

Orava

SU-104

Návod k použití/Záruka
malý receptář

CZ



Návod uschovejte pro další použití.



Elektrická sušička potravin

Určený účel použití zařízení:

Zařízení je určeno výhradně pro sušení (dehydrataci) potravin (ovoce, zeleniny, ořechů a jader, hub, bylin apod.), v rozsahu, který je stanoven technickými a provozními parametry a funkcemi, bezpečnostními a uživatelskými pokyny a vnějšími vlivy provozního prostředí.

Zařízení nepoužívejte na sušení syrového masa určeného na následnou přímou konzumaci. Teplota a způsob zpracování nezaručuje bezpečnost potravin z hlediska její zdravotní nezávadnosti.

V případě použití zařízení na sušení syrového masa se doporučuje jeho následná dostatečná tepelná úprava.

Elektrické spotřebiče ORAVA jsou vyrobeny podle poznatků současného stavu techniky a uznávaných bezpečnostně-technických pravidel. Přesto může nesprávným a neodborným používáním nebo používáním v rozporu s určením vzniknout nebezpečí poranění nebo ohrožení života uživatele nebo třetí osoby, resp. poškození zařízení a jiných věcných hodnot.

1. VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ

- Tento dokument obsahuje důležité bezpečnostní pokyny a upozornění pro bezpečný, správný a hospodárny provoz elektrického zařízení. Jejich dodržování pomáhá uživateli vyhnout se rizikům, zvýšit spolehlivost a životnost výrobku.
- V tomto dokumentu je v textových částech použit obecný termín výrobek, jako: elektrické zařízení - je jakékoli zařízení používané pro výrobu, přeměnu, přenos, rozvod nebo použití elektrické energie.
- Z hlediska účelu použití elektrické energie bude pojem elektrické zařízení v užším slova smyslu zahrnovat následující kategorie:
 - Elektrické domácí spotřebiče,
 - Informační a komunikační zařízení,
 - Spotřební elektroniku,
 - Osvětlovací zařízení,
 - Elektrické a elektronické nástroje,
 - Hračky a zařízení na sportovní a rekreační účely,
 - Zdravotnické zařízení (pomůcky),
 - Přístroje pro monitorování a kontrolu,
 - Prodejní automaty.

1.1 Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením zařízení do provozu vám doporučujeme pozorně si prostudovat návod k obsluze a zařízení obsluhovat podle stanovených pokynů!
- Bezpečnostní pokyny a upozornění uvedená v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může při používání zařízení dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je osobní odpovědnost a opatrnost. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživateli obsluhujícími toto zařízení.
- Nedodržením bezpečnostních pokynů a upozornění výrobce neodpovídá za jakékoliv vzniklé škody na zdraví nebo majetku!
- Návod k obsluze udržujte podle možnosti v blízkosti po celou dobu jeho životnosti. Návod k obsluze vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho použití v budoucnu a použití novými uživateli.

- Zařízení používejte pouze pro zamýšlený účel a způsobem, který je stanovený výrobcem.
- Zařízení je určeno pro používání v domácnosti a v podobných vnitřních prostorách určených k bydlení bez zvláštního zaměření.
- Tento spotřebič je určen kromě použití v domácnosti i na následující způsoby použití:
 - V obchodech, kancelářích a ostatních podobných pracovních prostředích;
 - V hospodářských budovách;
 - V hotelech, motelech a ostatních obytných prostředích;
 - V zařízeních poskytujících nocleh se snídaní.
- Nejde o profesionální zařízení na komerční použití.
- Neměňte technické parametry a vlastnosti zařízení neautorizovanou změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, poškozením nebo zničením zařízení vlivem nepříznivých povětrnostních podmínek.

1.2 Bezpečnost provozního prostředí

- Nepoužívejte zařízení v průmyslovém prostředí ani ve venkovním prostředí!
- Zařízení nevystavujte účinkům:
 - Zdrojů nadměrného tepla nebo otevřeného ohně,
 - Kapající nebo stříkající vody,
 - Vibrací a nadměrného mechanického namáhání,
 - Hmyzu, živočichů a rostlinstva,
 - Agresivních a chemických látek.
- Provozní prostředí zařízení musí být vždy v souladu se stanovenými základními charakteristikami.
- Charakteristiky provozního prostředí:

1. Teplota okolí: +5 ÷ +40 °C

2. Vlhkost: 5 ÷ 85%

3. Nadmořská výška: ≤ 2 000 m

4. Výskyt vody: občasná kondenzace vody nebo výskyt vodní páry

5. Výskyt cizích těles: množství a druh prachu jsou nevýznamné

6. Stupeň ochrany krytem: min. IP20 (zařízení je chráněno před dotykem nebezpečných částí prstem ruky a nechráněné proti účinkům vody)

- Tento stupeň ochrany krytem není označen na výrobku a v technických parametrech uvedených v návodu k obsluze.
- Pokud je stupeň ochrany krytem u výrobku odlišný od stupně IPX0, tento údaj je pak uveden na štítku zařízení, případně i v technických parametrech návodu k obsluze.
- Ostatní charakteristiky provozního prostředí v domácnosti (mechanické namáhání - rázy a vibrace, výskyt rostlinstva, živočichů, povětrnostních vlivů ...) jsou z hlediska účinku na správné a bezpečné používání elektrických zařízení zanedbatelné.

1.3 Elektrická bezpečnost

- Před prvním připojením elektrického spotřebiče do napájecí sítě zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí síťové zásuvky v domácnosti.
- Elektrický spotřebič je určen k napájení z elektrické sítě 1/N/PE ~ 230 V 50 Hz.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče je zaručena výhradně pouze v případě správného zapojení do elektrické sítě.
- Elektrické zařízení třídy ochrany I jsou vybaveny ochranou proti úrazu elektrickým proudem prostředky ochranného uzemnění neživých částí, které se mohou stát při poruše zařízení nebezpečně živými. Taková zařízení připojujte vždy pouze do řádně nainstalovaných síťových zásuvek, které jsou vybaveny ochranným uzemněním a mají správně připojen vodič ochranného uzemnění.
Jsou to všechna elektrická zařízení vybavena třívodičovým napájecím příívodem.

- Elektrická zařízení třídy ochrany II jsou vybaveny ochranou proti úrazu elektrickým proudem dvojitou izolací nebo zesílenou izolací nebezpečných živých elektrických částí. Zařízení třídy ochrany II nesmí být vybaveno prostředky pro připojení ochranného uzemnění.
Jsou to všechna elektrická zařízení vybavena dvou vodičovým napájecím příívodem.
- Elektrická zařízení třídy ochrany III jsou taková zařízení, která jsou napájena pomocí zdroje malého bezpečného napětí (baterií nebo akumulátorem) a nepředstavují z hlediska úrazu elektrickým proudem pro uživatele žádné nebezpečí.
- Pro zajištění zvýšené bezpečnosti proti nebezpečí úrazu elektrickým proudem při používání elektrických spotřebičů laiky se doporučuje nainstalovat do obvodu elektrického napájení pro zásuvky s jmenovitým proudem nepřesahujícím 20 A proudový chránič (RCD) s jmenovitým vybavovacím proudem nepřevyšujícím 30 mA. O zajištění bezpečnosti a správnosti elektrické instalace se poraďte s kvalifikovaným elektrikářem.
- Používejte výhradně pouze napájecí kabel se zástrčkou (síťovou šňůru), který byl dodán spolu se zařízením a kompatibilní se síťovou zásuvkou. Použití jiného kabelu může vést k požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Elektrický spotřebič vždy připojujte do snadno přístupné síťové zásuvky. V případě vzniku provozní poruchy je nutné spotřebič co nejrychleji vypnout a odpojit od síťového napájení.
- Napájecí kabel a síťová vidlice musí vždy zůstat snadno přístupné pro bezpečné odpojení elektrického spotřebiče od napájení z elektrické sítě.
- Napájecí kabel/síťovou šňůru neodpojujte taháním za kabel/šňůru. Odpojení proveďte vytážením přívodu za vidlici napájecího kabelu/síťové šňůry.
- Pokud použijete prodlužovací napájecí kabel, zkontrolujte, zda celkový jmenovitý výkon všech zařízení připojených k prodlužovacímu napájecímu kabelu nepřevyšuje max. proudové zatížení prodlužovacího kabelu.
- Pokud musíte použít prodlužovací napájecí kabel nebo napájecí blok, zajistěte, aby byl prodlužovací napájecí kabel nebo napájecí blok připojen k elektrické zásuvce, a ne k dalšímu prodlužovacímu napájecímu kabelu nebo napájecímu bloku. Prodlužovací napájecí kabel nebo napájecí blok musí být určen pro uzemněné elektrické zástrčky a zapojen do řádně uzemněné elektrické zásuvky.
- Zástrčka napájecího kabelu spotřebiče musí být kompatibilní se síťovou zásuvkou. Nikdy nepoužívejte žádné adaptéry ani jiným způsobem zásuvku neupravujte. Nepoužívejte nevhodné a poškozené zásuvky!
- Abyste předešli elektrickému šoku, připojte napájecí kabely zařízení do řádně uzemněných elektrických zásuvek. Pokud je zařízení vybaveno napájecím kabelem s 3-pólovou zástrčkou, nevyužívejte adaptéry, které nemají uzemňující prvek, ani neodstraňujte zemnicí prvek ze zástrčky nebo adaptéru.
- Neohýbejte, nemačkejte nebo jiným způsobem nevystavujte napájecí kabel/síťovou šňůru spotřebiče působení mechanického namáhání ani vnějším zdrojům tepla. Poškození napájecího kabelu může vést k úrazu elektrickým proudem.
- Při poškození napájecího kabelu spotřebič odpojte od elektrické sítě a dále nepoužívejte.
- Pokud je napájecí kabel/síťová šňůra poškozená, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Elektrický spotřebič, jakož i napájecí kabel a síťovou zásuvku pravidelně kontrolujte a udržujte v čistotě. Vidlici napájecího kabelu pravidelně odpojujte a podle potřeby čistěte. Znečištění prachem nebo jinými látkami může způsobit narušení izolačního stavu a následně požár.

- Elektrický spotřebič nevystavujte působení vody nebo vlhkému prostředí. Vniknutí vody do spotřebiče zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. Pokud je napájecí kabel mokrá nebo do spotřebiče vnikla voda, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Pokud je spotřebič připojen k síťové zásuvce a je to možné, vypněte napájení na elektrickém jističi ještě před pokusem o odpojení napájení. Pokud vytažujete mokré kabely ze živého zdroje napájení, buďte nanejvýš opatrní.
- Pokud při instalaci (připojování) elektrického zařízení dochází k demontáži ochranných krytů, tak po ukončení instalace nesmí být jeho elektrické části přístupné uživatelům.

1.4 Bezpečnost osob

- Tento spotřebič je určen k používání a obsluhu osobami bez elektrotechnické kvalifikace - laiky, podle pokynů stanovených výrobcem.
- K obsluze zařízení náleží činnosti, jako je zapínání a vypínání zařízení, uživatelská manipulace a nastavování provozních parametrů, vizuální nebo sluchová kontrola zařízení a uživatelské čištění a údržba.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo dostali pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a porozuměli nebezpečí, které je s tím spojené.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Čištění a údržbu uživatelem nesmí provádět děti bez dozoru.
- Během používání a provozu udržujte spotřebič vždy mimo dosah dětí. Nezapomeňte na to, že spotřebič je možné stáhnout i za volně přístupnou síťovou sňuru.
- Při obsluze elektrického spotřebiče vždy dbejte zvýšené opatrnosti! Nepoužívejte elektrický spotřebič, pokud jste nadměrně unavení, pod vlivem léků nebo omamných látek snižujících pozornost a soustředění.
- Nepozornost při obsluze může vést k vážnému zranění.

1.5 Čištění, údržba a opravy

- Běžné uživatelské čištění a údržbu elektrického spotřebiče provádějte jen doporučeným způsobem. K čištění nepoužívejte rozpouštědla ani drsné čisticí předměty. Znečištění a viditelné skvrny od dotyku prstů, resp. rukou je možné vyčistit použitím čisticích saponátů, určené speciálně k čištění domácích spotřebičů.
- Pokud elektrický spotřebič nepoužíváte, čistíte jej, nebo když se na spotřebiči vyskytla závada, spotřebič vždy odpojte od napájení z elektrické sítě.
- Elektrické spotřebiče, které se po používání čistí a nejsou určeny k úplnému ani částečnému ponoření do vody nebo jiné kapaliny, chraňte před účinky kapající a/nebo stříkající vody a před ponořením.
- Elektrické domácí spotřebiče stejně jako všechny ostatní technická zařízení podléhají vlivům okolního provozního prostředí a přirozenému opotřebení. Vzhledem k tomu, že na elektrické spotřebiče používané v domácnosti laiky není stanoven právní rámec pravidelné údržby, výrobce doporučuje, aby uživatel nechal spotřebič zkontrolovat a odborně vyčistit alespoň 1-krát za rok v odborném servisu.
- Takovým postupem lze dosáhnout udržení bezpečnosti, provozní spolehlivosti a zvýšení doby provozní životnosti zařízení.
- Elektrický spotřebič nerozebírejte! Spotřebič pracuje s nebezpečným napětím. Z toho důvodu vždy při uživatelské údržbě spotřebič vypněte a odpojte jej z napájecí sítě. V případě poruchy přenechejte opravu autorizovanému servisu.

- Než zavoláte servis:
1. Ověřte si, že jestli nejste schopni sami odstranit provozní poruchu postupem popsaným v kapitole „Odstraňování provozních poruch“.
 2. Vypněte a zapněte spotřebič, abyste se přesvědčili, zda se porucha znovu objeví.
 3. Pokud i po uvedených činnostech závada spotřebiče přetrvává, zavolejte nejbližší odborný servis.
- Elektrický spotřebič nikdy svépomocí neopravujte!
 - Neautorizovaný, nekvalifikovaný a neodborný zásah do elektrického spotřebiče může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo jiné vážné zranění.
 - Záruční, ale i pozáruční opravu elektrického spotřebiče svěřte jen příslušnému kvalifikovanému odborníkovi(č).
- (*) Příslušný kvalifikovaný odborník: prodejní oddělení výrobce nebo dovozce nebo osoba, která je kvalifikovaná a oprávněna vykonávat tento druh činnosti se schopností vyhnout se všem nebezpečím.

2. Speciální bezpečnostní pokyny. Čtěte pozorně!

Elektrické zařízení je navrženo a vyrobeno takovým způsobem, aby umožňovalo bezpečnou obsluhu a používání osobami bez odborné kvalifikace. I navzdory všem opatřením, které byly výrobcem provedeny pro bezpečné používání, obsluha a používání nese s sebou určitá zbytková rizika a s nimi spojené možné nebezpečí. Pro upozornění na možné nebezpečí, byly na zařízení a v průvodní dokumentaci použity následující symboly a jejich význam:



Tento symbol upozorňuje uživatele, že zařízení pracuje s nebezpečným elektrickým napětím. Ze zařízení neodnímejte ochranné kryty. Při nedodržení bezpečnostních pokynů při používání a obsluze zařízení hrozí: Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nebezpečí vážného zranění nebo ohrožení života!



Tento symbol upozorňuje uživatele, že při nedodržení bezpečnostních pokynů při používání a obsluze zařízení hrozí: Nebezpečí vážného zranění nebo ohrožení života! Nebezpečí poškození zařízení nebo jiné škody na majetku!



Tento symbol upozorňuje uživatele, že při nedodržení bezpečnostních pokynů při používání a obsluze zařízení hrozí: Nebezpečí popálení od horké plochy!



Tento symbol na zařízení znamená, že ochrana před zásahem elektrickým proudem nespočívá jen v základní izolaci, ale je zajištěna dvojitou izolací mezi nebezpečnými živými částmi (částmi s nebezpečným napětím z napájecí sítě) a částmi, které jsou přístupné při běžném používání. Zařízení neobsahuje žádné opatření na ochranné uzemnění nebo instalační podmínky.

Přeprava/Přenášení

- Při použití přepravního vozíku dbejte na opatrnost při pohybu, aby nedošlo k převrnutí zařízení.
Zařízení nikdy nepřenášejte, pokud je v provozní činnosti.
Zařízení přenášejte až po odpojení všech kabelových spojení.
Zařízení přenášejte uchopením za držadla nebo za pevné části jeho těla.
Hrozí nebezpečí vážného zranění nebo ohrožení života!
Hrozí nebezpečí poškození zařízení!

Rozbalení/Obaly

- Zařízení a příslušenství před jeho uvedením do provozu vybalte a zbavte všechny jeho části zbytků obalových materiálů, etiket a štítků. Obalové materiály odložte na bezpečné místo nebo uschovejte především mimo dosah dětí a nezpůsobilých osob.
Hrozí nebezpečí vážného zranění!
Hrozí nebezpečí udušení!

Kontrola/Uvedení do provozu

- Zařízení je určeno k přípravě potravin. Proto před jeho uvedením do provozu důkladně očistěte všechny jeho části, podle pokynů uvedených v části „Uvedení do provozu“, resp. „Čištění“.
- Zařízení (jeho elektrickou jednotku s topným tělesem) a síťovou šňůru se zástrčkou nikdy nečistěte způsobem (pod tekoucí vodou), při kterém by mohlo dojít k natečení kapaliny do zařízení.
Tyto části očistěte pouze vlhkým hadříkem a otřete do sucha nebo nechte uschnout.
- Čištění zařízení provádějte jen tehdy, pokud je vypnuto a odpojeno od napájení z elektrické sítě.
- Doporučujeme provést prvotní i následné pravidelné kontroly zařízení.
- Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud je neúplné, poškozené nebo v průběhu používání došlo k poškození jakékoliv jeho části.
- Nepoužívejte neoriginální a neúplné části zařízení a jeho příslušenství.
Hrozí nebezpečí úraza elektrickým proudem!
Hrozí nebezpečí elektrického zkratu!
- Zařízení používejte pouze s originálními příslušenstvími, které je určeno pro použití k danému typu.

Umístění/Instalace

- Zařízení umísťujte pouze na rovné, pevné a stabilní podložky - na kuchyňské pracovní stoly a na části nábytku, určené pro umístění kuchyňských zařízení.
- Vždy se ujistěte, že místo, na které chcete zařízení umístit má dostatečný prostor, mechanickou pevnost a vhodné osvětlení.

Upozornění!

Zařízení nevystavujte působení:

- Přímého slunečního záření, zdrojů a zařízení produkujících teplo,
- Vibrací a mechanického namáhání,
- Nadměrné prašnosti,
- Vody a nadměrné vlhkosti,
- Hmyzu,
- Agresivního vnějšího prostředí.

Zařízení nepoužívejte a neumísťujte:

- Na nestabilní stoly nebo části nábytku,
- Na nerovný a znečištěný povrch,
- Na těsný okraj stolů nebo částí nábytku,
- V blízkosti nádob s vodou nebo jinými tekutinami.

- Zařízení nezakrývejte ani částečně. Na zařízení nepokládejte žádné předměty. Nevkládejte a nenechte vnikat do otvorů krytů zařízení cizí tělesa. Nezakrývejte otvory krytů určené pro proudění vzduchu. Ventilace vzduchu zajišťuje správný, spolehlivý a bezpečný provoz zařízení. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Hrozí nebezpečí požáru!

Varování!

- Zařízení umísťujte na místo, na které nemohou volně dosáhnout děti.
- Zabraňte tomu, aby děti se zařízením manipulovaly. Zařízení se může na děti převrhnout a způsobit vážné zranění.
- Mechanické poškození (prasknutí nebo zlomení částí a krytů) zařízení může způsobit vážné zranění. Hrozí nebezpečí vážného zranění! Hrozí nebezpečí poškození zařízení nebo jiných věcných škod!
- Zařízení neumísťujte a nepoužívejte v blízkosti nádob s vodou. Pokud by zařízení spadlo do vody, nevyjímejte ho! Nejprve vytáhněte vidlici síťového přívodu ze síťové zásuvky a až poté zařízení vyjměte z vody. V takových případech zanechte zařízení na kontrolu do odborného servisu, aby prověřili, zda je bezpečné a správně funguje. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Hrozí nebezpečí elektrického zkratu!

Provoz / Dozor

Upozornění!

- Zařízení používejte na sušení potravin, u nichž nedochází ke samovolnému kapání nebo tečení vlastní nebo přidané šťávy (tekutiny).
- Do zařízení nevkládejte mokré potraviny. Před vložením zbavte potraviny nadbytečné vody.
- Během používání a provozu mějte zařízení pod dozorem!
- Toto zařízení není určeno k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání, protože při zakrytí nebo nesprávném umístění hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Zařízení nepoužívejte v blízkosti snadno vznětlivých materiálů a předmětů jako jsou např. záclony, závěsy, dekorativní tkaniny apod.
Hrozí nebezpečí požáru!

Varování!

- Zařízení nesmí být ponecháno bez dozoru, pokud je připojeno k elektrické síti!
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Hrozí nebezpečí popálení od horké plochy!
- Před každým připojením zařízení k elektrické síti zkontrolujte, zda je regulátor ovládání (hlavní vypínač) v poloze „0“ (Vypnuto).
- Zařízení nezapínejte a nevypínejte zasunutím nebo vytáhnutím síťové šňůry ze síťové zásuvky.
- Zařízení při obvyklém používání vždy nejdříve připojte k napájení do síťové zásuvky a pak zapněte hlavním vypínačem.
- Po ukončení použití zařízení vypněte hlavním vypínačem a následně vytáhněte síťovou šňůru ze síťové zásuvky.
- Pokud u zařízení nefunguje hlavní vypínač, zařízení nepoužívejte.
- Zařízení je pod nebezpečným napětím, pokud je připojeno síťové napájení.
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Hrozí nebezpečí vážného zranění!

- Zařízení obsahuje části, které se při provozu výrazně zahřívají - kovovou mřížku topného tělesa.
- Nedotýkejte se rukama ani žádnými částmi těla horké plochy zařízení!

Hrozí nebezpečí popálení od horké plochy!

Pozor! Po vypnutí zařízení zůstává kovová mřížka ještě určitou dobu horká. Před jakoukoliv další manipulací se zařízením - odložením resp. uschováním, vždy počkejte, až se zařízení zcela ochladí.

- Při změně umístění jednotlivých sušících mřížek (v rámci procesu sušení potravin) dbejte zvýšené opatrnosti. Kovová mřížka topného tělesa je horká.
- Zařízení nikdy nenechávejte volně přístupné a neodkládejte s volně přístupnou síťovou šňůrou. Děti by mohly zařízení za síťovou šňůru stáhnout.

Hrozí nebezpečí vážného zranění!

- Zařízení nikdy nepřetěžujte nad limity stanovené technickými parametry!

Režim provozu (čas provozu/činnosti a přestávky) zařízení vždy rozdělte na doporučené pracovní intervaly, a tyto dodržujte podle pokynů.

V případě, že během používání zařízení zaznamenáte jakékoli nestandardní projevy (zápach, kouř, ...), zařízení okamžitě vypněte a odpojte od napájení z elektrické sítě. Zařízení nechte zkontrolovat v odborném servisu.

Části zařízení určená k sušení nepřetěžujte nadměrným množstvím potravin.

- Montáž a demontáž jednotlivých dílů a příslušenství zařízení provádějte jen tehdy, pokud je zařízení vypnuto a odpojeno od napájení z elektrické sítě.
- Zařízení vždy bezprostředně po použití důkladně očistěte, a zbavte jej všech zbytků zpracovávaných potravin.
- Pokud je součástí zařízení jakákoliv bezpečnostní část/součást (mechanická, elektrická), nikdy nevyrazujte tuto část/součást z činnosti! Pokud je bezpečnostní část/součást poškozena nebo nefunguje správně, zařízení nepoužívejte!
- Nikdy nepodceňujte možné nebezpečí a dbejte zvýšené opatrnosti!!!

Zásady správného sušení

Při sušení nejsou žádná omezení. Známe několik druhů sušení potravin. Nejlepší cestou, jak se stát v této technice zručným, je experimentování. Tento návod Vám poskytne základní informace a rady. Později můžete sami vylepšovat svou techniku a dosažené výsledky Vás jistě potěší.

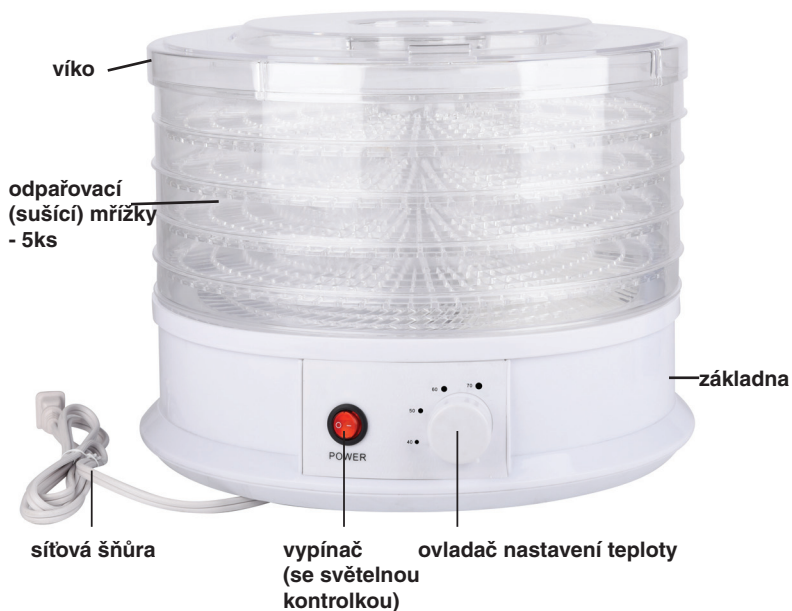
Psaní si záznamů o sušení může být docela užitečné. Záznamy o váze před sušením a po něm, délka času potřebného na sušení apod. mohou být nápomocné při zlepšování kvality Vašich produktů. Tyto informace si můžete uvádět například na nádobách, ve kterých pak vysušené produkty skladujete.

Sušením ovoce a zeleniny získáte chutné jednohubky připravené doma. Po namočení ve vodě je můžete opět použít na přípravu specialit jako je guláš, polévek, omáček a salátů. Také z ovoce můžete připravit vynikající kompoty a polevy.

Sušení ovoce a zeleniny je velmi vyhledávanou metodou, protože tento způsob je velmi jednoduchý a nevyžaduje složité zařízení. Potřeba je jen velmi malý prostor.

Dehydratace je metoda odstraňování vody z potravin odpařováním. Většina potravinových produktů uvolňuje vodu velmi rychle už během prvních fází sušení. To znamená, že dokáží absorbovat vysoký obsah tepla a uvolnit velký obsah vodní páry.

Popis částí



Před prvním použitím očistěte všechny části zařízení. 5 mřížek očistěte vlhkým hadříkem. Použijte saponát, pokud je to nutné. Sušičku ponechte zapnutou 15 až 30 minut tak, aby se zahřálo topné těleso. Během této doby můžete cítit zápach ze spirály. Nejedná se o poruchu zařízení.

Základnu nečistěte v myčce ani ho nenamáčejte ve vodě!!!

Po vyčištění zapněte zařízení a nechte jej v provozu prázdné cca 30 minut. Po tomto úkonu opláchněte mřížky vodou a vše nechte dokonale vyschnout.

Před čištěním odpojte sušičku z elektrické sítě a nechte ji zcela vychladnout.

K čištění nepoužívejte drsné prášky ani rozpouštědla, jako je líh, benzín nebo ředidlo.

Sestavení zařízení

Základnu položte na pevný, stabilní a rovný povrch.

Osadte mřížky a připojte síťovou šňůru do elektrické zásuvky.

Zařízení je připraveno k použití.

Provoz

1. Na mřížky uložte např. nakrájené plátky ovoce. Mřížky nepřetěžujte.
Začněte vždy od spodní mřížky.
2. Ovladač nastavení teploty nastavte na požadovanou teplotu (40° až 70°).
U malých a tenkých plátků nastavte nízkou teplotu, u velkých a hrubých plátků nastavte vysokou teplotu.
3. Víko položte na vrch poslední mřížky a přepnutím vypínače do polohy „I“ zapněte zařízení.
Světelná kontrolka se rozsvítí červeně.
Při používání musí být víko vždy naloženo na vrchní mřížce.
4. Po sušení vypněte zařízení přepnutím vypínače do polohy „0“. Vše nechte vychladnout, až pak potraviny vyberte.
5. Odpojte síťovou šňůru zařízení od elektrické sítě.

Poznámky

Počet odpařovacích mřížek je možné navýšit maximálně na 7 kusů.
Rychlost otáčení mřížek je cca 3 otáčky za minutu

Rady

- Zařízení disponuje pěti průhlednými mřížkami a ochranným systémem před přehřátím. V základně se nachází topné těleso, motor, ventilátor a termostat.
- Otvory v mřížce umožňují cirkulaci vzduchu.

Základnu nečistěte v myčce ani ji nenamáčejte ve vodě!!!

Pracovní postup

Zelenina a ovoce vybrané na sušení by měly být co nejlepší kvality, tzn. čerstvé a zralé. Seschlé nebo podřadnější produkty nejsou vhodné, pokud chcete dosáhnout výrobků dobré kvality. Pokud použijete nezralé ovoce a zeleninu, Vaše výsledné produkty budou bez barvy. Naopak, přezrálé ovoce a zelenina Vám vytvoří produkty, které budou příliš měkké a kašovité.

Připravené produkty na sušení jsou nejlepší, pokud se suší v co nejkratším čase od doby sklizně. Ovoce a zeleninu nejdříve pořádně umyjte. Odstraňte všechny otlučené nebo znehodnocené části.

Pro co největší spokojenost a úsporu energie můžete některé druhy ovoce a zeleniny předtím oloupat ze slupky a následně je pokrátet na menší kousky.

Ty rychleji uschnou.

Předpříprava

Enzymy v ovoci a zelenině jsou zodpovědné za změny barvy a chuti během zrání. Tyto změny probíhají i během sušení a skladování.

Metoda předehřívání může být použita jako předpříprava zeleniny. Pomáhá tak zachovávat původní barvu zeleniny a urychluje sušení. Tato metoda zajišťuje i zachování původní chuti během skladování a snadnější přípravu před vařením, jakož i délku vaření.

Většina světlého ovoce (např. jablka, meruňky, broskve a hrušky) mají tendenci tmavnout během sušení. Abyste předešli tomuto nežádoucímu jevu, můžete takové ovoce před sušením namočit do vhodného roztoku.

Namočení potravin

Ovoce můžete namočit do následujících roztoků:

- Ananasová nebo citrónová šťáva jako vhodná přírodní náhrada redukuje nežádoucí zčernání. Plátky ovoce ponořte přímo do šťávy. Nechte je tam přibližně 2 minuty a pak je ukládejte přímo na mřížky sušičky. Ovoce můžete namočit i do medu, pomerančové šťávy nebo jej posypat kokosem. Můžete však využít i vaši fantazii a vytvořit si vlastní roztok.

- Sodík hydrogensířčitanu: Při zakoupení si vyžádejte návod pro bezpečné použití .. Rozpusťte 1 kávovou lžičku sodíku bisulfitu v 0,25 l vody. Připravte si malé kousky ovoce a namočte je na 2 minuty do roztoku. To zabrání ztrátě vitamínu C a uchová světlou barvu ovoce. Sodík hydrogensířčitý koupíte v místní lékárně.

- Roztok kyseliny askorbové nebo kyseliny citrónové - obchodní antioxidační směs obsahuje kyselinu askorbovou - můžete ji také použít, často však není tak efektivní jako čistá kyselina askorbová.

Ovoce můžete předehřát párou. Předehřívání ovoce však může změkknout, v důsledku čehož se pak může hůře upravovat a stane se těžkým na úpravu.

Sirup může pomoci udržet barvu jablek, meruněk, fíků, nektarinek, broskví, hrušek a švestek.

Ovoce s tlustou slupkou (hrozny, sušené švestky a malé tmavé švestky, třešně, fíky a bobulové ovoce) můžete ohřívát ve vodě, což napomáhá prasknutí slupky. To umožní rychlejší vysušit vlhkost z ovoce.

Z takto připraveného ovoce a zeleniny odstraňte nadbytečnou vodu tím, že plátky nejprve umístíte na papírové ubrousky nebo čisté utěrky. Sušicí mřížky by měly být naplněny tenkou vrstvou plátků. Pokud je třeba, můžete použít tenkou gázu, abyste zabránili slepení plátků.

Množství ovoce a zeleniny určené na sušení na jednou by nemělo přesáhnout 2/3 povrchu každé sušicí mřížky a výšku 2,5 cm.

Rehydratace potravy

Všechno dehydrované ovoce je možné opět rehydratovat. Většina ovoce se však těší větší oblibě v sušené formě. Naopak zelenina se těší oblibě v rehydratované formě.

Na rehydrataci zeleniny na vaření ji omyjte ve vodě, pak namočte do neslané studené vody tak, aby byla zcela zakryta. Nechte ji namočenou 2 až 8 hodin a pak vařte v téže vodě, ve které jste zeleninu močili. Pokud je třeba větší množství vody, dolijte ji. Přiveďte vodu do varu, pak snižte teplotu a nadále vařte. Můžete přidat i sůl podle chuti, ale jen v závěru vaření, protože sůl zpomaluje proces rehydratace. Ve srovnání s čerstvými produkty se vařením vytrácí chuť a struktura. Na rehydrataci zeleniny jako např. mrkev potřebujete ledově studenou vodu a zeleninu nechte namočenou v chladničce.

Sušenou potravu můžete rehydratovat namočením, vařením nebo spojením obou. Sušená potrava je jedinečná, proto byste neměli očekávat stejný produkt, jako je čerstvá potrava.

Sušení neumožní potravě zbavit se bakterií a kvasinek. Pokud se však ovoce a zelenina namáčejí při pokojové teplotě, bakterie a kvasinky se mohou množit. Bezpečnější je namáčení ovoce a zeleniny v chladu.

Sušené a rehydratované ovoce a zeleninu můžete použít mnoha způsoby.

Sušené ovoce můžete podávat jako chutné jednohubky doma, na vycházkách, při sportu. Nasekané na malé kousky se výborně hodí do koláčů a při vaření.

Rehydratované ovoce můžete použít k přípravě omáček a kompotů. Můžete je přidávat do vašich oblíbených receptů na želatinové pochoutky, koláče, nádivky, mléčné koktejly, zmrzliny.

Sušenou zeleninu můžete použít do polévek a omáček, příp. jako chutné jednohubky.

Pro optimální zachování výživové hodnoty dodržujte následující:

- Ovoce a zeleninu zapařujte v předepsané délce.
- Sušenou potravu vždy uchovávejte v dobře těsnících nádobách na chladném, suchém a tmavém místě.
- Pravidelně kontrolujte kvůli možnému prosakování vlhkosti do nádoby.
- Sušenou potravu konzumujte co nejrychleji.

Sušení

Doba sušení se liší podle typu ovoce a zeleniny, velikosti kousků a plnosti sušící mřížky. Chcete-li zkontrolovat, zda je ovoce a zelenina dostatečně suchá, vyjměte ze sušičky pár kousků a nechte je vychladnout. Když jsou teplé, obsahují více vlhkosti, než když vychladnou.

Sušená zelenina by měla být tvrdá a křehká. Sušené ovoce zase kožovité a pružné. Chcete-li je skladovat delší dobu, doma vyrobené ovoce by mělo být sušší než ovoce prodávané v obchodech.

Balení a skladování

Ovoce nakrájené na různé velikosti nechte nejdříve odstát jeden týden po jeho vysušení. Tím se vyrovná vlhkost mezi jednotlivými kousky. Ovoce pak můžete ukládat do neplastických a nekovových nádob, které skladujeme na suchém místě.

Před balení do nádob by měly být ovoce i zelenina pořádně vychladlé. Nejlepší je uskladňování v malých nádobách, což umožní rychlou konzumaci po jejich otevření.

Při balení si dávejte pozor, abyste kousky příliš neatáčeli, mohou se rozdrobit. Skleněné lahve a nádoby určené na mrazení jsou vhodnými nádobami na uskladňování. Kovové nádoby jsou vhodné, pouze pokud je potrava nejprve zabalena v igelitovém sáčku.

Sušené ovoce byste měli kontrolovat jednou do měsíce. Pokud se Vám zdá, že do nádoby se dostala vlhkost, je třeba ji ihned otevřít a obsah zkonzumovat.

Překládání mřížek

Sušička ovoce, kterou jste si koupili, je navržena s ohledem na přirozené proudění vzduchu, kterým se odstraňuje vlhkost z potravy. Abyste zajistili rovnoměrné sušení, měli by během sušení měnit umístění jednotlivých mřížek. Mřížky nacházející se v dolní části zařízení jsou vystaveny většímu teplu. Jednoduchým překládáním mřížek zaručíte rovnoměrnost sušení.

Receptář

Míchaná ovocná kapsa

2 oloupané banány

1 kg jahod

1 konzerva ananasu (nakrájeného na kousky)

Ovoce nakrájejte na stejné kousky. Po vysušení a vychladnutí přidejte čtvrt šálku ořechů.

Jablečno-skořicové kroužky

2,5 kg jablek

5 lžiček skořice

Oloupejte a odjadérkujte jablka a nakrájejte je na kroužky. Posypte je skořicí a vysušte.

Citronová troj pochoutka

1,5 kg pomerančů

5 citronů

4 grapefruity

Všechno ovoce umyjte. Oloupejte a nakrájejte na stejné kousky. vysušte.

Tropický ráj

10 kiwi

1 ananas

3 papáji

Ze všeho ovoce odstraňte slupku. Vše nakrájejte, uložte na mřížky a vysušte.

Jahodová pochoutka

2 sklenice čerstvých jahod

jablečná šťáva

Jahody očistěte a rozmixujte. Během mixování přidejte trochu jablečné šťávy. Mřížku vystelte nepromokavým sáčkem, na který vylijete rozmixovanou směs. Asi 6 hodin sušte.

Trhanec

Tenké kousky hovězího nebo krůtího masa uložte do skleněné nádoby a zalijte 1/2 šálku sójové omáčky, 2 lžicemi hnědého cukru. Dobře promíchejte a dbejte na to, aby byly zakryty všechny kousky masa. Přikryjte igelitovým sáčkem a nechte odstát 10 - 15 minut. Plátky masa pak ukládejte na mřížky a nechte sušit 8 - 10 hodin.

Jogurt a pokrmy z jogurtu

Výroba jogurtu

1. 4 sklenice mléka vylijte do hrnce. Můžete použít jakékoliv mléko: plnotučné, polotučné nebo i sušené.
2. Zahřejte a odložte z plotýnky ještě před sevřením.
3. Do mléka vmíchejte 2 lžice obyčejného bílého jogurtu *.
4. Nalijte do jogurtových kelímků a zakryjte víčky. Vhodnou náhradou mohou být i kelímky z másla.
5. Vložte na nejrchnější mřížku a nechte je tam 6 hodin. Vrchní kryt nepoužívejte.
6. Před konzumací skladujte v lednici.

*použitý jogurt by měl být bez chemických přísad

Pokud si přejete Váš jogurt sladší, můžete ho dochutit medem.

Mražený ovocný jogurt

4 šálky jahod, banánů nebo broskví

1 bílý jogurt

1,5 šálku cukru

1 lžička vanilkového cukru

1/2 lžičky soli

Všechno ovoce oloupejte, omyjte a rozmixujte. Ostatní přísady smíchejte v míse, kam přidáte rozmixované ovoce.

Dejte vše zamrazit v plastové nádobě s krytem. Vložte do mrazničky. Když je jogurt zamrzlý, odstraňte z nádoby kryt.

Koření a bylinky

Se sušičkou potravin si můžete vyčarovat vůni Vašich oblíbených koření a bylinek a radovat se z ní kdykoliv. Stačí využít rostliny, které jste si vypěstovali na zahrádce. Jednoduše je nalámete nebo nastříháte na malé kousky, uložíte na mřížku a vysušíte. Doba sušení by měla být přibližně 5 hodin. Skladovat je můžete v okrasných nádobách nebo plátěných taštičkách provázaných stužkou. Před sušením je můžete posypat rozmarýnem nebo mátou. Nejlepší metodou skladování je udržovat nádoby uzavřené.

Tabulka na sušení ovoce

Všechny časy jsou uvedeny jen přibližně. Doba trvání se může měnit v závislosti na pokojové teplotě, vlhkosti, obsahu vlhkosti a tloušťce nakrájených kousků. Obsah přírodních šťáv je také různý. Některé ovocné cukry mohou být lepkavější.

| OVOCE | PŘÍPRAVA | TEST SUCHOSTI | ČAS |
|--------------------|--|---------------------|--------------|
| Jablka | Oloupejte, odjadrčkejte a nakrájejte na kolečka. Namočte do roztoku na 2 minuty. Ukládejte na mřížku. | pružné | 4 - 15 hod. |
| Meruňky | Nakrájejte na půlky, které během sušení obrátíte, nebo na čtvrtiny. chcete-li zachovat jejich barvu, namočte je do předpřipraveného roztoku. | pružné | 8 - 36 hod. |
| Banány | Oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. | křupavé | 5 - 24 hod. |
| Jahody | Nakrájejte na středně tenká kolečka. | neviditelná vlhkost | 5 - 24 hod. |
| Třešně | Odstopkujte je a dejte na 50% vysušit. Poté vyjměte jádérka a dosušte. | kožovité, lepkavé | 6 - 36 hod. |
| Brusinky | Pořádně umyjte, nasekejte na kousky, nebo vysušte vcelku. | neviditelná vlhkost | 4 - 20 hod. |
| Hrozny | Omyjte, odstraňte stopky a sušte vcelku. | pružné a kožovité | 6 - 36 hod. |
| Nektarinky | Neloupejte. Nakrájejte i se slupkou na kolečka nebo plátky. | pružné | 6 - 24 hod. |
| Pomeranč | Oloupejte v delších plátcích. | křehké, kůra | 6 - 15 hod. |
| Broskve | Můžete, ale také nemusíte loupat slupku. Pecku odstraňte a krájejte na plátky. | pružné a kožovité | 5 - 24 hod. |
| Hrušky | Oloupejte a odstraňte dřevnatělé části a jádřínek. Krájejte na plátky, čtvrtky nebo osminy. | pružné a kožovité | 5 - 20 hod. |
| Ananas (čerstvý) | Odstraňte slupku, krájejte na plátky nebo kostky. | pružné | 6 -36 hod. |
| Ananas (steriliz.) | Scedte vodu, uložte na mřížku a sušte. | kožovité | 6 - 36 hod. |
| Švestky | Omyjte, nechte vcelku nebo rozkrojte na poloviny. Odstraňte stopky a jádérka. | pružné | 5 - 24 hod. |
| Sušené šv. | Podobný postup jako u švestek, před sušením je však na 2 minuty povařte ve vroucí vodě. | kožovité | 8 - 36 hod . |
| Rebarbora | Na sušení jsou vhodné jen měkké a dozrálé části. Omyjte a nakrájejte. | neviditelná vlhkost | 4 - 16 hod. |

Tabulka na sušení zeleniny

| ZELENINA | PŘÍPRAVA | TEST SUCHOSTI | ČAS |
|-------------------|--|-----------------------|-------------|
| Artyčoky | Nakrájejte na plátky. Na 5 - 8 minut vařte v 3 šálcích vody s lžičkou citronové šťávy. | křehké | 4 - 12 hod. |
| Chřest | Omyjte a nakrájejte na kousky. Dejte sušit. Usušené a rozdrocené můžete použít jako vynikající koření. | křehké | 4 - 10 hod. |
| Fazole | Umyjte a zapařte na několik minut. Během sušení je několikrát protřepejte. | křehké | 4 - 14 hod. |
| Červená řepa | Odkrojte asi 3 cm z vrchu a od kořene. Omyjte, oloupejte a nakrájejte na plátky. | křehké, tmavě červené | 4 - 12 hod. |
| Růžičková kapusta | Poodtrhajte hlavičky od stonku, rozřeže na půlky, usušte. | křehké | 5 - 15 hod. |
| Brokolice | Nakrájejte na vámi požadovanou velikost, omyjte a zapařte na 35 minut. | křehké | 5 - 15 hod. |
| Zelí | Nakrájejte na proužky. Na sušení zelí použijte nejspodnější mřížku sušičky. | kožovité | 4 - 12 hod. |
| Mrkev | Nejlepší jsou mladické výhonky. Zapařte je, dokud nezměknou, nakrájejte na Vámi požadovanou velikost a tvar. | kožovité | 4 - 12 hod. |
| Květák | Namočte květák do roztoku 3 lžic soli a 0,5 l vody na 2 minuty. Sušte. | kožovité | 5 - 15 hod. |
| Celer | Oddělte listy od stonku a pořádně je umyjte. Stonky nakrájejte na malé kousky. Listy se vysuší mnohem dříve než stonky. Můžete je použít jako vynikající koření. | křehké | 4 - 12 hod. |
| Okurka | Nakrájejte na tenké plátky nebo kostky. | kožovité | 4 - 14 hod. |
| Cibule a pórek | Oloupejte vrchní vrstvy a nakrájejte. Během sušení několikrát otočte. | kožovité | 4 - 10 hod. |
| Petržel | Po umytí nakrájejte na požadované kousky. | kožovité | 2 - 10 hod. |
| Pastinák | podobně jako mrkev | | |
| Hrách | Použijte jen mladý hrášek. Před sušením zapařte na 3 - 5 minut. | křehké | 4 - 10 hod. |
| Paprika | Nakrájejte na tenké plátky nebo pásy, odstraňte jádérka. Můžete nakrájet i na malé kostky. | křehké až kožovité | 4 - 10 hod. |
| Chilli pap | Umyjte a sušte voelku. Při přípravě použijte gumové rukavice. | kožovité | 4 - 12 hod. |
| Brambory | Čištění podle potřeby. Nakrájejte na Vámi požadovaný jakýkoliv tvar. | křehké | 5 - 12 hod. |
| Dýně | Nakrájejte na malé kousky. Pečte nebo zapařujte, dokud nezměknou. Ostraňte slupku. Vhodné i jako pyré. | kožovité | 5 - 15 hod. |

Tabulka na sušení zeleniny

| | | | |
|-----------|---|--------------------|-------------|
| Rajčata | Umyjte. Na chvilku namočte do horké vody, aby se Vám snadněji loupaly. | kožovité | 6 - 24 hod. |
| Bílá řepa | Podobně jako mrkev | | |
| Česnek | Oddělte hlavičku na individuální kousky a odstraňte vrchní vrstvu slupky. Nakrájejte na plátky a uložte na mřížku. | velmi křehké | 4 - 15 hod. |
| Špenát | Pořádně umyjte a zapařte. Na sušení použijte nejnižší mřížku sušičky. | velmi křehké | 4 - 10 hod. |
| Žampiony | Důsledně zkontrolujte každý kousek. Používejte pouze bezvadné hříby. Otřete je vlhkým hadříkem. Sušte celé nebo nakrájené. Podle velikosti. | kožovité až křehké | 3 - 10 hod. |

Tabulka na sušení masa a ryb

| | | | |
|------|---|----------|-------------|
| Maso | Omyjte, odstraňte tuk a pokrájejte na podélné proužky. Sušte až do chvíle získání požadovaného výsledku. | kožovité | 24 - 48hod. |
| Ryby | Ryba určená na sušení by měla být čerstvá. Před sušením je nutné rybu omyt, odstranit kosti Sušte až do chvíle získání požadovaného výsledku. | kožovité | 24 - 48hod. |

Zařízení nepoužívejte na sušení syrového masa určeného na následnou přímou konzumaci. Teplota a způsob zpracování nezaručuje bezpečnost potravin z hlediska její zdravotní nezávadnosti.

V případě použití zařízení na sušení syrového masa se doporučuje jeho následná dostatečná tepelná úprava.

Pamatujte

1. Nejlepších výsledků dosáhnete u výběrových kusů ovoce a zeleniny. Vždy si vyberte jen ovoce a zeleninu nejlepší kvality.
2. Důležitým faktorem je i čistota použitých kusů. Vždy je pořádně umyjte. Rovněž dbejte na čistotu rukou.
3. Délka času potřebného na sušení je různá. Závisí na velikosti nakrájených kousků, jakož i druhu sušené potraviny.
4. Vždy po sušení nechte ovoce a zeleninu pořádně vychladnout.
5. Mřížky mohou být naplněny jen tak, aby se kousky navzájem nedotýkaly. Tak zabráníte jejich slepení.
6. V potravě po jejím vysušení zůstane asi 6% vlhkosti.
7. Mřížky je třeba pravidelně otáčet a překládat, což zajistí rovnoměrné vysušení.
8. Abyste odstranili jádérka z ovoce jako např. hrozny a třešně vysušte je na 50%, pak jádérka snadněji vyberete a pomalu je opět dosušte.

Čištění a údržba

- Odpojte síťovou šňůru od elektrické sítě. Zařízení nikdy nemyjte pod tekoucí vodou, ani jej neponořujte do vody.
- Zařízení a příslušenství čistěte jemným hadříkem. K čištění nepoužívejte rozpouštědla ani drsné čisticí prostředky.
- Po čištění musí zůstat zařízení zcela suché.

Technické údaje

| | |
|------------------------------------|--|
| Napájení: | 230 V~ 50 Hz |
| Příkon: | 250 W |
| Třída ochrany: | II (ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna dvojitou izolací) |
| Rozměry (ŠxVxH): | 35 x 27 x 36 cm |
| Rozměr mřížky: | průměr 32,5 cm, výška 3,5 cm |
| Hmotnost: | 3 kg |
| Počet sušících mřížek: | 5 ks |
| Max. teplota sušení: | 40°C - 70°C |
| Provozní teplota a vlhkost: | 5 °C až do 40 °C, max. vlhkost 85 % |
| Hlučnost: | 55 dB (A) |

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 55 dB (A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

Právo na změny vyhrazeno!

Producent:

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

Distributoři:

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

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

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odnést ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte na příslušném místním úřadě, služby pro likvidaci domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



Tento výrobek odpovídá všem základním požadavkům směrnic EU, které se na něj vztahují.