

erava

SU-101

Návod na použitie/Záruka
Malý receptár

SK



Návod uschovajte pre ďalšie použitie.



Sušička potravín

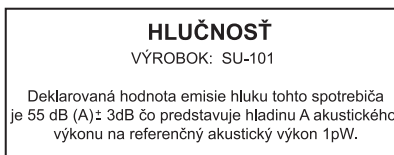
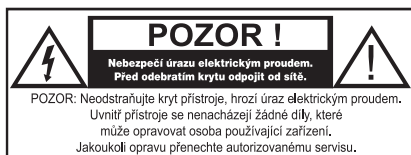
Dôležité Informácie

So správnym zaobchádzaním 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 hornú časť zariadenie do vody alebo inej tekutiny.
4. Ak prístroj používate v blízkosti detí, zaručte ich bezpečnosť.
5. Pred čistením zariadenia sa uistite, že je odpojený z elektrickej siete. Takisto ho nechajte najprv vychladnúť.
6. Sušičku nikdy nezapínajte, pokiaľ nie je poriadne uzavretá. Kryt neatvárajte pokiaľ zariadenie poriadne nevychladlo.
7. Nikdy zariadenie nepoužívajte pokiaľ má znehodnotenú alebo poškodenú šnúru. Zariadenie vráťte do najbližšieho 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 a mydlom.
12. Dbajte, aby ste na zariadenie počas chodu nevyliali tekutiny.
13. Zariadenie nepoužívajte na iné ako predpísané účely. Nepoužívajte ho nikdy dlhšia ako 40 hodín.
14. Dávajte pozor, aby sa šnúra nedotýkala horúcich plôch.
15. Vždy odpojte spotrebič zo siete, ak sa ponechá bez dozoru, a 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, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a to pod dohľadom. Držte spotrebič a šnúru mimo dosahu detí, pokiaľ 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 smie byť používané len pre domáce použitie. Zariadenie ani jeho časti nečistite v automatickej umývačke riadu



Zásady Správneho Sušenia

V prípade sušenia nie sú žiadne obmedzenia a poznáme niekoľko druhov sušenia potravy. 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 budete potešení dosiahnutými výsledkami.

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 jednobuky pripravené doma. Po namočení vo vode ich môžete opäť použiť na prípravu prívarkov, polievok, omáčok a šalátov. Dehydratáciou ovocia môžete pripraviť vynikajúce kompóty a polevy.

Sušenie ovocia a zeleniny je veľmi vyhľadávanou metódou lebo tento spôsob je veľmi jednoduchý a nevyžaduje 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. Toto znamená, že dokážu absorbovať vysoký obsah tepla a uvoľniť veľký obsah vodnej pary.

Technické údaje

Napájanie:	230 V~ 50 Hz
Príkion:	max. 240 W
Rozsah teplôt:	35°C - 70°C
Rozmery:	330 x 330 x 340 mm
Hmotnosť:	3,0 kg

Právo na zmeny vyhradené!

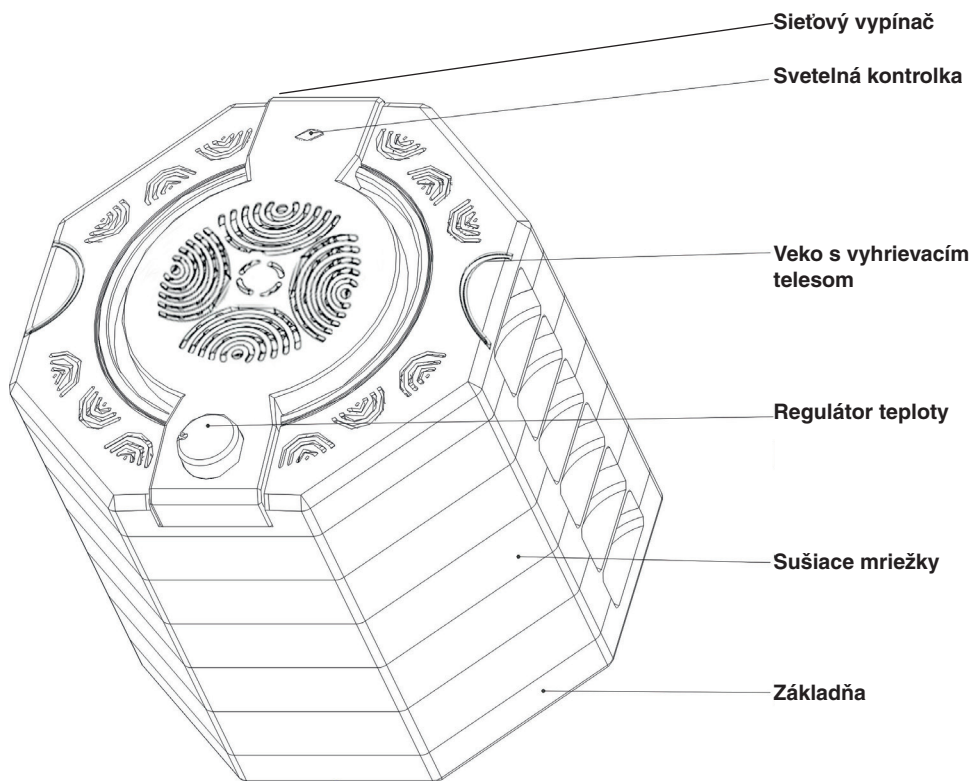
Odpad z elektrických a elektronických zariadení - Nariadenie Európskej Únie 2002/96/EC a upravujúce problematiku separovaného zberu odpadu



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



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

Veko 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 sušičku odpojte od elektrickej siete a nechajte ju úplne vychladnúť.

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

Zmontovanie zariadenia

Sušičku 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 potravinu, Mriežky nepreťažujte.
Začnite vždy od spodnej mriežky.
2. Ovládač nastavenia teploty nastavte na želanú teplotu (35° až 70°).
Pri malých a tenkých plátkoch nastavte nízku teplotu, pri veľkých a hrubých plátkoch nastavte vysokú teplotu.
3. Veko položte na vrch pracovnej mriežky a prepnutím vypínača do polohy „I“ zapnite zariadenie.
Svetelná kontrolka sa rozsvieti načerveno.
Pri používaní musí byť veko vždy zatvorené.
4. Po sušení vypnite zariadenie prepnutím vypínača do polohy „0“. Všetko nechajte vychladnúť, až potom potravinu vyberte.
5. Odpojte zariadenie od elektrickej siete.

Rady

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

očistíte vlhkou handričkou. Použite saponát, ak je to potrebné.

Veko nečistite v umývačke riadu ani ho nenamáčajte vo vode!!!

Pracovný postup

Ovocie a zelenina 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 vytvorí produkty, ktoré budú príliš mäkké a kašovité.

Pripravené produkty na sušenie sú najlepšie pokiaľ 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 niektoré druhy ovocia a zeleniny možno predtým ošúpať z kože a nasledovne ich pokrájať na menšie kúsky.

Tie rýchlejšie uschnú.

Predpríprava

Enzýmy v ovoci a zelenine nesú zodpovednosť 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 takisto 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 nežiadúcemu javu, môžete takéto ovocie pred sušením namočiť do vhodného roztoku.

Namočenie potravín

Ovocie môže byť namočené do nasledujúcich roztokov:

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

- Sodík hydrogénsíričitán: žiadajte si návod na bezpečné použitie pri zakúpení. Rozpusťte 1 kávovú lyžičku sodíka hydrogénsíričitánu v 0,25 l vody. Nachystajte si malé kúsky ovocia a namočte ich na 2 minúty do roztoku. Toto zabráni strate vitamínu C a udrží svetlú farbu. Sodík hydrogénsíričitý môžete získať v miestnej lekárni.

- Roztok askorbovej kyseliny alebo citrónovej kyseliny. Obchodná antioxidačná zmes obsahuje askorbovú kyselinu, môže byť tiež použitá, ale často nie je tak efektívna ako čistá askorbová kyselina.

Ovocie môže byť predhrievané parou. Ale, predhrievané ovocie môže zmäknúť a stane sa ťažkým na úpravu.

Sirup môže pomôcť udržať farbu jablák, marhúl, fíg, nektariniek, broskyň, hrušiek a sliviek. Ovocie s hrubou kožou (hrozno, sušené slivky a malé tmavé slivky, čerešne, figy a bobulové ovocie) môže byť ohrievané vo vode, čo napomáha prasknutiu kože. Toto dovoľí rýchlejšie vysušenie vlhkosti z ovocia.

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

Množstvo ovocia a zeleniny určenej na sušenie na jeden krát by nemalo presiahnuť 1/2 povrchu každej sušiacej mriežky a výšku 2,5 cm.

Rehydratácia potraviny

Všetko dehydrované ovocie je možné opäť rehydrovať. Väčšina ovocia je v skutočnosti preferovaná v sušenej forme. Naopak, zelenina je uprednostňovaná 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. Pokiaľ je potrebné väčšie množstvo vody, dolejte ju. Privedte do varu, potom uberte 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, varením sa vytráca chuť a štruktúra. Na rehydratáciu zeleniny ako napr.: mrkva potrebujete ľadovo studenú vodu a zeleninu necháte namočenú v chladničke.

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

Sušenie neumožní potravu zbaviť sa baktérií a kvasiniek. No ak sa ovocie a zelenina namáča pri izbovej teplote baktérie a kvasinky sa môžu množiť. Bezpečnejšie je močenie ovocia a zeleniny v chlade.

Sušené a rehydratované ovocie a zelenina môžu byť použité na mnoho rôznych spôsobov.

Sušené ovocie môžete podávať ako chutné jednoduhky doma, na vychádzkach, pri športe. Nasekané na malé kúsky môžete pridávať do koláčov a varenia.

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. Takisto aj ako chutné jednoduhky.

Pre optimálne zachovanie nutričnej hodnoty dodržiavajte nasledovné:

- ovocie a zeleninu zaparujte v predpísanej dĺžke
- sušenú potravu vždy uschovávajte v dobre tesnených 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 ovocie a zelenina je dostatočne suchá, vyberte zo sušičky pár kúskov a nechajte ich vychladnúť. Pokiaľ sú teplé obsahujú viac vlhkosti ako keď ochladnú.

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 predajné v obchodoch.

Balenie a skladovanie

Ovocie pokrújané na rôzne veľkosti nechajte najskôr odstáť jeden týždeň po jeho vysušení. Toto umožní vyrovnanie vlhkosti medzi kúskami. Ovocie potom môžete ukladať do neplastických a nekovových nádob, ktoré skladujeme na suchom mieste.

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

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

Sušené ovocie by ste mali kontrolovať jedenkrát do mesiaca. Pokiaľ sa Vám zdá, že do nádoby sa dostala vlhkosť treba ju ihneď otvoriť a skonzumovať alebo vyhodiť.

Otáčanie mriežok

Sušička ovocia, ktorú ste si zakúpili je navrhnutá na základe núteného prúdenia tepla a tak odstraňuje vlhkosť z potravy. Mriežky by ste mali otáčať na zaistenie rovnomerného sušenia. Mriežky nachádzajúce sa na hornej časti zariadenia sú vystavené väčšiemu teplu. Jednoduchým prekladaním mriežok zaručíte rovnomernosť sušenia.

Receptár

Miešané ovocné vrecko

2 olúpané banány

1 kg jahôd

1 konzervu zaváraného ananásu (krájaného na kúsky)

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

Jablko-škoricové krúžky

2.5 kg jablák

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 nakrájajte na rovnaké kúsky. Vysušte.

Tropický raj

10 kiwi

1 ananás

3 papáje

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

Jahodová pochúťka

2 poháre čerstvých jahôd

jablková šťava

Jahody očistite a rozmixujte. Počas mixovania pridajte troch jablkovej šťavy. Mriežku vysteľte nepremokavým sáčkom, 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. Prikrýte igelitovým sáčkom 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 kelímkov a zakryte vrchnákmi. Vhodnou náhradou môžu byť aj kelímky z masla.
5. Vložte na najvrchnejšiu mriežku a kryt nechajte do ľ otvorený a nechajte ich tam 6 hodín.
6. Pred konzumovaním uchovajte 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 broskyň

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 kde 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 radovať sa z nej kedykoľvek. Stačí využiť rastliny, ktoré máte vypestované v záhradke. Jednoducho ich nalámeme alebo nastrehieme na malé kúsky, uložíme na mriežku a vysušíme. 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. Pokiaľ chcete zachovať ich farbu, Namočte ich do predprípravného 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 s kožou na kolieska alebo plátky.	Pružné	6 - 24 hod
Pomaranč	Olúpte v dlhších plátkoch.	Krehké kôra	6 - 15 hod
Broskyne	Môžete, no nemusíte lúpať kožu. Kôstku 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)	Odstráňte kožu, krájajte na plátky alebo kocky.	Pružné	6 -36 hod
Ananás (steriliz.)	Odcedte 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 u sliviek, 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 šálky vody a 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.	Krehké	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 pokiaľ 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 niekoľko krát 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 ich 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 pokiaľ nezmäknú. Odstráňte kožu. Vhodné aj ako pyré.	Kožovité	5 - 15 hod

Tabuľka na sušenie zeleniny

Paradajky	Umyte. Na chvíľku namočte do horúcej vody aby sa Vám ľahšie sťahovala koža.	Kožovité	6 - 24 hod
Biela repa	Podobne ako mrkva		
Cesnak	Oddel'te hlavičku na individuálne kúsky a odstráňte vrchnú vrstvu kože. 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 úplne nezávadné hriby. 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 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 zalepeniu.
6. V potrave po jej vysušení ostane asi 6% vlhkosti.
7. Mriežky treba pravidelne otáčať a prekladať, čo zaisťí 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 od 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.