sušiaci pláty môžu byť umiestnené v dvoch výškových variantoch, podľa hrúbky sušených potravín
- Zapojte napájací kábel prístroja do elektrickej zásuvky. Keď je napájanie pripojené, môžete stlačiť vypínač. Následne otočte regulátor teploty na požadovanú teplotnú úroveň.
- Potraviny sušte podľa druhu, podľa odporúčaní v priložených tabuľkách a typoch nastavení viz. vyššie.
- Akonáhle je sušenie dokončené, otočte pravým regulátorom na najnižší stupeň nastavenia teploty, vypnite prístroj a odpojte ho od napájania.
- Po dokončení sušenia a vychladnutí prístroja vykonajte jeho údržbu podľa sekcie Čistenie a údržba vid. nižšie.

### II. UPOZORNENIA A ODPORÚČANIA

1. Neprekračujte dobu nepretržitej prevádzky nad 72 hodín, môže byť ovplyvnená funkčnosť a životnosť prístroja.
2. Zakaždým, keď dokončíte sušenie, najprv znížte teplotu na minimum, potom prístroj vypnite a odpojte zo siete.
3. Keď je prístroj napájaný a v chode, svieti na červeno svetelný indikátor a pracuje ventilátor.
4. Do výrobu nelejte vodu alebo iné tekutiny. Počas použitia sa môže vo vnútri ľahko zražať voda.
5. Potraviny by mali byť pred sušením správne pripravené, napr. Očistené, nakrájané, olúpané, namočené atď. Príprava popísaná v manuáli pomáha zachovať farbu a chuť potravín.
6. Počas procesu sušenia musí byť zaistené voľné prúdenie vzduchu. Nedávajte na plata príliš ťažké potraviny, ani nekladte potraviny tak, aby sa prekrývali. Rôzne potraviny sa sušia rôznom čase (poznámka: keď prístroj začne sušiť, uistite sa, že je veko správne umiestnené. Ak nestihnete sušenie ukončiť v priebehu jedného dňa, môžete ho odložiť na ďalší deň. V takom prípade spolovice usušené potraviny pevne uzavrite do nádoby alebo plastového vrečka.)

7. Aby proces sušenia prebiehal rovnomerne, vymieňajte počas sušenia občas poradie sušiacich plat. (Čím nižšie je plato, tým je teplota vyššia a sušenie efektívnejšie) Pozor, pláty sa počas procesu sušenia zahrievajú!
8. Ak sa sušené potraviny nechystáte zjesť v dohľadnej dobe, mali by ste ich zavrieť do nádoby alebo plastového vrečka a uložiť na tmavé miesto. Odporúčame ich uložiť do chladničky.
9. Vždy majte pri sušení potravín na prístroji zatvorené veko, inak bude ovplyvnená doba sušenia, obsah živín v potravinách a ich chuť.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte prístroj zo siete a nechajte úplne vychladnúť.
2. Po dokončení sušenia umyte pláty teplou vodou a handričkou (je možné použiť prípravok na umývanie riadu). Plata nie sú určené na umývanie v umývačke riadu!
3. Samotný prístroj utrite vlhkou handričkou a vysušte.
4. Je zakázané čistiť elektrickej časti prístroja vodou alebo telo prístroja s motorovou jednotkou ponoriť do vody. Špinu na spodnej časti prístroja môžete čistiť navlhčenou obrúskom.
5. Čistenie nikdy nevykonávajte hrubými látkami alebo hubkami. Vždy používajte jemný, navlhčenú handričku. Pri silnejšom znečistení môžete použiť prostriedok na umývanie riadu. Na čistenie nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, odmasťovače, alkohol alebo iné agresívne prostriedky.
6. Pred uskladnením sa uistite, že sú všetky kusy spotrebiče dokonale usušené. Prístroj po čistení skladujte na chladnom a dobre vetranom mieste, chráňte ju proti prachu a prípadným ušpinením, mimo dosahu detí.

## LIKVIDÁCIA STARÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Uvedený symbol na výrobku, jeho príslušenstve, obale alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom nesmie byť nakladané ako s bežným komunálnym odpadom. Prosím odovzdajte tento výrobok na príslušné zberné miesto, kde bude vykonaná odborná recyklácia tohto elektronického zariadenia. V Európskej únii a v ostatných európskych krajinách sú zriadené zberné miesta pre použité elektrické a elektronické zariadenia. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu výrobku, predchádzate možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej manipulácie s týmto výrobkom. Recyklácia všetkých týchto materiálov prispieva tiež k ochrane prírodných zdrojov. Z tohto dôvodu prosím nevyhadzujte staré elektrické a elektronické zariadenia súčasne s domovým odpadom. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku sa obráťte na miestny úrad, službu zaisťujúcu likvidáciu domáceho odpadu alebo obchod, kde ste výrobok zakúpili. Podrobnosti tiež nájdete v Zákone o odpadoch príslušnej zeme, v SR č. 185/2001 Zb. v platnom znení. Ďalej na internetových stránkach [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz), [www.remasystem.cz](http://www.remasystem.cz) a [www.asekol.cz](http://www.asekol.cz) (likvidácia elektroodpadu). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s platnými predpismi a zákonmi udelené pokuty.



## ZÁRUKA

Na tento výrobok platí záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa zakúpenia. Táto záruka sa vzťahuje na poruchy spôsobené chybným materiálom alebo chybou pri výrobe. Neplatí, ak k nej došlo kvôli mechanickému poškodeniu, živej pohrome či inej neodvratnej udalosti, pripojeniu k nesprávnemu sieťovému napätiu, úpravami alebo opravami vykonanými nequalifikovanými a neoprávnenými osobami, nesprávnemu použitiu alebo použitiu iným spôsobom, než je uvedené v návode. Všetky doklady o kúpe a o prípadných servisných opravách výrobku uchovajte po dobu minimálne 3 rokov pre zabezpečenie kvalitného záručného a pozáručného servisu. Pamätajte, že tento výrobok slúži len k domácejmu, nie profesionálnemu použitiu.

Zistenie, že vám tento výrobok nevyhovuje, nie je dôvodom na reklamáciu.

Pokiaľ chcete výrobok reklamovať, predložte spolu s ním doklad o kúpe.

Pokiaľ dôjde v poruche vášho prístroja, kontaktujte predajcu, u ktorého ste ho zakúpili, alebo servis na tejto adrese:

Servis: **TV - AV Elektronik, s. r. o.** | Pribinova 8725/54, 010 01 Žilina | [www.tvav.sk](http://www.tvav.sk)

Príjem zákazok: tel.: +421 41/562 60 61 | e-mail: [tvav@tvav.sk](mailto:tvav@tvav.sk)

## DOVOZCA

**GM electronic, spol. s r. o.**

Křížkova 147/77 | 186 00 Praha 8 | [www.gme.cz](http://www.gme.cz)