145*210mm 70g双胶纸黑白印刷24p

BESTBERG

Model: BBFD-20

DE Infrarot-Dörrgerät
EN Infrared food dryer
CZ Infračervená sušička potravin
SK Infračervená sušička potravín

Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Návod na použití
Návod na použitie

DE Infrarot-Dörrgerät

Technische Parameter
Spannung: 220-240V
Rauschen: 50/60Hz
Leistung: 500W

Sicherheitshinweise
Stellen Sie den Trockner auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage (z. B. Keramikfliesen, ein Brett aus nicht brennbarem Material usw.), um eine mögliche Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
• Lassen Sie den Trockner nicht länger als 48 Stunden ununterbrochen laufen. Schalten Sie den Trockner nach längerem Betrieb aus (durch Drücken der Taste „ON/ OFF"), trennen Sie ihn vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen.
• Unsachgemäßer Gebrauch des Geräts kann zu Schäden oder sogar Verletzungen des Benutzers führen.
• Benutzen Sie den Trockner immer nur für den Zweck, für den er hergestellt wurde, und in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung.
• Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
• Halten Sie den Stecker/ den Trockneren mit dem Netzanschluss immer in sicherer Entfernung von Wasser. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn seine Oberfläche nass oder feucht ist.
• Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder andere Teile des Trockners Schäden oder Verformungen aufweisen. Wenden Sie sich in diesem Fall an die zuständige Kundendienststelle oder Ihren Händler.
• Aus Sicherheitsgründen darf dieses Gerät nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten kognitiven oder motorischen Fähigkeiten bedient werden.
• Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.
• Wenn Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie niemals am Netzkabel, sondern fassen Sie das Ende des Steckers an und ziehen Sie Ihn aus der Steckdose.
• Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
• Decken Sie den Trockner während des Betriebs nicht ab.
• Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
• Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene Fläche.

Benutzung des Geräts

Vor dem ersten Gebrauch:
• Packen Sie das Gerät aus.
• Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die in der Tabelle der technischen Daten aufgeführten elektrischen Parameter den Lebensmittelstrocknern mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen.

BESTBERG
Importer / import / dovozce / dovozca:
Bestberg s.r.o. CZ
Rybníky 116
760 01 Zlín
Czechia
bestberg@bestberg.eu

Made in China

Zelenina			
Špargža	5-6 hodin	Cibuľa	4-8 hodin
Fazoľa	8-12 hodin	Paštrnok	7-11 hodin
Repa	8-12 hodin	Petržlen	7-11 hodin
Brokolica	10-14 hodin	Paprika / chilli papričky	4-8 hodin
Kapusta	7-11 hodin	Popcorn	4-8 hodin
Mrkva	6-10 hodin	Zemiaky	6-14 hodin
Zeler	5-10 hodin	Tekvica	7-11 hodin
Kukurica	6-10 hodin	Lima sitieva	10-14 hodin
Uhorok	4-8 hodin	Paradajky	5-9 hodin
Baklažán	4-8 hodin	Kvaka	6-12 hodin
Zelenina	3-7 hodin	Zimná tekvica	7-11 hodin
Huby	3-7 hodin	Bataty	7-11 hodin
Bylinky	4-8 hodin	Cuketa	7-11 hodin

Ovocie			
Jahôdka	7-15 hodin	Nektarinky	8-16 hodin
Marelka	20-28 hodin	Broskyne	8-16 hodin
Banány	6-10 hodin	Hrušky	8-16 hodin
Borievkovy	10-15 hodin	Kaki	11-19 hodin
Cerešne a višne	13-21 hodin	Ananas	10-18 hodin
Brusnice	10-12 hodin	Slivky	22-30 hodin
Figy	22-30 hodin	Rybezová	6-10 hodin
Hrozno	22-30 hodin	Jahody	7-15 hodin
Kivi	7-15 hodin	Vodný melón	8-10 hodin

Ostatné	
Ovesné vločky	4-6 hodin
Jurky	4-6 hodin
Rýže červená	12-14 hodin
Bylinky a korenie	2-4 hodin
Orechy	10-14 hodin
Obnovenie chrumkavosti	1 hodina

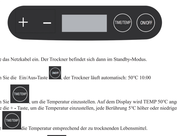
Ekologická likvidácia
Symbol na výrobku alebo na jeho obale označuje, že s týmto výrobkom nesmú byť nakladané ako s domovým odpadom. Namiesto toho by mal byť odovzdaný na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení.
Tým, že zaistíte správnu likvidáciu tohto výrobku, pomôžete predísť možným negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktorý by inak mohli byť spôsobené nevhodným nakladaním s odpadom z tohto výrobku.

• Waschen Sie die Bleche in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel.

Prinzip des Trocknens
Mit dem Trockner können Sie frisches Obst, Gemüse, Fleisch und viele andere Lebensmittel problemlos trocknen. Durch das Trocknen bleiben Geschmack und Nährstoffe länger erhalten.
Wenn Sie mit dem Trockner fertig sind, einmalbaren Temperatur zirkuliert frei im Gerät zwischen den oberen und unteren Schalen. Daher trocknen die Lebensmittel, die auf die Gerätetreile gelegt werden, gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesundheitsfördernden Vitaminen. Obst, Gemüse und Pilze, die ohne Konservierungsstoffe zubereitet werden, können so das ganze Jahr über genossen werden.
Sie können Gemüse und Obst zum Trocknen von Blumen, Kräutern und Getreide verwenden.

Verwendung des Geräts

Bedienung



Stecken Sie den Netzkabel ein. Der Trockner befindet sich dann im Standby-Modus.

2. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste der Trockner läuft automatisch: 50°C 10:00

3. Betätigen Sie um die Temperatur einzustellen. Auf dem Display wird TEMP 50°C angezeigt - drücken Sie die + - Taste, um die Temperatur einzustellen, jede Betätigung 2°C bitter oder niedriger.
Wählen Sie die gewünschte Temperatur entsprechend der zu trockenenden Lebensmittel.

4. Betätigen Sie diese Taste erneut um die Zeit einzustellen, auf dem Display erscheint Time shiny, Sie können die + - Taste betätigen, um die Zeit von 1-48 Stunden einzustellen (1 Betätigung = 1 Stunde). Betätigen Sie die Taste erneut, um die Minute einzustellen (1 Betätigung = 10 Min.).

5. Wenn Sie die Tür während des Trocknens öffnen, schaltet sich die Heizung aus, aber die Ventilator läuft weiter. Auf dem Display wird E1 angezeigt. Wenn Sie die Tür wieder schließen, arbeitet der Trockner weiter.

6. Wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist, gibt der Trockner fünf Pieptöne ab und arbeitet 10 Sekunden lang weiter. Danach schaltet er in den Standby-Modus. Das Licht geht aus.

Fehler
E1- Trockner heizt nicht
E2- Temperatursensor defekt
Wenn ein Fehler auftritt, gehen Sie dann nicht mehr funktionieren oder nur das Licht leuchtet, versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Schalten Sie es aus und suchen Sie den Kundendienst auf.

Empfohlene Temperatur zum Trocknen

Gewürze und Kräuter	35°C
Nüsse und Samen	41°C
Obst und Gemüse	58°C
Fleisch und Fisch	68°C
Jurky	68°C

HINWEIS: Trocknen Sie die Produkte gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.

Tipps zum Trocknen
Beachten Sie beim Trocknen von Obst, Gemüse, Nüssen oder Gewürzen die folgenden Tipps:
• Es wird empfohlen, saisonales und lokales Obst und Gemüse zu trocknen (wegen des besseren Geschmacks, der niedrigeren Kosten und der besseren Nährstoffe).
• Verwenden Sie Obst oder Gemüse mit einer angemessenen Härte, ohne weiche Stellen, die sich beim Trocknen verfärben.
• Entfernen Sie unerwünschte Teile: Stiele, Kerne, unerwünschte Samen (schälen Sie die Schale, falls nötig).
• Achten Sie darauf, dass die Scheiben die gleiche Dicke haben, damit der Trocknungsvorgang gleich bleibt.
• Wenn Sie würzen oder salzen, weichen Sie die Lebensmittel ein, damit die Gewürze/Aromastoffe besser an den Lebensmittel/Chips haften. Obvoeal, Mise, Hlavaje Marinaden oder Salbungsmittel wie Honig oder Agave eignen sich gut.
• In Gitterboblisten aufbewahren.
Wenn Sie Lebensmittel zu trocknen sind, legen Sie ein feuchtes Papiertuch in den Behälter, fügen Sie ein Salzlabb hinzu oder beriebelnfe Sie sie leicht mit Wasser, um sie wieder auf die gewünschte Feuchtigkeit zu bringen.

Obst:
• Obschtjes sind schmackhaft und eine gute Möglichkeit, ihren natürlichen Geschmack und Nährwert zu erhalten.
• Um gute Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie frisches, reifes Obst mit den höchsten Zucker- und Nährstoffgehalt wählen.
• Die meisten Früchte - vor allem Bananenchips - verfärben beim Trocknen ein bisschen. Wenn Sie also Obstflecke jedes Chips" mit den gewünschten Gewürzen (z. B. Zimt, Muskatnuss oder Vanille) oder Süßungsmittel (z. B. Agave, Stevia oder Ahornsirup) versehen, können Sie dem fertigen Gericht mehr Geschmack verleihen.

Orechy:
• Orechy najprv namočte do takého množstva vody, aby bolo úplne pokryté, potom do vody pridajte kvapku potravinovej vodky a po 5 minútach dôkladne opláchnite (zbavíte sa tak nežiadaných plesní).
Mäkké orechy (napr. kešu orechy alebo pekanové orechy) nie je potrebné takmer namáčať, stačí ich iba namoľať/opláchnuť (ako je uvedené vyššie s potravinám vodkou) za odstránenie nežiadaných plesní.
• Tvrdšie orechy (napr. mandle, pecu orechy) je potrebné po počiatočnom namáčaní/opláchnutí namáčať dlhšie (6 až 12 hodín).
• Sušenie namočených orechov ich udržuje dlhšie čerstvé, bez otvýnosu, ktorí orechy ohoľujú (preto je potrebné orechy opláchnúť a) krení bráznieškiujú trávenie. Ich úplné vysušenie môže trvať až 48 hodín v závislosti od veľkosti orecha, počasia (vlčka vlhkosť - dlhšia doba sušenia) a od toho, aké dlho boli orechy namočené.
• Po namočení a vysušení orechov je možné ich rozmrieť na „mlieko" a použiť v ďalších receptoch.

Semienka:
• Namočte semená, aby ste odstránili lupku, ktorá ich chráni pred automatickým vyklíčením. Ak chcete, môžete niektoré semená nadobúdať (napr. obedzinovo).
• Ak si chcete vyrobiť máku, namočte a vysušte semená tak, aby ste ich mohli rozmrieť.
Namočené semienka sa dobre kombinujú so všetkými potravinami (zeleninou, ovocím, orechmi alebo obilninami) - pridajte ich ako zdravé/zvlášť a majú vlastné špecifické chuť.
• Nakombinujte ich do „cereálií" alebo mlieb.
• Rožtín RAW je vhodný pre samostatné desiaty ze semienok.
• Pre kokosy/cereálie/chleb použite ružín COMBO.

Korenie:
• Pri použití čerstvých bylinkách odstráňte stonky alebo iné nejedlé časti.
• Vytvorte vlastné kombinácie alebo sa poraďte na Facebooke s obľúbenými kuchármi a použite ich ako vodítko.
• Sušené korenie sa najlepšie spracovávajú v reštine RAW.

Zelenina:
Sušená zelenina - mrkva, kukurica, cuketa, huby atď. - môže byť skvelou potravinou na prípravu polievok v zimných mesiacoch, keďže sa kompenzuje a turistika.
• Pri sušení je nakrájajte na nejmenšie kúsky.
• Pred sušením odstráňte stopky, semená a ďalší nežiadané časti.
• Niektoré zeleniny (napr. cibuľu) získa pri sušení ostňajúšivejší chuť a sušení slabší. Prevádzte sa sami co se stane s potravinami, ktoré máte rád.
• Zelenina v „chipsy" sa najlepšie pripravujú v reštine RAW.
Buďte sami sebe „alchymisme" a vymýšľajte si vlastné obľúbené recepty. Inspirujte se recepty a pak si vytvoříte vlastní.

Priemerná doba sušenia
Doporučená teplota sušenia 48°C (118F)

Ovocie a zelenina	58°C
Mäso a ryby	68°C
Jurky	68°C

POZNÁMKA: Výrobky naše podľa pokynov uvedených v tejto príručke.

Tipy na sušenie
Pri sušení ovocia, zeleniny, orechov alebo korenia majte na pamäti tieto tipy:
• Odporúčame sušiť sezónne a miestne ovocie a zeleninu (pre lepšiu chuť, nižšiu cenu a vyššiu dostupnosť).
• Používajte ovocie alebo zeleninu s primeranou tvrdosťou, bez mäkkých miest, ktoré by počas sušenia zmenili farbu.
• Odstráňte nežiadané časti: stopky, jadrá, nežiadané semená (v prípade potreby olúpte lupienok).
• Dbajte na to, aby boli plátky rovnako veľké: tým sa zaručová rovnaký čas sušenia.
• Pri kornení alebo soľení nešetrite nemožte, aby kornie/schucovadlá lepšie prilnali k potravinám/čipikám. Banaje zlúčovej ofej, med, tekutá marinády alebo sladidlá ako med alebo agáve.
• Uchovávajte v sklenených nádobách.
• Ak potravinu pribil vysušíte, všetke do nádoby vŕtkú papierovú utierku, pridajte lalúnvyl lot alebo ich zľahka pokropte vodou, aby sa znovu hydratovali na požadovanú vlhkosť.

Ovocie:
• Ovocie môžu byť chutné a predstavujú dobrý spôsob na zachovanie svojej prírodnej chuť a výživnej hodnoty.
• Na dosiahnutie dobrých výsledkov si vyberajte čerstvé, zrelé ovocie s najvyšším obsahom cukru a živín.
• Väčšina ovocia pri sušení stráca svoju sladkosť = najmä banánové čipky, takže pridávam pečlivané korenie (napr. škorica, muškátového orieška alebo vanilky) či sladidlá (napr. agáve, sirovi alebo javorovému sirupu) na povrch kaldáhle „Japonská" mätine hotové jedlo dochutiť.
• Jadre na, ze ho obsiatnuje jadro, semienka a ďalšie nejedlé časti (lupky atď.).
• Pri použití sušičkách kinkov zachovajte ich rovnaká veľkosť - aby ste udržali rovnaké doba sušenia.

Oblúbiaci:
• Pred sušením je najlepšie zmä namoľať/vypláštiť - máš dva už tri dni.
• Zmä je možné nakŕčiť a „vysušiť opäť", aby sa z nich dala vyrobiť moka z nakŕčených zrn.
• Zmä je možné kombinovať s kornim, bylinkami, zeleninou, sušenými ovocím alebo dokonca s dužinou za šíro. Najlepšie na výrobu tychto potravín je, že nemáte improvizovať. Nie je to ako pečenie, kde sa musí dodržiavať presný pomer.
• Recepty z obálníu sa najlepšie pripravujú v reštine COMBO.

• Achten Sie darauf, dass Sie die Kerne, Samen und andere ungenießbare Teile (Schalen usw.) entfernen.
• Wenn Sie größere Stücke verwenden, behalten Sie die gleiche Größe bei, um die Trocknungszeit gleich zu halten.

Gewürze:
• Es ist am besten, die Körner vor dem Trocknen einzuweichen/abzuschaben - zwei bis drei Tage sind ausreichend.
• Die Körner können mit Gewürzen, Kräutern, Gemüse, Trockenfrüchten oder sogar Süßstoffen wie Honig oder Agave kombiniert werden. Das Beste an der Herstellung dieser Lebensmittel ist, dass man improvisieren kann. Es ist nicht wie beim Backen, wo man ein genaues Verhältnis einhalten muss.
• Mischkreuze lassen sich am besten im COMBO-Modus zubereiten.

Nüsse:
• Weichen Sie die Nüsse zunächst in so viel Wasser ein, dass sie vollständig bedeckt sind, geben Sie dann einen Tropfen Kostenlebensmittelessig in das Wasser und spülen Sie sie nach 5 Minuten gründlich ab (dadurch wird unerwünschter Schimmel beseitigt).
Weichen Nüsse (z.B. Cashewnüsse oder Pekannüsse) brauchen kaum eingeweicht zu werden, sie müssen nur eingeweicht/gespült werden (wie oben mit Wasserstoffperoxid), um unerwünschten Schimmel zu entfernen.
• Härtere Nüsse (z. B. Mandeln, Paranüsse) müssen nach dem ersten Einweichen/Spülen länger eingeweicht werden (bis 12 Stunden).
• Durch das Trocknen der eingeweichten Nüsse bleiben sie länger frisch, ohne die Enzyme, die die Nüsse überreifen (dabei die Nutzwerdigkeit des Spülens) und die die Verdauung hemmen/blockieren. Es kann bis zu 48 Stunden dauern, bis die Nüsse vollständig getrocknet sind. Das hängt von der Größe der Nüsse, dem Wetter (hohere Luftfeuchtigkeit = längere Trocknungszeit) und der Dauer des Einweichens der Nüsse ab.
• Nach dem Einweichen und Trocknen können die Nüsse zu „Mehl" gemahlen und in anderen Rezepten verwendet werden.

Saatgut:
• Weichen Sie die Samen ein, um die Schale zu entfernen, die sie vor der Keimhemmung schützt. Wenn Sie nächsten, können Sie einige Samen keimen lassen (z. B. Sonnenblumenkerne).
• Zur Herstellung von Mehl müssen Sie die Samen einweichen und trocknen, damit Sie sie mahlen können.
• Eingeweichte Samen lassen sich gut mit allen Lebensmitteln (Gemüse, Obst, Nüsse oder Getreide) kombinieren - sie wirken als Verdickungsmittel und haben einen ganz eigenen Geschmack.
• Kombinieren Sie sie in „Cerealien" oder Mlieh.
• Der RAW-Modus eignet sich für eigenständige Samen-Snacks.
• Verwenden Sie den COMBO-Modus für Cracker-Mischlinge.

Gewürze:
• Wenn Sie frische Kräuter verwenden, entfernen Sie die Stiele oder andere ungenießbare Teile.
• Ernsthafte Sie Ihre eigenen Kombinationen oder suchen Sie nach Fäuchen mit Ihren Lieblingsgewürzen und verwenden Sie diese als Leitfaden.

• Getrockenete Gewürze werden am besten im RAW-Modus verarbeitet.

Gemüse:
Getrockenes Gemüse = Karotten, Mais, Zucchini, Pilze usw. = eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Suppen in der Winternmonaten oder für Camping und Wandern.
• Schneiden Sie sie beim Trocknen auf die gleiche Größe Form.
• Entfernen Sie vor dem Trocknen Schales, Kerne und andere unerwünschte Teile.
• Einige Gemüsesorten (z. B. Zwiebeln) erhalten durch das Trocknen einen schärferen/schärferen Geschmack, andere werden süßer. Um Ihren Sinnen zu Ihnen Gemüsechips geschieht, die Sie lieben.
• Gemüse-„Chips" werden am besten im RAW-Modus zubereitet.
Seien Sie Ihr eigener „Alchemist" und kreieren Sie Ihre eigenen Lieblingsrezepte. Lassen Sie sich von den Rezepten inspirieren und kreieren Sie dann Ihre eigenen.

Durchschnittliche Trocknungszeit
Empfohlene Trocknungstemperatur 48°C (118F)

Gemüse			
Spargel	5-6 Stunden	Die Zwiebel	4-8 Stunden
Bohnen	8-12 Stunden	Pastinake	7-11 Stunden
Rote Beete	8-12 Stunden	Erbsen	4-8 Stunden
Brokkoli	10-14 Stunden	Paprika/Chili-Schoten	4-8 Stunden
Kraut	7-11 Stunden	Popcorn	4-8 Stunden
Karotten	6-10 Stunden	Kartoffeln	6-14 Stunden
Sellerie	5-10 Stunden	Kürbis	7-11 Stunden
Mais	6-10 Stunden	Sommerkürbis	10-14 Stunden
Gurken	4-8 Stunden	Tomaten	5-9 Stunden
Auberginen	4-8 Stunden	Taro	6-12 Stunden
Grüne	3-7 Stunden	Winterkürbis	7-11 Stunden
Pilze	3-7 Stunden	Batatas	7-11 Stunden
Brauk	4-8 Stunden	Zucchini	7-11 Stunden

Obst			
Äpfel	7-15 Stunden	Nektarinen	8-16 Stunden
Aprikosen	20-28 Stunden	Pfirsiche	8-16 Stunden
Bananen	6-10 Stunden	Birnen	8-16 Stunden
Beeren	10-15 Stunden	Kaki	11-19 Stunden
Kirschen und	13-21 Stunden	Ananas	10-18 Stunden
Kirschen und Sauerkirschen	10-12 Stunden	Pflaumen	22-30 Stunden
Feigen	22-30 Stunden	Rhabarber	6-10 Stunden
Weintrauben	22-30 Stunden	Erdbeeren	7-15 Stunden

Topíš vodach s pevne nastavitelnou teplotou voľne cirkuluje vo vnútri sprchotitu modri horejšej a dolejšej podosteni. Preto sa potraviny, ktoré sú umiestnené na ľustách sprchotitu, sušia rovnomerne a s minimálnou stratou dôležitých prospešných vitamínov. Ovocie, zelenina a huby pripravené bez použitia konzervačných látok si tak môžete vychutnávať po celý rok.
Tento sprchotitu môžete použiť aj na sušenie kvetov, byliniek a obilnín.

Používanie sprchotitu

Prevádzka

1.Zapojte napájací kábel. Sušička bude v pohotovostnom režime.

2. Dotkniete sa tlačidla zapnutia/vypnutia sušička sa spustí automaticky: 50 °C 10:00

3. Dotknutím sa tlačidla môžete upraviť teplotu. Na displeji sa zobrazí TEMP 50 °C = stláčením tlačidla + - nastavte teplotu, každý dotyk o 5 °C nahor alebo nadol. Zvoľte požadovanú teplotu, ktorú sa majú sušiť.

4. Potom sa znovu dotknite tohto tlačidla, aby ste nastavili čas na displeji sa zobrazí Time shiny (Čas svieti), stláčanie tlačidla + - môžete nastaviť čas od 1 do 48 hodín (1 dotyk = 1 hodina). Opätovným dotykom nastavte minúty (1 dotyk = 10 min.).

5. Ak počas sušenia otvoríte dvierka, ohrev sa vypne, ale ventilátor bude pokračovať v prevádzke. Na displeji sa zobrazí E1 . Po zatvorení otvorení dvierok sušička pokračuje v prevádzke.

6. Po dokončení procesu sušičky pípčať pípne, pokračuje v prevádzke 10 s. Potom sa prepne do pohotovostného režimu. Kontrolka zhasne.

Chyba
E1= sušička sa nevyhrieva
E2= poškodený snímač teploty
Ak sa niektorá časť zlomí, sprehnetí prestane fungovať alebo svieti len kontrolka = nepokúšajte sa sprehnúť opravovať. Vypnite ho a vyhľadajte servis.

Odporúčaná teplota pri sušení

Korenie a bylinky	35°C
Orechy a semená	41°C
Ovocie a zelenina	58°C
Mäso a ryby	68°C
Jurky	68°C

POZNÁMKA: sušte výrobky podľa pokynů uvedených v této příručce.

Tipy pro sušení
Při sušení ovoce, zeleniny, ořechů nebo koření mějte na paměti tyto tipy:
• Doporučuje se sušit sezónní a lokální ovoce a zeleninu (pro lepší chuť, nižší cenu a vyšší dostupnost).
• Využívejte ovoce nebo zeleninu s přiměřenou tvrdostí bez měkkých míst, které by se při sušení zbarvila.
• Odstraňte nežádoucí části: stopky, jádra, nežádoucí semena (slupky případně oloupejte).
• Dbejte na stejnou velikost plátků: díky tomu zůstane stejná i doba sušení.
• Při kořenění, nebo solení nemažte potraviny, aby kořeni/schucovadla lépe přilnula k potravinám/chipsům. Dobře fungují olivový olej, med, tekutá marinády nebo sladidla jako med nebo agáve.
• Uskladňujte do sklenených nádob.
• Pokud potravinu přesušíte, vložte do nádoby vŕtkú papierovú utierku, přidejte lalúnvyl lot alebo ich zľahka pokropte vodou, aby se znovu hydratovali na požadovanou vlhkost.

Ovocie:
• Ovoce můžou být chutné a představují dobrý způsob na zachovanie svojej prírodnej chuť a výživnej hodnoty.
• Na dosiahnutie dobrých výsledkov si vyberajte čerstvé, zrelé ovoce s najvyšším obsahom cukru a živín.
• Väčšina ovocia pri sušení stráca svoju sladkosť = najmä banánové čipky, takže pridávam pečlivané korenie (napr. škorica, muškátového orieška alebo vanilky) či sladidlá (napr. agáve, sirovi alebo javorovému sirupu) na povrch kaldáhle „Japonská" mätine hotové jedlo dochutiť.
• Jadre na, že obsiatnuje jadro, semienka a ďalšie nejedlé časti (lupky atď.).
• Při použití sušících kinkov zachovejte ich rovnaká veľkosť - aby ste udržali rovnaké doba sušenia.

Oblúbiaci:
• Pred sušením je najlepšie zmä namoľať/vypláštiť - máš dva už tri dni.
• Zmä je možné nakŕčiť a „vysušiť opäť", aby sa z nich dala vyrobiť moka z nakŕčených zrn.
• Zmä je možné kombinovať s kornim, bylinkami, zeleninou, sušenými ovocím alebo dokonca s dužinou za šíro. Najlepšie na výrobu tychto potravín je, že nemáte improvizovať. Nie je to ako pečenie, kde sa musí dodržiavať presný pomer.
• Recepty z obálníu sa najlepšie pripravujú v reštine COMBO.

Ovocie a zelenina	58°C
Mäso a ryby	68°C
Jurky	68°C

NOTE: Dry products according to the instructions in this manual.

Tips for drying
Keep these tips in mind when drying fruit, vegetables, nuts or spices:
• It is recommended to dry seasonal and local fruits and vegetables (for better taste, lower cost and higher availability).
• Use fruit or vegetables with a reasonable hardness, without soft spots that will discolour during drying.
• Remove unwanted parts: stems, kernels, unwanted seeds (peel the skins if necessary).
• Make sure that the slices are the same size: this will keep the drying time the same.
• When spicing or salting, soak the food so that the spices/flavouring adhere better to the foods/chips. Olive oil, mise, liquid marinades or sweeteners like honey or agave work well.
• Store in glass containers.
• If you oversdry foods, place a damp paper towel in the container, add a lettuce leaf or lightly sprinkle with water to rehydrate them to the desired moisture.

Fruit:
• Fruit crisps are tasty and a good way to preserve their natural flavor and nutritional value.
• For good results, choose fresh, ripe fruit with the highest sugar and nutrient content.
• Most fruit loses its sweetness when dried - especially banana chips, so adding the desired spices (e.g. cinnamon, nutmeg or vanilla) or sweeteners (e.g. agave, stevia or maple syrup) to the surface of each 'chip' can add flavour to the finished dish.
• Be sure to remove the kernels, seeds and other inedible parts (skins, etc.).
• If using larger pieces, keep them the same size - to keep the drying time the same.

Cereals:
• It is best to soak/shell the grains before drying - two to three days is sufficient.
• The grains can be sprouted and "dried back" to make flour from the sprouted grains.
• The grains can be combined with spices, herbs, vegetables, dried fruits or even the pulp from juices. The best part about making these foods is that you can improvise. It's not like baking where you have to follow a precise ratio.
• Cereal recipes are best prepared in COMBO mode.

Nuts:
• First soak the nuts in enough water to cover them completely, then add a drop of hydrogen peroxide to the water and rinse thoroughly after 5 minutes (this will get rid of unwanted mold).
Softer nuts (e.g. cashews or pecans) need hardly be soaked, just soak/rinse them (as above with hydrogen peroxide) to remove unwanted mold.

Přípravy sušení
Pomocí sušičky můžete snadno sušit čerstvé ovoce, zeleninu, maso a mnohé další potraviny. Sušením dále uchováte chuť i živiny.
Topíš vodach s pevně stanovenou regulovatelnou teplotou volně cirkuluje uvnitř sprchotitu mezi horními a spodními sítěmi. Proto se potraviny, které jsou umístěny na ústech sprchotitu, suší rovnoměrně a s minimálními ztrátami zdraví prospěšných vitamínů. Ovoce, zelenina a houby, které jsou připraveny bez použití konzervačních látek, si tak můžete vychutnávat po celý rok.
Pomocí tohoto sprchotitu můžete také sušit květiny, bylinky, obiloviny.

Používání sprchotitu

Provoz

1.Zapojte napájací kábel. Sušička bude v pohotovostnom režime.

2. Dotkniete se tlačítka zapnutí/vypnutí sušička bude automaticky: 50°C, 10:00

3. Dotkněte se tlačítka pro nastavení teploty. Displej zobrazí TEMP 50 °C - stisknéte tlačítko + - pro nastavení teploty, každý dotek 5 °C nahoru nebo dolů. Zvolte požadovanou teplotu pro sušení.

4. Poté se znovu dotkněte tohoto tlačítka pro nastavení času, na displeji se zobrazí Time , můžete se tlačítkem tlačítko + - pro nastavení času od 1-48hod (1 stisk = 1 hodina). Opětovným dotykem nastavte minutku (1 stisk = 10 min.)

5. Pokud během sušení otevřete dvířka, ohřev se vypne, ale ventilátor běží dál. Na displeji se zobrazí E1 . Po uzavření zavření dvířek sušička pokračuje v provozu.

6. Po dokončení procesu sušičky pípčat pípne, pokračuje v provozu po dobu 10s. Poté se přepne do pohotovostního režimu. Světlo zhasne.

Chyba
E1= sušička nehřeje
E2= rozbitý teplotní senzor
Pokud se některá část rozbije, sprehtlé přestane fungovat, nebo svítí pouze světlo= nepokoušejte se sprehtlé opravit. Vypněte ho a vyhledejte servis.

Doporučená teplota pro sušení

Koření a bylinky	35°C
Orechy a semena	41°C
Ovoce a zelenina	58°C
Maso a ryby	68°C
Jerky	68°C

POZNÁMKA: sušte výrobky podle pokynů uvedených v této příručce.

Tipy pro sušení
Při sušení ovoce, zeleniny, ořechů nebo koření mějte na paměti tyto tipy:
• Doporučuje se sušit sezónní a lokální ovoce a zeleninu (pro lepší chuť, nižší cenu a vyšší dostupnost).
• Využívejte ovoce nebo zeleninu s přiměřenou tvrdostí bez měkkých míst, které by se při sušení zbarvila.
• Odstraňte nežádoucí části: stopky, jádra, nežádoucí semena (slupky případně oloupejte).
• Dbejte na stejnou velikost plátků: díky tomu zůstane stejná i doba sušení.
• Při kořenění, nebo solení nemažte potraviny, aby koření/schucovadla lépe přilnula k potravinám/chipsům. Dobře fungují olivový olej, med, tekutá marinády nebo sladidla jako med nebo agáve.
• Uskladňujte do sklenených nádob.
• Pokud potravinu přesušíte, vložte do nádoby vŕtkú papierovú utierku, přidejte lot salátu nebo je lehce pokropte vodou, aby se znovu hydratovaly na požadovanou vlhkost.

Ovoce:
• Ovoce můžou být chutné a představují dobrý způsob pro zachování své přirozené chuť a výživové hodnoty.
• Pro dosažení dobrých výsledků si vybírejte čerstvé, zralé ovoce s nejvyšším obsahem cukru a živin.
• Většina ovoce při sušení ztrácí svou sladkost - zejména banánové lupínky, takže přidávám pečlivané/navíc koření (např. skořice, muškátového oříšku nebo vanilky) či sladidla (např. agáve, sirovi nebo javorovému sirupu) na povrch kaldáhle „Japonská" mátové hotové jídlo dochutit.
• Ujistěte se, že jste odstranili jádra, semínka a další nejedlé části (slupky atd.).
• Při použití těžších kusů zachovejte jejich stejnou velikost - abyste udrželi stejnou dobu sušení.

Oblíbenci:
• Před sušením je nejlepší zmu namočit/vypláštit - máš dva až tři dny.
• Zma lze nakŕčit a „vysušit opět", aby se z nich dala vyrobit moka z nakŕčených zrn.
• Zma lze kombinovat s kořením, bylinkami, zeleninou, sušenými ovocem nebo dokonce s dužinou ze šíře. Nejlepší na výrobě těchto potravin je, že nemáte improvizovat. Není to jako pečení, kde se musí dodržovat přesný poměr.
• Recepty z obálníu se nejlépe připravují v reštine COMBO.

Ovoce a zelenina	58°C
Maso a ryby	68°C
Jerky	68°C

POZNÁMKA: Výrobky naše podle pokynů uvedených v této příručce.

Tipy pro sušení
Při sušení ovoce, zeleniny, ořechů nebo koření mějte na paměti tyto tipy:
• Doporučuje se sušit sezónní a lokální ovoce a zeleninu (pro lepší chuť, nižší cenu a vyšší dostupnost).
• Využívejte ovoce nebo zeleninu s přiměřenou tvrdostí bez měkkých míst, které by se při sušení zbarvila.
• Odstraňte nežádoucí části: stopky, jádra, nežádoucí semena (slupky případně oloupejte).
• Dbejte na stejnou velikost plátků: díky tomu zůstane stejná i doba sušení.
• Při kořenění, nebo solení nemažte potraviny, aby koření/schucovadla lépe přilnula k potravinám/chipsům. Dobře fungují olivový olej, med, tekutá marinády nebo sladidla jako med nebo agáve.
• Uskladňujte do sklenených nádob.
• Pokud potravinu přesušíte, vložte do nádoby vŕtkú papierovú utierku, přidejte lot salátu nebo je lehce pokropte vodou, aby se znovu hydratovaly na požadovanou vlhkost.

Ovoce:
• Ovoce můžou být chutné a představují dobrý způsob pro zachování své přirozené chuť a výživové hodnoty.
• Pro dosažení dobrých výsledků si vybírejte čerstvé, zralé ovoce s nejvyšším obsahem cukru a živin.
• Většina ovoce při sušení ztrácí svou sladkost - zejména banánové lupínky, takže přidávám pečlivané/navíc koření (např. skořice, muškátového oříšku nebo vanilky) či sladidla (např. agáve, sirovi nebo javorovému sirupu) na povr