

Rohnson®

Instrukcja obsługi

SUSZARKA DO ŻYWNOCI

R-2910



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

PRZESTROGA

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych lub gorących powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Urządzenie należy umieścić na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę (np. płytki ceramiczne itp.).
- Ustaw urządzenie tylko na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia.
- Urządzenie nie może pracować w sposób ciągły dłużej niż 40 godzin. Następnie wyłącz urządzenie, odłącz je od sieci el. i pozwól mu ostygnąć.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Przed podłączeniem do sieci el upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Nie przykrywaj urządzenia.
- Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od sieci el.
- Przed odłączeniem od sieci el. najpierw wyłącz urządzenie.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa
2. Płyty
3. Wyświetlacz
4. Przycisk timera
5. Przycisk do ustawiania temperatury
6. Przycisk włącz/wyłącz

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- Usuń wszystkie opakowania.
- Przetrzyj podstawę urządzenia wilgotną szmatką.
- Umyj płyty w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i osusz.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że wszystkie części są suche i że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na równej powierzchni.
- Przygotuj wybraną żywność i umieść ją na płytach do suszenia w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie krążyć między płytami. Nie przepelniaj płyt i nie umieszczaj więcej kawałków żywności na sobie.
- Umieść płyty prawidłowo na podstawie.
- Umieść pokrywę na płytach (pokrywa musi być zawsze umieszczona na urządzeniu podczas pracy).
- Podłącz urządzenie do sieci el. i włącz je, naciskając przycisk włącz/wyłącz. Zapali się wskaźnik sygnalizacyjny pracy.
- Ustaw wymaganą temperaturę suszenia. Temperaturę można ustawić w zakresie od 35 do 68°C. Zalecane temperatury:
Zioła – 35 °C
Owoce, warzywa – 58 °C
Mięso, ryby – 68 °C

- Czas suszenia zależy od użytych składników (ich wilgotności i grubości) i od temperatury.
 - Podczas suszenia można wymieniać poszczególne płyty.
 - Po zakończeniu suszenia wyłącz urządzenie, naciskając przycisk włącz/wyłącz, odłącz je od sieci el. i pozwól mu ostygnąć.
 - Przechowuj suszoną żywność w zamkniętym pudełku/worku.
- Pamiętaj:** Używaj wszystkich 5 płyt podczas suszenia, nawet jeśli niektóre są puste.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

- Wybraną żywność należy umyć lub obrać (skórka może twardnieć podczas suszenia) i pokroić ją w plasterki, aby można ją było swobodnie umieścić na płytach.
- Zalecamy podgotować warzywa przez 1-5 minut przed suszeniem.
- Owoce można lekko posypać cynamonem przed suszeniem, aby uzyskać jeszcze lepszy smak.
- W odróżnieniu od owoców konserwowanych nie zaleca się dodawać cukru (w niektórych przypadkach może podczas procesu suszenia spowodować zgorzknienie).
- Aby uzyskać optymalne wyniki, używaj dojrzałych owoców, ponieważ zawiera wysoki procent cukru.

PRZECHOWYWANIE SUSZONEJ ŻYWNOSCI

- Wysuszoną schłodzoną żywność przechowywać w szklanym, szczelnym pojemniku w chłodnym, ciemnym miejscu (w temperaturze ok. 5-20°C).
- Wysoka naturalna zawartość cukru i kwasów zawartych w owocach i warzywach umożliwia długoterminowe przechowywanie tych artykułów spożywczych. Jeżeli przechowywanie odbywa się zgodnie z poleceniami, to owoce można przechowywać przez okres 1 roku, a warzywa do 6 miesięcy.

TABELA PRZYGOTOWANIA OWOCÓW

Owoce	Przygotowanie	Konsystencja po suszeniu	Przewidywany czas
Jabłka	Obierz, pokrój w plastry	Miękka	8-10 godzin

Morele	Umyj, pokrój w plastry.	Miękka	13-28 godzin
Banany	Obierz i pokrój w plastry	Chrupiąca	10-38 godzin
Czereśnie	Wydryluj czereśnie w stanie surowym lub w połowie procesu suszenia	Miękka	8-34 godzin
Żurawina	Pokrój lub pozostaw całe	Miękka	8-26 godzin
Daktyle	Wydryluj i pokrój w plastry	Twarda	8-26 godzin
Figi	Pokrój	Twarda	8-26 godzin
Wino gronowe	Zostaw całe	Miękka	10-26 godzin
Skórka z pomarańczy	Obierz/pokrój na długie wąskie paski	Krucha	8-16 godzin
Brzoskwinie	Przekrój na pół, umieść na płycie do suszenia skórką w dół i wydryluj w połowie procesu suszenia	Miękka	8-26 godzin
Gruszki	Obierz i pokrój w plastry	Miękka	10-30 godzin
Ananas (świeży)	Obierz i wyjmij środek owocu, pokrój w cienkie plastry	Twarda	8-36 godzin
Ananas (konserwowy)	Wylej sok i wysusz	Miękka	8-36

TABELA PRZYGOTOWANIA WARZYW

Warzywa	Przygotowanie	Konsystencja po suszeniu	Przewidywany czas
Karczochy	Pokrój w plastry	Krucha	8-13 godzin
Szparagi	Pokrój w plastry	Chrupiąca	8-14 godzin
Fasolka	Pokrój i podgotuj w parze do zeszklenia	Krucha	10-26 godzin

Buraki	Pozostaw urządzenie do ostygnięcia Pokrój w plastry	Chrupiąca	10-26 godzin
Brukselka	Odkrój brukselki z łodygi Przetnij na pół	Chrupiąca	10-30 godzin
Brokuła	Pokrój na kawałki. Podgotuj w parze przez 3 - 5 minut	Krucha	8-20 godzin
Kapusta	Pokrój w paski	Twarda	8-14 godzin
Marchew	Podgotuj w parze do miękkości. Zetrzyj lub pokrój na małe kółka.	Chrupiąca	10-14 godzin
Kalafior	Pokrój na kawałki. Podgotuj w parze do zmięknienia.	Twarda	8-16 godzin
Seler	Pokrój w plastry	Chrupiąca	8-14 godzin
Pietruszka	Susz całe liście	Krucha	8-10 godzin
Ogórek	Obierz i pokrój w plastry.	Twarda	8-18 godzin
Bakłażan/cukinia/dydia	Obierz i pokrój w plastry	Krucha	8-18 godzin
Czosnek	Obierz skórkę i potnij	Krucha	8-16 godzin
Papryczki chili	Susz całe	Twarda	8-14 godzin
Grzyby	Pokrój, rozdrób lub susz całe	Twarda	8-14 godzin
Cebula	Pokrój w plastry	Chrupiąca	10-14 godzin
Groszek	Obierz i podgotuj w parze przez 3 - 5 minut	Chrupiąca	8-14 godzin
Papryki	Usuń nasiona i pokrój w plastry lub na kółka.	Chrupiąca	8-14 godzin
Ziemniaki	Pokrój w plastry. Podgotuj w parze przez 8 - 10 minut	Chrupiąca	10-30 godzin
Rabarbar	Obierz zewnętrzną skórkę i pokrój na kawałki	Twarda	10-38 godzin

Szpinak	Podgotuj	Krucha	8-16 godzin
Pomidory	Obierz i pokrój na kawałki lub na kółka	Twarda	10-24 godzin

Pamiętaj: To jest tylko zalecany czas i sposób przygotowania, oba można dostosować do własnych preferencji.

PRZYGOTOWANIE SUSZONEGO MIĘSA

- Podobnie jak w przypadku wszystkich rodzajów żywności, ważne jest, aby użyć dobrej jakości mięsa.
- Usuń tłuszcz i ścięgna z mięsa. Zaleca się podgotować kurczaka lub rybę przed chwilę albo podpiec.
- Aby ułatwić krojenie, włóż mięso na chwilę do zamrażarki. W celu uzyskania optymalnych wyników zaleca się kroić mięso w poprzek włókien mięśniowych na paski ok. 3 mm.
- Włóż mięso do marynaty. Następnie wysusz je i rozłóż na płytach do suszenia.
- Prawidłowo wysuszone plastry mięsa można zgiąć bez pęknięcia. Czas suszenia wynosi ok 2-8 godzin.

Marynata - składniki

½ szklanki sosu sojowego
 1 ząbek czosnku (wyciskany)
 2 łyżki keczupu
 1 i ¼ łyżeczki soli
 ½ łyżeczki suszonej papryki

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka el. i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- Wytrzyj podstawę urządzenia wilgotną ściereczką i osusz.
- Umyj płyty i pokrywę w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym i osusz.
- Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych płynach.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	245 W

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.