

Abyste předešli způsobení různých škod nebo jiných nebezpečí nesprávným používáním, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze a uschovejte si ho. Přístroj předávejte dalším osobám pouze s tímto návodem k obsluze. Spotřebič nesmí být využíván k jiným než uvedeným účelům. Je určen pouze k použití v domácnosti, nikoliv ke komerčním účelům. Při zjištění neodborného zacházení zaniká nárok na záruku.



### Sušička ovoce BHG 601

Tento spotřebič odpovídá směrnicí EG 89/336/EWG o elektromagnetické kompatibilitě a směrnicí 73/23 EWG pro nízkonapěťové systémy.



## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Bezpečnost elektrospotřebičů BIELMEIER odpovídá obecně uznávaným technickým předpisům a zákonům o bezpečnosti. Přesto bychom chtěli Vás i ostatní uživatele upozornit na následující skutečnosti.
- Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte pečlivě návod k obsluze a uschovejte si ho.
- Spotřebič připojte jen ke zdroji střídavého napětí, které odpovídá označení na typovém štítku spotřebiče.
- Po ukončení provozu, před údržbou přístroje nebo při event. poruše, vytáhněte síťový kabel z elektrické zásuvky.
- Za provozu je spotřebič horký.
- Děti neznají nebezpečí, která mohou vzniknout při zacházení s elektrickými spotřebiči, proto je nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem bez dozoru.
- Spotřebič neodkládejte ani nenechávejte v provozu na horkém povrchu nebo v blízkosti otevřeného plynového hořáku.
- Spotřebič musí za provozu volně stát a nesmí být překryt, aby nebyl zamezen přívod a odvod vzduchu.
- Elektrickou část spotřebiče s přívodním kabelem neponořujte nikdy do vody.
- Spotřebič provozujte jen v suchých místnostech.
- Před odnětím elektrické části spotřebiče vytáhněte nejdřív přívodní kabel ze zásuvky!
- Při zjevném poškození spotřebiče nebo přívodního kabelu nechte spotřebič přezkoušet u odborníka nebo v příslušném servisu.
- Za eventuální škody vzniklé používáním spotřebiče k jiným než uvedeným účelům nebo nedodržením návodu k obsluze, nepřebíráme odpovědnost.

## Všeobecně o sušení

Sušení a pražení jsou jedny z nejstarších člověku známých způsobů konzervace.

Potraviny obsahují více či méně vody. Sušením je odstraněna voda a tím také živná půda pro vznik hniloby, kvasných procesů a plísnivění. Při správném sušení a skladování si usušené potraviny zachovají trvanlivost po celá léta.

Odstraněním vody dochází k nahromadění aromatických látek, proto je usušená potravina často chutnější. Vitamíny, živiny a minerály zůstávají nepoškozené. Vyhnete se také použití síry a ostatních konzervačních látek.

I když potraviny raději zavařujete nebo zamrazujete, přináší sušení další obohacení chutí a využití v kuchyni.

Sušení na slunci je v naší zeměpisné šířce více než štěstí. Sušení v domácnosti v uzavřené pečící troubě s menší možností cirkulace vzduchu je častou příčinou pocení, lepení nebo odkapávání šťávy usušené potraviny. Údržba takto znečištěné trouby je velmi náročná, protože není k sušení zkonstruovaná.

## Funkce

Vaše nová sušička ovoce pracuje rychleji a efektivněji na základě fyzikálních principů.

Shora nasávaný proud vzduchu je speciální topnou spirálou rovnoměrně ohříván. Tím je vzduch dobře připraven k vázání vlhkosti a lehkým přetlakem rovnoměrně rozdělen do každého jednotlivého sušicího patra, kde odebírá potravínám vlhkost.

Vzduch nasycený vlhkostí neprochází všemi dalšími patry, ale je odváděn v každém patře zvlášť příslušnými otovory ven. Proto nemá

sušička žádná síta ani mřížky, ale má uzavřená, snadno omyvatelná patra, kterými malé kousky ovoce a byliny nemohou propadnout. Tato soustava umožňuje rovnoměrné sušení ve všech patrech bez nutnosti jejich přesunování a spotřebič může být v provozu do krátké doby před ukončením sušení bez dozoru za použití automatického časovače. Zda byla docílena požadovaná jemnost sušené potraviny stačí vyzkoušet ke konci doby sušení, a to zrakem a na omak. Zvláště náročné sušené potraviny se mohou eventuálně vytrídit a dobu sušení ještě o něco prodloužit.

### Příprava

- Před prvním použitím a na začátku sezóny pro sušení doporučujeme patra umýt, ale ne drhnout!
- Spotřebič postavte na místo, kde nebude po celou dobu sušení překážet. Během sušení se může podle druhu sušené potraviny rozšiřovat příjemná, aromatická, ovocná nebo kořeněná vůně.
- Aby byly suroviny spolehlivě a chutně zakonzervovány je třeba je dobře umýt.
- Používejte jen potraviny, které jsou nezávadné, poškozená místa pečlivě odstraňte. U ovoce odstraňte jádřinec.
- Ovoce má být zralé, avšak ne přezralé.
- V jednotlivých případech najdete v tabulce doporučené zpracování.
- Jestliže se chcete vyhnout přirozenému zhnědnutí řezných ploch, můžete plody krátce namočit do roztoku z jedné polévkové lžice citrónové šťávy a jednoho šálku vody, a následně je pak nechat okapat na utěrce. Citrónovou šťávu lze nahradit vitamínem C, který snadno obstaráte v lékárně nebo v obchodě.
- Pro většinu zeleniny se hodí blanšírování (viz. tabulka). Připravená zelenina se ponoří v síti nebo drátěném koši do hrnce s vařící vodou. Časové hodnoty v tabulce pro blanšírování se počítají od chvíle, kdy se voda opět začne vařit.
- Rovnoměrný výsledek sušení dosáhnete nakrájením ovoce na přibližně stejně velké kousky. Tenké plátky se suší rychleji, nezapomeňte však na to, že se kousky sušením ještě zmenší.
- Orientační objemové množství na jedno patro (podle druhu ovoce) je cca. 500 g čerstvého ovoce, případně 200 - 300 g čerstvé zeleniny.
- Doporučuje se kousky ovoce ukládat nastojato a těsně vedle sebe. Neoloupané ovoce pokládejte zásadně slupkou dolů a řeznou plochou nahoru. Kousky tvaru plátků zarovnávejte šupinovitě, ne na plocho.
- Zeleninu rozložte pravidelně jen v jedné vrstvě.
- Byliny sušte velmi šetrně!  
Pokud vznikne příliš intenzivní vůně, je nastavená teplota příliš vysoká. Z bylin odstraňte stonky a dál je nezmenšujte. Listovou zeleninu během sušení občas obraťte, aby se neslepila. Patra nepřepřlňujte, abyste nenarušili cirkulaci vzduchu.
- Motorovou část sušičky s průhledným víkem umístěte na horní patro.
- Otočný vypínač nastavte dle druhu suroviny na odpovídající stupeň teploty (viz. tabulka).
- Síťový kabel zastrčte do zásuvky.
- Časový spínač nastavte na požadovaný čas sušení. Nyní je spotřebič v provozu a vypne se automaticky po uplynutí zvolené teploty.

### Doba sušení

Doba sušení je závislá na druhu suroviny, objemu vody, zralosti a síle nakrájených plátků, stejně tak na pokojové teplotě a počtu pater sušičky. V případě pochybností lze zvolit kratší dobu sušení a provést vícekrát kontrolu zrakem i na omak.

Tento spotřebič zásobuje suchým vzduchem všechna patra téměř rovnoměrně, přesto se však mohou ve výsledku objevit drobné rozdíly. Dle individuální potřeby se mohou kousky, které ještě nejsou dostatečně suché, ponechat o 0,5 až 1 hodinu déle sušit. Proces sušení má následovat bezprostředně po dokončení přípravy surovin k sušení. Celý průběh by měl proběhnout bez přerušení.

Příliš dlouhé sušení bylin a podobných aromatických surovin způsobuje příliš velký únik chuťových látek.

Plody, které mají být spotřebovány bez namočení, např. jako občerstvení nebo jako lehká a skladná

svačinka na cesty, by se neměly přesušit. Měly by se dát snadno kousat a neměly by se lámat.

Provést zkušební ochutnávku je nejspolehlivější až po vychladnutí potraviny. Sušená zelenina by měla být na omak spíš ještě tuhá, ne lámavá a drobnivá. Cibule a petržel připomínají papír.

## Nastavení teploty

Nastavení správné teploty je velmi důležité:

**Stupeň 1** asi 20°C přes teplotu okolí pro byliny a houby

**Stupeň 2** asi 40°C přes teplotu okolí pro všechny druhy zeleniny a choulostivé druhy ovoce

**Stupeň 3** asi 60°C přes teplotu okolí pro všechny ostatní druhy ovoce

## Skladování

Po ukončení sušení nechte potravinu dobře vychladnout, teprve pak ji uskladněte. Jako skladovací nádoby jsou nejlepší umyté sklenice se šroubovacím uzávěrem, které se dnes v domácnosti běžně používají. Pokud budete odebírat sušené potraviny po částech, jsou sklenice praktičtější než sáčky. Nejlepší způsob uskladnění pro sušenou zeleninu je v sáčcích svařených foliovačkou nebo ve vakuových sáčcích.

Usušené potraviny mohou být skladovány za každé pokojové teploty, lépe ale na suchých, chladných a temných místech po celé roky. Optimální chuť mají v následujících zimních měsících a časně na jaře. Doporučuje se příležitostná kontrola stejně jako u zavařovaných potravin. Při teplotě skladování o 10°C nižší se doba prodlouží 2-3 krát. Nálepky s názvem potraviny a datem provedení dodají přehled a plně završí radost z Vašeho vlastního výrobku.

## Údržba

Před každou údržbou nastavte časový spínač do polohy 0 a vytáhněte síťový kabel ze zásuvky. Motorovou část sušičky s průhledným víkem stačí čas od času utřít vlhkým hadříkem. Nikdy ji neponořujte do vody!

- Nový technologický systém sušících plat udělá z jejich umývání pouze vedlejší činnost.

- Sušená potravina za normálních okolností nekape ani nelepí.
- Sušící patra nemají žádná jemná síta ani mřížky.
- Patro je možné naplnit trochou vody, uložit na sebe a nechat odmočit; po chvíli je lze bez problémů umýt.
- Dbejte na to, abyste patra nepoškrábala, další čištění by bylo o to obtížnější.
- **Nasávací mřížka na motorové části musí být bezpodmínečně čistá. Při znečištění, např. při nánosu prachu, je nutné mřížku vyčistit štětečkem nebo vysavačem (s mírnějším stupněm sání).**

Všechny použité části a materiály jsou zdravotně nezávadné a doporučené pro styk s potravinami. Odolávají ovocným kyselinám a čistícím prostředkům, jsou dlouhá léta stabilní a nepodléhají stárnutí.

## Úprava potravin

**Ovoce** lze jíst v sušeném stavu jako malé občerstvení, ale lze ho také použít jako nápaditou přílohu v nepřeberném množství receptů.

Pokud chcete použít sušené ovoce namísto čerstvého, musí se nejdříve namočit, aby se mu vrátila voda, která se sušením odebrala. Podle objemu ovoce dodáme stejné objemové množství vody, tedy např. na 1 šálek sušeného ovoce 1 šálek vody. Pokud si nejste zcela jistí, použijte vody méně a nechte asi 4 hodiny odstát. Pokud jste i zde na pochybách, můžete nechat působit kratší dobu, surovina by mohla jinak rozblednout.

Dále je možné využít nápadů z kuchařských knih, které nabízejí velké množství receptů v každé zemi.

## Rady a tipy:

- Ovocné koláče a jiné cukrářské a pekařské výrobky, chléb s kousky ovoce, borůvkové zákusky, bohatá nabídka jako náhrada za rožinky atd.
- Kompoty k palačinkám nebo vaflíkům, pomazánky na chlebičky, dezerty, jablečné polevy či omáčky atd.
- Přísady do některých masových jídel a divočiny, chutneys (ostrá indická směs z ovoce, bylinek, koření) atd.

- Přísada do müsli, pudingů, jogurtů, šlehačky, zmrzliny, ovocných salátů, koktejlů s alkoholem atd.
- Různé druhy ovoce lze kandovat nebo polévat polevou, zcela podle fantazie. Banány se hodí k mléčným nápojům a jako přísada do dětské výživy, pokud jsou v sušeném stavu umleté na prášek.
- Různé druhy ovoce se dají zdokonalit přidáním medu a ořechů. Lze také smíchat čerstvé plody spolu s usušenými, předem namočenými. Dle receptů je možné ovoce nasekat nadrobno nebo nahrubo.
- Zvláštní specialita z Himaláji je tzv. ovocná kůže, která se připravuje z různých druhů kašovitého ovoce za přidání medu, ořechů a koření. Vzniklá placka se pak nakrájí třeba na malé čtverečky, které se nechají usušit a ztuhnout. Hmota se dá také naplnit, srolovat a lze z ní krájet řezy.

**Zeleninu** doporučujeme před použitím vždy namočit. Na 1 šálek sušené zeleniny přidejte 1 šálek vody. Nedávejte víc vody než je potřeba k přípravě celého pokrmu. Namočenou zeleninu nenechávejte dlouho odstát.

- Namočená zelenina potřebuje k uvaření přibližně stejně dlouhou dobu jako zelenina mražená. Zeleninu do polévek, která se suší nakrájená na nudličkym, nemusíte předem namáčet. Sušenou zeleninu určenou do polévek, omáček, zálivek na saláty atd. můžete rozsekat v kuchyňském robotu na požadovanou velikost a připravit směs.
- K přípravě dětských pokrmů, krémových polévek, omáček atd. je vhodné sušenou zeleninu semlít. Do zásoby melte max. na 1 měsíc dopředu, protože mletím se zkracuje trvanlivost.
- Sušenou zeleninu můžete po namočení bez dalších úprav smíchat s čerstvě sklizenou.
- Byliny rozemelte nebo rozemněte bezprostředně před použitím. Dávejte pozor, abyste nepřidali tuhé stonky.
- Houby namočte a použijte jako čerstvé. Do polévek a omáček je vhodné část usušených hub přidat i v rozemletém stavu.

- Papriky a feferony je vhodné rozsekat nebo rozemlít v kuchyňském robotu a uchovávat jako koření ve vzduchotěsných sklenicích.

A na závěr ještě několik tipů:

- zeleninová polévka Minestrone, jídla z jednoho hrnce, zeleninový a houbový guláš, různé speciality mezinárodních kuchyní.
- Vlastní směsi bylin, bylinkové čaje, bylinkové oleje atd.
- Celerová nebo česneková sůl (semlít usušenou zeleninu a smíchat v poměru 1:1 se solí).
- A spousty dalších nápadů můžete najít v kuchařských knihách.

### Dávejte pozor!

**Uvedené doby sušení jsou jen doporučené a mohou být podle vlastností sušené suroviny velmi rozdílné.**

Rané švestky jsou chudé na obsah cukru, proto nejsou k sušení příliš vhodné.

Pečlivě na sebe skládejte sušící patra, špatně nasazená patra mohou poškodit funkci sušičky.

Přesvědčte se, zda je vypínač otočen přesně na zvolený stupeň. Nezapomeňte, že patra musí stát vždy na podstavci! Jedině tak je zaručena správná cirkulace vzduchu a pracovní deska je chráněna před vlivem horkého vzduchu.

### Upozornění k ochraně životního prostředí

Obalový materiál a vysloužilé spotřebiče nevyhazujte do komunálního odpadu, ale na příslušná sběrná místa. Upozornění v podobě symbolu najdete na přístroji, v návodu na obsluhu a na obalovém materiálu. Materiály jsou dle své charakteristiky znovu použitelné. Opětovným použitím, recyklací a dalšími způsoby využití starých spotřebičů přispíváte velkým dílem k ochraně našeho životního prostředí. Příslušnou sběrnou zjistíte u obecní správy Vašeho bydliště.



Druh ovoce	Obsah vody v %	Příprava a poznámky	Namáčení v kyselině citrónové	Stupeň sušení	Doba sušení v hod. cca.
Jablka	84	Řezy, kolečka, odstranit jádřinec	ano	3	4-8
Meruňky	85	Půlky nebo čtvrtky	ano	3 (2)	8-12
Ananas	86	Oloupat, kolečka		3 (2)	8-12
Banány	65	Dobře zralé, kolečka, proužky		3	5-8
Angrešt, rybíz	88	V kombinaci s jiným ovocem		3	4-6
Hrušky	83	Odstranit jádřinec, plátky	ano	3 (2)	6-12
Datle	23	Dobře zralé		3	4-6
Jahody	90	Půlky, malé v celku	ano	3 (2)	6-12
Fíky	78	Půlky		3	4-6
Borůvky	83	Celé		3	4-6
Třešně	82	S peckami, nedělit		3	8-12
Melouny	81	Oloupat, plátky		3	8-12
Broskve	89	Dobře zralé	ano	3 (2)	8-12
Ďlmy/ Svestky	81 87	Odpeckovat, půlky		3	8-14
Hrozny	81	Náříznout, lépe druh bez jader		3	8-14
Citrusy	-	Plátky, kůru na nudličky pro aroma		3 (2)	8-10
<b>Blanšírování v min. cca.</b>					
Artyčoky	87	Očistit a krájet srdíčka na půlky	2-4	2	4-5
Květák	89	Kousky velikosti lžice, na 0,5 hod. do slané vody, + 1 lžice octa	3-4	2	5-7
Zelené fazolky	90	Konce a vlákna odstranit, krájet šikmo	3-4	2	5-6
Brokolice	89	Jako květák, +1 lžice octa	3-4	2	3-5
Okurky	95	Plátky 1 cm	-	2	6-8
Kapusta	92	Očistit, proužky (v páře)	2-3	2	3-5
Kedluben	85	Kostky, proužky	3-5	2	3-5
Mrkev/ Pastýňák	88	Kolečka	2-3	2	4-5
Petržel	55	Odstranit stonky	-	2 (1)	2-3
Paprika/ Feferonky	93	Proužky	-	2	4-6
Polévková směs	-	Kostičky, nudličky	2	2 (1)	3
Chřest	92	Oloupat, vcelku nebo 2 cm kousky	2-3	2	4-8
Špenát	91	Blanšírovat v páře, až lehce zavadne	1	2	2
Celer	94	Plátky, kostky, nudličky	2	2	6
Cibule	89	Plátky	-	2	3
Rajčata	94	na 30-45 sekund, do vroucí vody, oloupat, rozčtvrtit	-	2	8-10
Rebarbora	95	Oloupat, 2,5 cm kousky, namáčení v kyselině citrónové	-	2	3-5
Ďně/ Čuketa	92	Oloupat, odstranit jádra, plátky	-	2	4-5
Byliny	-	Bez stonků, nezmenšovat	-	1!	2-3
Houby	-	Plátky	-	1!	4-6

## ZÁRUČNÍ LIST

**Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území České republiky tyto podmínky:**

1. Trvání záruky: 2 roky
2. Poskytování záruky:
  - a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě.
  - b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení.
  - c) záruku mohou uplatnit pouze první majitelé spotřebiče.
  - d) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlouží.
  - e) poplatky za dopravu hradí kupující.
  - f) v případě, že se závada nebo škoda nedá odstranit, nebo se překročí doba servisního zásahu (30 dnů), bude spotřebič vyměněn za nový, nebo vráceny peníze v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen.
3. Záruka se nevztahuje na případy:
  - poškrábání nebo fleky na spotřebiči a na světelné kontrolky nebo žárovky a na motorové kartáče.
  - na lehce rozbítné díly z bakelitu, skla, plastů apod., pokud se nejedná o chybu materiálu.
  - poškození jako následek chybné instalace nebo upevnění.
  - kdy je spotřebič zapojen do sítě s vyšším napětím než je na spotřebiči uvedeno.
  - chybného nebo neodpovídajícího použití.
  - nedbalosti při používání.
  - upadnutí spotřebiče nebo jeho jednotlivých částí.
  - nevhodného transportu nebo nedostatečného zabalení.
4. Záruka zaniká:
  - při použití spotřebiče jinak než v domácnosti.
  - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem.

**Na tento spotřebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení záručního listu a dokladu o zaplacení. Jiné nároky neuznáváme.**

Model:

Důležité! Prosím, napište si FD kód, který je umístěný na štítku: