

erava

SU-103

Návod na použitie/Záruka
Malý receptár

SK



Návod uschovajte pre ďalšie použitie.



Elektrická sušička potravín

Dôležité informácie

Pri správnom zaobchádzaní je toto zariadenie skonštruované tak, aby Vám zaručilo dlhodobé bezproblémové používanie. Uistite sa, že budete dodržiavať nasledovné základné pravidlá pri jeho používaní. Pred začatím používania si ich dôsledne prečítajte.

1. Nedotýkajte sa vyhrievacieho telesa.
2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
3. Ako prevenciu pred zasiahnutím elektrickým prúdom nikdy neponorte šnúru alebo spodnú časť zariadenie do vody alebo inej tekutiny.
4. Ak prístroj používate v blízkosti detí, zaistite ich bezpečnosť.
5. Pred čistením zariadenia sa uistite, že je odpojené z elektrickej siete. Takisto ho nechajte najskôr vychladnúť.
6. Sušičku nikdy nezapínajte, pokiaľ nie je poriadne uzavretá. Kryt neotvárajte, kým zariadenie úplne nevychladlo.
7. Nikdy zariadenie nepoužívajte ak má znehodnotenú alebo poškodenú sieťovú šnúru. Zariadenie dajte do autorizovaného strediska na opravu.
8. Používanie iných prídavných zariadení sa nedoporučuje, môžu zapríčiniť poruchy.
9. Nepoužívajte zariadenie vonku.
10. Zariadenie neumiestňujte v blízkosti plynových a elektrických horákov a pecí.
11. Čistite vlhkou handrou alebo špongiou namočenou v saponátovom roztoku.
12. Dbajte, aby ste na zariadenie počas prevádzky nevyliali tekutiny.
13. Zariadenie nepoužívajte na iné ako predpísané účely. Nepoužívajte ho nikdy dlhšie ako 40 hodín.
14. Dávajte pozor, aby sa sieťová šnúra nedotýkala horúcich plôch.
15. Vždy odpojte spotrebič zo siete, ak je ponechaný bez dozoru, pred zmontovaním, demontovaním alebo čistením.
16. Tento spotrebič nesmú používať deti. Držte spotrebič a šnúru mimo dosahu detí.
17. Tento spotrebič môžu používať deti od 8 roku veku a staršie, ak sa im poskytuje dohľad alebo sa im poskytnú inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a ak rozumejú príslušnému nebezpečenstvu. Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu, ak nie sú staršie ako 8 rokov, a to pod dohľadom. Držte spotrebič a šnúru mimo dosahu detí, ak majú menej ako 8 rokov.
18. Tento spotrebič môžu obsluhovať osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností, ak sa im poskytol dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli príslušným nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.

UPOZORNENIE!

Tieto inštrukcie si bezpečne uschovajte. Zariadenia sa smie používať len pre domáce použitie. Zariadenie ani jeho časti nečistite v automatickej umývačke riadu



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.

Technické údaje

Napájanie:	230 V~ 50 Hz
Príkon:	max. 90 W
Rozmery (ŠxVxH):	320 x 310 x 320 mm
Hmotnosť:	1,95 kg
Počet sušiacich mriežok:	5 ks
Max. teplota sušenia:	cca 50 °C

Právo na zmeny vyhradené!

Odpad z elektrických a elektronických zariadení - nariadenie Európskej únie 2002/96/EC a upravujúce problematiku separovaného zberu odpadu



Toto označenie na zariadení alebo jeho obale znamená, že sa nesmie likvidovať v netriedenom komunálnom odpade. Odovzdajte ho do zberného strediska na recykláciu a likvidáciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Správna likvidácia nespôsobí negatívne vplyvy na životné prostredie a zdravie obyvateľstva. Prispievajte tak k ochrane a k zlepšeniu životného prostredia.

Toto zariadenie je označené podľa európskeho nariadenia 2002/96/EC o elektrickom odpade a elektronickom vybavení (WEEE). Táto smernica tvorí rámec celoeurópskej odôvodnenosti o zbere a recyklácii elektrického odpadu a elektronického vybavenia.

Popis častí

Regulácia ventilačných otvorov

Veko

Odparovacie
(sušiacie)
mriežky

Základňa

Vypínač
(so svetelnou signalizáciou)



Pred prvým použitím očistite všetky časti zariadenia. 5 mriežok očistite vlhkou handričkou. Použite saponát, ak je to potrebné.

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 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. 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 poslednej mriežke.
Otáčaním regulácie ventilačných otvorov na veku zvolte typ prieduchov.
3. Po sušení vypnite zariadenie prepnutím vypínača do polohy „0“. Všetko nechajte vychladnúť, až potom potravinu vyberte.
4. Odpojte zariadenie z elektrickej siete.

Poznámka: Počet odparovacích mriežok je možné navýšiť maximálne na 7 kusov.
Dopĺňajúce mriežky je možné dokúpiť.

Rady

- Zariadenie disponuje piatimi prehľadnými mriežkami a ochranným systémom pred prehriatím. V základni sa nachádza výhrevné teleso.
- 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 ovoci 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 urýchľuje sušenie. Táto metóda zabezpečuje aj zachovanie pôvodnej chuti počas skladovania a jednoduchšiu prípravu pred varením, ako aj dĺžku 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 hydrogénsířičitan: Pri zakúpení si vyžiadajte návod na bezpečné použitie.. Rozpustíte 1 kávovú lyžičku sodíka hydrogénsířičitanu 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 hydrogénsířičitý kúpite 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 plátok. Ak je potrebné, môžete použiť tenkú gázu, aby ste zabránili zlepeniu plátok.

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 zeleninu 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 potrave 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 pokrúvané na rôzne veľkosti nechajte najskôr odstáť jeden týždeň po jeho vysušení. Tým sa vyrovná vlhkosť medzi jednotlivými kúsokmi. 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 jablk

5 lyžičiek škorice

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

Citrusová trojpochuťka

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 mriežku 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 bylín a radowať sa z nej kedykoľvek. Stačí využiť rastliny, ktoré ste si vypestovali v záhradke. Jednoducho ich nalámete alebo nastreiháte na malé kúsky, uložíte 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 predprípraveného 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.	krékové, kôra	6 - 15 hod.
Broskyne	Môžete, ale aj nemusíte lúpať šupku. Kôstku odstráňte a krájajte na plátky.	pružné a kožovité	5 - 24 hod.
Hrušky	Olúpte a odstráňte zdrevnatené časti a jadierko. Krájajte na plátky, štvrtky alebo osminy.	pružné a kožovité	5 - 20 hod.
Ananás (čerstvý)	Odstráňte 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 nezmáknú, 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 nezmáknú. 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	Oddelte 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 hríby. Utrite ich vlhkou utierkou. Sušte celé alebo nakrájané. Podľa veľkosti.	kožovité až krehké	3 - 10 hod.

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 potraviny.
4. Vždy po sušení nechajte ovocie a zeleninu poriadne vychladnúť.
5. Mriežky môžu byť naplnené len tak, aby sa kusy navzájom nedotýkali. Tak zabránite ich zlepeniu.
6. V potrave po jej vysušení ostane asi 6 % vlhkosti.
7. Mriežky treba pravidelne otáčať a prekladať, čo zaistí 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.

Poznámky

Záručné podmienky

Na toto zariadenie sa poskytuje záručná lehota 24 mesiacov.

Pri uplatnení práva na záručnú opravu odovzdajte servisnému stredisku spolu so zariadením aj riadne vyplnený a potvrdený záručný list a pokladničný doklad o kúpe zariadenia. Dátum potvrdeného záručného listu a dokladu o kúpe musí byť zhodný.

Ak zhodný nie je, záruka nebude priznaná.

- Právo na bezplatnú opravu výrobku v záručnej dobe zaniká, ak:
 - užívateľ nepredloží platný záručný list a doklad o kúpe výrobku
 - vznikla porucha zapríčinená chybným zapojením, nesprávnym používaním a údržbou (prašné prostredie), mechanickým poškodením, poruchami v inžinierskych sieťach a bytovej inštalácii
 - neoprávnená osoba vykonala na výrobku zmenu alebo zásah, alebo ak porucha vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov
 - sa zariadenie nepoužíva podľa priloženého návodu na obsluhu

Iné podmienky súvisiace so zárukou

Predajňa, v ktorej je zariadenie predávané spotrebiteľovi, je povinná kupujúcemu zariadenie predviesť a oboznámiť kupujúceho:

- so spôsobom jeho používania a manipulácie
- so spôsobom prípadných záručných opráv
- s najbližšou záručnou opravovňou, ako aj so spôsobom odoslania zariadenia na záručnú opravu do servisného strediska dodávateľa
- riadne vyplniť záručný list. Nesprávne a neúplne vystavený záručný list je neplatný a spotrebiteľ stráca právo na záruku
- na záruku /opravu, výmenu alebo odstúpenie od zmluvy/ sa vzťahujú príslušné ustanovenia Občianskeho zákonníka a Reklamačného poriadku

Zasielanie výrobku do centrálného servisného strediska

Do centrálného servisného strediska zasielajte reklamovaný výrobok na dole uvedenú adresu.

Výhody opráv v centrálnom servisnom stredisku

Centrálné servisné stredisko je vybavené potrebným prístrojovým vybavením, bohatou zásobou náhradných dielov, kvalifikovanými a skúsenými pracovníkmi, čo vytvára predpoklad vykonania potrebnej opravy kvalitne a bez zbytočných zdržaní.

Záleží nám na Vašej spokojnosti a dôvere v naše výrobky.

Centrálné servisné stredisko
Závodná 459, 027 43 Nižná

Záručný list

_____	_____
Model	Dátum predaja
_____	_____
Adresa	Pečiatka a podpis predávajúceho

No.	Dátum opravy.		Závada.	Pečiatka, podpis.
	Prijaté.	Ukončenie.		