

Rohnson®

Instrukcja obsługi

SUSZARKA DO ŻYWNOCI

R-2911



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.

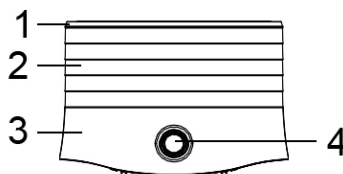
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych 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.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu substancji wybuchowych lub łatwopalnych.
- Urządzenie umieszczaj tylko na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na krawędzi powierzchni roboczej, aby uniknąć jego upadkowi i uszkodzeniu.
- Odległość urządzenia od ścian musi wynosić co najmniej 10 cm, odległość od otaczających obiektów musi wynosić co najmniej 70 cm.
- Nie przykrywaj urządzenia. Otwory wentylacyjne urządzenia nie mogą być niczym blokowane, aby zapobiec przegrzaniu.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na pokrywie.
- Nie wkładaj do urządzenia żadnych ciał obcych (np. papieru, plastiku itp.).
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących powierzchni.
- Nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękoma.
- Nie wlewaj żadnych płynów do urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Przed podłączeniem do sieci el. upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od sieci el. i pozostaw do ostygnięcia.
- Przed odłączeniem od sieci el. najpierw wyłącz urządzenie.



- Nie zaleca się używania urządzenia z przedłużaczem.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.
- Plastikowe opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w instalacjach takich jak:
 - aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych
 - firmy zapewniające nocleg ze śniadaniem
 - gospodarstwa rolne

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa
2. Płyty
3. Podstawa
4. Regulator temperatury



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania.
- Umyj zmywalne części urządzenia przed pierwszym użyciem, patrz rozdział CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
- Przed pierwszym użyciem pozostaw urządzenie włączone bez żywności na 30 minut.
- Podczas pierwszego użycia możesz wyczuć delikatny zapach. Zjawisko to jest normalne i szybko znika.

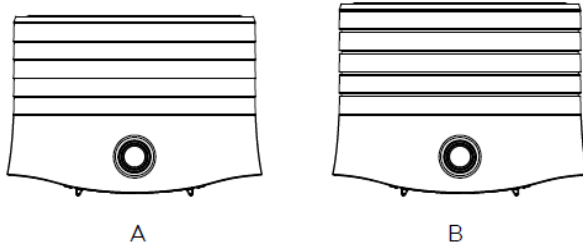
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść podstawę urządzenia na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Przygotuj wybraną żywność i umieść ją na płytach do suszenia w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie krążyć między płytami. Nie przepełniaj płyt i nie kładź potraw jedną na drugiej.
- Umieść płyty na podstawie i na górnej płycie umieść zawsze pokrywę. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.

Pamiętaj: Podczas suszenia należy używać wszystkich płyt, nawet jeśli niektóre pozostają puste.

- Podłącz urządzenie do sieci el.
- Za pomocą regulatora temperatury ustaw żadaną temperaturę w zakresie 40-70°C.
- Czas suszenia zależy od użytych składników (ich wilgotności i grubości) i od temperatury.
- Sprawdzaj stan żywności podczas suszenia. Aby zapewnić równomierne suszenie, podczas suszenia należy przestawiać płyty do suszenia (żywność na dolnych płytach wysycha szybciej niż żywność na górnych płytach).
- Po wysuszeniu żywności ustaw regulator temperatury w pozycji wyłączonej (OFF).
- Odłącz urządzenie od źródła zasilania i poczekaj, aż ostygnie.
- Pozostaw wysuszoną żywność do ostygnięcia i najlepiej przechowuj ją w szklanym, zamykanym pojemniku w chłodnym, ciemnym miejscu. Żywność, której nie zjesz w ciągu kilku dni, włóż do lodówki.

Pamiętaj: Płyty urządzenia można ustawić na dwóch wysokościach - 1,8 cm (A) lub 2,8 cm (B), patrz obrazki poniżej. Aby wyregulować wybraną wysokość, ustaw płyty tak, aby wypusty płyt znajdowały się poza rowkami sąsiednich płyt lub weszły w rowki.



PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

- Umyj wybraną żywność, usuń pestki lub obierz ją (skórka może stwardnieć podczas suszenia) i pokrój w plasterki, aby można ją było swobodnie rozłożyć na płytach.
- Aby zachować kolor owoców, przed suszeniem można je posmarować sokiem z cytryny.
- Owoce można lekko posypać cynamonem przed suszeniem, aby uzyskać jeszcze lepszy smak.
- Aby uzyskać optymalne wyniki, używaj dojrzałych owoców, ponieważ zawiera wysoki procent cukru.
- Zalecamy podgotować warzywa przez 2 minuty przed suszeniem.
- Ze względu na różne czasy schnięcia różnych potraw zalecamy suszenie tego samego rodzaju żywności na jednej płycie.

TABELA PRZYGOTOWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

Żywność	Temperatura	Czas suszenia	Uwaga
Zioła	60°C	4-6 godz.	
Kwiaty (nagietek, bez, lawenda itp.)	60°C	4-6 godz.	
Jabłka pokrojone w plastry 3-5 mm	70°C	8-10 godz.	
Gruszki pokrojone w plastry 3-5 mm	70°C	5-6 godz.	
Czereśnie przekrojone na pół	65°C	14-16 godz.	Obrać
Morele pokrojone na części	70°C	14-16 godz.	Obrać
Śliwki pokrojone na części	70°C	14-16 godz.	Obrać
Brzoskwinie pokrojone na części	70°C	16-18 godz.	Obrać
Pomarańcze pokrojone w plastry 3-5 mm	65°C	6-8 godz.	
Cytryna pokrojona w plastry 3-5 mm	65°C	6-8 godz.	
Banany pokrojone w plastry 3 mm	70°C	10-12 godz.	
Cukinia pokrojona w plastry 3-5 mm	65°C	6-8 godz.	
Dynia pokrojona w plastry 3-5 mm	65°C	6-8 godz.	
Papryka pokrojona w plastry 3-5 mm	65°C	6-8 godz.	
Pomidory pokrojone w plastry 3-5 mm	65°C	6-8 godz.	
Cebula pokrojona w plastry 3-5 mm	60°C	6-8 godz.	
Por pokrojony w plastry 5 mm	70°C	3-4 godz.	
Marchew pokrojona w plastry 5 mm	70°C	4-5 godz.	
Seler pokrojony w plastry 5 mm	70°C	5-6 godz.	
Grzyby pokrojone w plastry 5-6 mm	55°C	6-8 godz.	

Pamiętaj: Są to tylko orientacyjne czasy i metody przygotowania, oba można dostosować do własnych preferencji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Znamionowy pobór mocy	280 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.