

SK

## Návod k obsluhu a údržbe

### ELEKTRICKÁ SUŠIČKA POTRAVÍN s ventilátorom FD129

Výrobky značky SOLID dodáva:

S-ELEKTRO s. r. o., K priehrade 8, 013 42 Horný Hričov, Slovakia

web: [www.solid-czech.cz/sk/](http://www.solid-czech.cz/sk/)



#### Technická dáta:

Typ: **SOLID FD129**  
Napätie: 230 V AC, 50 Hz  
Príkonn: 250 W  
Trieda ochrany: II

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 25 B(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

#### Prevádzkové podmienky:

Sušičku potravín je možné používať len v prostredí s normálnymi vplyvmi. Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach. V inom prípade sa na výrobok záručná reklamácia nevzťahuje. Sušička potravín nesmie byť uvádzaná v činnosť v priestoroch s nebezpečenstvom výbuchu a požiaru. Fotografie a obrázky sú len ilustrácie. Tlačové chyby vyhradené.

#### Princíp činnosti sušičky potravín

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov pri práci so sušičkou, použite tieto pokyny ako základný návod a všetky postupy priebežne doplňajte o svoje vlastné poznatky. Zaznamenávajte si jednotlivé postupy, najmä váhu sušených potravín, čas potrebný na dokonalé vysušenie a podobne. Sušenie je metóda založená na odstraňovaní vody z potravín, ich zohrievaním za súčasného odvádzania unikajúcej vlhkosti od sušených potravín. Mnohé potraviny strácajú svoju vlhkosť veľmi rýchlo už v počiatočných fázach sušenia, čo znamená, že absorbujú väčšie množstvo tepla a uvoľňujú väčšie množstvo pary.

#### Metodika

Ovocie a zeleninu, ktorú budeme spracovávať musí byť zrelá, najlepšej kvality a čerstvá. Nezrelým produktom bude chýbať chuť a farba, prezreté môžu byť tvrdé alebo naopak veľmi kašovité. Ovocie a zeleninu umyte a očistite. V prípade potreby olúpte, odkôstkujte, alebo zbavte jadier. Dajte potraviny sušiť bezprostredne po ich nakrájaní. Menšie kúsky sa vysušia rýchlejšie.

## Úprava pred sušením

Enzýmy nachádzajúce sa v ovocí a zelenine ovplyvňujú v procese zretie farbu a chuť. Tieto zmeny pokračujú aj počas sušenia. Aktivitu enzýmov môžete utlmiť vhodnou pred úpravou. Jednou z metód môže byť predhriatie zeleniny. Predhriatím zeleniny zabránime zmenám v zafarbení, urýchlíme proces sušenia a vysušená zelenina sa bude ľahšie regenerovať (viď ďalej). Mnohé druhy ovocia so svetlou dužinou (jablká, marhule, broskyne, nektárinky a hrušky) majú počas sušenia tendenciu stmavnúť. Aby sme tento proces obmedzili, môžeme pred sušením ovocie predhriať, alebo ponoriť do vhodného nálevu:

- Ananásový, alebo citrónový džús. Ponorte kúsky ovocia priamo do džúsu. Po dvoch minútach vyberte a uložte na tácky.

Hydrogén siričitán sodný – potravinársky. Rozpusťte 1 čajovou lyžičku vo ¼ l vody. Malé kúsky ovocia ponorte na dve minúty do roztoku. Tento postup zabráni strate vitamínu C a udrží jasné farby sušeného ovocia. Hydrogén siričitán sodný pýtajte vo svojej lekárni.

Roztok kuchynskej soli.

Roztok kyseliny askorbovej alebo kyseliny citrónovej.

Ovocie môžeme predhrievať nad parou. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k popáleniu. Predhrievanie môžeme vykonávať aj v uvedených roztokoch. Vhodné je najmä pre jablká, figy, nektárinky, broskyne, hrušky a slivky. Po sušení zostane ovocie sladké a i farba bude zachovaná. Ovocie s hrubšou šupkou (hrozno, malé tmavé slivky, čerešne, figy a niektoré bobuľovité plody môžu byť zohriate aj vo vode. Tým sa naruší šupka a proces sušenia sa urýchli. Pred sušením takto pred upraveného ovocia zbavte nakrájané kúsky úbytkov vlhkosti tak, že ich položíte na papierový obrúsok, alebo čistú handričku. Ovocie ukladajte na sušiacie tácky v tenkých vrstvách. V prípade potreby použite sieťované plátno, aby ste zabránili prilepeniu, alebo prepadnutiu malých kusov ovocia cez sušiacie tácky. Množstvo sušených potravín nesmie presiahnuť ¾ plochy sušiacej tácky a hrúbka nakrájaných kusov musí byť max. 0,6 cm

## Regenerácia sušených potravín

Nie všetky druhy potravín sa musia regenerovať. Mnoho druhov ovocia sa používa vo svojej sušenej forme. Avšak mnoho druhov zeleniny má výraznejšiu chuť po regenerácii.

Ak chceme regenerovať zeleninu pre varenie, jednoducho ponorte vysušené kúsky do studenej, neosolenej vody a prikryte. Nechajte nasiaknuť zhruba 2-8 hodín a podľa možnosti varte v tej istej vode. Ak je treba pridajte viac vody, privedte do varu, potom znížte teplotu a nechajte len mierne vriieť. Soľ pridajte až na koniec varenia. Zabráňte rozvareniu. Regeneráciu koreňovej zeleniny (mrkva, apod.) prevádzajte v ľadovej vode, alebo v chladničke.

Regenerovať potraviny možno namočením, varením, alebo kombináciu

týchto postupov. Ak regenerácia namočením trvá dlhšie než 1-2 hodiny, odporúčame ju robiť v chladničke. Jedna odmerka sušenej zeleniny zodpovedá dvom odmerkám regenerovanej zeleniny. Potrebný čas je 20 min. až dve hodiny. Jedna odmerka sušeného ovocia zodpovedá 1 ½ odmerke regenerovaného ovocia. Potrebný čas je 1-8 hodín. Sušené alebo regenerované ovocie a zelenina sa dá využiť mnohými spôsobmi: ako rýchle občerstvenie doma, na cestách, ... Kúsky sušeného ovocia možno použiť pri príprave koláčov alebo cukríkov.

**Pre optimálne udržanie nutričných hodnôt odporúčame:** • Pri predhrievaní dodržujte správny čas. Sušené potraviny skladujte vo vhodných nádobách na chladnom, suchom a tmavom mieste. Pravidelne kontrolujte či do skladovaných potravín nevnikla vlhkosť. Spotrebujte čo najskôr. Použitý roztok na namočenie použite následne v ďalšej príprave.

**Sušenie** Čas sušenia závisí na typu ovocia, alebo zeleniny, na veľkosti nakrájaných kusov a rozloženia na sušiacu tácku. Pred ochutnaním potraviny, ktorá sa suší, odoberte niekoľko kusov a ochlaďte ich. Horúce kusy sú mäkkšie a vláčnejšie ako tie, ktoré už vychladli. Potraviny sušte dostatočne dlhý čas. Správne vysušená zelenina musí byť tvrdá a krehká. Správne vysušené ovocie musí byť kožovité a vláčne. Pre dlhodobé uskladnenie nemusí byť sušené ovocie vysušené do takej miery ako je sušené ovocie v obchode.

**Balenie a skladovanie** Sušené potraviny je možné dlhodobo skladovať zabalené do fólie (nie alobalu), do rôznych kontajnerov a boxov určených na skladovanie potravín na suchých, dobre vetraných miestach. Pred zabalením sušené potraviny dôkladne ochlaďte. Balte po menších množstvách, aby ste po otvorení mohli spotrebovať celý obsah naraz. Balte čo najtesnejšie k sebe a nepoužívajte kovové nádoby, alebo nádoby s kovovým vekom.

**Vymieňanie sušiacich podnosov** Vaša nová sušička potravín je navrhnutá tak, aby bez problémov odvádzala unikajúcu vlhkosť zo sušených potravín. Teplota nad táckami v spodnej časti sušičky je vždy vyššia a aj proces sušenia je tu rýchlejší. Preto je vhodné občas zameniť spodnú tácku za vrchnú a naopak.

**Nezabudnite!** • Najlepšie výsledky dosiahnete len s kvalitnými potravinami. Používajte len čerstvé a zrelé plody.

Dôkladne očistite potraviny pred sušením. Vaše ruky ako aj pracovná plocha musia byť čisté.

Čas sušenia závisí od veľkosti nakrájaných kúskov, vlhkosti potravín a vlhkosti vzduchu

Pred ochutnaním vybrané kúsky nechajte najskôr dobre vychladnúť. Kúsky poukladajte na sušiacu tácku vedľa seba tak, aby sa navzájom neprekrývali, ale iba dotýkali. Občas zmeňte poradie sušiacich podnosov, aby ste zabezpečili rovnomernejšie sušenie. Pred odstránením kociek alebo jadier, vysušte najskôr ovocie na 50 %. Potom až vyberte kôstky a jadrá. Zabráňte tak nadmernému kvapkaniu sušeného ovocia. **Recepty Miešané sušené ovocie** 2banány, ½ kg jahôd, 200 ml pokrúpaného ananásu (z plechovky). Pokrájajte ovocie na plátky široké 5-6 mm. Po vysušení a vychladení pridajte miešané oriešky. **Jablkové kolečka so škoricou** 2 kg jablák, 5 čajových lyžičiek škorice.

S nožom vykrojíme celý stred z jablák. Jablka nakrájame na 5-6 mm hrubé kolieska.

Posypeme škoricou a sušíme.

**Citrusová trojka** 1,5 kg pomarančov, 5 citrónov, 4 veľké grapefruity.

Ovocie dôkladne umyjeme. Kúru ponecháme, nakrájame na plátky 5-6 mm, poukladáme do sušičky a sušíme.

**Jahodová lahôdka** ½ kg čerstvých jahôd – očistíme a dáme do mixéra. Zalejte malým množstvom jablkového džúsu a rozmixujte. Na sušiacu tácku dáme plastickú podložku a pomocou varešky rozotrieme na podložku. Sušíme cca 6 hodín podľa toho či chceme, aby výsledný

produkt bol krehký, alebo mäkký. Vrchné veko musí byť pri sušení otvorené.

**Príprava jogurtu** 1. Do misky na šalát vlejte 1 liter nízkotučného mlieka. 2. Zohrejte na šporáku. Tesne pred varom zložte zo šporáku. 3. Vmiešajte dve polievkové lyžice čerstvého bieleho jogurtu. 4. Vlejte do jogurtových téglíkov a prikryte vrchnákom. Tégliky od margarínu sú pre tento účel najvhodnejšie. 5. Postavte na sušiacu tácku a nechajte zapnuté počas 9 hodín. 6. Pred spotrebou odporúčame vychladiť v chladničke. Pred pridaním jogurtovej kultúry môžete pridať malé množstvo medu, alebo ovocného sirupu.

**Tabuľka sušenia pre ovocie**

Všetky uvedené doby sušenia sú len orientačné. Skutočné doby sušenia závisia od izbovej teploty, vlhkosti vzduchu, obsahu vody v potravinách a od hrúbky nakrájaných kúskov potravín. Obsah prírodných štiav býva tak isto rôzne. Niektoré ovocné cukry bývajú lepkavejšie než ostatné.

Ovocie	Príprava	Konzistencia	čas
Jablká	Rozrežte, odstráňte stred s jadrami a nakrájajte na plátky, alebo krúžky. Ponorte do roztoku na 2 min. Vysušte a pokladajte na sušiacu tácku.	Vláčna	4-15 hod.
Marhule	Sušte rozrezané na polovičky, alebo štvrtky šupkou smerom nadol. Pred prípravou umožní zachovanie farby a zabráni popraskaniu šupky.	Vláčna	8-36 hod.
Banány	Ošúpte a nakrájajte na plátky silné 3 mm.	Krehká	5-24 hod.
Bobuľoviny	Jahody nakrájajte na 1cm široké kúsky. Ostatné bobuľoviny nechajte v celku. Bobuľoviny s hrubšou šupkou ponorte do vriacej vody.	Žiadna pozorovateľná vlhkosť.	5-24 hod.
Čerešne	Stopky odstráňte až tesne pred sušením. Môžete odkôstkovať polovicu sušenia.	Kožovitá, lepkavá	6-36 hod.
Pažítka	Posekajte a nasypťte na sušiacu tácku.	Krehká	4-10 hod.
Brusnice	Dôkladne omyte, pokrúpané alebo sušte vcelku.	Suchá	4-20 hod.
Hrozno	Omyje a odstráňte stopky. Sušte v celku.	Vláčne	6-36 hod.

(hroziienka)		a kožovité	
Nektárinky	Nemusíte ošúpať. Nakrájajte na 1cm hrubé kúsky, alebo krúžky. Sušte šupkou smerom nadol.	Vláčna	6-24 hod.
Broskyne	Pokrájajte na štvrtky, alebo polovičky, v priebehu sušenia môžete odstrániť šupku.	Vláčna a kožovitá	5-24 hod.
Hrušky	Olúpte, odstráňte jadrá a stopky, pokrájajte na kúsky.	Vláčna a kožovitá	5-24 hod.
Ananás (čerství)	Ošúpte a pokrájajte na kúsky.	Vláčna	6-36 hod.
Ananás (zavárané)	Zlejte šťavu a osušte. Poukladajte na sušiacie tácky.	Kožovitá	6-36 hod.
Slivky	Umyte, sušte v celku, alebo rozpolené, v polovici sušenia môžete odstrániť kôstky.	Vláčna	5-24 hod.

#### Tabuľka na sušenia pre zeleninu

Zelenina	Príprava	Konzistencia	Čas
Artičoky	Nakrájajte na pásiky, povarte 5-8 minút v 2 dcl vody, obsahujúcej 1 polievkovú lyžicu citrónové šťavy.	Krehká	4-12 hod.
Špargle	Umyte a nakrájajte na 2.řcm kúsky.	Krehká	4-10 hod.
Zelená fazuľka	Pokrájajte na 2,5 cm kúsky. Uvarte nad parou, vysušte a poukladajte na sušiacie tácky.	Krehká	4-14 hod.
Cvikla	Odstňte vňat' a koreň, povarte, ochlad'te, ošúpte šupu a nakrájajte na kocky, alebo pásiky.	Krehká, tmavo červená	4-12 hod.
Brokolica	Pokrájajte, premyte a varte nad parou 3-5 min.	Krehká	5-15 hod.
Kapusta (kel)	Očistite, pokrájajte na tenké pásiky. Poukladajte na spodné tácky sušičky.	Kožovitá	4-12 hod.
Mrkva	Použite mladú, zdravú mrkvu. Uvarte nad parou, pokrájajte na kúsky a poukladajte do sušičky.	Kožovitá	4-12 hod.
Karfiol	Ponorte na 2 minúty karfiol do roztoku 2l vody a 3 polievkových lyžíc soli. Uvarte nad parou.	Kožovitá	5-15 hod.
Zeler	Oddeľte vňat' a koreň. Oboje umyte a pokrájajte. Listy a vňat' sa usuší skôr, preto ju po usušení vyberte.	Krehká	4-12 hod.
Uhorky	Narežte na kolieska hrubé asi 3 mm a sušte.	Kožovitá	4-14 hod.

Baklažán (cuketa)	Umyte, pokrájajte na kolieska a sušte.	Krehká	4-14 hod.
Cibule (pór)	Ošúpte a pokrájajte na kolieska, alebo kúsky. Počas sušenia občas premiešajte.	Kožovitá	4-10 hod.
Petržlen	Pokrájajte na malé kúsky a vysušte.	Krehká	2-10 hod.
Hrášok	Použite jen mladý, čerstvý a sladký hrášok.	Krehká	4-10 hod.
Zemiaky	Ošúpte, nakrájajte na plátky, alebo kocky. Uvarte nad parou.	Krehká	5-12 hod.
Paradajky	Umyte a ponorte do vriacej vody, aby ste odstránili šupku. Nakrájajte na polovičky, alebo plátky.	Kožovitá	6-24 hod.
Cesnak	Oddeľte strúčiky, odstráňte vrchnú šupku. Po vysušení môžete pomlieť.	Veľmi krehká	4-15 hod.
Huby	Dôkladne očistite, podľa veľkosti nakrájajte a sušte.	Kožovitá až krehká	3-10 hod.

### **Bezpečnostné upozornenie:**

Pred každým použitím sušičku ovocia vizuálne prehliadnite a ak je poškodená niektorá jej súčasť, sušičku ovocia nepoužívajte.

Poškodenú sušičku ovocia alebo niektorú jej súčasť sami neopravujte. Opravu zverte odbornému servisu.

Ak je prírodný kábel spotrebiča poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo servisným technikom alebo inou kvalifikovanou osobou, aby sa tak zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

Nedotýkajte sa vyhrievaného telesa a horúcich plôch.

Prístroj používajte mimo dosah detí a nesvojprávnych osôb.

Nikdy nedávajte šnúru, zástrčku alebo celý prístroj do vody alebo inej kvapaliny, aby ste sa vyvarovali ohňu, elektrického šoku či inému zraneniu.

Nikdy nepoužívajte zástrčku ako vypínač už pripojením alebo odpojením od prístroja v dobe, keď je pripojený k sieti.

Dôležité je vždy vypnúť pomocou sieťového vypínača. Pokiaľ spotrebič práve nepoužívate alebo ho chcete vyčistiť, vytiahnite šnúru zo zásuvky.

Pred zapnutím ho nechajte vychladnúť.

Neumývajte v umývačke riadu.

Používanie príslušenstva, ktoré nie je doporučené výrobcom, môže spôsobiť k poškodenie prístroja, elektrického šoku alebo zranenie.

Nepoužívajte vonku.

Nenechávajte visieť šnúru cez hranu stola alebo ležať na teplom povrchu.

Neumiestňujte spotrebič v blízkosti tepla.

Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako je určený.

Nevlievajte do sušičky vodu.

Spotrebič nepremiestňujte bez dozoru a po každom jeho vypnutí odpojte sieťový prívod zo zásuvky.

Zaistite, aby spotrebič bol za prevádzky odkladaný vždy na rovný a stabilný podklad z nehorľavého materiálu.

Nikdy neponechávajte spotrebič za prevádzky bez dozoru obsluhy. Opravu prístroja zverte výrobcovi alebo špecializovanému servisnému stredisku.

**Likvidácia odpadu:**

Elektrické zariadenie z domácností: Ak nechcete váš elektrický prístroj ďalej používať, odovzdajte ho prosím na verejnom mieste určenom na tieto účely, alebo na mieste ich spätného odberu. Elektrické prístroje v žiadnom prípade nevyhadzujte do nádob s netriedeným odpadom (viď zobrazený symbol preškrtnutého odpadkového koša). Ďalšie pokyny k likvidácii: Odovzdajte prístroj v stave, ktorý umožní jeho neskoršiu recykláciu alebo znehodnotenie. Batérie vopred odstráňte a zabráňte poškodeniu nádob obsahujúce tekutiny. Elektrické prístroje môžu obsahovať škodliviny. Pri zlej manipulácii alebo pri poškodení prístroja môže pri jeho neskoršej recyklácii dôjsť k poškodeniu zdravia alebo znečisteniu životného prostredia.

**ZÁRUČNÝ LIST****Záruka a servis:****Záručné opravy uplatňujte u svojich predajcov.**

Záruku môžete uplatniť len na výrobné chyby. Do výrobku nesmú byť urobené žiadne úpravy a zmeny. Záruka sa nedá uplatniť na chyby spôsobené nesprávnym používaním, ktoré je v rozpore s návodom a chyby spôsobené vyššou mocou (napr. živelné pohromy). Výrobky na záručnú a pozáručnú opravu sa prijímajú len v čistom a kompletnom stave. Štandardná záruka je poskytovaná po dobu 24 mesiacov od dátumu zakúpenia výrobku spotrebiteľom. Záruka je poskytovaná na základe predloženia záručného listu a dokladu o zakúpení výrobku s typovým označením výrobku, dátumom predaja a pečiatkou predajne.

Typ výrobku:.....

Dátum predaja:..... Pečiatka a podpis predajcu:.....

Dátum reklamácie:.....

Zistená vada:.....