

Rohnson®

Návod k použití

SUŠIČKA POTRAVIN

R-2910



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.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo plánujete čištění, vždy ho vypněte a odpojte ze síťové zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. Spotřebič s poškozenou vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat. V žádném případě neopravujte spotřebič sami. Na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy - vzniká nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěťte autorizovanému servisnímu středisku.
- Neodpojte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel - vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal ostrých či horkých povrchů.

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Není určen pro použití ve venkovních prostorech. Není určen ke komerčnímu využití.
- Nepoužívejte spotřebič nad horkými povrchy nebo v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou např. plynové či elektrické hořáky, trouba apod.
- Spotřebič musí být umístěn na teplu odolném povrchu (např. keramické dlaždice apod.).
- Spotřebič umísťujte pouze na rovný, stabilní a suchý povrch.
- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Nedotýkejte se horkého povrchu spotřebiče.
- Spotřebič nesmí být nepřetržitě v provozu déle než 40 hodin. Poté spotřebič vypněte, odpojte z el. sítě a nechte vychladnout.
- Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody či jiné kapaliny.
- Ujistěte se, že je spotřebič před zapojením do el. sítě zcela suchý.
- Spotřebič nezakrývejte.
- Před jakoukoli manipulací se spotřebičem jej nejprve odpojte z el. sítě.
- Před odpojením z el. sítě spotřebič nejprve vypněte.
- Používejte pouze s dodaným příslušenstvím.

POPIS SPOTŘEBIČE

1. Víko
2. Pláty
3. Displej
4. Tlačítko časovače
5. Tlačítko nastavení teploty
6. Tlačítko zapnuto/vypnuto



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Základnu spotřebiče otřete navlhčeným hadříkem.
- Pláty omyjte v teplé vodě s neutrálním kuchyňským saponátem a osušte.
- Před prvním použitím se ujistěte, že jsou všechny části suché a že je spotřebič řádně sestaven.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Umístěte spotřebič na rovný povrch.
- Připravte si zvolené potraviny a vyskládejte je na sušicí pláty tak, aby mezi pláty mohl volně cirkulovat vzduch. Nepřepřlňujte pláty a nepokládejte více potravin na sebe.
- Umístěte pláty řádně na základnu.
- Umístěte na pláty víko (víko musí být během provozu umístěno vždy na spotřebiči).
- Zapojte spotřebič do el. sítě a zapněte jej stisknutím tlačítka zapnuto/vypnuto. Rozsvítí se světelná indikace provozu.
- Nastavte požadovanou teplotu sušení. Teplotu je možné nastavit v rozmezí 35-68 °C. Doporučené teploty:
Bylinky – 35 °C
Ovoce, zelenina – 58 °C
Maso, ryby – 68 °C
- Doba sušení závisí na použitých surovinách (jejich vlhkosti a tloušťce) a na teplotě.

- Během sušení je možné mezi sebou jednotlivé pláty vyměňovat.
 - Po skončení sušení vypněte spotřebič stisknutím tlačítka zapnuto/vypnuto, odpojte jej z el. sítě a nechte vychladnout.
 - Sušené potraviny uložte do uzavíratelné krabičky/sáčku.
- Pozn.: Během sušení používejte všech 5 plátů, i když některé zůstanou prázdné.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

- Zvolené potraviny omyjte, případně oloupejte (slupka může během sušení ztvrdnout) a nakrájejte na plátky tak, aby je bylo možné volně rozmístit na pláty.
- Zeleninu doporučujeme před sušením 1-5 minut povařit.
- Ovoce je možné před sušením lehce posypat skořicí pro ještě lepší aroma.
- Na rozdíl od konzervovaného ovoce nedoporučujeme přidávat cukr (může v některých případech vést ke zhořknutí během procesu sušení).
- Pro optimální výsledek použijte zralé ovoce, protože obsahuje vysoké procento cukru.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

- Sušené vychladlé potraviny skladujte nejlépe ve skleněné uzavíratelné nádobě na chladném a tmavém místě (při teplotě cca 5-20 °C).
- Vysoký přírodní obsah cukru a kyselin 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 až 6 měsíců.

TABULKA PŘÍPRAVY OVOCE

Ovoce	Příprava	Konzistence po usušení	Předpokládaný čas
Jablka	Oloupejte, nakrájejte na kolečka	Měkká	8-10 hodin
Meruňky	Omyjte, nakrájejte na plátky	Měkká	13-28 hodin
Banány	Oloupejte a nakrájejte na kolečka	Křupavá	10-38 hodin
Třešně	Vypeckujte třešně buď v syrovém stavu, nebo v polovině průběhu sušení	Měkká	8-34 hodin

Brusinky	Nasekejte, nebo ponechte celé	Měkká	8-26 hodin
Datle	Vypeckujte a pokrájejte	Tvrdá	8-26 hodin
Fíky	Pokrájejte	Tvrdá	8-26 hodin
Hroznové víno	Ponechte celé	Měkká	10-26 hodin
Pomerančová kůra	Naloupejte/pokrájejte dlouhé úzké proužky	Křehká	8-16 hodin
Broskve	Rozpulte, položte na sušící plát slupkou dolů a vypeckujte v polovině průběhu sušení	Měkká	8-26 hodin
Hrušky	Oloupejte a pokrájejte na kolečka	Měkká	10-30 hodin
Ananas (čerstvý)	Okrájejte a vyjměte střed plodu, pokrájejte na slabé plátky	Tvrdá	8-36 hodin
Ananas (konzervovaný)	Vylijte šťávu a osušte	Měkká	8-36 hodin

TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY

Zelenina	Příprava	Konzistence po usušení	Předpokládaný čas
Artyčoky	Nakrájejte na plátky	Křehká	8-13 hodin
Chřest	Nakrájejte na kousky	Křupavá	8-14 hodin
Fazolky	Pokrájejte a povařte v páře do zesklotatění	Křehká	10-26 hodin
Řepa	Povařte a nechte vychladnout. Nakrájejte na plátky	Křupavá	10-26 hodin
Růžičková kapusta	Odkrájejte kapustičky ze stonku. Rozkrájejte na poloviny	Křupavá	10-30 hodin
Brokolice	Pokrájejte na kousky. Povařte v páře po dobu 3-5 minut	Křehká	8-20 hodin

Zelí	Pokrájejte na proužky	Tvrdá	8-14 hodin
Mrkev	Povařte v páře do měkka. Nastrouhejte nebo pokrájejte na kolečka	Křupavá	10-14 hodin
Květák	Pokrájejte na kousky. Povařte v páře do změknutí	Tvrdá	8-16 hodin
Celer	Pokrájejte na plátky	Křupavá	8-14 hodin
Petrželka	Sušte celé listy	Křehká	8-10 hodin
Okurka	Oloupejte a pokrájejte na plátky	Tvrdá	8-18 hodin
Lilek/cuketa/ dýně	Oloupejte a pokrájejte na plátky	Křehká	8-18 hodin
Česnek	Odstraňte slupku a pokrájejte	Křehká	8-16 hodin
Chilli papričky	Sušte celé	Tvrdá	8-14 hodin
Houby	Pokrájejte, nasekejte nebo sušte celé	Tvrdá	8-14 hodin
Cibule	Pokrájejte na plátky	Křupavá	10-14 hodin
Hrášek	Vyloupejte a povařte v páře po dobu 3-5 minut	Křupavá	8-14 hodin
Papriky	Odstraňte semínka a pokrájejte na plátky či kolečka	Křupavá	8-14 hodin
Brambory	Pokrájejte na plátky. Povařte v páře po dobu 8-10 minut	Křupavá	10-30 hodin
Rebarbora	Odstraňte vnější slupku a pokrájejte na kousky	Tvrdá	10-38 hodin
Špenát	Povařte	Křehká	8-16 hodin
Rajčata	Oloupejte a pokrájejte na kousky nebo na kolečka	Tvrdá	10-24 hodin

Pozn.: Jedná se pouze o doporučený čas a způsob přípravy, obojí je možné přizpůsobit dle vlastních preferencí.

PŘÍPRAVA SUŠENÉHO MASA

- Stejně jako u všech druhů potravin je důležité použití kvalitního masa.
- Maso zbavte tukových částí a šlach. Kuřecí maso nebo ryby je doporučeno nejprve povařit nebo dát na chvíli péct.
- Pro snadnější krájení dejte maso na chvíli do mrazáku. Pro optimální výsledek je doporučeno krájet syrové maso napříč svalovými vlákny přibližně na 3 mm proužky.
- Naložte maso do marinády. Poté jej osušte a rozložte na sušicí pláty.
- Správně usušené plátky masa by měly jít ohnout, aniž by se zlomily. Doba sušení je zhruba 2-8 hodin.

Marináda - ingredience

½ hrnku sójové omáčky

1 stroužek česneku (lisovaný)

2 lžice kečupu

1 a ¼ lžičky soli

½ lžičky sušené papriky

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte z el. sítě a nechte zcela vychladnout.
- Základnu spotřebiče otřete navlhčeným hadříkem a osušte.
- Pláty a víko omyjte v teplé vodě s neutrálním kuchyňským saponátem a osušte.
- Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky.
- Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny.

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.