

# Orava

## SU-104

Návod na použitie/Záruka  
Malý receptár

SK



Návod uschovajte pre ďalšie použitie.



**Elektrická sušička potravín**

## Určený účel použitia zariadenia:

Zariadenie je určené výlučne na sušenie (dehydrovanie) potravín (ovocia, zeleniny, orechov a jadier, húb, bylín a pod.), v rozsahu, ktorý je stanovený technickými a prevádzkovými parametrami a funkciami, bezpečnostnými a užívateľskými pokynmi a vonkajšími vplyvmi prevádzkového prostredia.

Zariadenie nepoužívajte na sušenie surového mäsa určeného na následnú priamu konzumáciu. Teplota a spôsob spracovania nezaručuje bezpečnosť potraviny z hľadiska jej zdravotnej nezávadnosti.

V prípade použitia zariadenia na sušenie surového mäsa sa odporúča jeho následná dostatočná tepelná úprava.

Elektrické spotrebiče ORAVA sú vyrobené podľa poznatkov súčasného stavu techniky a uznaných bezpečnostno-technických pravidiel. Napriek tomu môže nesprávnym a neodborným používaním alebo používaním v rozpore s určením vzniknúť nebezpečenstvo poranenia alebo ohrozenia života používateľa alebo tretej osoby, resp. poškodenie zariadenia a iných vecných hodnôt.

## 1. VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA

- Tento dokument obsahuje dôležité bezpečnostné pokyny a upozornenia pre bezpečnú, správnu a hospodárnu prevádzku elektrického zariadenia. Jeho dodržiavanie pomáha užívateľovi vyhnúť sa rizikám, zvýšiť spoľahlivosť a životnosť výrobku.
- V tomto dokumente je v textových častiach použitý všeobecný termín výrobok, ako: elektrické zariadenie – je akékoľvek zariadenie používané na výrobu, premenu, prenos, rozvod alebo použitie elektrickej energie.
- Z hľadiska účelu použitia elektrickej energie bude pojem elektrické zariadenie v užšom slova zmysle zahrňovať nasledujúce kategórie:
  - elektrické domáce spotrebiče,
  - informačné a komunikačné zariadenia,
  - spotrebnú elektroniku,
  - osvetľovacie zariadenia,
  - elektrické a elektronické nástroje,
  - hračky a zariadenia na športové a rekreačné účely,
  - zdravotnícke zariadenia (pomôcky),
  - prístroje na monitorovanie a kontrolu,
  - predajné automaty.

### 1.1 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Pred uvedením zariadenia do prevádzky vám odporúčame pozorne si preštudovať návod na obsluhu a zariadenie obsluhovať podľa stanovených pokynov!
- Bezpečnostné pokyny a upozornenia uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže pri používaní zariadenia dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je osobná zodpovednosť a opatrnosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľmi obsluhujúcimi toto zariadenie.
- Nedodržaním bezpečnostných pokynov a upozornení výrobca nezodpovedá za akékoľvek vzniknuté škody na zdraví alebo majetku!
- Návod na obsluhu udrzte podľa možnosti v blízkosti zariadenia počas celej doby jeho životnosti. Návod na obsluhu vždy uchovávajte spolu so spotrebičom pre jeho použitie v budúcnosti a použítie novými používateľmi.

- Zariadenie používajte výhradne na určený účel a spôsobom, ktorý je stanovený výrobcom.
- Zariadenie je určené na používanie v domácnosti a v podobných vnútorných priestoroch určených na bývanie bez zvláštneho zamerania.
- Tento spotrebič je určený okrem použitia v domácnosti aj na nasledujúce spôsoby použitia:
  - v obchodoch, kanceláriách a ostatných podobných pracovných prostrediach;
  - v hospodárskych budovách;
  - v hoteloch, motelloch a ostatných obytných prostrediach;
  - v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.
- Nejde o profesionálne zariadenie na komerčné použitie.
- Nemeňte technické parametre a charakteristiky zariadenia neautorizovanou zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, poškodením alebo zničením zariadenia vplyvom nepriaznivých poveternostných podmienok.

## 1.2 Bezpečnosť prevádzkového prostredia

- Nepoužívajte zariadenie v priemyselnom prostredí ani vo vonkajšom prostredí!
- Zariadenie nevystavujte účinkom:
  - zdrojov nadmerného tepla alebo otvoreného ohňa,
  - kvapkajúcej alebo striekajúcej vody,
  - vibrácií a nadmerného mechanického namáhania,
  - hmyzu, živočíchov a rastlínstva,
  - agresívnych a chemických látok.
- Prevádzkové prostredie zariadenia musí byť vždy v súlade so stanovenými základnými charakteristikami.
- Charakteristiky prevádzkového prostredia:
  1. Teplota okolia:  $+5 \div +40$  °C
  2. Vlhkosť:  $5 \div 85$  %
  3. Nadmorská výška:  $\leq 2\ 000$  m
  4. Výskyt vody: občasná kondenzácia vody alebo výskyt vodnej pary
  5. Výskyt cudzích telies: množstvo a druh prachu sú nevýznamné
  6. Stupeň ochrany krytom: min. IP20 (zariadenie je chránené pred dotykom nebezpečných častí prstom ruky a nechránené proti účinkom vody)
- Tento stupeň ochrany krytom nie je označený na výrobku a v technických parametroch uvedených v návode na obsluhu.
- Pokiaľ je stupeň ochrany krytom pri výrobku odlišný od stupňa IPX0, tento údaj je potom uvedený na štítku zariadenia, prípadne aj v technických parametroch návodu na obsluhu.
- Ostatné charakteristiky prevádzkového prostredia v domácnosti (mechanické namáhanie – rázy a vibrácie, výskyt rastlínstva, živočíchov, poveternostných vplyvov...) sú z hľadiska účinku na správne a bezpečné používanie elektrických zariadení zanedbateľné.

## 1.3 Elektrická bezpečnosť

- Pred prvým pripojením elektrického spotrebiča do napájacej siete skontrolujte, či sieťové napätie uvedené na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu sieťovej zásuvky v domácnosti.
- Elektrický spotrebič je určený na napájanie z elektrickej siete 1/N/PE ~ 230 V 50 Hz.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča je zaručená výhradne iba v prípade správneho zapojenia do elektrickej siete.

- Elektrické zariadenie triedy ochrany I sú vybavené ochranou proti úrazu elektrickým prúdom prostriedkami ochranného uzemnenia neživých častí, ktoré sa môžu stať pri poruche zariadenia nebezpečne živými. Takéto zariadenia pripájajte vždy len do riadne nainštalovaných sieťových zásuviek, ktoré sú vybavené ochranným uzemnením a majú správne pripojený vodič ochranného uzemnenia.  
Sú to všetky elektrické zariadenia vybavené trojvodičovým napájacím prívodom.
- Elektrické zariadenia triedy ochrany II sú vybavené ochranou proti úrazu elektrickým prúdom dvojitou izoláciou alebo zosilnenou izoláciou nebezpečných živých elektrických častí. Zariadenie triedy ochrany II nesmie byť vybavené prostriedkami pre pripojenie ochranného uzemnenia.  
Sú to všetky elektrické zariadenia vybavené dvojvodičovým napájacím prívodom.
- Elektrické zariadenia triedy ochrany III sú také zariadenia, ktoré sú napájané pomocou zdroja malého bezpečného napätia (batériou alebo akumulátorom) a nepredstavujú z hľadiska úrazu elektrickým prúdom pre používateľa žiadne nebezpečenstvo.
- Pre zaistenie zvýšenej bezpečnosti proti nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom pri používaní elektrických spotrebičov laikmi sa odporúča nainštalovať do obvodu elektrického napájania pre zásuvky s menovitým prúdom nepresahujúcim 20 A prúdový chránič (RCD) s menovitým vybavovacím prúdom neprevyšujúcim 30 mA.  
O zaistení bezpečnosti a správnosti elektrickej inštalácie sa poraďte s kvalifikovaným elektrikárom.
- Používajte výhradne iba napájací kábel so zástrčkou (sieťovú šnúru), ktorý bol dodaný spolu so zariadením a kompatibilný so sieťovou zásuvkou. Použitie iného kábla môže viesť k požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom.
- Elektrický spotrebič vždy pripojujte do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky. V prípade vzniku prevádzkovej poruchy je nutné spotrebič čo najrýchlejšie vypnúť a odpojiť zo sieťového napájania.
- Napájací kábel a sieťová vidlica musia vždy zostať ľahko prístupné pre bezpečné odpojenie elektrického spotrebiča z napájania z elektrickej siete.
- Napájací kábel/sieťovú šnúru neodpájajte ťahaním za kábel/šnúru. Odpojenie vykonajte vytiahnutím prívodu za zástrčku napájacieho kábla/sieťovej šnúry.
- Ak použijete predlžovací napájací kábel, skontrolujte, či celkový menovitý výkon všetkých zariadení pripojených k predlžovaciemu napájaciemu káblu neprevyšuje max. prúdové zaťaženie predlžovacieho kábla.
- Ak musíte použiť predlžovací napájací kábel alebo napájací blok, zabezpečte, aby bol predlžovací napájací kábel alebo napájací blok pripojený k elektrickej zásuvke, a nie k ďalšiemu predlžovaciemu napájaciemu káblu alebo napájaciemu bloku. Predlžovací napájací kábel alebo napájací blok musia byť určené pre uzemnené elektrické zástrčky a zapojené do správne uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Zástrčka napájacieho kábla spotrebiča musí byť kompatibilná so sieťovou zásuvkou. Nikdy nepoužívajte žiadne adaptéry ani iným spôsobom zásuvku neupravujte. Nepoužívajte nevhodné a poškodené zásuvky!
- Aby ste predišli elektrickému šoku, zapájajte napájacie káble zariadenia do riadne uzemnených elektrických zásuviek. Ak je zariadenie vybavené napájacím káblom s 3-pólovou zástrčkou, nevyužívajte adaptéry, ktoré nemajú uzemňujúci prvok, ani neodstraňujte uzemňujúci prvok zo zástrčky alebo adaptéra.
- Neohýbajte, nestláčajte alebo iným spôsobom nevystavujte napájací kábel/sieťovú šnúru spotrebiča pôsobeniu mechanického namáhania ani vonkajším zdrojom tepla. Poškodenie napájacieho kábla môže viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- Pri poškodení napájacieho kábla spotrebič odpojte z elektrickej siete a ďalej nepoužívajte.
- Ak je napájací kábel/sieťová šnúra poškodená, musí ju vymeniť výrobca, jeho servisná služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

- Elektrický spotrebič, ako aj napájací kábel a sieťovú zásuvku pravidelne kontrolujte a udržiajte v čistote. Zástrčku napájacieho kábla pravidelne odpojujte a podľa potreby čistite. Znečistenie prachom alebo inými látkami môže spôsobiť narušenie izolačného stavu a následne požiar.
- Elektrický spotrebič nevystavujte pôsobeniu vody alebo vlhkému prostrediu. Vniknutie vody do spotrebiča zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. Ak je napájací kábel mokrý alebo do spotrebiča vnikla voda, okamžite ho odpojte z elektrickej siete. Ak je spotrebič pripojený k sieťovej zásuvke a je to možné, vypnite napájanie pri elektrickom ističi ešte pred pokusom o odpojenie napájania. Ak vyťahujete mokré káble zo živého zdroja napájania, buďte nanajvýš opatrní.
- Ak pri inštalácii (pripájaní) elektrického zariadenia dochádza k demontáži ochranných krytov, tak po ukončení inštalácie nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.

#### 1.4 Bezpečnosť osôb

- Tento spotrebič je určený na používanie a obsluhu osobami bez elektrotechnickej kvalifikácie - laikmi, podľa pokynov určených výrobcom.
- Obsluhu zariadenia náleža činnosti, ako je zapínanie a vypínanie zariadenia, používateľská manipulácia a nastavovanie prevádzkových parametrov, vizuálna alebo sluchová kontrola zariadenia a používateľské čistenie a údržba.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo znalostí, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvu, ktoré je s tým spojené.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Počas používania a prevádzky udržiajte spotrebič vždy mimo dosahu detí. Nezabudnite na to, že spotrebič je možné stiahnuť aj za voľne prístupnú sieťovú šnúru.
- Pri obsluhu elektrického spotrebiča vždy dbajte na zvýšenú opatrnosť! Nepoužívajte elektrický spotrebič, ak ste nadmerne unavení, pod vplyvom liekov alebo omamných látok znižujúcich pozornosť a sústredenie.
- Nepozornosť pri obsluhu môže viesť k vážnemu zraneniu.

#### 1.5 Čistenie, údržba a opravy

- Bežné používateľské čistenie a údržbu elektrického spotrebiča vykonávajte len odporučeným spôsobom. Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá ani drsné čistiace predmety. Znečistenie a viditeľné škrvny od dotyku prstov, resp. rúk je možné vyčistiť použitím čistiacich saponátov, špeciálne navrhnutých na čistenie domácich spotrebičov.
- Pokiaľ elektrický spotrebič nepoužívate, čistíte ho, alebo keď sa na spotrebiči vyskytla porucha, spotrebič vždy odpojte z napájania z elektrickej siete.
- Elektrické spotrebiče, ktoré sa po používaní čistia a nie sú určené na úplné ani čiastočné ponorenie do vody alebo inej kvapaliny, chráňte pred účinkami kvapkajúcej a/alebo striekajúcej vody a pred ponorením.
- Elektrické domáce spotrebiče rovnako ako všetky ostatné technické zariadenia podliehajú vplyvom okolitého prevádzkového prostredia a prirodzeného opotrebenia. Vzhľadom na to, že na elektrické spotrebiče používané v domácnosti laikmi nie je stanovený právny rámec pravidelnej údržby, výrobca odporúča, aby používateľ nechal spotrebič skontrolovať a odbornou vyčistiť aspoň 1-krát za rok v odbornom servise.
- Takýmto postupom je možné dosiahnuť udržanie bezpečnosti, prevádzkovej spoľahlivosti a zvýšenie doby prevádzkovej životnosti zariadenia.
- Elektrický spotrebič nerozoberajte! Spotrebič pracuje s nebezpečným napätím. Z toho dôvodu vždy pri používateľskej údržbe spotrebič vypnite a odpojte ho z napájacej siete. V prípade poruchy prenechajte opravu na autorizovaný servis.

- Skôr ako zavoláte servis:
    1. Overte si, že či nie ste schopní sami odstrániť prevádzkovú poruchu podľa postupu opísaného v kapitole „Odstraňovanie prevádzkových porúch“.
    2. Vypnite a zapnite spotrebič, aby ste sa presvedčili, či sa porucha znovu objaví.
    3. Ak aj po uvedených činnostiach porucha spotrebiča pretrváva, zavolajte najbližší odborný servis.
  - Elektrický spotrebič nikdy svojpomocne neopravujte!
  - Neautorizovaný, nekvalifikovaný a neodborný zásah do elektrického spotrebiča môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo iné vážne zranenie.
  - Záručnú, ale aj pozáručnú opravu elektrického spotrebiča zverte len príslušnému kvalifikovanému odborníkovi(č).
- (\*) Príslušný kvalifikovaný odborník: predajné oddelenie výrobcu alebo dovozcu alebo osoba, ktorá je kvalifikovaná a oprávnená vykonávať tento druh činnosti so schopnosťou vyhnúť sa všetkým nebezpečenstvám.

## 2. Špeciálne bezpečnostné pokyny. Čítajte pozorne!

Elektrické zariadenie je navrhnuté a vyrobené takým spôsobom, aby umožňovalo bezpečnú obsluhu a používanie osobami bez odbornej kvalifikácie. Aj napriek všetkým opatreniam, ktoré boli výrobcom vykonané pre bezpečné používanie, obsluha a používanie nesie so sebou určité zostatkové riziká a s nimi spojené možné nebezpečenstvá.

Pre upozornenie na možné nebezpečenstvá, boli na zariadení a v sprievodnej dokumentácii použité nasledujúce symboly a ich význam:



Tento symbol upozorňuje používateľov, že zariadenie pracuje s nebezpečným elektrickým napätím. Na zariadení neodnímajte ochranné kryty. Pri nedodržaní bezpečnostných pokynov pri používaní a obsluhu zariadenia hrozí: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Nebezpečenstvo vážneho zranenia alebo ohrozenia života!



Tento symbol upozorňuje používateľov, že pri nedodržaní bezpečnostných pokynov pri používaní a obsluhu zariadenia hrozí: Nebezpečenstvo vážneho zranenia alebo ohrozenia života!  
Nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo inej škody na majetku!



Tento symbol upozorňuje používateľov, že pri nedodržaní bezpečnostných pokynov pri používaní a obsluhu zariadenia hrozí: Nebezpečenstvo popálenia od horúcej plochy!



Tento symbol na zariadení znamená, že ochrana pred zásahom elektrickým prúdom nespočíva len v základnej izolácii, ale je zabezpečená dvojitou izoláciou medzi nebezpečnými živými časťami (časťami s nebezpečným napätím z napájacej siete) a časťami, ktoré sú prístupné pri normálnom používaní. Zariadenie neobsahuje žiadne opatrenie na ochranné uzemnenie alebo inštaláčne podmienky.

## **Preprava / Prenášanie**

- Pri použití prepravného vozíka dbajte na opatrnosť pri pohybe, aby nedošlo k prevrhnutiu zariadenia.  
Zariadenie nikdy neprenášajte, pokiaľ je v prevádzkovej činnosti.  
Zariadenie prenášajte až po odpojení všetkých káblových spojení.  
Zariadenie prenášajte uchopením za držadlá alebo za pevné časti jeho tela.  
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia alebo ohrozenia života!  
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia!

## **Rozbalenie / Obaly**

- Zariadenie a príslušenstvo pred jeho uvedením do prevádzky vybalte a zbavte všetky jeho časti zvyškov obalových materiálov, etikiet a štítkov. Obalové materiály odložte na bezpečné miesto alebo uschovajte predovšetkým mimo dosahu detí a nespôsobilých osôb.  
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia!  
Hrozí nebezpečenstvo udusenía!

## **Kontrola / Uvedenie do prevádzky**

- Zariadenie je určené na prípravu potravín. Preto pred jeho uvedením do prevádzky dôkladne očistite všetky jeho časti, podľa pokynov uvedených v časti „Uvedenie do prevádzky“ resp. „Čistenie“.
- Zariadenie (jeho elektrickú jednotku s výhrevným telesom) a sieťovú šnúru so zástrčkou nikdy nečistite spôsobom (pod tečúcou vodou), pri ktorom by mohlo dôjsť k natečeniu kvapaliny do zariadenia.  
Tieto časti očistite len navlhčenou tkaninou a utrite do sucha alebo nechajte uschnúť.
- Čistenie zariadenia vykonávajte len vtedy, pokiaľ je vypnuté a odpojené od napájania z elektrickej siete.
- Odporúčame vykonať prvotnú aj následné pravidelné kontroly zariadenia.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte, pokiaľ je neúplné, poškodené alebo v priebehu používania došlo k poškodeniu akejkoľvek jeho časti.
- Nepoužívajte neoriginálne a neúplné časti zariadenia a jeho príslušenstvo.  
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Hrozí nebezpečenstvo elektrického skratu!
- Zariadenie používajte iba s originálnym príslušenstvom, ktoré je určené pre použitie k danému typu.

## **Umiestnenie / Inštalácia**

- Zariadenie umiestňujte iba na rovné, pevné a stabilné podložky – na kuchynské pracovné stoly a na časti nábytku, určené pre umiestnenie kuchynských zariadení.
- Vždy sa uistite, že miesto, na ktoré chcete zariadenie umiestniť má dostatočný priestor, mechanickú pevnosť a vhodné osvetlenie.

## **Upozornenie!**

Zariadenie nevystavujte pôsobeniu:

- priameho slnečného žiarenia, zdrojov a zariadení produkujúcich teplo,
- vibrácií a mechanického namáhania,
- nadmernej prašnosti,
- vody a nadmernej vlhkosti,
- hmyzu,
- agresívneho vonkajšieho prostredia.

Zariadenie nepoužívajte a neumiestňujte:

- na nestabilné stoly alebo časti nábytku,
- na nerovný a znečistený povrch,
- na tesný okraj stolov alebo častí nábytku,
- v blízkosti nádob s vodou alebo inými tekutinami.

- Zariadenie nezakrývajte ani čiastočne. Na zariadenie nepokladajte žiadne predmety. Nevkladajte a nenechajte vnikáť do otvorov krytov zariadenia cudzie telesá. Nezakrývajte otvory krytov určené pre prúdenie vzduchu. Ventilácia vzduchu zabezpečuje správnu, spoľahlivú a bezpečnú prevádzku zariadenia.  
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

#### **Varovanie!**

- Zariadenie umiestňujte na miesto, na ktoré nemôžu voľne dosiahnuť deti.
- Zabráňte, aby deti so zariadením manipulovali. Zariadenie sa môže ne deti prevrhnúť a spôsobiť vážne zranenie.
- Mechanické poškodenie (prasknutie alebo zlomenie častí a krytov) zariadenia môže spôsobiť vážne zranenie.  
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia!  
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia alebo iných vecných škôd!
- Zariadenie neumiestňujte a nepoužívajte v blízkosti nádob obsahujúcich vodu. Ak by zariadenie spadlo do vody, nevyberajte ho! Najskôr vyťahnite vidlicu sieťovej šnúry zo sieťovej zásuvky a až potom zariadenie vyberte z vody. V takýchto prípadoch odneste zariadenie na kontrolu do odborného servisu, aby preverili, či je bezpečný a správne funguje.  
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Hrozí nebezpečenstvo elektrického skratu!



## **Prevádzka / Dozor**

### **Upozornenie!**

- Zariadenie používajte na sušenie potravín, u ktorých nedochádza ku samovoľnému kvapkaniu alebo tečeniu vlastnej alebo pridanej šťavy (tekutiny).
- Do zariadenia nekladajte mokré potraviny. Pred vložením zbavte potraviny nadbytočnej vody.
- Počas používania a prevádzky majte zariadenie pod dozorom!
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania, pretože pri zakrytí alebo nesprávnom umiestnení hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti ľahko zápalných materiálov a predmetov ako sú napr. záclony, závesy, dekoratívne tkaniny apod.  
Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

### **Varovanie!**

- Zariadenie nesmie byť ponechané bez dozoru, pokiaľ je pripojené k elektrickej sieti!  
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Hrozí nebezpečenstvo popálenia od horúcej plochy!
- Pred každým pripojením zariadenia k elektrickej sieti skontrolujte, či je regulátor ovládania (hlavný vypínač) v polohe „0“ (Vypnuté).
- Zariadenie nezapínajte a nevypínajte zasunutím alebo vytiahnutím sieťovej šnúry zo sieťovej zásuvky.
- Zariadenie pri obvyklom používaní vždy najskôr pripojte k napájaniu do sieťovej zásuvky a potom zapnite hlavným vypínačom.
- Po ukončení použitia zariadenie vypnite hlavným vypínačom a následne vytiahnite sieťovú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Pokiaľ u zariadenia nefunguje hlavný vypínač, zariadenie nepoužívajte.
- Zariadenie je pod nebezpečným napätím, pokiaľ je pripojené sieťové napájanie.  
Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!  
Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia!

- Zariadenie obsahuje časti, ktoré sa pri prevádzke výrazne zahrievajú – kovovú mriežku výhrevného telesa.
- Nedotýkajte sa rukami ani žiadnymi časťami tela horúcej plochy zariadenia!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia od horúcej plochy!

**Pozor!** Po vypnutí zariadenia ostáva kovová mriežka ešte určitý čas horúca. Pred akoukoľvek ďalšou manipuláciou so zariadením – odloženie resp. uschovanie, vždy počkajte, až sa zariadenie úplne ochladí.

- Pri zmene umiestnenia jednotlivých sušiacich mriežok (v rámci procesu sušenia potravín) dbajte zvýšenej opatrnosti. Kovová mriežka výhrevného telesa je horúca.
- Zariadenie nikdy nenechávajte voľne prístupné a neodkladajte s voľne prístupnou sieťovou šnúrou. Deti by mohli zariadenie za sieťovú šnúru stiahnuť.

Hrozí nebezpečenstvo vážneho zranenia!

- Zariadenie nikdy nepreťažujte nad limity stanovené technickými parametrami!

Režim prevádzky (čas prevádzky/činnosti a prestávky) zariadenia vždy rozdeľte na odporúčené pracovné intervaly, a tieto dodržujte podľa pokynov.

V prípade, že počas používania zariadenia spozorujete akékoľvek neštandardné prejavy (zápach, dym, ...), zariadenie okamžite vypnite a odpojte od napájania z elektrickej siete. Zariadenie nechajte skontrolovať v odbornom servise.

Časti zariadenia určené na sušenie nepreťažujte nadmerným množstvom potravín.

- Montáž a demontáž jednotlivých častí a príslušenstva zariadenia vykonávajte len vtedy, pokiaľ je zariadenie vypnuté a odpojené od napájania z elektrickej siete.
- Zariadenie vždy bezprostredne po použití dôkladne očistite, a zbavte ho všetkých zvyškov spracovávaných potravín.
- Pokiaľ je súčasťou zariadenia akákoľvek bezpečnostná časť/súčasť (mechanická, elektrická), nikdy nevyraďujte túto časť/súčasť z činnosti! Ak je bezpečnostná časť/súčasť poškodená alebo nefunkčná, zariadenie nepoužívajte!
- Nikdy nepodceňujte možné nebezpečenstvá a dbajte na zvýšenú opatrnosť!!!

## Zásady správneho sušenia

Pri sušení nie sú žiadne obmedzenia. Poznáme niekoľko druhov sušenia potravín. Najlepšou cestou, ako sa stať v tejto technike zručným, je experimentovanie. Tento návod Vám poskytne základné informácie a rady. Neskôr môžete sami vylepšovať svoju techniku a dosiahnuté výsledky Vás iste potešia.

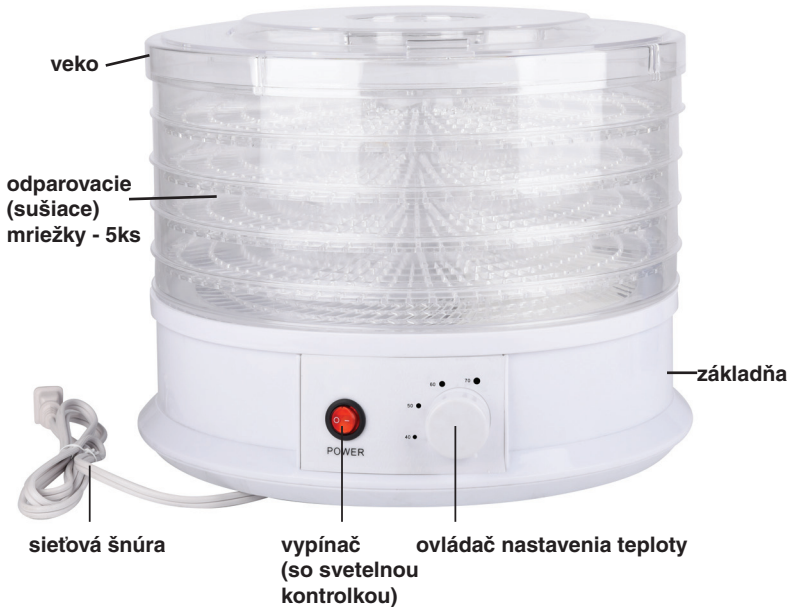
Písanie si záznamov o sušení môže byť celkom užitočné. Záznamy o váhe pred sušením a po ňom, dĺžka času potrebného na sušenie a pod. môžu byť nápomocné pri zlepšovaní kvality Vašich produktov. Tieto informácie si môžete uvádzať napríklad na nádobách, v ktorých potom vysušené produkty skladujete.

Sušením ovocia a zeleniny získate chutné jednohubky pripravené doma. Po namočení vo vode ich môžete opäť použiť na prípravu prívarkov, polievok, omáčok a šalátov. Taktiež z ovocia môžete pripraviť vynikajúce kompóty a polevy.

Sušenie ovocia a zeleniny je veľmi vyhľadávanou metódou, lebo tento spôsob je veľmi jednoduchý a nevyžaduje si zložité zariadenie. Potrebný je iba veľmi malý priestor.

Dehydratácia je metóda odstraňovania vody z potravín odparovaním. Väčšina potravinových produktov uvoľňuje vodu veľmi rýchlo už počas prvých fáz sušenia. To znamená, že dokážu absorbovať vysoký obsah tepla a uvoľniť veľký obsah vodnej pary.

# Popis častí



Pred prvým použitím očistite všetky časti zariadenia. 5 mriežok očistite vlhkou handričkou. Použite saponát, ak je to potrebné. Sušičku ponechajte zapnutú 15 až 30 minút tak, aby sa zahrialo vyhrievacie teleso. Počas tejto doby môžete cítiť zápach zo špirály. Nejedná sa o poruchu zariadenia.

**Základňu nečistite v umývačke riadu ani ho nenamáčajte vo vode!!!**

Po vyčistení zapnite zariadenie a nechajte ho v prevádzke prázdne cca 30 minút. Po tomto úkone opláchnite mriežky vodou a všetko nechajte dokonale vyschnúť.

Pred čistením odpojte sušičku z elektrickej siete a nechajte ju úplne vychladnúť.

Na čistenie nepoužívajte drsné prášky ani rozpúšťadlá, ako je lieh, benzín alebo riedidlo.

## Zostavenie zariadenia

Základňu položte na pevný, stabilný a rovný povrch.

Osadte mriežky a pripojte sieťovú šnúru do elektrickej zásuvky.

Zariadenie je pripravené na použitie.

---

# Prevádzka

1. Na mriežky uložte napr. nakrájané plátky ovocia. Mriežky nepreťažujte.  
Začnite vždy od spodnej mriežky.
2. Ovládač nastavenia teploty nastavte na želanú teplotu (40° až 70°).  
Pri malých a tenkých plátkoch nastavte nízku teplotu, pri veľkých a hrubých plátkoch nastavte vysokú teplotu.
3. Veko položte na vrch poslednej mriežky a prepnutím vypínača do polohy „I“ zapnite zariadenie.  
Svetelná kontrolka sa rozsvieti načerveno.  
Pri používaní musí byť veko vždy naložené na vrchnej mriežke.
4. Po sušení vypnite zariadenie prepnutím vypínača do polohy „0“. Všetko nechajte vychladnúť, až potom potravinu vyberte.
5. Odpojte sieťovú šnúru zariadenia od elektrickej siete.

## Poznámky

Počet odparovacích mriežok je možné navýšiť maximálne na 7 kusov.  
Rýchlosť otáčania mriežok je cca 3 otáčky za minútu

## Rady

- Zariadenie disponuje piatimi priehľadnými mriežkami a ochranným systémom pred prehriatím. V základni sa nachádza výhrevné teleso, motor, ventilátor a termostat.
- Otvory v mriežkach umožňujú cirkuláciu vzduchu.

**Základňu nečistite v umývačke riadu ani ho nenamáčajte vo vode!!!**

---

# Pracovný postup

Zelenina a ovocie vybrané na sušenie by mali byť čo najlepšej kvality, tzn. čerstvé a zrelé. Zoschnuté alebo podradnejšie produkty nie sú vhodné, ak chcete dosiahnuť výrobky dobrej kvality. Ak použijete nezrelé ovocie a zeleninu, Vaše výsledné produkty budú bez farby. Naopak, prezreté ovocie a zelenina Vám vytvoria produkty, ktoré budú príliš mäkké a kašovité.

Pripravené produkty na sušenie sú najlepšie, ak sa sušia v čo najkratšom čase od doby zberu. Ovocie a zeleninu najskôr poriadne umyte. Odstráňte všetky obité, alebo znehodnotené časti.

Pre čo najväčšiu spokojnosť a úsporu energie môžete niektoré druhy ovocia a zeleniny predtým ošúpať z kože a nasledovne ich pokrájať na menšie kúsky.

Tie rýchlejšie uschnú.

---

# Predpríprava

Enzýmy v ovocí a zelenine sú zodpovedné za zmeny farby a chuti počas dozrievania. Tieto zmeny prebiehajú aj počas sušenia a skladovania.

Metóda predhrievania môže byť použitá ako predpríprava zeleniny. Pomáha tak zachovávať pôvodnú farbu zeleniny a urýchluje sušenie. Táto metóda zabezpečuje aj zachovanie pôvodnej chuti počas skladovania a jednoduchšiu prípravu pred varením, ako aj dlžku varenia.

Väčšina svetlofarebného ovocia (napr. jablká, marhule, broskyne a hrušky) majú tendenciu tmavnúť počas sušenia. Aby ste predišli tomuto nežiaducemu javu, môžete takéto ovocie pred sušením namočiť do vhodného roztoku.

---

## Namočenie potravín

**Ovocie môžete namočiť do nasledujúcich roztokov:**

- Ananásová alebo citrónová šťava ako vhodná prírodná náhrada redukuje nežiaduce sčernenie. Plátky ovocia ponorte priamo do šťavy. Nechajte ich tam približne 2 minúty a potom ich ukladajte priamo na mriežky sušičky. Ovocie môžete namočiť aj do medu, pomarančovej šťavy alebo ho posypať kokosom. Môžete však využiť aj vašu fantáziu a vytvoriť si vlastný roztok.

- Sodík hydrogénsíričitán: Pri zakúpení si vyžiadajte návod na bezpečné použitie.. Rozpustíte 1 kávovú lyžičku sodíka hydrogénsíričitánu v 0,25 l vody. Pripravte si malé kúsky ovocia a namočte ich na 2 minúty do roztoku. To zabráni strate vitamínu C a uchová svetlú farbu ovocia. Sodík hydrogénsíričitý kúpíte v miestnej lekární.

- Roztok kyseliny askorbovej alebo kyseliny citrónovej - obchodná antioxidačná zmes obsahuje kyselinu askorbovú - môžete ju tiež použiť, často však nie je tak efektívna ako čistá kyselina askorbová.

Ovocie môžete predhriať parou. Predhrievané ovocie však môže zmäknúť, v dôsledku čoho sa potom môže aj ťažšie upravovať a stane sa ťažkým na úpravu.

Sirup môže pomôcť udržať farbu jablk, marhúl, fíg, nektarínok, broskýň, hrušiek a sliviek. Ovocie s hrubou šupkou(hrozno, sušené slivky a malé tmavé slivky, čerešne, figy a bobulové ovocie) môžete ohrievať vo vode, čo napomáha prasknutiu šupky. To umožní rýchlejšie vysušiť vlhosť z ovocia.

Z takto pripraveného ovocia a zeleniny odstráňte nadbytočnú vodu tým, že plátky najskôr umiestnite na papierové servítky alebo čisté utierky. Sušiacie mriežky by mali byť naplnené tenkou vrstvou plátkov. Ak je potrebné, môžete použiť tenkú gázu, aby ste zabránili zlepeniu plátkov.

Množstvo ovocia a zeleniny určenej na sušenie na jedenkrát by nemalo presiahnuť 2/3 povrchu každej sušiacej mriežky a výšku 2,5 cm.

---

## Rehydratácia potraviny

Všetko dehydrované ovocie je možné opäť rehydrovať. Väčšina ovocia sa však teší väčšej obľube v sušenej forme. Naopak, zelenina sa teší obľube v rehydratovanej forme.

Na rehydratáciu zeleniny na varenie ju umyte vo vode, potom namočte do neslanej studenej vody tak, aby bola úplne zakrytá. Nechajte ju namočenú 2 až 8 hodín a potom varte v tej istej vode, v ktorej ste zeleninu močili. Ak je potrebné väčšie množstvo vody, dolejte ju. Privedte vodu do varu, potom znížte teplotu a naďalej varte. Môžete pridať aj soľ podľa chuti, ale len v závere varenia, pretože soľ spomaľuje proces rehydratácie. V porovnaní s čerstvými produktmi sa varením vytráca chuť a štruktúra. Na rehydratáciu zeleniny ako napr. mrkva potrebujete ľadovo studenú vodu a zeleninu nechajte namočenú v chladničke.

Sušenú potravu môžete rehydratovať namočením, varením alebo spojením oboch. Sušená potrava je jedinečná, preto by ste nemali očakávať taký istý produkt, ako je čerstvá potrava.

Sušenie neumožní potravu zbaviť sa baktérií a kvasiniek. Ak sa však ovocie a zelenina namáčajú pri izbovej teplote, baktérie a kvasinky sa môžu množiť. Bezpečnejšie je namáčanie ovocia a zeleniny v chlade.

Sušené a rehydratované ovocie a zelenina môžete použiť mnohokrakým spôsobom.

Sušené ovocie môžete podávať ako chutné jednohubky doma, na vychádzkach, pri športe. Nasekané na malé kúsky sa výborne hodia do koláčov a pri varení.

Rehydratované ovocie môžete použiť na prípravu omáčok a kompótov. Môžete ich pridávať do vašich obľúbených receptov na želatínové pochúťky, koláče, plnky, mliečne kokteily, zmrzliny.

Sušenú zeleninu môžete použiť do polievok a omáčok, príp. ako chutné jednohubky.

Pre optimálne zachovanie nutričnej hodnoty dodržiavajte nasledovné:

- Ovocie a zeleninu zaparujte v predpísanej dĺžke.
- Sušenú potravu vždy uschovávajte v dobre testniacich nádobách, na chladnom, suchom a tmavom mieste.
- Pravidelne ich kontrolujte kvôli možnému presakovaniu vlhkosti do nádoby.
- Sušenú potravu konzumujte čo najrýchlejšie.

---

## Sušenie

Doba sušenia sa líši podľa typu ovocia a zeleniny, veľkosti kúskov a plnosti sušiacej mriežky.

Ak chcete skontrolovať, či je ovocie a zelenina dostatočne suchá, vyberte zo sušičky pár kúskov a nechajte ich vychladnúť. Keď sú teplé, obsahujú viac vlhkosti, ako keď vychladnú.

Sušená zelenina by mala byť tvrdá a krehká. Sušené ovocie zase kožovité a pružné. Ak ich chcete skladovať dlhšiu dobu, doma vyrobené ovocie by malo byť suchšie ako ovocie predávané v obchodoch.

---

## Balenie a skladovanie

Ovocie pokrújané na rôzne veľkosti nechajte najskôr odstáť jeden týždeň po jeho vysušení. Tým sa vyrovná vlhkosť medzi jednotlivými kúskami. Ovocie potom môžete ukladať do neplastických a nekovových nádob, ktoré skladujeme na suchom mieste.

Pred balením do nádob by mali byť ovocie aj zelenina poriadne vychladnuté. Najlepšie je uskladňovanie v malých nádobách, čo umožní rýchlu konzumáciu po ich otvorení.

Pri balení si dávajte pozor, aby ste kúsky príliš nestláčali, môžu na rozmrviť. Sklenené fľaše a nádoby určené na mrazenie sú vhodnými nádobami na uskladňovanie. Kovové nádoby sú vhodné, len ak je potrava najprv zabalená v igelitovom vrecúšku.

Sušené ovocie by ste mali kontrolovať raz do mesiaca. Ak sa Vám zdá, že do nádoby sa dostala vlhkosť, treba ju ihneď otvoriť a obsah skonzumovať.

---

## Prekladanie mriežok

Sušička ovocia, ktorú ste si kúpili, je navrhnutá s ohľadom na prirodzené prúdenie vzduchu, ktorým sa odstraňuje vlhkosť z potravy. Aby ste zabezpečili rovnomerné sušenie, mali by počas sušenia meniť umiestnenie jednotlivých mriežok. Mriežky nachádzajúce sa v dolnej časti zariadenia sú vystavené väčšiemu teplu. Jednoduchým prekladaním mriežok zaručíte rovnomernosť sušenia.

---

## Receptár

### Miešané ovocné vrecko

2 olúpané banány

1 kg jahôd

1 konzerva zaváraného ananásu (nakrájaného na kúsky)

Ovocie nakrájajte na rovnaké kúsky. Po vysušení a vychladnutí pridajte štvrt' šálky orechov.

### Jablkovo-škoricové krúžky

2,5 kg jablák

5 lyžičiek škorice

Olúpte a odjadierkujte jablká a nakrájajte ich na krúžky. Posypte ich škoricom a vysušte.

### Citrusová trojpočúťka

1,5 kg pomarančov

5 citrónov

4 grapefruity

Všetko ovocie umyte. Olúpte a nakrájajte na rovnaké kúsky. Vysušte.



## **Tropický raj**

10 kiwi

1 ananás

3 papáje

Zo všetkého ovocia odstráňte šupku. Všetko nakrájajte, uložte na mriežky a vysušte.

## **Jahodová pochúťka**

2 poháre čerstvých jahôd

jablková šťava

Jahody očistite a rozmixujte. Počas mixovania pridajte trochu jablkovej šťavy. Mriežku vysteľte nepremokavým vrecúškom, na ktorý vylejete rozmixovanú zmes. Asi 6 hodín sušte.

## **Trhanec**

Tenké kúsky hovädzieho alebo morčacieho mäsa uložte do sklenej nádoby a zalejte 1/2 šálky sójovej omáčky, 2 lyžicami hnedého cukru. Dobre premiešajte a dbajte na to, aby boli zakryté všetky kúsky mäsa. Prikryte igelitovým vrecúškom a nechajte odstáť 10 - 15 minút. Plátky mäsa potom ukladajte na mriežky a nechajte sušiť 8 - 10 hodín.

## **Jogurt a pokrmy z jogurtu**

### **Výroba jogurtu**

1. 4 poháre mlieka vylejte do hrnca. Môžete použiť akékoľvek mlieko: plnotučné, polotučné alebo aj sušené.
2. Zohrejte a odložte z platničky ešte pred zovretím.
3. Do mlieka vmiešajte 2 lyžice obyčajného bieleho jogurtu\*.
4. Nalejte do jogurtových téglíkov a zakryte vrchnákmi. Vhodnou náhradou môžu byť aj téglíky z masla.
5. Vložte na najvrchnejšiu mriežku a nechajte ich tam 6 hodín. Vrchný kryt nepoužívajte.
6. Pred konzumovaním skladujte v chladničke.

\*použitý jogurt by mal byť bez chemických prísad

Ak si želáte Váš jogurt sladší, môžete ho dochutiť medom.

## **Mrazený ovocný jogurt**

4 šálky jahôd, banánov alebo broskýň

1 biely jogurt

1,5 šálky cukru

1 lyžička vanilkového cukru

1/2 lyžičky soli

Všetko ovocie olúpte, umyte a rozmixujte. Ostatné prísady zmiešajte v mise, kam pridáte rozmixované ovocie.

Dajte zamraziť v plastovej nádobe s krytom. Vložte do mrazničky. Keď je jogurt zamrznutý, odstráňte z nádoby kryt.

## **Koreniny a bylinky**

So sušičkou potravín si môžete vyčarovať vôňu Vašich obľúbených korení a bylínok a radovať sa z nej kedykoľvek. Stačí využiť rastliny, ktoré ste si vypestovali v záhradke. Jednoducho ich nalámte alebo nastriháte na malé kúsky, uložte na mriežku a vysušíte. Doba sušenia by mala byť približne 5 hodín. Skladovať ich môžete v okrasných nádobách alebo plátených taštičkách previazaných stužkou. Pred sušením ich môžete posypať rozmarínom alebo mäťou. Najlepšou metódou skladovania je udržiavať nádoby uzavreté.

## Tabuľka na sušenie ovocia

Všetky časy sú uvedené len približne. Doba trvania sa môže meniť v závislosti od izbovej teploty, vlhkosti, obsahu vlhkosti a hrúbky nakrájaných kúskov. Obsah prírodných štiav je tiež rôzny. Niektoré ovocné cukry môžu byť lepkavejšie.

OVOCIE	PRÍPRAVA	TEST SUCHOSTI	ČAS
Jablká	Olúpte, odjadierkujte a nakrájajte na kolieska. Namočte do roztoku na 2 minúty. Ukladajte na mriežku.	pružné	4 - 15 hod.
Marhule	Nakrájajte na polovičky, ktoré počas sušenia obraciate, alebo na štvrtiny. Ak chcete zachovať ich farbu, namočte ich do predpripraveného roztoku.	pružné	8 - 36 hod.
Banány	Olúpte a nakrájajte na tenké plátky.	chrumkavé	5 - 24 hod.
Jahody	Nakrájajte na stredne tenké kolieska.	neviditeľná vlhkosť	5 - 24 hod.
Čerešne	Odstopkujte ich a dajte na 50 % vysušiť. Potom vyberte jadierka a dosušte.	kožovité, no lepkavé	6 - 36 hod.
Brusnice	Poriadne umyte, nasekajte na kúsky, alebo vysušte vcelku.	neviditeľná vlhkosť	4 - 20 hod.
Hrozno	Umyte, odstráňte stopky a sušte vcelku.	pružné a kožovité	6 - 36 hod.
Nektarinky	Nelúpte. Nakrájajte aj so šupkou na kolieska alebo plátky.	pružné	6 - 24 hod.
Pomaranč	Olúpte v dlhších plátkoch.	krehké, kôra	6 - 15 hod.
Broskyne	Môžete, ale aj nemusíte lúpať šupku. Kóstkou odstráňte a krájajte na plátky.	pružné a kožovité	5 - 24 hod.
Hrušky	Olúpte a odstráňte zdrevnatené časti a jaderník. Krájajte na plátky, štvrtky alebo osminy.	pružné a kožovité	5 - 20 hod.
Ananás (čerstvý)	Odstáňte šupku, krájajte na plátky alebo kocky.	pružné	6 -36 hod.
Ananás (steriliz.)	Scedte vodu, uložte na mriežku a sušte.	kožovité	6 - 36 hod.
Slivky	Umyte, nechajte vcelku alebo rozkrojte na polovice. Odstráňte stopky a jadierka.	pružné	5 - 24 hod.
Sušené sl.	Podobný postup ako pri slivkách, pred sušením ich však na 2 minúty povarte vo vriacej vode.	kožovité	8 - 36 hod .
Rebarbora	Na sušenie sú vhodné len mäkké a dozreté časti. Umyte a nakrájajte.	neviditeľná vlhkosť	4 - 16 hod.

# Tabuľka na sušenie zeleniny

ZELENINA	PRÍPRAVA	TEST SUCHOSTI	ČAS
Artičoky	Nakrájajte na plátky. Na 5 - 8 minút varte v 3 šálkach vody s lyžičkou citrónovej šťavy.	krehké	4 - 12 hod.
Asparágus	Umyte a nakrájajte na kúsky. Dajte sušiť. Usušené a rozdrvené môžete použiť ako vynikajúce korenie.	krehké	4 - 10 hod.
Fazuľa	Umyte a zaparte na niekoľko minút. Počas sušenia ich niekoľkokrát potraсте.	krehké	4 - 14 hod.
Cvikla	Odkrojte asi 3 cm zvrchu a od koreňa. Umyte, olúpte a nakrájajte na plátky.	krehké, tmavočervené	4 - 12 hod.
Ružičkový kel	Poodtrhajte hlavičky od stonky, rozrežte na polovičky, usušte.	krehké	5 - 15 hod.
Brokolica	Nakrájajte na Vami požadovanú veľkosť, umyte a zaparte na 35 minút.	kehké	5 - 15 hod.
Kapusta	Nakrájajte na pásiky. Na sušenie kapusty použite najspodnejšiu mriežku sušičky.	kožovité	4 - 12 hod.
Mrkva	Najlepšie sú mladúcké výhonky. Zaparte ich, až nezmäknú, nakrájajte na Vami požadovanú veľkosť a tvar.	kožovité	4 - 12 hod.
Karfiol	Namočte karfiol do roztoku 3 lyžíc soli a 0,5 l vody na 2 minúty. Sušte.	kožovité	5 - 15 hod.
Zeler	Oddeľte listy od stonky a poriadne ich umyte. Stonky nakrájajte na malé kúsky. Listy sa vysušia oveľa skôr ako stonky. Môžete ich použiť ako vynikajúce korenie.	krehké	4 - 12 hod.
Uhorka	Nakrájajte na tenké plátky alebo kocky.	kožovité	4 - 14 hod.
Cibuľa a pór	Olúpte vrchné vrstvy a nakrájajte. Počas sušenia niekoľkokrát otočte.	kožovité	4 - 10 hod.
Petržlen	Po umytí nakrájajte na požadované kúsky.	kožovité	2 - 10 hod.
Paštrnák	podobne ako mrkva		
Hrach	Použite len mladý hrášok. Pred sušením zaparte na 3 - 5 minút.	krehké	4 - 10 hod.
Paprika	Nakrájajte na tenké plátky alebo pásiky, odstráňte jadierka. Môžete nakrájať aj na malé kocky.	krehké až kožovité	4 - 10 hod.
Chilli pap	Umyte a sušte vcelku. Pri príprave použite gumené rukavice.	kožovité	4 - 12 hod.
Zemiaky	Čistenie podľa potreby. Nakrájajte na Vami požadovaný akýkoľvek tvar.	krehké	5 - 12 hod.
Tekvica	Nakrájajte na malé kúsky. Pečte alebo zaparujte, až nezmäknú. Odstráňte šupku. Vhodné aj ako pyré.	kožovité	5 - 15 hod.

## Tabuľka na sušenie zeleniny

Paradajky	Umyte. Na chvíľku namočte do horúcej vody, aby sa Vám ľahšie šúpali.	kožovité	6 - 24 hod.
Biela repa	Podobne ako mrkva		
Cesnak	Oddel'te hlavičku na individuálne kúsky a odstráňte vrchnú vrstvu šupky. Nakrájajte na plátky a uložte na mriežku.	veľmi krehké	4 - 15 hod.
Špenát	Poriadne umyte a zaparte. Na sušenie použite najnižšiu mriežku sušičky.	veľmi krehké	4 - 10 hod.
Šampiňóny	Dôsledne skontrolujte každý kúsok. Používajte len bezchybné hriby. Utrite ich vlhkou utierkou. Sušte celé alebo nakrájané. Podľa veľkosti.	kožovité až krehké	3 - 10 hod.

## Tabuľka na sušenie mäsa a rýb

Mäso	Umyte, odstráňte tuk a pokrájajte na pozdĺžne prúžky. Sušte až do chvíle získania požadovaného výsledku.	kožovité	24 - 48hod.
Ryby	Ryba určená na sušenie by mala byť čerstvá. Pred sušením treba rybu umyť, odstrániť kosti. Sušte až do chvíle získania požadovaného výsledku.	kožovité	24 - 48hod.

Zariadenie nepoužívajte na sušenie surového mäsa určeného na následnú priamu konzumáciu. Teplota a spôsob spracovania nezaručuje bezpečnosť potraviny z hľadiska jej zdravotnej nezávadnosti.

V prípade použitia zariadenia na sušenie surového mäsa sa odporúča jeho následná dostatočná tepelná úprava.

---

## Pamätajte

1. Najlepšie výsledky dosiahnete pri výberových kusoch ovocia a zeleniny. Vždy si vyberajte len ovocie a zeleninu najlepšej kvality.
2. Dôležitým faktorom je aj čistota použitých kusov. Vždy ich poriadne umyte. Takisto dbajte na čistotu rúk.
3. Dĺžka času potrebného na sušenie je rôzna. Závisí od veľkosti nakrájaných kúskov, ako aj druhu sušenej potravy.
4. Vždy po sušení nechajte ovocie a zeleninu poriadne vychladnúť.
5. Mriežky môžu byť naplnené len tak, aby sa kúsky navzájom nedotýkali. Tak zabránite ich zlepeniu.
6. V potrave po jej vysušení ostane asi 6 % vlhkosti.
7. Mriežky treba pravidelne otáčať a prekladať, čo zaisť rovnomerné vysušenie.
8. Aby ste odstránili jadierka z ovocia ako napr. hrozno a čerešne vysušte ich na 50 %, potom jadierka ľahšie vyberiete a pomaly ich opäť dosušte.

---

## Čistenie a údržba

- Odpojte sieťovú šnúru z elektrickej siete. Zariadenie nikdy neumývajte pod tečúcou vodou, ani ho neponárajte do vody.
- Zariadenie a príslušenstvo čistite jemnou handričkou. Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá ani drsné čistiace prostriedky.
- Po čistení musí zostať zariadenie úplne suché.

---

## Technické údaje

<b>Napájanie:</b>	230 V~ 50 Hz
<b>Príkion:</b>	250 W
<b>Trieda ochrany:</b>	II (ochrana pred úrazom elektrickým prúdom je zaistená dvojitou izoláciou)
<b>Rozmery (ŠxVxH):</b>	35 x 27 x 36 cm
<b>Rozmer mriežky:</b>	priemer 32,5 cm, výška 3,5 cm
<b>Hmotnosť:</b>	3 kg
<b>Počet sušiacich mriežok:</b>	5 ks
<b>Max. teplota sušenia:</b>	40°C - 70°C
<b>Prevádzková teplota a vlhkosť:</b>	5 °C až do 40 °C, max. vlhkosť 85 %
<b>Hlučnosť:</b>	55 dB (A)

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 55 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.  
Právo na zmeny vyhradené!

Právo na zmeny vyhradené!

**Producent:**

ORAVA retail 1, a.s.  
Seberíného 2  
821 03 Bratislava  
Slovenská republika

**Distribútori:**

ORAVA retail 1, a.s.  
Seberíného 2  
821 03 Bratislava  
Slovenská republika

ORAVA retail sales s.r.o.  
Ostravska 494  
739 25 Sviadnov  
Česká republika

ORAVA Distribution Sp. z o.o.  
ul. Kamieniec 1A  
34-480 Jablonka  
Polska

**LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ**

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odniesť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia.

Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.



Tento výrobok zodpovedá všetkým základným požiadavkám smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.