

# Rohnson®

## Návod k použití SUŠIČKA POTRAVIN R-283



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

### **ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.**

- Pokud dojde k poškození spotřebiče nedodržováním pokynů v této příručce, záruka se stává neplatnou. Výrobce/dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržováním pokynů psaných v manuálu. Nedbalé používání spotřebiče není v souladu s podmínkami tohoto návodu.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojte pouze k řádně uzemněné zásuvce.

### **UPOZORNĚNÍ**

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Spotřebič a jeho síťový kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se technické údaje uvedené na štítku spotřebiče shodují s elektrickým napětím zásuvky, ke které chcete spotřebič připojit.
- Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Neodpoujte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel – vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem/vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat. Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu svěřte odbornému servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. V žádném případě neopravujte spotřebič sami. Na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy – vzniká nebezpečí úrazu

elektrickým proudem. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče světe autorizovanému servisnímu středisku.

- Pro prevenci proti požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob neponožte kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny a nedotýkejte se spotřebiče vlhkýma rukama.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čistěním, nebo když přístroj nepoužíváte.
- Před čistěním nechte přístroj zcela vychladnout.
- Nepoužívejte příslušenství, které není součástí přístroje. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Umístěte přístroj na rovnou plochu nebo stůl, ať napájecí kabel nevisí přes okraj stolu nebo kuchyňské desky.
- Ujistěte se, že se napájecí kabel nedotýká horkých povrchů přístroje.
- Nepokládejte přístroj na horký povrch nebo do blízkosti ohně k zabránění jeho poškození.
- Chcete-li přístroj odpojit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Uskladněte přístroj v suchém prostředí.
- Nedotýkejte se horkého povrchu přístroje a ujistěte se, že ventilační otvory nejsou ničím zakryty.
- Vypněte přístroj před odpojením zástrčky ze zásuvky.
- Nepoužívejte venku nebo pro komerční účely.
- Použití prodlužovacího kabelu není doporučeno. Nicméně pokud je nezbytné jeho použití pak je nutné se ujistit, že splňuje podmínky pro použití k danému spotřebiči.

**UPOZORNĚNÍ: přístroj nesmí být v provozu déle než 48 hodin. Po nepřetržitém 48 hodinovém provozu přístroj vypněte, vypojte z elektrické sítě a nechte vychladnout.**

## POPIS PŘÍSTROJE



1. Víko spotřebiče
2. Nastavitelné pláty
3. Tlačítko ON/OFF
4. Regulátor teploty (35-70 °C)

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyčistěte všechny části přístroje vlhkým hadříkem.
- Před prvním použitím přístroje se ujistěte, že jsou všechny části přístroje suché, přístroj je správně sestaven a připraven k použití.

## SESTAVENÍ A POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Umístěte přístroj na rovný povrch. Ujistěte se, že napájecí kabel je blízko zásuvky.
- Připravte si ingredience dle instrukcí a poskládejte je na sušící pláty.
- Ujistěte se že, všechny pláty jsou v sušičce umístěny rovnoměrně.
- Zapněte přístroj tlačítkem ON/OFF.
- Otočným regulátorem nastavte požadovanou teplotu.
- Po ukončení sušícího procesu přístroj vypněte tlačítkem ON/OFF.

## PŘÍPRAVA POTRAVIN

- Na rozdíl od konzervovaného ovoce se v případě použití sušičky potravin nedoporučuje přidávat cukr, který může v některých případech vést k zhořknutí během sušícího procesu.

- Vždy se ujistěte, že potravina je kvalitní a vhodná ke konzumaci.
- Pro nejlepší výsledek použijte dostatečně zralé ovoce, protože obsahuje vysoké procento cukru.
- Nepoužívejte přezrálé nebo kazící se ovoce a zeleninu.
- Některá ovoce, např. jablka, hrušky či meruňky jsou ošetřené proti předčasnému hnědnutí, proto je důležité ovoce pečlivě omýt pro odstranění nečistot, bakterií a dalších škodlivých látek.
- Dle osobních preferencí je možno ovoce a zeleninu předem oloupat, a to z důvodů ztvrdnutí slupky během sušení.
- Některé ovoce či zeleninu je třeba před sušením spařit horkou vodou či párou s přihlédnutím k jejich různé konzistenci.

### TEST USUŠENÍ INGREDIENCÍ

- Ovoce, pokud je řádně usušeno, by mělo mít ohebnou a kožnatou konzistenci s obsahem vlhkosti méně než 20 %. Je častým problémem, že lidé často ovoce přesuší, a to vede k zhoršení kvality chuti a nižší výživové hodnotě.
- Z tohoto důvodu se prosím ujistěte, že nastavený čas sušení je dodržen dle návodu.
- Sušená zelenina by měla být lehce žvýkavá a zároveň křehká, nicméně to záleží na typu zeleniny.

### SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

- Pro dlouhodobé a správné uchování potravin je nezbytné je skladovat na chladném a tmavém místě např. v igelitových sáčkích či uzavíratelných nádobách.
- Další možností skladování je použití chladicích či mrazicích boxů.
- Mějte prosím na paměti, že světlo může způsobit zhoršení kvality uchovávané potraviny.
- Vysoký přírodní obsah cukru a kyselosti obsažený v ovoci a zelenině umožňuje dlouhodobé skladování těchto potravin. V případě správného uchování je možno skladovat ovoce po dobu až 1 roku, zeleninu po dobu do 6 měsíců.
- V žádném případě nekonzumujte sušené potraviny, které vykazují známky kažení.

**REHYDRATACE POTRAVIN**

- Potraviny, které jsou vhodné k sušení, jsou rovněž vhodné k následné rehydrataci. Tu lze provést třemi následujícími procesy:
- Ovoce a zeleninu lze nechat ponořené ve vodě po dobu 2-6 hodin, během této doby je nezbytné namočené potraviny uchovávat v chladicím boxu.
- Potraviny lze též přelít vroucí vodou a nechat odstát po dobu 5-10 minut pro dosažení požadované konzistence.
- Další možností rehydratace je povaření ovoce a zeleniny. Během procesu vaření není doporučeno přidávat cukr či koření. Doba vaření závisí na druhu potraviny.

**TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY**

Zelenina	Příprava	Test usušení	Předpokládaný čas (v hodinách)
Artyčoky	Nakrájejte na plátky (1 cm) a vařte po dobu 10 minut.	Křehká konzistence	8-14 hodin
Chřest	Odkrojte tvrdé koncečky.	Křehká konzistence	8-14 hodin
Fazole	Pokrájejte a povařte v páře do zesklzatění.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Řepa	Oblanširujte, nechte vychladnout, odstraňte kořeny a nať. Nakrájejte na plátky.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Růžičková kapusta	Odkrájejte kapustičky ze stonku. Rozkrojte je na polovinu.	Křupavá konzistence	8-30 hodin
Brokolice	Pokrájejte na malé kusy. Povařte v páře po dobu 3-5 minut.	Křehká konzistence	8-20 hodin
Zelí	Pokrájejte na dvoucentimetrové plátky.	Křehká konzistence	8-20 hodin
Mrkev	Povařte v páře do měkka. Nastrouhejte nebo pokrájejte na malá kolečka.	Tuhá konzistence	8-12 hodin
Květák	Pokrájejte na malé kusy. Povařte v páře po dobu 3-5 minut.	Tuhá konzistence	8-16 hodin
Celer řapíkatý	Pokrájejte stopky na plátky.	Křehká konzistence	8-14 hodin

Pažitka	Nasekejte nadrobno.	Křehká konzistence	8-10 hodin
Okurek	Pokrájejte na 1,5 centimetrové plátky.	Měkká konzistence	8-18 hodin
Lilek/dýně	Pokrájejte na dvoucentimetrové plátky.	Křehká konzistence	8-18 hodin
Česnek	Odstraňte slupku a pokrájejte.	Křehká konzistence	8-16 hodin
Čili papričky	Sušte celé.	Tuhá konzistence	8-14 hodin
Houby	Pokrájejte, nasekejte nebo sušte celé.	Tuhá konzistence	8-14 hodin
Cibule	Pokrájejte na plátky nebo nasekejte nadrobno.	Křehká konzistence	8-14 hodin
Hrášek	Vyloupejte a povařte v páře po dobu 3-5 minut.	Křehká konzistence	8-14 hodin
Papriky	Odstraňte semínka a pokrájejte na plátky či kolečka.	Křehká konzistence	6-14 hodin
Brambory	Pokrájejte na plátky či kostičky. Povařte v páře po dobu 8-10 minut.	Křehká konzistence	8-18 hodin
Rebarbora	Odstraňte vnější slupku a pokrájejte na úzké plátky.	Suchá konzistence	8-38 hodin
Špenát / Kapusta	Povařte v páře do povadnutí, ale nasáknutí vodou.	Křehká konzistence	8-16 hodin
Rajčata	Odstraňte slupku a pokrájejte na kolečka.	Tuhá konzistence	8-24 hodin
Cuketa	Pokrájejte na 1,5 centimetrové plátky.	Křehká konzistence	8-18 hodin

## TABULKA PŘÍPRAVY OVOCE

Ovoce	Příprava	Test usušení	Předpokládaný čas (v hodinách)
Jablka	Oloupejte, nakrájejte na kolečka.	Křehká konzistence	8-10 hodin
Meruňky	Omyjte, nakrájejte na půlky či plátky.	Křehká konzistence	12-38 hodin
Banány	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	Křupavá konzistence	8-38 hodin
Bobuloviny	Jahody pokrájejte na plátky, ostatní bobuloviny sušte celé.	Suchá konzistence	8-26 hodin
Třešně	Vypeckujte třesně buď v syrovém stavu, nebo v polovině průběhu sušení.	Křehká konzistence	8-34 hodin
Brusinky	Nasekejte, nebo ponechte celé.	Křehká konzistence	6-26 hodin
Datle	Vypeckujte a pokrájejte na plátky.	Křehká konzistence	6-26 hodin
Fíky	Pokrájejte.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Hroznové víno	Ponechte celé ovoce.	Křehká konzistence	8-38 hodin
Kiwi	Pokrájejte na plátky.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Mango	Oloupejte, odstraňte jádro a pokrájejte na plátky.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Nektarinka	Rozpulte, položte na sušící plát slupkou dolů a vypeckujte v polovině průběhu sušení.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Pomerančová kůra	Naloupejte/pokrájejte dlouhé úzké proužky.	Tuhá konzistence	8-16 hodin
Broskve	Rozpulte, položte na sušící plát slupkou dolů a vypeckujte v polovině průběhu sušení.	Měkká konzistence	10-34 hodin
Hrušky	Oloupejte a pokrájejte na kolečka.	Měkká konzistence	8-30 hodin
Ananas	Okrájejte a vyjměte střed plodu, pokrájejte na slabé plátky.	Měkká konzistence	8-30 hodin



## VÝROBA SUŠENÉHO MASA

- Stejně jako u všech druhů potravin je důležité použití kvalitního masa.
- Maso zbavte tukových částí a šlach – maso ve finální podobě nebude obsahovat části, které by byly příliš tuhé.
- Pro snadnější krájení je dobré maso nechat po dobu 30–45 minut v mrazicím boxu. Pro optimální výsledek je doporučeno krájet syrové maso napříč svalovými vlákny přibližně na 3 mm proužky. Nechte marinovat po dobu 3 hodin.
- Proužky vyjměte z marinády a osušte. Pokládejte jeden vedle druhého na sušící plát. Pamatujte na ochranu proti kapajícím potravinám (použijte teflonovou podložku). Správně usušené plátky masa lze ohnout, aniž by se zlomily. Doba sušení je mezi 6-16 hodinami.

### Marináda na sušené maso

½ hrnku sójové omáčky

2 polévkové lžice hnědého cukru

½ hrnku Worcesterové omáčky

½ kávové lžičky sušené mleté cibule

1 stroužek česneku (lisovaný)

2 polévkové lžice kečupu

1 kávová lžička soli

½ kávové lžičky černého pepře

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pláty sušičky jsou vhodné pro umývání v myčce na nádobí.
- **V žádném případě neponořujte sušičku do vody nebo jiného roztoku.** Čistěte vlhkým hadříkem, osušte a uložte na vhodném místě.

**TECHNICKÁ SPECIFIKACE**

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý příkon	245 W

Změny textu a technických údajů vyhrazeny.

**POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM**

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

**LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ**

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.