

# Suszarka do żywności

Instrukcja obsługi

PL



**SENCOR®**

SFD 742RD

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Urządzenie należy wykorzystywać tylko tak, jak jest to opisane w tej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Zalecamy zachować oryginalny karton służący do transportu urządzenia, materiały pakunkowe, dowód sprzedaży i kartę gwarancyjną minimalnie przez okres obowiązywania gwarancji. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym zostało dostarczone od producenta.

PL-1

**SPIS TREŚCI**

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	3
WAŻNE ZLECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	3
OPIS SUSZARKI DO ŻYWNOCI .....	6
USTAWIENIE WYSOKOŚCI POMIĘDZY TACAMI .....	6
ZASADA SUSZENIA .....	7
SPOSÓB POSTĘPOWANIA .....	7
PRZYGOTOWANIE DO SUSZENIA .....	7
PRZYWRACANIE SUSZONYCH PRODUKTÓW DO PIERWOTNEGO STANU .....	8
SUSZENIE .....	9
PAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE .....	10
ZMIENIANIE TACEK .....	10
WARTO ZAPAMIĘTAĆ .....	10
PRZEPISY .....	11
TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA OWOCÓW .....	12
TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA WARZYW .....	13
UTRZYMANIE I KONSERWACJA .....	15
DANE TECHNICZNE .....	15
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM .....	16
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH .....	16

## ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi, bądź z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o bezpieczny sposób eksploatacji urządzenia i zrozumiały potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji bez nadzoru osoby dorosłej.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, aby uniknąć powstania niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą znajdować się poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.

## WAŻNE ZLECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy się upewnić, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w kontakcie.
- Woda i napięcie elektryczne są niebezpieczną kombinacją. Nigdy nie należy używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza lub basenu.
- Nigdy nie należy używać akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z tym urządzeniem lub nie są przeznaczone do tego typu urządzeń.

- Urządzenia nie należy ustawiać na parapetach okien.
- Należy się upewnić, że przewód sieciowy i wtyczka nie będą mieć kontaktu z wodą i wilgocią.
- Urządzenie należy stawiać zawsze na równej i suchej powierzchni.
- Urządzenia nie wolno polewać wodą ani żadną inną cieczą. Dolnej części urządzenia, do której jest podłączony przewód sieciowy, nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani innej cieczy. Do urządzenia nie należy nalewać wody ani żadnej innej cieczy.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenia nie należy używać w warunkach przemysłowych lub na zewnątrz!
- W pobliżu urządzenia nie wolno używać aerozoli.
- O ile urządzenie będzie używane w pobliżu dzieci, należy zachować zwiększoną ostrożność i tak ustawić urządzenie, aby znajdowało się poza ich zasięgiem.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane, należy je odłączyć od sieci. Podobnie należy postąpić w przypadku czyszczenia lub przemieszczania urządzenia. Przed rozłożeniem urządzenia na części należy poczekać aż ostygną.
- Nie wolno włączać przewodu zasilającego do kontaktu, jeśli poszczególne piętra urządzenia są odwrócone (pozycja do przechowywania) oraz nie wolno ich ustawiać w pozycji do przechowywania, o ile całkowicie nie ostygły.
- Urządzenia nie wolno ustawiać na kuchence elektrycznej ani gazowej lub w ich pobliżu, nie wolno umieszczać go w pobliżu otwartego ognia i innych urządzeń lub elementów będących źródłem ciepła.
- Nie należy używać uszkodzonego urządzenia lub urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym albo uszkodzoną wtyczką sieciową.

- W żadnym przypadku nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie ani w żaden sposób go nie modyfikować - istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Wszelkie naprawy tego urządzenia należy powierzać fachowemu serwisowi lub specjalistycznej firmie. Ingerencje w urządzenie w trakcie obowiązywania gwarancji grożą ryzykiem jej utraty.
- Nie należy umieszczając przewodu zasilającego urządzenia w pobliżu rozgrzanych powierzchni lub ostrych przedmiotów. Na przewód zasilający nie należy kłaść ciężkich przedmiotów, kabel należy umieścić w taki sposób, aby nikt po nim nie chodził lub nie mógł się o niego zahaczyć. Należy dbać o to, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy odłączać urządzenia od prądu pociągając za kabel - istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia przewodu zasilającego/wtyczki. Przewód należy odłączać od kontaktu pociągając za wtyczkę.
- Nie należy używać urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, jego wymianę zlecamy do wyspecjalizowanego serwisu.



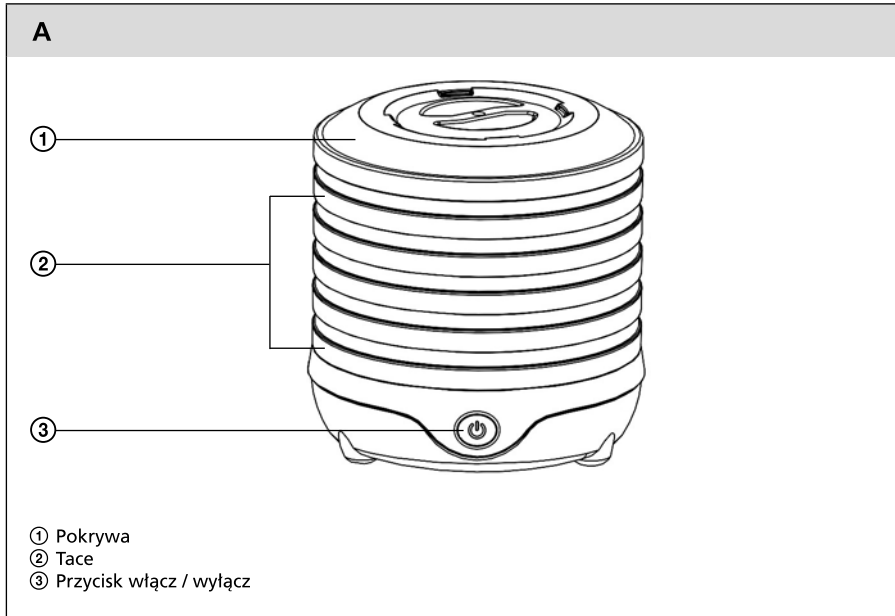
## Ostrzeżenie:

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

**Urządzenie to przeznaczone jest jedynie do użytku domowego!**

**Nie wolno go myć w zmywarce do naczyń!**

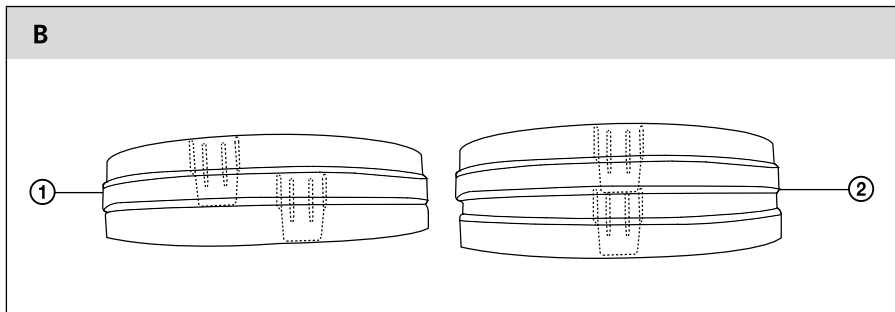
## OPIS SUSZARKI DO ŻYWNOSCI



## USTAWIENIE WYSOKOŚCI POMIĘDZY TACAMI

Suszarka do żywności pozwala na dwie możliwości ustawienia wysokości poziomów. Do ustawienia niższej (podstawowej) wysokości 1,5 cm połóż na siebie tace tak, jak pokazane jest na **B1**. Tace ustaw tak, by języczki, które znajdują się w części dolnej tac, znajdowały się obok rowków znajdujących się w górnej części każdej tacy.

Do ustawienia odstępów 2,8 cm ustaw i ułóż tace na siebie tak, by języczki znalazły się dokładnie w rowkach, tak jak pokazuje **B2**.



## ZASADA SUSZENIA

Przy suszeniu należy sporządzać notatki, np. o masie suszonych produktów przed i po suszeniu oraz czasie suszenia itp. Zebrane dane mogą przyczynić się do poprawy jakości otrzymanych produktów. Informacje te należy zapisać na nalepkach, a następnie nakleić je na naczynia, w których będzie przechowywana suszona żywność.

Po namoczeniu w wodzie suszony produkt może być przywrócony do pierwotnego stanu i można go wykorzystać do przygotowania ulubionych dań, np. zup, duszonych warzyw i sałatek. Z ponownie nawodnionych (przywróconych do pierwotnego stanu sprzed suszenia) owoców, także delikatnych jagód czy malin, można przygotować świetne potrawy.

Suszenie jest bardzo dobrą metodą przetwarzania żywności, nie wymaga skomplikowanego wyposażenia, a do przechowywania suszonej żywności wystarczy niewiele miejsca.

Przy zastosowaniu tej metody, w trakcie podgrzewania żywności odparowywana jest zawarta w niej wilgoć, a powstała para wodna odprowadzana jest na zewnątrz.

Większość produktów żywnościowych uwalnia wilgoć w trakcie krótkiego suszenia. Oznacza to, że mogą zaabsorbować dużą ilość ciepła i jednocześnie oddać dużą ilość pary wodnej.

## SPOSÓB POSTĘPOWANIA

Warzywa i owoce, które chcą Państwo suszyć, muszą być najwyższej jakości - świeże i całkowicie dojrzałe. Gorsza jakość warzyw i owoców ma wpływ na jakość suszonych produktów. Niedojrzałe produkty mogą po wysuszeniu mieć nieodpowiedni smak i kolor, przejrzałe będą natomiast zbyt twarde, włókniste lub miękkie i kaszowate.

Warzywa i owoce należy poddać suszeniu natychmiast po ich zebraniu. Należy je umyć i w ten sposób pozbyć niepotrzebnych zanieczyszczeń i pozostałości oprysków chemicznych. Sztuki gorszej jakości należy usunąć, ponieważ znajdująca się na nich pleśń może mieć wpływ na końcowy efekt suszenia całości.

Niektóre plody należy przed suszeniem pokroić, pozbyć szypulek i pestek. Mniejsze kawałki suszą się lepiej i bardziej równomiernie.

## PRZYGOTOWANIE DO SUSZENIA

Enzymy zawarte w owocach i warzywach mają wpływ na ich kolor i smak w trakcie dojrzewania. Enzymy te działają również w trakcie suszenia i przechowywania, o ile produkt nie został wcześniej poddany obróbce, która ma spowolnić aktywność enzymów.

W ramach wstępnego przygotowania warzyw można je wcześniej obgotować. Pomaga to zachować kolor i przyspiesza proces suszenia dzięki rozluźnieniu ich tkanek. Jednocześnie zapobiega niechcianym zmianom smaku w trakcie przechowywania oraz pomaga w ich odświeżeniu przy kolejnym gotowaniu.

Wiele rodzajów owoców o jasnym miąższu (szczególnie jabłka, morele, brzoskwinie, nektarynki i gruszki) ma tendencję do ciemnienia w trakcie suszenia i przechowywania. Aby uniknąć tego zjawiska, najlepiej wstępnie obgotować te owoce lub namoczyć je w odpowiednim roztworze wodnym - skuteczność tych metod jest jednak różna.

Poniżej podanych jest kilka porad, jak przygotować odpowiednie roztwory:

- Sok ananasowy lub cytrynowy zapobiega brązowieniu. Owoce należy wkroić bezpośrednio do soku. Po ok. 2 minutach należy je wyjąć i położyć na tacki suszarki. Owoce można też namoczyć w miodzie, przyprawach korzennych, soku pomarańczowym lub cytrynowym albo posypać je wiórkami kokosowymi, aby zyskały przyjemny aromat. Mogą też Państwo wykorzystując swoją fantazję i przygotować własny aromatyczny roztwór.
- Wodorosiarczan sodu: rozpuścić 1 łyżeczkę wodorosiarczanu sodu w 1,3 l. Przygotowane owoce moczyć w roztworze przez 2 minuty. W ten sposób zapobiegną Państwo utracie witaminy C i zachowają wyraźny kolor owoców. Wodorosiarczan sodu można kupić w aptece.
- Roztwór soli stołowej
- Roztwór kwasu askorbinowego lub kwasu cytrynowego. Można też zastosować powszechnie sprzedawaną mieszkankę antyutleniającą, zawierającą kwas askorbinowy, która nie jest jednak tak skuteczna jak czysty kwas askorbinowy.

Owoce mogą być obgotowane na parze, jednak może to spowodować ich zmięknienie i utrudnić dalszą obróbkę.

Obgotowanie w syropie pomaga zachować kolor jablek, moreli, fig, nektarynek, brzoskwiń, gruszek i śliwek. Po wysuszeniu będą one słodsze.

Owoce o sztywnej skórce (winogrona, suszone śliwki, śliwki, czereśnie, figi i niektóre rodzaje jagód) dobrze jest obgotować w wodzie, aby ich skórki lekko popękały. To umożliwi szybsze wydostawanie się wilgoci z ich wnętrza w trakcie suszenia.

Przed właściwym suszeniem należy z produktów usunąć nadmiar wilgoci, np. układając je na papierowych serwetkach. Tacki suszące powinny być pokryte warstwą produktów o odpowiedniej grubości (patrz tabele). W razie potrzeby na tackach suszących można rozłożyć delikatne płótno (delikatną gazę), aby zapobiec przyklejaniu się do siebie poszczególnych kawałków.

Ilość produktów przeznaczonych do jednorazowego suszenia nie powinna zajmować więcej niż 3/4 powierzchni tacki, a plasterki nie powinny być grubsze niż 0,6 cm.

## PRZYWRACANIE SUSZONYCH PRODUKTÓW DO PIERWOTNEGO STANU

Nie wszystkie suszone produkty muszą być przywrócone do pierwotnego stanu, w stanie wysuszonym lepsze są szczególnie owoce. W przeciwieństwie do nich większość rodzajów warzyw jest smaczniejsza po ich całkowitym odświeżeniu. Aby przygotować warzywa do gotowania, wystarczy je umyć w czystej wodzie, a potem włożyć do zimnej, nieosolonej wody i przykryć. Jeśli jest to możliwe, najlepiej je moczyć przez 2 - 8 godzin, a potem ugotować w tej samej wodzie, której użyliśmy do ich namoczenia. W razie potrzeby wody należy dodać. Następnie doprowadzić do wrzenia, a potem obniżyć temperaturę i gotować do miękkości. Pod koniec gotowania można już dodać sól. Dodana zbyt wcześnie spowalnia proces odzyskiwania dawnej wartości. W przypadku świeżych produktów ich gotowanie częściowo pozbawia je aromatu. Aby przywrócić warzywa, np. marchew, do wcześniejszego stanu, do moczenia należy użyć zimnej wody. Suszone produkty żywnościowe można odświeżać przez moczenie, gotowanie lub łącząc obie te metody, a po ich zastosowaniu warzywa będą miały jakość zbliżoną do świeżych.

Suszenie nie pozbawia żywności bakterii, drożdży i pleśni. Jeśli proces moczenia w wyższej temperaturze zostanie przedłużony, produkty będą podatniejsze na psucie. Dlatego, jeśli moczą Państwo owoce lub warzywa dłużej niż 1 - 2 godziny, należy naczynie włożyć do lodówki.



Aby produkty nie straciły swoich wartości odżywczych, dobrze jest do przygotowania potraw użyć wody, w której suszone produkty zostały namoczone.

Jedna filiżanka suszonych warzyw ma po namoczeniu objętość ok. 2 filiżanek. Aby przywrócić wilgoć usuniętą z warzyw w trakcie suszenia, należy suszone warzywa zalać zimną wodą i moczyć je w niej od 20 minut do 2 godzin. Następnie trzeba zalać warzywa wrzącą wodą. Przy gotowaniu warzyw należy doprowadzić je do wrzenia, a następnie gotować na wolnym ogniu.

Jedna filiżanka wysuszonych owoców ma po namoczeniu objętość ok. 1 i 1/2 filiżanki. Należy dodać tylko tyle wody aby zakryła owoce - w razie potrzeby można dolać więcej wody. Do nawodnienia większości owoców wystarczy 1 - 8 godzin. Zależy to od rodzaju owoców, wielkości kawałków i temperatury wody (w gorącej wodzie proces ten jest krótszy). Jeśli czas namaczania będzie zbyt długi, owoce stracą aromat. Do gotowania suszonych owoców najlepiej użyć wody, w której były namaczone. Gotować należy je powoli i pod przykryciem.

Suszone lub namoczone warzywa i owoce mogą być wykorzystane na wiele sposobów.

Suszone owoce są dobrą przekąską zarówno w domu, jak i w podróży. Kawałki owoców można dodać do ciast i słodczy.

Odświeżone owoce można serwować jako kompoty lub polewy. Mogą również stanowić dodatek do przygotowania chleba, galaret, omletów, ciast, różnego rodzaju nadzienia, mleka, lodów i knedli.

Suszonych warzyw można używać do zup, duszonego mięsa, jako dekoracji do dań lub jako suchej przekąski.

Odświeżonych warzyw można użyć do przygotowywania swoich ulubionych potraw, nie tylko mięsnych, ale również galaret i sałatek warzywnych.

Pokruszone suszone warzywa są świetnym dodatkiem do bulionów, zup i sosów.

#### **Aby utrzymać optymalne właściwości odżywcze suszonych produktów, zalecamy:**

- Przestrzegając prawidłowego czasu przygotowywania wstępnego.
- Pakować suszone produkty w prawidłowy sposób i przechowywać je w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Regularnie sprawdzając stan przechowywanych produktów, czy nie absorbują wilgoci.
- Konsumować suszone produkty jak najszybciej.
- Przy gotowaniu odświeżonych suszonych produktów używać roztworu, w którym były namaczone.

## **SUSZENIE**

Czas suszenia uzależniony jest od rodzaju owoców lub warzyw oraz wielkości poszczególnych kawałków. Ilość produktów należy dostosować do wielkości tacek suszących.

Przed sprawdzeniem stopnia wysuszenia produktów, poddawanych suszeniu, należy wziąć próbkę, na kilka minut włożyć do lodówki i schłodzić. Produkty, które są gorące, wydają się być bardziej wilgotne i miękkie niż w stanie schłodzonym.

Produkty żywnościowe powinny być dobrze wysuszone, aby zapobiec aktywności mikrobiologicznej mogącej spowodować ich zepsucie. Suszone warzywa powinny być pod naciskiem twarde, ale kruche. Suszone owoce powinny być skórzaste i miękkie. Owoce przeznaczone do długotrwałego przechowywania, powinny być bardziej wysuszone niż te sprzedawane w sklepach.

## PAKOWANIE I PRZECHOWYWANIE

Owoce pokrojone na różnej wielkości kawałki należy przez tydzień po ich wysuszeniu poddać procesowi „pocenia” - aklimatyzacji, aby wilgotność poszczególnych kawałków uległa wyrównaniu. W celu aklimatyzacji owoce należy włożyć do naczynia (nie może to być naczynie plastikowe lub aluminiowe) i pozostawić w suchym i dobrze wietrzonym miejscu.

Suszone produkty przed zapakowaniem powinny być dobrze schłodzone. Opakowania powinny być nieduże, aby suszone produkty po otwarciu opakowania zostały skonsumowane w całości.

Kawałki suszonych produktów należy wkładać do suchych opakowań ciasno jeden obok drugiego, ale tak, aby się nie gniotły. Dobrym opakowaniem są słoiki szklane, lub inne szczelne opakowania nie przepuszczające wilgoci. Metalowe puszki z odchylanym wiekiem mogą być używane pod warunkiem, że suszone produkty są w plastikowym woreczku.

Suszone produkty powinny być regularnie, co najmniej raz w miesiącu, kontrolowane. Jeśli na kawałkach suszonych produktów zauważą Państwo pleśń, należy je oddzielić od reszty i wyrzucić. Pozostałe kawałki, na których nie było pleśni, należy poddać pasteryzacji.

W celu pasteryzacji należy rozłożyć suszone produkty na blasze do pieczenia i piec w piekarniku przez 15 minut w temperaturze 80 °C. Potem produkty należy ochłodzić i ponownie włożyć do czystego i szczelnego opakowania.

## ZMIENIANIE TACEK

Zasadą, na jakiej działa ta suszarka, jest cyrkulacja gorącego powietrza, które odprowadza wilgoć z produktów żywnościowych. Tacki powinny być w trakcie suszenia zmieniane, aby zapewnić równomierne wysuszenie ich zawartości. Tacki najbliższej dna są wystawione na oddziaływanie najwyższej temperatury - w tym miejscu suszenie jest najintensywniejsze. Dlatego należy po prostu wyjąć tacki znajdujące się na dole i przenieść na górne piętra, a te z górnych pięter postawić na dole.

## WARTO ZAPAMIĘTAĆ

- 1) Najlepsze wyniki osiąga się stosując wysokiej jakości produkty. Należy zawsze suszyć tylko dobre produkty, jeden zły kawałek może obniżyć jakość całej zawartości suszarki.
- 2) Ważne jest, aby produkty były czyste - należy je dokładnie umyć, miękkie lub zepsute sztuki należy usunąć. Należy dbać o czystość rąk, to samo dotyczy przyborów kuchennych, używanych do przygotowania produktów, które będą suszone, a także poszczególnych tacek suszarki.
- 3) Czas suszenia jest różny i zależy od ilości produktów, grubości pojedynczych kawałków, ich wielkości, wilgotności powietrza i ilości wilgoci zawartej w produktach.
- 4) Przed sprawdzeniem jakości wysuszenia należy ochłodzić suszone produkty.
- 5) Tacki mogą być w razie potrzeby całkowicie zapelnione, pojedyncze sztuki mogą się prawie stykać ze sobą, ale nie mogą leżeć na sobie.
- 6) W wysuszonych produktach może zostać ok. 6 - 10 % wilgoci bez ryzyka, że się zepsują. Wiele suszonych produktów będzie miało skórzastą konsystencję, podobną do lukrecji.
- 7) Gdy tylko zauważą Państwo, że suszenie przebiega nierównomiernie, trzeba zmieniać tacki. Tak samo należy postępować wówczas, kiedy suszarka jest w całości wypełniona produktami.
- 8) Dobrze jest przed usunięciem pestek ze śliwek, winogron, czereśni wysuszyć je w 50 % i dopiero potem usunąć pestki. W ten sposób zapobiegą Państwo utracie soku.

## PRZEPISY

### Mieszanka owocowa

2 banany (obrane)  
0,2 kg truskawek  
1 filiżanka kawałków ananasa (z konserwy)

Owoce należy pokroić na równomierne kawałki o grubości ok. 0,6 cm. Po wysuszeniu i schłodzeniu dodać 1/4 filiżanki wiórków kokosowych.

### Jabłkowo-cynamonowe krążki

2,25 kg jabłek  
5 łyżeczek cynamonu

Obrąć jabłka i usunąć z nich pestki. Pokroić je na okrągłe plasterki o grubości ok. 0,6 cm. Przed suszeniem posypać je cynamonem.

### Cytrusowa trójka

1,35 kg pomarańczy  
5 cytryn  
4 twarde grapefruity

Owoce należy umyć, pozostawić skórkę i wszystko pokroić na kawałki o grubości ok. 0,6 cm. Włożyć do suszarki i wysuszyć.

### Tropikalny raj

10 × kiwi  
1 × ananas  
3 × papaja

Obrąć papaje i kiwi, z ananasa usunąć środek, i obrąć go, a potem wszystko pokroić na kawałki o grubości ok. 0,6 cm. Włożyć do suszarki i wysuszyć.

### Truskawkowe upojenie

W mikserze zmiksować ok. 2 filiżanek umytych świeżych truskawek z niewielką ilością soku jabłkowego. Na tackę(i) położyć papier do pieczenia, wylać na niego zmiksowane truskawki i równomiernie rozetrzeć je po powierzchni tacek. Suszyć około 6 godzin - czas suszenia zależy od tego, w jakim stanie chcą Państwo otrzymać gotowe danie, czy ma być kruche, czy miękkie. Wieko suszarki powinno być otwarte.

### Suszone mięso

W brytfannie należy zamarynować drobno pokrojone kawałki wołowiny lub indyka - w marynacie, składającej się z 1/4 filiżanki sosu sojowego, zmieszanego z 2 łyżkami stołowymi cukru i 2 łyżkami stołowymi przypraw (dowolnych). Marynatę należy dobrze rozmieszać, posmarować nią wszystkie powierzchnie mięsa, przykryć je folią i pozostawić na 10-15 minut. Po zakończeniu marynowania, trzeba położyć pojedyncze kawałki mięsa na tacki suszarki, tak, aby się nie dotykały. Im cieńsze kawałki mięsa, tym krótszy jest okres suszenia (ok. 8-10 godzin w przypadku plasterków o grubości 0,15 cm). Wieko suszarki powinno być otwarte.

### Robienie mieszanek zapachowych

Za pomocą tej suszarki mogą Państwo również zatrzymać zapachy wiosny i lata. Należy oberwać listki kwiatów nadających się do suszenia, swobodnie je rozłożyć, w tackach pokrytych gazą i położyć na pierwszym piętrze suszarki - pozostałe piętra powinny być wolne. Po dokładnym wysuszeniu (ok. 5 godzin) położyć listki w ozdobnych opakowaniach lub naczyniach i zamknąć je, aby nie uszedł z nich zapach.

## TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA OWOCÓW

Podane poniżej czasy mają charakter orientacyjny i uzależnione są od temperatury pokojowej, wilgotności powietrza, wilgotności suszonych produktów oraz tego, jak cienko zostały one pokrojone. Również naturalna wilgotność poszczególnych owoców jest różna. Cukier owocowy, występujący w niektórych owocach, wymaga dłuższego czasu suszenia.

Owoce	Sposób przygotowania	Test wysuszenia	Czas suszenia
Jabłka	Obrać ze skórki, wykroić środki i pokroić na plasterki lub krążki. Przed włożeniem do suszarki namoczyć przez 2 minuty. Następnie wysuszyć i położyć na tacce suszarki.	Miękkie	4-15 godzin
Morele	Suszyć przekrojone na pół lub okrojone na ćwiartki. Przed suszeniem należy poddać obróbkę, aby zachować kolor i nie uszkodzić skórek owoców.	Miękkie	8-36 godzin
Banany	Obrać ze skórki i pokroić na plasterki o grubości 0,3 cm.	Kruche	5-24 godziny
Owoce szypułkowe	Truskawki powinny być pokrojone na plasterki o grubości 0,9 cm. Pozostałe rośliny szypułkowe pozostawić w całości. Płody szypułkowe o woskowej powierzchni należy umyć w gorącej wodzie.	Bez śladu wilgotności	5-24 godziny
Czereśnie	Nie należy ich pozbawiać szypulek, o ile nie będą natychmiast przetworzone. Można je pokroić na połówki, jeśli chc Państwo to zrobić, po ich wysuszeniu w 50 %.	Skórzaste, ale maziste	6 - 36 godzin
Żurawina	Dokładnie umyć, pokroić lub pozostawić w całości.	Bez śladu wilgotności	4-20 godzin
Winogrona (czernone)	Umyć, usunąć pestki i pozostawić całe.	Miękkie, skórzaste	6 - 36 godzin
Nekta rynki	Nie trzeba ich obierać, można pokroić w plasterki lub krążki o grubości 0,9 cm.	Miękkie	6-24 godzin
Skórki pomarańczowe	Pokroić w podłużne plasterki i wysuszyć. Pokruszyć je aż po wysuszeniu.	Kruche	6-15 godzin
Brzoskwinie	W trakcie suszenia można usunąć z nich skórkę. Pestki usunąć po przesuszeniu w 50 %. Przed wysuszeniem rozłupać lub pokroić na ćwiartki.	Miękkie, skórzaste	5-24 godziny
Gruszki	Obrać i usunąć środki oraz zdrewniałe części. Pokroić na plasterki, krążki lub na ich połówki, pokroić w ćwiartki lub ósemki.	Miękkie, skórzaste	5-24 godziny
Hurma wschodnia	Używać jedynie dojrzałych owoców. Umyć je, usunąć główkę i pokroić na plasterki o grubości 0,9 cm.	Miękkie	5-20 godzin
Ananas (świeży)	Usunąć środki i obrać, pokroić na plasterki lub kawałki.	Miękkie	6-36 godzin
Ananas (konserwowy)	Wysuszyć i ewentualnie pokroić na cząstki. Rozłożyć na tackach.	Miękkie, skórzaste	6-36 godzin
Ąłwki	Umyć je i pozostawić w całości lub przepołowione, usunąć ogonki, ew. pestki, kiedy są na pół wysuszone.	Są miękkie	5-24 godziny

# Suszarka do żywności

SFD 742RD

PL

Suszone śliwki	Postępować jak w przypadku zwykłych śliwek, ale przed suszeniem zamoczyć je na 2 minuty we wrzącej wodzie.	Są skórzaste	8-36 godzin
Rabarbar	Używać jedynie cienkich pędów. Umyć i pokroić na kawałki o długości 2,5 cm.	Bez śladu wilgotności	4-16 godzin

## TABELA ZALECANYCH CZASÓW SUSZENIA WARZYW

Warzywa	Sposób przygotowania	Test wysuszenia	Czas suszenia
Karczochy	Pokroić na plasterki o grubości 0,3 cm. Gotować 5-8 minut w 3/4 filiżanki wody z 1 łyżką stołową soku cytrynowego.	Krucze	4-12 godzin
Szparagi	Umyć i pokroić na kawałki o długości 2,5 cm. Czubki zapewniają lepszą jakość produktu. Tylna część, rozgnieciona przed suszeniem, stanowi świetny dodatek smakowy do różnych potraw.	Krucze	4-10 godzin
Fasole (zielone lub żółte)	Pokroić na kawałki o długości 2,5 cm lub sposobem francuskim. Parzyć tak długo, aż staną się prześwitujące. Po częściowym wysuszeniu przemieszać fasole tak, aby te, które są na środku tacki, znalazły się na jej skraju i odwrotnie.	Są kruche	4-14 godzin
Buraki	Odkroić korzenie i wszystko co jest 2,5 cm od górnej i dolnej części, umyć, obgotować, schłodzić, usunąć skórkę. Pokroić w kostkę lub na plasterki.	Są kruche, ciemno czerwone	4-12 godzin
Brukselka	Usunąć z brukselki ogonki i przekroić je na pół.	Są kruche	5-15 godzin
Brokuły	Obrać i pokroić w taki sam sposób jak do spożycia, dokładnie umyć, 3-5 minut sparzyć.	Krucze	5-15 godzin
Kapusta	Odciać główkę i pokroić na krążki o grubości 0,3 cm. Ąrodek pokroić na plasterki o grubości 0,6 cm. Należy użyć najniższej tacki suszarki.	Skórzaste	4-12 godzin
Marchew	Należy wybrać młodą, z delikatnymi korzeniami. Sparzyć aż zmięknie, pokroić w plasterki, na kawałki lub w kostkę.	Skórzaste	4-12 godzin
Kalafior	Do 2,2 l gorącej wody nasypać 3 łyżki stołowe soli i w tym roztworze moczyć kalafior przez 2 minuty. Sparzyć aż zmięknie.	Skórzasty	5-15 godzin
Seler	Oddzielić głąb od liści. Obie części dobrze umyć. Pokroić głąb w plasterki o grubości 0,6 cm. Najpierw suszyć liście.	Kruchy	4-12 godzin
Kukurydza	Przed sparzeniem usunąć skórkę i zepsute fragmenty. Obgotować całą kolbę kukurydzy. Oddzielić ziarna kukurydzy od kolby, odkrawając je, a następnie rozłożyć na tacce. W trakcie suszenia kilka razy zamieszać.	Krucha	4-15 godzin

Ogórek	Obrać i pokroić w plasterki o grubości 0,3 cm i wysuszyć.	Skórzasty	4-14 godzin
Bakłażan	Skrócić, umyć, pokroić na plasterki o grubości od 0,6 cm do 1,2 cm i rozłożyć na tackach.	Krucze	4-14 godzin
Cebula i por	Usunąć skórkę, pokroić na kawałki o grubości 1,2 cm w trakcie suszenia kilka razy zamieszać.	Skórzaste	4-10 godzin
Okra	Używać jedynie młodych, delikatnych strączków. Umyć, skrócić, pokroić na krążki i grubości 0,6 cm.	Skórzasta	3-10 godzin
Pietruszka (natka)	Rozerverwać na drobne kawałki, wysuszyć, następnie w razie potrzeby skrócić.		2-10 godzin
Pasternak	Postępować tak samo jak z marchwią.		
Groszek	Używać jedynie młodych i słodkich kawałków. Wyjąć zawartość strączków i lekko podgotować (3-5 minut).	Kruchy	4-10 godzin
Papryka (zielona i ziele angielskie)	Pokroić na plasterki lub krążki o długości 0,6 cm, usunąć ziarenka, umyć i wysuszyć.	Sq kruche aż skórzaste	4-10 godzin
Ziemniaki	Obieranie nie jest konieczne. Pokroić na plasterki o grubości od 0,4 cm do 0,6 cm, na kostki lub francuskim sposobem. Postępować tak samo jak z burakami.	Sq kruche	5-12 godzin
Dynia	Pokroić na małe kawałki. Piec lub sparzyć aż zmięknie. Pokroić na plasterki o szerokości 2,5 -7,5 cm, obrać i usunąć miąższ. Pokroić na plasterki o grubości 1,2 cm i włożyć do miksera. Suszyć na papierze do pieczenia.	Skórzaste	5-15 godzin
Pomidory	Umyć, usunąć szypułki. Wymoczyć we wrzącej wodzie aż do zmięknięcia skórki. Przed suszeniem pokroić na plasterki.	Skórzaste	6-24 godziny
Brukiew	Postępować tak samo jak z marchwią, ale drobniej pokroić.		
Cukinia	Patrz bakłażan.		
Czosnek	Podzielić na pojedyncze ząbki, zdjąć zewnętrzną skórkę, pokroić na plasterki i suszyć na tacce. Po wysuszeniu można w razie potrzeby użyć jako przyprawy (po zmieleniu).	Krucze	4-15 godzin
Warzywa liściowe (szpinak, kapusta, gorczyca, brukiew)	Dokładnie umyć, usunąć sztywne szypułki. Sparzyć aż warzywo straci kruchość, ale nie nasiąknie wodą.	Bardzo kruche	4-10 godzin
Grzyby	Wybrać świeże, małe grzybki. Usunąć zanieczyszczenia szczotką lub wilgotną ściereczką. Pokroić, skrócić lub suszyć w całości - to zależy od ich wielkości.	Skórzaste aż kruche - to zależy od ich wielkości i wieku	3-10 godzin

## UTRZYMANIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem urządzenia należy je odłączyć od sieci elektrycznej.

Do czyszczenia poszczególnych tacek suszarki do żywności wystarczy użyć szmatki, nawilżonej w delikatnym roztworze środka do mycia naczyń, w przypadku większego zabrudzenia - opłukać tacki pod letnią wodą.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników lub rozcieńczalników, ew. środków czyszczących, które mogą porysować czyszczone powierzchnie i uszkodzić plastikowe elementy.

Jeśli urządzenie nie będzie używane, należy przechowywać je w suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

W celu przechowywania urządzenia (po jego rozmontowaniu) można użyć oryginalnego opakowania.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe .....	220–240 V
Częstotliwość nominalna .....	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy .....	200–240 W
Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym .....	II
Głośność .....	60 dB (A)

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

### Wyjaśnienie terminów technicznych

#### Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II - Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

Ze względu na nieustanne udoskonalanie wyrobów producent zastrzega sobie prawo do zmian tekstu, designu i specyfikacji technicznej bez uprzedzenia.

**WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM**

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.

**UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy kupnie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwą likwidacją odpadów. Szczegółowych informacji udzielą Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

**Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej**

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

**Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej**

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.