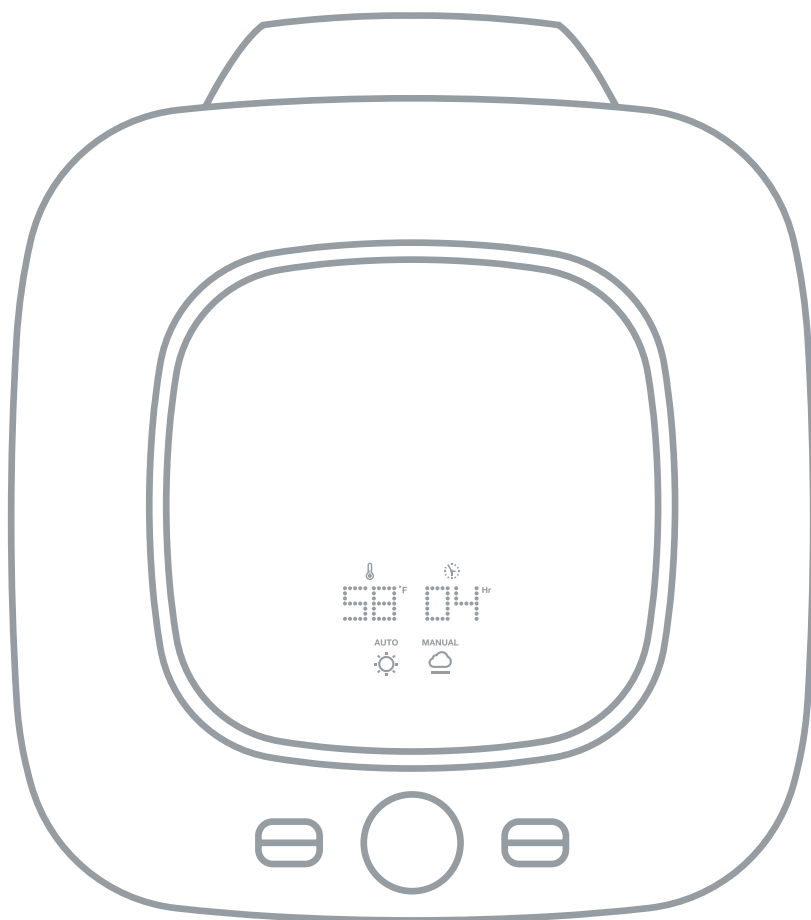




IRD5

Návod k použití



1
INFORMACE

2
UPOZORNĚNÍ

3
POPIS

4
PŘÍPRAVA

5
SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

6
PRINCIP A VÝHODY INFRA SUŠENÍ

7
POKYNY PRO SUŠENÍ

8
POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ

9
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

INFORMACE



Děkujeme, že jste se rozhodli pro přístroj YDEN IR D5. Sušička se dodává kompletní a připravená k použití. Podle údajů na str. 9 prosím pozorně zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti. Před použitím umyjte tácy / síta a odkapávací táč.

Podle amerického Úřadu pro kontrolu potravin a léčiv (FDA) obsahují potraviny zpracované různým způsobem různé množství původních živin. Sušené nejvíce.

- sušené potraviny: 96%
- konzervované potraviny: 20-30%
- mražené potraviny: 40-60%

Pomocí sušičky YDEN můžete snadno sušit čerstvé ovoce, zeleninu, maso a mnohé další potraviny. Sušením déle uchováte chuť i živiny.

Sušička YDEN se v USA prodává od roku 2001 a díky její vynikající výkonnosti ji výzkumný ústav společnosti Hammacher Schlemmer 15. října 2003 označil za „nejlepší prověřený výrobek“.

Sušička IR D5 je výjimečný výrobek a je hrdým nositelem celé řady prestižních cen a medailí.

NEVKLÁDEJTE PŘÍSTROJ DO VODY ANI ŽÁDNÉ JINÉ KAPALINY.

INFORMACE

Máte-li jakékoli dotazy, využijte následující kontakty:

- Mipam bio s.r.o, Rudolfovska tř. 11, České Budějovice, 370 01
- Bezplatná linka 800 110 990
- E-mail: info@susicka-potravin.cz
- www.susicka-potravin.cz



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Používáte-li elektrické přístroje, měli byste vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření:

- ① **Přečtěte si pokyny a návod k použití přístroje.**
- ② **Nedotýkejte se horkých částí přístroje. Používejte držadla nebo rukojeti.**
- ③ **Elektrickou šňůru, zástrčku nebo základnu přístroje nekládejte do vody ani do jiné kapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.**
- ④ **Používáte-li přístroj v přítomnosti dětí, je nutné mít jej neustále pod dozorem.**
- ⑤ **Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Totéž platí i při čištění přístroje.**
- ⑥ **Nepoužívejte přístroj s poškozenou elektrickou šňůrou nebo zástrčkou. Nepoužívejte přístroj, pokud je jakkoli poškozený nebo vykazuje závadu. Navštivte nejbližší autorizovaný servis a nechte přístroj vyzkoušet a opravit.**
- ⑦ **Použití jiného než doporučeného příslušenství může vést k úrazu.**
- ⑧ **Nepoužívejte ve venkovním prostředí.**
- ⑨ **Elektrickou šňůru nenechávejte ležet na okraji stolu nebo pracovního pultu. Elektrická šňůra se nesmí dotýkat horkých předmětů.**
- ⑩ **Přístroj nesmí být v blízkosti horkého plynového nebo elektrického sporáku nebo v blízkosti horké trouby.**

- ⑪ **Při přesouvání přístroje, který obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny, dbejte zvýšené opatrnosti.**
- ⑫ **Vždy nejdříve připojte elektrický kabel k přístroji a teprve potom do zásuvky. Dříve než vyndáte zástrčku ze zásuvky, všechny vypínače musí být v poloze „vypnuto“ (off).**
- ⑬ **Přístroj používejte pouze k účelu, pro nějž byl určen.**
- ⑭ **Uschovejte tento návod k použití.**

Pouze pro použití v domácnosti.

Pokud je poškozena přírodní elektrická šňůra, musí ji vyměnit výrobce, pracovník autorizovaného servisu nebo jiná kvalifikovaná osoba.

Přístroj mohou používat děti starší osmi let. Osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smějí přístroj používat jen pod dozorem zkušenějších osob nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou nebezpečí, která souvisí s používáním přístroje. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Čištění a údržbu přístroje mohou provádět děti starší osmi let pod dozorem dospělé osoby.

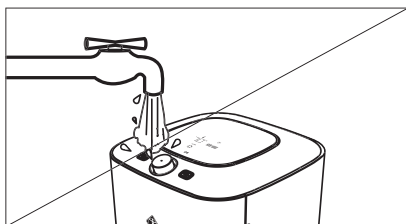
Přístroj a elektrický přírodní kabel ukládejte mimo dosah dětí mladších osmi let.

UPOZORNĚNÍ



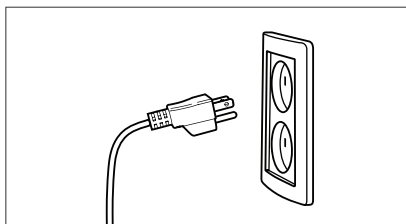
Dříve než do sušičky vložíte potraviny, ujistěte se, že nejsou mokré. Voda v sušičce by mohla způsobit požár a úraz elektrickým proudem. Příliš velké množství potravin v sušičce může snížit její výkonnost i kvalitu výsledného produktu.

Návod k použití

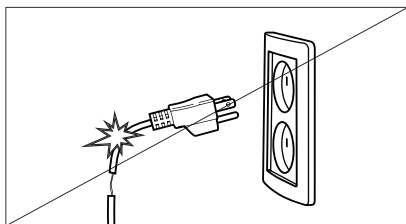


- Příklad: Přístroj nesmí být ponořen do vody nebo jiné kapaliny. Nepoužívejte přístroj ve vlhkém ovzduší, mohlo by dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem a poškození přístroje.

Nezapojujte přes transformátor.

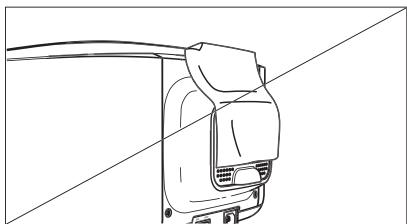


- Používejte správné jmenovité napětí a zástrčku. Nesprávné jmenovité napětí může být příčinou poruchy a požáru. Nezapojujte do prodlužovacích šňůr s jinými přístroji, aby nedošlo k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

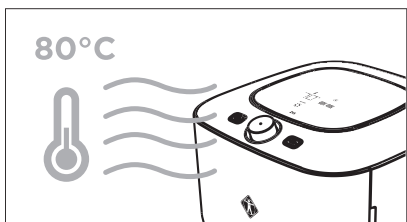


- Nepoužívejte poškozenou přívodní elektrickou šňůru. Přesvědčte se, že šňůra není poškozená, protože poškozená šňůra by mohla způsobit požár. Zjistíte-li jakékoli poškození, obraťte se na nejbližší servisní místo.

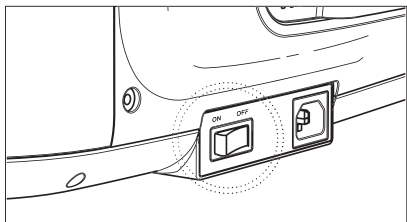
Nedodržení těchto pokynů může být příčinou vážného úrazu nebo nehody z nedbalosti.



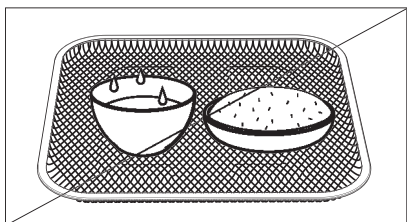
- Nezapínejte přístroj, brání-li proudění vzduchu nějaká překážka. Přístroj by se mohl přehřívat a v důsledku toho by se mohl porouchat nebo způsobit požár.



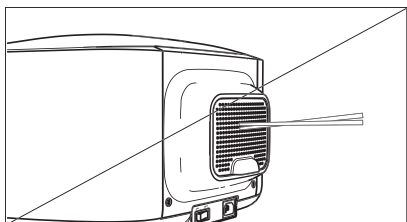
- Nevystavujte přístroj teplotám vyšším než 80°C



- Dříve než zasunete zástrčku do zásuvky, ujistěte se, že vypínač je v poloze „OFF“.

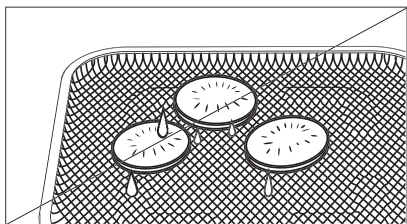


- Nepokoušejte se sušit materiály nebo potraviny, které se nedoporučují k sušení.

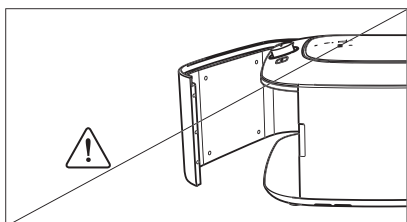


- Zajistěte, aby se do vstupního otvoru pro vzduch nedostaly cizí předměty. Přístroj by se mohl porouchat nebo by mohlo dojít k požáru.

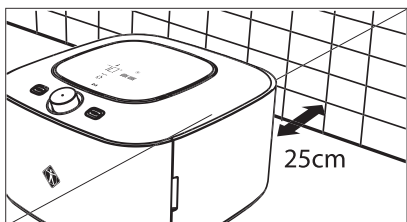
Nedodržení těchto pokynů může být příčinou vážného úrazu nebo nehody z nedbalosti.



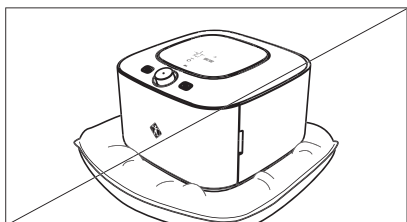
- Do přístroje nevkládejte mokré potraviny. Doba sušení by se prodloužila a výsledek by byl horší.



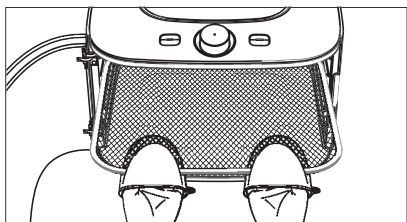
- Okraj dvířek má hrany a při nesprávném použití nebo neopatrnosti by se uživatel mohl zranit.



- Přístroj postavte na dobře větrané místo nejméně 25 centimetrů od stěny. Nebudete-li se řídit tímto pokynem, výkonnost přístroje se může zhoršit, přístroj může fungovat jinak než obvykle, může nastat požár nebo úraz elektrickým proudem.

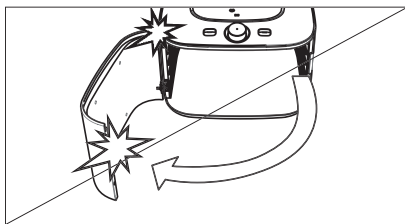


- Přístroj postavte na rovný a hladký povrch, nikoli na koberec, polštář, rohožku nebo dřevěnou podlahu. Přístroj by se mohl porouchat nebo způsobit požár.

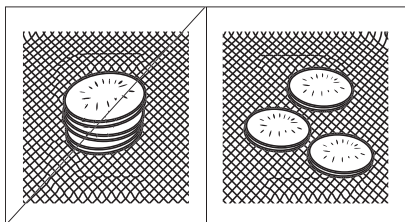


- Při práci s přístrojem používejte silikonové rukavice. Nedotýkejte se táček holýma rukama bez rukavic, mohli byste se spálit nebo zranit.

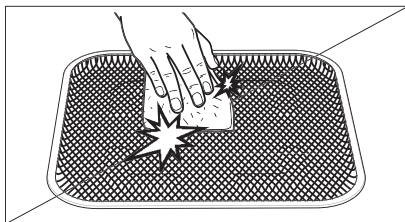
Nedodržení těchto pokynů může být příčinou vážného úrazu nebo nehody z nedbalosti.



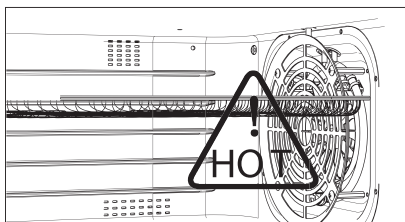
- Neotevírejte dvířka násilím. Přístroj by se mohl poškodit.



- Jednotlivé kousky potravin vkládejte do sušičky odděleně, nedávejte je na hromádky, aby se neprodložovala doba sušení a nesnižovala účinnost procesu.



- Při čištění tácků nepoužívejte abrazivní prostředky, které mohou poškodit povrch.



- Během provozu nesahejte dovnitř přístroje, abyste se vyhnuli zranění, spálení nebo úrazu elektrickým proudem.

Nedodržení těchto pokynů může být příčinou vážného úrazu nebo nehody z nedbalosti.

POPIS A POUŽITÍ PŘÍSTROJE IR D5



Model	Barva	Materiál tácu/síta	Síta	Vzduchový filtr	Další
IR-D5	Černá a bílá	nerezová ocel	5 ks	1 ks	odkapávací táč 1 ks, silikonové rukavice 2 ks

Návod k použití

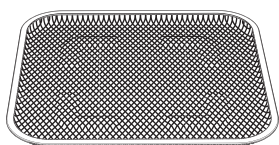
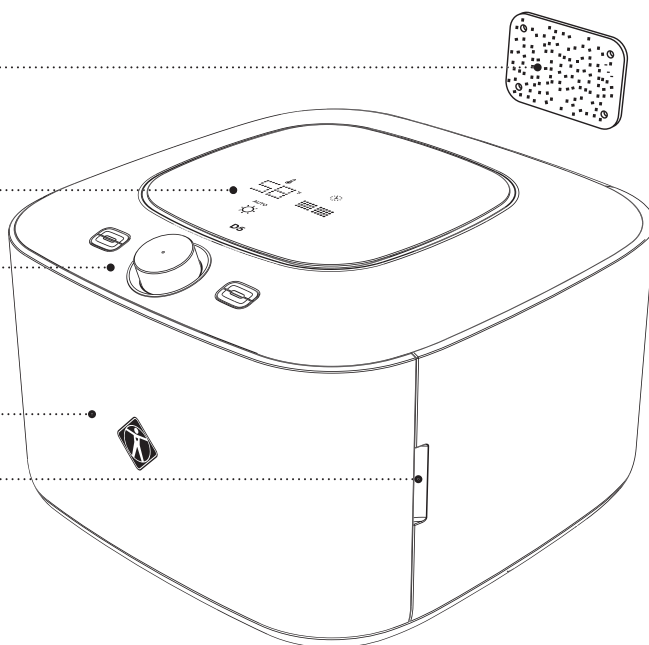
Vzduchový filtr

Světelné ukazatele
a displej

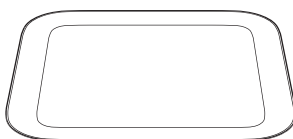
Ovládací prvky

Dvířka

Rukojeť dvířek



Nerezový táč / síto



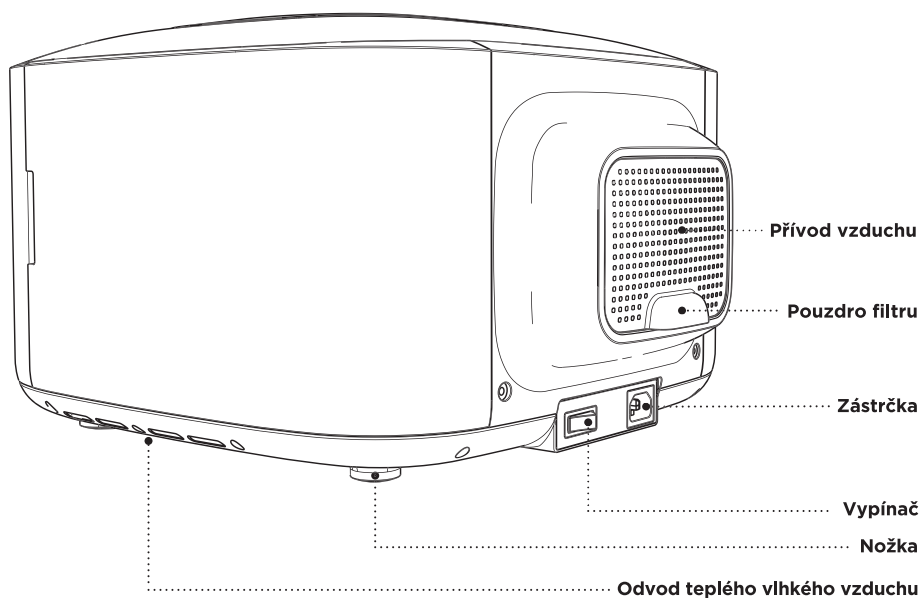
Odkapávací táč



Silikonové rukavice

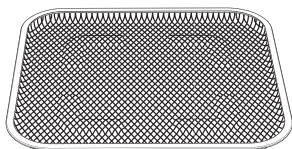
Výrobek je určen pro použití v domácnosti, zacházejte s ním opatrně.

POPIS



CI — IR D5

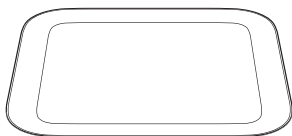
1



Síto / táč z nerezové oceli

Síto z nerezové oceli určeno pro vkládání potravin.

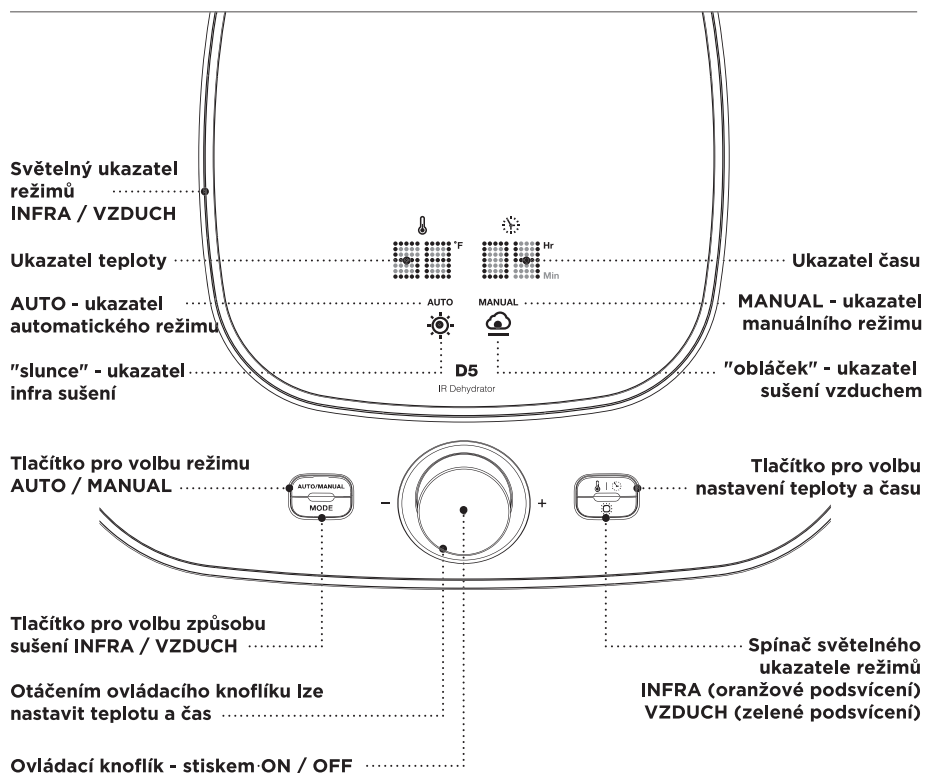
2



Odkapávací táč

Zachytí veškeré "kapičky" které mohou vytékat ze sušeného ovoce či zeleniny, popř. drobky a úlomky, které propadnou přes sušící síto.

Všechny další doplňky a příslušenství jsou volitelné.



3



Silikonové rukavice
Rukavice ze silikonu se používají při vytahování horkých táček ze sušičky.

4



Vzduchový filtr
Zabrání průniku znečišťujících nebo cizorodých látek do sušičky.

Před použitím přístroje si prosím přečtete návod k použití.

NÁVOD K POUŽITÍ

- Sušička IR D5 disponuje dvěma režimy sušení:
 - a) INFRA (symbol slunce) sušení infra červenými vlnami
 - b) VZDUCH (symbol obláčku) sušení ohřátým vzduchemKaždý z těchto dvou režimů lze spustit v manuálním nebo automatickém nastavení.

Celkem tedy lze nastavit 4 různé možnosti:

INFRA režim v manuálním NEBO automatickém nastavení.

TEPLOVZDUŠNÝ režim

v manuálním NEBO automatickém nastavení.

Teplovzdušný režim

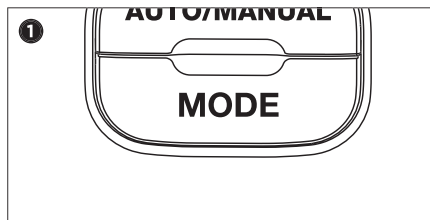
Zapněte spínač na zadní straně přístroje. Rozsvítí se zelené světlo, začnou blikat ukazatele času a teploty, rozsvítí se světelná dioda ve středu ovládacího knoflíku a ikona módu "vzduch".

(Přístroj je tedy v režimu sušení teplým vzduchem. Pokud chcete nastavit režim sušení infra vlnami, postupujte dle návodu sekce "INFRA režim".)

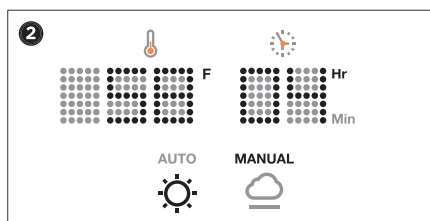
Pokud během provozu přístroje otevřete dvířka, na displeji se objeví nápis OPEN (otevřeno) a přístroj přestane pracovat cca za 10-15 sec.

Infra režim

Při použití infra režimu si potraviny zachovávají maximální množství výživných látek.



- ① Stisknete-li tlačítko „MODE“, rozsvítí se oranžové světlo a symbol slunce.



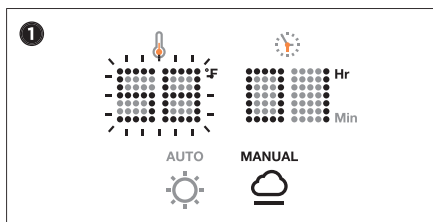
- ② Přepínáním tlačítka MODE lze opakovaně měnit INFRA a TEPLOVZDUŠNÝ režim.

Rady pro využití sušičky IR D5

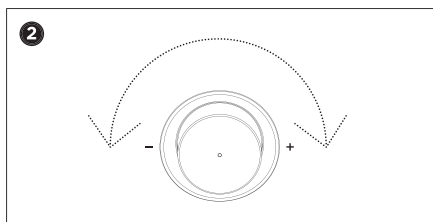
Vysunete-li některé tácy, můžete sušit potraviny o různé velikosti.

Manuální nastavení

Uživatel může nastavit požadovaný čas a teplotu následujícím způsobem:

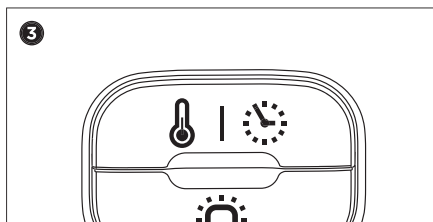


- ① Spínačem na zadní straně přístroje zapnete sušičku. Ukazatel teploty začne blikat, můžete nastavit teplotu.



- ② Teplotu a čas lze nastavit ovládacím knoflíkem.

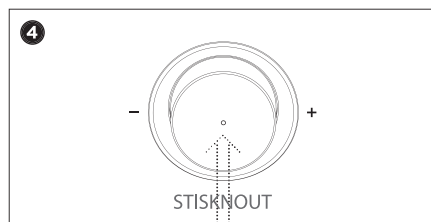
➔ Teplotu lze nastavit v rozmezí 35-70 °C.



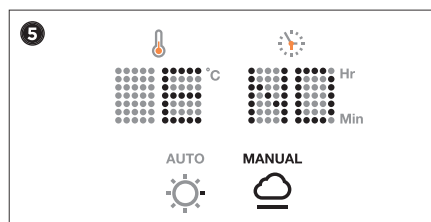
- ③ Tlačítkem teploty a času zvolíte režim teploty nebo času. (Každým stiskem přepínače přejdete z jednoho režimu do druhého.)

➔ Čas lze nastavit v rozmezí 1 až 99 hodin.

➔ Pro nastavení sušičky na nepřetržitý provoz otáčejte knoflíkem ve směru hodinových ručiček až za hodnotu 99, kdy se na displeji objeví symbol dvou čárek (==)



- ④ Po nastavení všech hodnot přístroj spustíte stiskem ovládacího knoflíku.



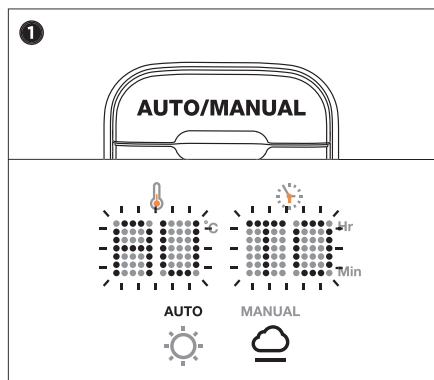
- ⑤ Jakmile vyprší nastavený čas, začne blikat symbol „END“ (konec) a ozve se zvukové znamení. Přístroj (ventilátor) zůstane v provozu, dokud teplota neklesne na hodnotu 35 °C.

- ⑥ Přístroj lze vypnout stiskem ovládacího knoflíku.

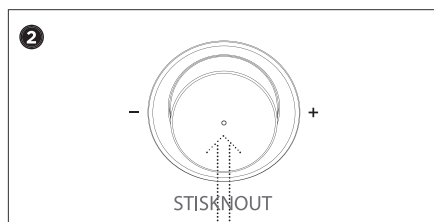
Manuální nastavení lze použít v obou režimech provozu - INFRA SUŠENÍ i OHŘÁTÝ VZDUCH.

Automatické nastavení

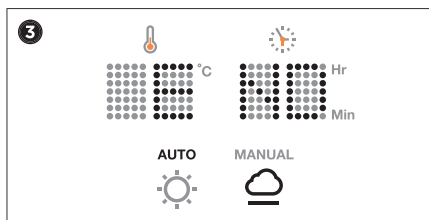
Přístroj bude pracovat automaticky, dokud vlhkostní čidlo nevyhodnotí, že potraviny jsou vysušené.



- ① Stisknete-li přepínač AUTO/MANUAL, na displeji se objeví blikající nápis „AUTO“.



- ② Nic nenastavujete, stisknete ovládací knoflík a přístroj začne automaticky pracovat. Na ukazateli teploty se zobrazí piktogram teploty a na ukazateli času se zobrazí piktogram zbývajícího času / vlhkosti.



Přístroj bude pracovat automaticky, dokud vlhkostní čidlo nevyhodnotí, že potraviny jsou vysušené.

Automatické nastavení lze použít v obou režimech provozu - INFRA SUŠENÍ i OHŘÁTÝ VZDUCH.

PŘÍPRAVA



PŘÍPRAVA

Plátky ovoce nebo zeleniny vložte na tácy. Zmražené suroviny musí být předem rozmrazeny.

- **Doba sušení**
Prosíme, řiďte se „Pokyny pro sušení“. Doba sušení se může měnit v závislosti na tloušťce plátků, obsahu cukru a vody, na vlhkosti prostředí. Více informací o sušení jednotlivých surovin naleznete v kapitole 7 - Pokyny pro sušení na straně 18.

DALŠÍ INFORMACE

V zadní části přístroje je otvor pro přístup vzduchu. Dva otvory pro výstup vzduchu jsou umístěny po stranách přístroje.

- **Vzduchový filtr**
Filtr umístěný v zadní části brání vniknutí cizorodých látek do sušičky. V závislosti na čistotě prostředí je třeba filtr pravidelně čistit a měnit, protože ucpaný filtr brání přístupu vzduchu a snižuje výkonnost přístroje. (Pokud je sušička používána deset hodin denně, doporučujeme výměnu vzduchového filtru vždy po třech měsících používání.)

- Kapky vody uvnitř sušičky jsou přirozené, protože ze sušených potravin se vypařuje vlhkost.

1. možná příčina

Příliš mnoho potravin v sušičce.

2. možná příčina

Potraviny vložené do sušičky mají příliš vysoký obsah vody.

Vyskytnou-li se uvnitř sušičky kapky vody, neznamená to špatnou funkci přístroje. Množství vodních kapek lze omezit prodloužením doby sušení a vkládáním menšího množství potravin určených k sušení. Po použití setřete kapky vody měkkým hadříkem.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN



Jakmile jsou potraviny dostatečně vysušené, před uložením je nechejte vychladnout (asi 15-30 minut). Necháte-li je ležet na vzduchu příliš dlouho, začnou absorbovat vlhkost. Zvolte vhodné vzduchotěsné nádoby a skladujte je v optimálních podmínkách. Pokud se v nádobě objeví vlhkost nebo sražená pára, nebyly potraviny dostatečně vysušené. Vložte je znovu do sušičky a vysušte je, aby byly zcela suché.

Nádoby pro uložení sušených potravin

- K uložení sušených potravin se hodí jakákoli čistá a vzduchotěsná nádoba, do které nepronikne vlhkost. Každou nádobu zcela zaplňte.
- Pro ukládání sušených potravin se výborně hodí silné plastové sáčky se zipovým uzávěrem nebo zatavitelné plastové sáčky. Plné sáčky můžete ukládat do kovových dóz s víčkem.
Do těchto nádob nepronikne hmyz ani světlo. Do skleněných nádob s dobře těsnícím víčkem můžete ukládat sušené potraviny v plastových sáčcích i bez nich.
- Plastové nádoby s víčkem jsou také v pořádku, ale měli byste je používat společně s uzavíratelnými plastovými sáčky, protože plastové nádoby nejsou vzduchotěsné.
- Nepoužívejte papírové nebo plátěné sáčky, lehké plastové sáčky, sáčky na balení chleba, kovové nádoby bez sáčků a nádoby bez dobře těsnících víček.

Místo pro uložení sušených potravin

- Chcete-li uchovat kvalitu sušených potravin, ukládejte je na chladném, tmavém a suchém místě.
- Skleněné nebo průsvitné plastové nádoby by měly být uloženy v papírovém sáčku nebo v uzavřené skřínce, aby nebyly vystaveny světlu. Betonové stěny a podlahy jsou často vlhké. Nádoby se sušenými potravinami by neměly ležet přímo na podlaze nebo se dotýkat stěny sklepa.

Jak dlouho uchovávat sušené potraviny

- Sušené ovoce a zelenina by se většinou neměly ukládat déle než rok. Všechno sušené maso, ryby a drůbež spotřebujte do dvou měsíců.
- Nejprve spotřebujte potraviny, které jste sušili nejdříve. Sušené potraviny pravidelně kontrolujte. Pokud potraviny vypadají vlhčeji než v době, kdy jste je ukládali, je možné, že do nádoby proniká vlhkost. Rozložte potraviny na sušicí tácky a znovu je usušte. Potom je uložte do vzduchotěsné nádoby.

PRINCIP A VÝHODY INFRA SUŠENÍ



Infračervené záření NIR (Near Infrared Ray) je záření krátké vlnové délky 0,75 - 3 mikrometry, které se nachází mimo oblast infra červeného spektra.

Obecně se infra červené záření používá v průmyslu či medicíně díky mnohem vyšší termální využitelnosti než viditelné světlo nebo ultra fialové paprsky.

Pokud je sušička vedle běžné ohřevné spirály vybavena také infra červeným zářičem, který emituje delší vlnění než je ve viditelném světle, proniká záření hluboko do potravin a podporuje vypařování zvýšením osmotického tlaku vlhkosti. Díky tomu dochází k rychlejšímu sušení a současně minimalizaci destrukce výživných látek v potravinách.

Na zadní straně dvířek sušičky Yden IR D5 je reflexní nerezová plocha, která odráží světelnou i termální energii a umožňuje rovnoměrné sušení díky difuznímu reflexnímu efektu. Tato inovace snižuje spotřebu energie, zvyšuje efektivitu a zkracuje dobu sušení. Díky využití infra červeného záření umožňuje sušička IR D5 optimalizovat proces sušení nejrůznějších surovin.

Mezi nejdůležitější přednosti infračerveného sušení patří především:

- zachování více výživných látek, vitamínů a minerálů v potravinách
- lepší chuť sušených potravin
- rovnoměrné sušení
- efektivnější sušení potravin
- kratší doba sušení
- nižší spotřeba energie

POKYNY PRO SUŠENÍ



OVOCE

Ovoce sušte při 55-60° C. Průměrnou dobu sušení použijte jen jako obecné vodítko.

OVOCE	PŘÍPRAVA	PRŮMĚRNÁ DOBA SUŠENÍ / HODINY	ZKOUŠKA SUCHOSTI
Jablka	Podle potřeby oloupejte. Odstraňte jádra. Nakrájejte na plátky, kroužky nebo kousky.	5-7	Tuhé, při rozkrojení nejsou vlhké.
Meruňky	Neloupejte. Rozkrojte a vypeckujte. Nakrájejte na plátky nebo obraťte slupkou dovnitř.	10-12	Tuhé, vláčné.
Banány	Oloupejte. Nakrájejte na plátky silné 0,3-0,5 cm.	8-10	Tuhé, uprostřed mírně lepkavé, křehké.
Bobulové ovoce	(Borůvky, brusinky atd.) Přeberte. Propíchněte slupku, nebo vložte na 1-2 minuty do vroucí vody. Osušte.	13-15	Tvrdé.
Ananasový meloun	Rozkrojte na poloviny. Odstraňte semínka, oloupejte. Nakrájejte na plátky. Osušte papírovou utěrkou.	15-17	Tuhé, připomínající semiš.
Třešně	Umyjte, vypeckujte, odstraňte stopky. Propíchněte slupku, nebo vložte na 1-2 minuty do vroucí vody. Osušte.	22-24	
Citrusové plody	Podle potřeby oloupejte. Nakrájejte na plátky.	8-10	Tvrdé.
Kokosový ořech	Odstraňte skořápku, nakrájejte.	13-14	
Brusinky	Umyjte, odstraňte stopky. Vložte na 1-2 minuty do vroucí vody. Osušte.	17-19	
Hrozny	Nakrájejte na poloviny. Odstraňte zrníčka. Položte řezem nahoru. Bezpeckové zelené jsou lepší než červené nebo černé. Propíchněte slupku, nebo vložte na 1-2 minuty do vroucí vody. Osušte.	22-24	Podobné rozinkám.
Kiwi	Oloupejte. Nakrájejte na plátky silné 0,5-1 cm.	14-16	
Mango	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	14-16	
Meloun	Oloupejte a odstraňte zrníčka. Použijte nejhlubší tácek. Nakrájejte na co nejsilnější plátky.	13-15	
Broskve	Podle potřeby oloupejte. Před loupáním ponořte do vařící vody, až slupka popraská. Rozkrojte na poloviny, odstraňte pecku, nakrájejte na plátky.	10-12	Tuhé, uprostřed mohou být mírně lepkavé.
Hrušky	Umyjte, podle potřeby oloupejte. Zbavte jadérek. Nakrájejte na plátky nebo kroužky.	10-12	Tuhé, po rozkrojení nejsou vlhké.

MASO, RYBY A DRŮBEŽ

Maso a ryby by se měly sušit při nejvyšší nastavené teplotě sušičky.

MASO	JAKÉ KOUSKY VYBRAT	PŘÍPRAVA	ZKOUŠKA SUCHOSTI
Hovězí	Libové maso: spodní kýta, zadní, bok	Poduste, až změkne. Nechejte vychladnout. Odstraňte tuk. Nakrájejte na kostky nebo proužky. Podle chuti okořeňte.	Křehké, lámavé.
Kuře nebo krůta	Bílé maso	Uvařte v páře nebo upečte. Nechejte vychladnout. Odstraňte tuk a kůži. Nakrájejte na kousky nebo kostky silné 1 cm a dlouhé 5 cm. Podle chuti okořeňte.	Tvrdé.
Ryby	Netučné ryby: okoun, treska, štika, chňapal, halibut, okoun říční, platýs	Odrážněte hlavu, odstraňte kůži a kosti. Uvařte v páře bez másla. Nechejte vychladnout. Rozeberte na kousky silné asi 1 cm a dlouhé 5 cm, nesmí obsahovat kosti ani kůži. Před sušením můžete posypat paprikou, solí, pepřem, sušenou cibulí a česnekem.	Křehké.

BYLINKY

Bylinky sušte při 35-41 °C. Průměrnou dobu sušení použijte jen jako obecné vodítko. Doba sušení se může významně lišit v závislosti na velikosti a druhu sušených bylin a množství obsažené vody.

Poznámka: Sušené bylinky drtíte až před použitím.

BYLINA	KTEROU ČÁST SUŠIT	PRŮMĚRNÁ DOBA SUŠENÍ / HODINY
Zázvor Máta Oregano Petržel Rozmarýn Šalvěj Estragon Tymián Bazalka Pažitka Kopr Fenykl Koriandr	Listy, stonky, kořen zázvoru	1 - 3
Česnek	Rozdělte paličky na jednotlivé stroužky. Oloupejte je.	3-5
Chilli papričky	Kořeny a listy	5-10

HOUBY

HOUBA	KTEROU ČÁST SUŠIT	PRŮMĚRNÁ DOBA SUŠENÍ / HODINY
Všechny druhy	Řádně očistěte, malé houby vcelku, větší krájejte podélně	2-6

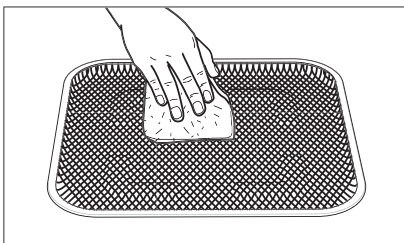
ZELENINA

ZELENINA	PŘÍPRAVA	RŮMĚRNÁ DOBA SUŠENÍ/HODINY
Chřest	Odstraňte dřevnatou část. Nakrájejte šikmo na kousky dlouhé 1-2,5 cm. Blanšírujte / povařte v páře.	6-8
Zelené fazolky	Odřízněte konce, odtrhněte vlákna. Sušte celé, nebo nakrájejte šikmo na kousky dlouhé 1-2,5 cm, nebo nakrájejte po délce. Blanšírujte / povařte v páře.	10-11
Červená řepa	Uvařte v páře doměkka. Nechejte vychladnout a oloupejte. Nakrájejte na plátky, kostky nebo tenké proužky.	7-9
Brokolice	Nakrájejte růžičky na poloviny nebo na čtvrtiny. Blanšírujte / povařte v páře.	8-10
Zelí	Odstraňte vnější listy. Rozkrojte na polovinu. Nakrájejte na proužky nebo sušte celé listy. Blanšírujte / povařte v páře.	8-10
Mrkev	Odstraňte horní část a tenký koneček. Oškrábejte, nakrájejte napříč, podélně nebo šikmo na plátky nebo kostky, případně nastrouhte. Blanšírujte / povařte v páře.	8-10
Květák	Odřízněte dřevnatou spodní část. Rozeberte na růžičky, nakrájejte na kousky. Blanšírujte / povařte v páře.	10-12
Celer	Oloupejte. Nakrájejte podélně nebo napříč na proužky nebo kousky. Lze sušit i listy. Blanšírujte / povařte v páře.	10-12
Kukuřice	Odstraňte obal a vlákna. Blanšírujte nebo uvařte v páře. Okamžitě ponořte do studené vody. Po vychladnutí osušte. Zrnka vyloupejte z palice.	10-12
Okurky	Oloupejte (slupka je po usušení hořká). Nakrájejte nebo nastrouhte. Podle chuti osolte.	6-8
Baklažány	Oloupejte, nakrájejte na plátky, kostky nebo nudličky. Blanšírujte / povařte v páře. Slupku můžete usušit samostatně.	6-10
Špenát	Odřízněte stonky. Osušte papírovými utěrkami.	6-8
Houby	Odřízněte nožky. Otřete štětečkem nebo hadříkem. Neumývejte. Nakrájejte na plátky nebo na kostičky. Malé houby můžete sušit vcelku.	6-8
Okra	Odřízněte stoněk a špičku. Nakrájejte klasy na kousky nebo podélně.	6-8
Cibule	Odřízněte stvol a kořínky. Oloupejte a nakrájejte na plátky, kostky nebo kroužky.	8-10
Hrášek	Přeberte. Blanšírujte / povařte v páře.	9-11
Paprika	Odstraňte stopku a semínka. Nakrájejte na kroužky, proužky nebo kostičky. Semínka lze také sušit. Blanšírujte/povařte v páře.	8-10
Brambory	Oloupejte, vykrájejte poškozená místa. Nastrouhte nebo nakrájejte na plátky či proužky. Blanšírujte / povařte v páře.	7-9
Dýně	Rozkrojte na poloviny. Odstraňte semínka a měkkou dužinu. Odstraňte slupku. Nakrájejte na klínky široké 2,5 až 7,5 cm a potom na proužky široké 2,5 cm. Lze sušit i semínka. Blanšírujte / povařte v páře.	9-11
Zimní dýně	Rozkrojte na poloviny. Odstraňte semínka a vláknitou dužinu. Odstraňte slupku. Nakrájejte na proužky nebo kostky. Lze sušit i semínka. Blanšírujte / povařte v páře.	6-8
Cukety	Podle potřeby oloupejte. Nahrubo nastrouhte nebo nakrájejte na plátky, kostky či proužky. Chcete-li připravit zeleninové lupinky, namočte před sušením do sojové omáčky.	6-8
Rajčata	Odstraňte stopky. Podle potřeby oloupejte. Nakrájejte na plátky. Před sušením otřete přebytečnou vlhkost.	6-8

POKYNY PRO ČIŠTĚNÍ



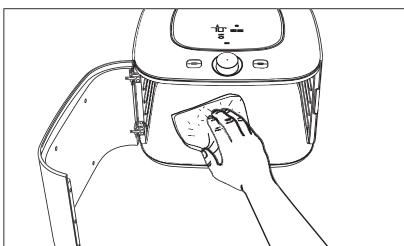
TÁČY (síta), odkapávací táč a případné silikonové vložky na pyré apod.



- Táčky se čistí snadno: stačí je na několik minut ponořit do teplé vody s šetrným odmašťovacím prostředkem. Odolné kousky nečistoty odstraníte měkkým kartáčkem.
- Při čištění nepoužívejte drátěnky ani ostré nástroje, které by mohly poškodit povrch.

Vyhnete se také používání abrazivních a agresivních čisticích prostředků, určených jak pro ruční mytí, tak pro mytí v myčce. Táčky můžete mýt na horní polici myčky, ale (pokud jsou plastové) musíte je vyjmout dříve, než začne fáze sušení. Kovové táčky by se neměly dotýkat.

PŘÍSTROJ



ELEKTRICKÁ ČÁST PŘÍSTROJE NESMÍ PŘIJÍT DO STYKU S VODOU NEBO JINOU KAPALINOU.

- Zbytky suchých potravin ze spodní části přístroje odstraňte vlhkým měkkým hadříkem. Dávejte pozor, aby se voda nebo jiná kapalina nedostala na elektrické součásti přístroje.

Před čištěním se ujistěte, že elektrická pohonná jednotka není zapojena v zásuvce.

NEODSTRAŇUJTE ŽÁDNÉ ČÁSTI ELEKTRICKÉ POHONNÉ JEDNOTKY

OPRAVY A SERVIS

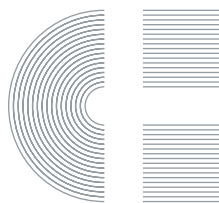
- Budete-li mít se sušičkou jakékoli problémy, kontaktujte středisko služeb pro zákazníky.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU



PŘÍZNAK	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ZKONTROLUJTE
Sušička nehřeje Motor nepracuje	- Vypínač v poloze „ON“? - Svítil „END“? - Svítil „OPEN“? - Bliká kontrolka?	- Znovu zasuňte do zásuvky. - Vypínač dejte do polohy „ON“. - Zkontrolujte ukazatel času. - Přesvědčte se, že jsou dvířka zavřená. - Stiskněte ovládací knoflík.
Motor pracuje, Sušička nehřeje	Porušený kabel nebo zkrat	- Nastavte teplotu na 70 °C a nechte běžet jednu hodinu. Sáhnete zespodu na sušičku, jestli je teplá. - Není-li teplá, vyhledejte nejbližší servis.
Sušička hřeje Motor nepracuje	- Cizí těleso mezi motorem a ventilátorem - Do přívodu vzduchu se dostala kapalina	- Okamžitě vypněte vypínač. - Zjistěte, jestli je mezi motorem a ventilátorem cizí těleso.
Pomalé sušení	- Na tácu je příliš mnoho suroviny - Kvůli deformovaným nebo nesprávně umístěným táčům uniká vzduch	- Pokud se mají potraviny správně sušit, musí kolem nich volně proudit vzduch. Odeberte část potravin z každého tácu. - Pokud motor pracuje příliš pomalu, vyhledejte nejbližší servis. - Vyměňte zdeformované tácy. - Poznámka: Plastové tácy se mohou deformovat působením tepla v cyklu sušení ve většině myček. Tácy je nutné mýt ručně.
Příliš nízká teplota	Není možné měnit teplotu	Okamžitě vypněte přístroj a vyhledejte nejbližší servis.
Nerovnoměrné sušení	- Různá tloušťka sušených potravin - Příliš mnoho potravin na táčcích	- Zkontrolujte, zda jsou kousky potravin stejně silné. - Zkontrolujte, zda něco nebrání proudění vzduchu.
Hlučný chod ventilátoru nebo motoru	- Cizí předmět ve ventilátoru - Ložiska motoru - Poškození	Okamžitě vypněte přístroj a vyhledejte nejbližší servis. (Vířivý zvuk ventilátoru a motoru je v pořádku.)
ERR 1, ERR 2 ERR 3	- Porucha čidla teploty - Vnitřní teplota vzrostla na 80 °C	- Vypněte přístroj, vyhledejte servis. - Vypněte přístroj, vyhledejte servis.
ERR 4, ERR 5 ERR 6–ERR 15	- Porucha čidla vlhkosti - Programová chyba	- Vypněte přístroj, vyhledejte servis. - Vypněte přístroj a na 5-10 sekund jej odpojte od elektriny. Znovu zapojte do zásuvky a zapněte, bude pracovat normálně.
ERR 17 ERR 18	- Poškozený kabel ventilátoru - Porucha ventilátoru nebo nadproud	- Vypněte přístroj, vyhledejte servis - Vypněte přístroj, vyhledejte servis
ERR 19	Ventilátor se uprostřed provozu zastavil	Vypněte přístroj, vyhledejte servis





COUNTER INTELLIGENCE

C I — I R D S

Adresa

Mipam bio s.r.o.
Rudolfovská tř. 11
České Budějovice
370 01

Tel: 800 110 990

E-mail: info@susicka-potravin.cz
www.susicka-potravin.cz