

Návod k obsluze a údržbě

ELEKTRICKÁ SUŠIČKA POTRAVIN s ventilátorem FD129

Výrobky značky SOLID dodává:
SOLID CZECH a.s., Tř. SNP 402, 500 03 Hradec Králové, Česká republika
 web: www.solid-czech.cz



Technická data:

Typ:	SOLID FD129
Napětí:	230 V AC, 50 Hz
Příkon:	250 W
Třída ochrany:	II
Hladina akustického výkonu (dB)(A):	<= 25 dB (A)

Provozní podmínky:

Sušičku potravin je možné provozovat pouze v prostředích s normálními vlivy. Výrobek je určen pouze pro domácí použití. V jiném případě se na výrobek záruční reklamace nevztahuje.

Zařízení nesmí být uvedeno v činnost v prostorách s nebezpečím výbuchu a požáru.

Princip činnosti sušičky potravin

Dosáhnouti co nejlepších výsledku při práci se sušičkou, použijte tyto pokyny jako základní návod a všechny postupy průběžně doplňujte o svoje vlastní poznatky. Zaznamenávejte si jednotlivé postupy, váhu sušených potravin, čas potřebný na dokonalé vysušení a podobně. Sušení je metoda založená na odstraňování vody z potravin, jejím ohříváním za současného unikají vlhkosti velmi rychle už v počátečných fázích sušení, což znamená, že absorbuje větší množství tepla a uvolňuje větší množství páry.

Metodika

Ovoce a zeleninu, kterou budeme zpracovávat, musí být zralá, nejlepší kvality a čerstvá. Nezralým produktům bude chybět chuť a barva, přezralé můžou být tvrdé nebo naopak velmi kašovitě.

Ovoce a zeleninu umyjte a očistěte. V případě potřeby oloupejte, nebo zbavte jader.

Dejte potraviny sušit bezpotřebně po jejich nakrájení. Menší kousky se vysuší rychleji.

Úprava před sušením

Enzymy nacházející se v ovoci a zelenině ovlivňují v procese zřetelně barvu a chuť. Tyto změny pokračují i při sušení. Aktivitu enzymů můžeme utlumit vhodnou úpravou před použitím. Jednou z metod může být přehřátí zeleniny. Přehřátím zeleniny zabráníme změnám v zabarvení, urychlíme proces sušení a vysušená zelenina se bude lehce regenerovat (viz dále). Mnohé druhy ovoce se světlou dužinou (jablka, meruňky, broskve, nektarinky a hrušky) mají při sušení tendenci ztmavnout. Abychom tento proces zamezili, můžeme před sušením ovoce předeřhát nebo ponořit do vhodného nálevu:

- Ananasový nebo citrónový džus. Ponořte kousky ovoce přímo do džusu. Po dvou minutách vyberte a uložte na tácky.
- Hydrogensířičitan sodný – potravinářský. Rozpusťte 1 čajovou lžičku ve ¼ l vody. Malé kousky ovoce ponořte na dvě minuty do roztoku. Tento postup zabrání ztrátě vitamínu C a udrží jasné barvy sušeného ovoce. Hydrogen-

sířičitan sodný seženete ve své lékárně.

- Roztok kuchyňské soli.
- Roztok kyseliny askorbové nebo kyseliny citrónové.

Ovoce můžeme předeštvát nad parou. Dbejte na zvýšenou opatrnost, aby nedošlo k popálení. Předeštvání můžeme vykonávat i v uvedených roztocích. Vhodné je hlavně pro jablka, fíky, nektarinky, broskve, hrušky a švestky. Po sušení zůstane ovoce sladké a i barva bude zachovaná. Ovoce s hrubší slupkou (hrozny, malé tmavé švestky, třešně, fíky a některé bobulovité plody můžou být zahřáté i ve vodě. Tím se naruší slupka a proces sušení se urychlí. Před sušením takto před-upraveného ovoce zbavte nakrájené kousky zbytků vlhkosti tak, že je položíte na papírový ubrousek nebo čistý hadřík.

Ovoce ukládejte na sušící tácky v tenkých vrstvách. V případě potřeby použijte síťované plátno, abyste zabránili přilepení nebo propadnutí malých kousků ovoce přes sušící tácky. Množství sušených potravin nesmí přesáhnout $\frac{3}{4}$ plochy sušící tácky a hrubě nakrájené kusy musí být max. 0,6 cm.

Regenerace sušených potravin

Ne všechny druhy potravin se musí regenerovat. Mnoho druhů ovoce se používá ve své sušené formě. Avšak mnoho druhů zeleniny má výraznější chuť po regeneraci.

Bezpečnostní upozornění:

- Před každým použitím sušičku ovoce vizuálně prohlédněte a je-li poškozena některá její součást, sušičku nepoužívejte.
- Poškozenou sušičku ovoce nebo některou její součást sami neopravujte. Opravu svěřte odbornému servisu.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Nedotýkejte se vyhřívajícího tělesa a horkých ploch.
- Přístroj používejte mimo dosah dětí a nesvéprávných osob.
- Nikdy nepokládejte šňůru, zástrčku nebo celý přístroj do vody nebo jiné kapaliny, abyste se vyvarovaly ohně, elektrického šoku či jiné zranění.
- Nikdy nepoužívejte zástrčku jako vypínači už připojením nebo odpojením od přístroje v době, kdy je připojený k síti.
- Důležité je vždy vypnout pomocí síťového vypínače.
- Pokud spotřebič právě nepoužíváte nebo ho chcete vyčistit, vytáhněte šňůru ze zásuvky. Před zapnutím ho nechte vychladnout.
- Neumývejte v myčce.
- Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést k poškození přístroje, elektrickému šoku nebo zranění.
- Nepoužívejte venku.
- Nenechávejte viset šňůru přes hranu stolu nebo ležet na horkém povrchu.
- Neumisťujte spotřebič v blízkosti tepla.
- Nepoužívejte spotřebič na jiné účely než je určený.
- Nevlévejte do sušičky vodu.
- Spotřebič nepřemisťujte bez dozoru a po každém jeho vypnutí odpojte síťový pří-vod ze zásuvky.
- Pokud je síťový přívod poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní služby nebo kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Zajistěte, aby spotřebič byl za provozu odkládán vždy na rovný a stabilní podklad z nehořlavého materiálu.
- Nikdy neponechávejte spotřebič za chodu bez dozoru obsluhy.
- Opravu přístroje svěřte výrobcovi nebo specializovanému servisnímu středisku.

Tabulka na sušení pro zeleninu

Zelenina	Příprava	Konzistence	Čas
Artyčoky	Nakrájejte na pásy, povařte 5-8 minut v 2 dcl vody, obsahující 1 polévkovou lžici citrónové šťávy.	Křehká	4-12 hod.
Chřest	Umyjte a nakrájejte na 2 cm kousky.	Křehká	4-10 hod.

Zelené fazolky	Nakrájejte na 2,5 cm kousky. Uvařte nad parou, vysušte a pokládejte na sušicí tácky.	Křehká	4-14 hod.
Lilek (cuketa)	Odstraňte nať a kořen, povařte, ochladěte, oloupejte sloupku a nakrájejte na kostičky nebo pásky.	Křehká, tmavě červená	4-12 hod.
Brokolice	Nakrájejte, umyjte a vařte nad parou 3-5 min.	Křehká	5-15 hod.
Zelí (kapusta)	Očistěte, nakrájejte na tenké pásky. Pokládejte na spodní tácky sušičky.	Kožovitá	4-12 hod.
Mrkev	Použijte mladší, zdravou mrkev. Uvařte nad parou, nakrájejte na kousky a pokládejte do sušičky.	Kožovitá	4-12 hod.
Květák	Ponořte na 2 minuty květák do roztoku 2l vody a 3 polévkové lžice soli. Uvařte nad parou.	Kožovitá	5-15 hod.
Celer	Oddělte nať a kořen. Oboje umyjte a nakrájejte. Listy a nať se suší dříve, poté je po usušení vyberte.	Křehká	4-12 hod.
Okurky	Nakrájejte na kolečka hrubé asi 3 mm a sušte.	Kožovitá	4-14 hod.
Lilek (cuketa)	Umyjte, nakrájejte na kolečka a sušte.	Křehká	4-14 hod.
Cibule (pórek)	Oloupejte a nakrájejte na kolečka nebo kostičky. Poté sušení občas promíchejte.	Kožovitá	4-10 hod.
Petržel	Nakrájejte na malé kousky a vysušte.	Křehká	2-10 hod.
Hrášek	Použijte jen mladý, čerství a sladký hrášek.	Křehká	4-10 hod.
Brambory	Oloupejte, nakrájejte na plátky nebo kostičky. Uvařte nad parou.	Křehká	5-12 hod.
Rajčata	Umyjte a ponořte do horké vody, abyste odstranili slupku. Nakrájejte na půlky nebo plátky.	Kožovitá	6-24 hod.
Česnek	Oddělte stroužky, odstraňte vrchní slupku. Po vysušení můžete namlít.	Velmi křehká	4-15 hod.
Houby	Důkladně očistěte, podle velikosti nakrájejte a sušte.	Kožovitá až křehká	3-10 hod.

Pokud chceme regenerovat zeleninu pro vaření, jednoduše ponořte vysušené kousky do studené, neosolené vody a přikryjte. Nechte nasáknout zhruba 2-8 hodin a podle možnosti vařte a té stejné vodě. Pokud je potřeba přidejte více vody, převedte k varu, potom snižte teplotu a nechte jen mírně vařit. Sůl přidejte až na konec vaření. Zabraňte rozvaření. Regeneraci kořenové zeleniny (mrkev, apod.) docílíte působením v ledové vodě nebo v ledničce. Regenerovat potraviny je možné namočením, vařením nebo kombinací těchto postupů. Pokud regenerace namočením trvá déle než 1-2 hodiny, doporučujeme ji dělat v ledničce. Jedna odměrka sušené zeleniny odpovídá dvěma odměrkám regenerované zeleniny. Potřebný čas je 20 min. až dvě hodiny. Jedna odměrka sušeného ovoce odpovídá 1½ odměrce regenerovaného ovoce. Potřebný čas je 1-8 hodin. Sušené nebo regenerované ovoce a zelenina se dá využít mnohými způsoby: Jako rychlé občerstvení doma, na cestách,... Kousky sušeného ovoce je možno použít při přípravě koláčů nebo jiných cukrovin

Pro optimální udržení nutričních hodnot doporučujeme:

- Při předešívání dodržujte správný čas.
- Sušené potraviny skladujte ve vhodných nádobách v chladu, v suchu a na tmavém místě.
- Pravidelně kontrolujte, zda do skladovaných potravin nevnikla vlhkost.
- Spotřebujte co nejdříve.
- Použitý roztok na namočení použijte následně v další přípravě.

Sušení

Čas sušení závisí na typu ovoce nebo zeleniny, na velikosti nakrájených kousků a rozložení na sušícím tácku. Před ochutnáním potraviny, která se suší, odeberte několik kousků a ochlaďte je. Horké kousky jsou měkké a vlhké jako ty, které už vychladly. Potraviny sušte dostatečně dlouho. Správně vysušená zelenina musí být tvrdá a křehká. Správně vysušené ovoce musí být kožovité a vláčné. Pro dlouhodobé uskladnění nemusí být sušené ovoce vysušené do takové míry, jako je sušené ovoce v obchodě.

Balení a skladování

Sušené potraviny je možné dlouhodobě skladovat zabalené do fólie (ne alobalu), do různých kontejnerů a boxů určené na skladování suchých potravin, na dobře větraných místech. Před zabalením sušené potraviny důkladně ochlaďte. Balte po menším množství, abyste hned po otevření mohli spotřebovat celý obsah. Balte co nejtěsněji k sobě a nepoužívejte kovové nádoby nebo nádoby s kovovým víkem.

Výměna sušících tácků

Vaše nová sušička potravin je navrhnutá tak, aby bez problémů odváděla unikající vlhkost ze sušených potravin. Teplota nad platy ve spodní části sušičky je vždy vyšší a i proces sušení je tu rychlejší. Proto je vhodné občas zaměnit spodní plata za vrchní a naopak.

Nezapomeňte!

Tabulka sušení pro ovoce

- Nejlepší výsledky dosáhnete jen s kvalitními potravinami. Používejte jen čerstvé a zralé plody. Všechny uvedené doby sušení jsou jen orientační. Skutečné doby sušení závisí od místní teploty, vlhkosti vzduchu, obsahu vody v potravinách a od hrubosti nakrájených kousků potravin. Obsah přírodních šťáv bývá tak jistě různý. Některé ovocné cukry bývají lepkavější než ostatní.
- Důkladně očistěte potraviny před sušením. Vaše ruce, tak i pracovní plocha musí být čistá.
- Čas sušení závisí od velikosti nakrájených kousků, vlhkosti potravin a vlhkosti vzduchu.
- Před ochutnáním vybrané kousky nechejte nejprve dobře vychladnout.
- Kousky pokládejte na sušící táck vedle sebe tak, aby se navzájem nepřekrývaly, ale jen dotýkaly.
- Občas zaměňte pořadí sušících plat, abyste zabezpečili rovnoměrnější sušení.
- Před odstraněním pecek nebo jader, vysušte nejprve ovoce na 50%. Potom až vyberte pecky a jádra. Zabráníte tak nadměrnému kapání sušeného ovoce.

Recepty Míchané sušené ovoce

2 banány, ½ kg jahod, 200 ml nakrájeného ananasu (z plechovky). Nakrájejte ovoce na plátky široké 5-6 mm. Po vysušení a vychlazení přidejte míchané oříšky.

Jablkové kolečka se skořicí

2 kg jablek, 5 čajových lžiček skořice.

S vykrajovačem vykrojíme celý střed z jablek. Jablka nakrájíme na 5-6 mm hrubá kolečka. Posypeme skořicí a sušíme.

Citrusová trojka

1,5 kg pomerančů, 5 citrónů, 4 velké grepy. Ovoce důkladně umyjeme. Kůru necháme, nakrájíme na plátky 5-6 mm, pokládáme do sušičky a sušíme.

Jahodová lahoda

½ kg čerstvých jahod – očistěte a dejte do mixeru. Zalijte malým množstvím jablečného džusu a rozmixujte. Na sušící plato dáme plastickou podložku a pomocí vařečky rozetřeme na podložku. Sušíme cca 6 hodin podle toho či chceme, aby výsledný produkt byl křehký nebo měkký. Vrchní víko musí být při sušení otevřené.

Příprava jogurtu

1. Do misky na salát nalijte 1 litr nízkotučného mléka.
2. Ohřejte na sporáku. Těsně před varem sundejte ze sporáku.
3. Vmíchejte dvě polévkové lžíce čerstvého bílého jogurtu.
4. Nalijte do jogurtových kelímků a přikryjte víčkem. Kelímky od margarínu jsou pro tento účel nejvhodnější.

5. Postavte na sušící táč a nechte zapnuté 9 hodin.

6. Před spotřebou doporučujeme vychladit v chladničce. Před přidáním jogurtové kultury můžete přidat malé množství medu nebo ovocného sirupu.

Ovoce	Příprava	Konzistence	čas
Jablka	Nekrájejte, odstraňte střed z jablek a nakrájejte na plátky nebo kroužky. Ponořte do roztoku na 2 min. Vysušte a položte na sušící plata.	Vláčná	4-15 hod.
Meruňky	Sušte rozřezané na polovičky nebo čtvrtky slupkou směrem dolů. Úprava před přípravou umožní zachování barvy a zabrání popraskání slupky.	Vláčná	8-36 hod.
Banány	Oloupejte a nakrájejte na plátky silné 3 mm.	Křehká	5-24 hod.
Bobuloviny	Jahody nakrájejte na 1cm široké kousky. Ostatní bobuloviny nechte v celku. Bobuloviny s hrubší slupkou ponořte do horké vody.	Žádná pozorovatelná vlhkost.	5-24 hod.
Třešně	Stopky odstraňte až těsně před sušením. Můžete nakrájet v polovině sušení.	Kožovitá, lepkavá	6-36 hod.
Pažitka	Nasekejte a nasypťte na sušící tácky.	Křehká	4-10 hod.
Brusinky	Důkladně omyjte, nakrájejte nebo sušte vcelku.	Suchá	4-20 hod.
Hrozny (hrozinky)	Omyjte a odstraňte stopky. Sušte v celku.	Vláčná a kožovitá	6-36 hod.
Nektarinky	Nemusíte oloupat. Nakrájejte na 1cm hrubé kousky nebo kroužky. Sušte slupkou směrem dolů.	Vláčná	6-24 hod.
Broskve	Nakrájejte na čtvrtky nebo poloviny, v průběhu sušení můžete odstranit slupku.	Vláčná a kožovitá	5-24 hod.
Hrušky	Oloupejte, odstraňte jádra a stopky, nakrájejte na kousky.	Vláčná a kožovitá	5-24 hod.
Ananas (čerství)	Oloupejte a pokrájte na kousky.	Vláčná	6-36 hod.
Ananas (konzervované)	Vylijte šťávu a osušte. Pokládejte na sušící tácky.	Kožovitá	6-36 hod.
Švestky	Umyjte, sušte vcelku nebo rozpůlené, v polovině sušení můžeme odstranit pecky.	Vláčná	5-24 hod.

CZ



Likvidace odpadu:

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Upozornění:

Po ukončení jeho životnosti je nutno jej likvidovat dle platných zákonů o odpadech. Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě.

ZÁRUČNÍ LIST

Záruční a pozáruční servis zajišťuje:

ATV Moravia s. r. o.
Kšírova 45, 619 00 Brno, Česká republika
tel/fax.: 541 249 327
email: opravy@atv-servis.cz
www.atv-servis.cz

Záruku lze uplatnit pouze na výrobní vady. Do výrobku nesmí být provedeny žádné úpravy a změny. Záruku nelze uplatnit na vady způsobené nesprávným používáním, které je v rozporu s návodem a vady způsobené vyšší mocí (např. živelné pohromy...). Výrobky k záruční a pozáruční opravě se přijímají pouze v čistém a kompletním stavu. Standardní záruka je poskytována po dobu 24 měsíců od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka je poskytována na základě předložení záručního listu a dokladu o zakoupení výrobku s typovým označením výrobku, datem prodeje a razítkem prodejny.

Typ výrobku:.....

Datum prodeje:..... Razítko a podpis prodejce:.....

Datum reklamace:.....

Zjištěná závada:.....