



Návod na použitie

SUŠIČKA POTRAVÍN

R-291



Pred použitím tohto spotrebiča sa prosím zoznámte s návodom na jeho obsluhu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.**

- Ak dôjde k poškodeniu spotrebiča nedodržiavaním pokynov v tejto príručke, záruka sa stáva neplatnou. Výrobca/dovozca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržiavaním pokynov písaných v manuáli. Nedbalé používanie spotrebiča nie je v súlade s podmienkami tohto návodu.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.

UPOZORNENIE

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvom. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Spotrebič a jeho sieťový kábel udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa technické údaje uvedené na štítku spotrebiča zhodujú s elektrickým napätím zásuvky, ku ktorej chcete spotrebič pripojiť.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Neodpájajte spotrebič zo sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel - vzniká nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla/sieťovej zásuvky.
- Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom/vidlicou sieťového kábla je zakázané používať. Ak je sieťový kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisu.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, spadol, poškodený alebo ponorený do vody. V žiadnom prípade neopravujte spotrebič sami. Na spotrebiči nerobte žiadne úpravy - vzniká nebezpečenstvo úrazu elektrickým

prúdom. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku.

- Na prevenciu proti požiaru, úrazu elektrickým prúdom a zranenia osôb neponárajte kábel ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny a nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými rukami.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky pred čistením, alebo keď prístroj nepoužívate.
- Pred čistením nechajte prístroj celkom vychladnúť.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou prístroja. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže viesť k požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenia osôb.
- Umiestnite prístroj na rovnú plochu alebo stôl, nech napájací kábel nevisí cez okraj stola alebo kuchynskej dosky.
- Uistite sa, že sa napájací kábel nedotýka horúcich povrchov prístroja.
- Nekladte prístroj na horúci povrch alebo do blízkosti ohňa k zabráneniu jeho poškodeniu.
- Ak chcete prístroj odpojiť, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Uskladnite prístroj v suchom prostredí.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu prístroja a uistite sa, že ventilačné otvory nie sú ničím zakryté.
- Vypnite prístroj pred odpojením zástrčky zo zásuvky.
- Nepoužívajte vonku alebo na komerčné účely.
- Použitie predlžovacieho kábla nie je odporúčané. Avšak ak je nevyhnutné jeho použitie potom je nutné sa uistiť, že spĺňa podmienky na použitie k danému spotrebiču.

UPOZORNENIE: prístroj nesmie byť v prevádzke dlhšie ako 48 hodín. Po nepretržitom 48 hodinovom prevádzky prístroj vypnite, vypojte z elektrickej siete a nechajte vychladnúť.

POPIS PRÍSTROJA



1. Veko spotrebiča
2. Nastaviteľné pláty
3. Tlačidlo ON/OFF
4. Regulátor teploty (35-70 °C)

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vyčistíte všetky časti prístroja vlhkou handričkou.
- Pred prvým použitím prístroja sa uistite, že sú všetky časti prístroja suché, prístroj je správne zostavený a pripravený na použitie.

ZOSTAVENIE A POUŽITIE PRÍSTROJA

- Umiestnite prístroj na rovný povrch. Uistite sa, že napájací kábel je blízko zásuvky.
- Pripravte si ingrediencie podľa inštrukcií a poskladajte ich na sušiacie pláty.
- Uistite sa že, všetky pláty sú v sušičke umiestnené rovnomerne.
- Zapnite prístroj tlačidlom ON/OFF.
- Otočným regulátorom nastavte požadovanú teplotu.
- Po ukončení sušiaceho procesu prístroj vypnite tlačidlom ON/OFF.

PRÍPRAVA POTRAVÍN

- Na rozdiel od konzervovaného ovocia sa v prípade použitia sušičky potravín neodporúča pridávať cukor, ktorý môže v niektorých prípadoch viesť k zhorknutiu počas sušiaceho procesu.
- Vždy sa uistite, že potravina je kvalitná a vhodná na konzumáciu.

- Pre najlepší výsledok použite dostatočne zrelé ovocie, pretože obsahuje vysoké percento cukru.
- Nepoužívajte prezreté alebo kaziace sa ovocie a zeleninu.
- Niektoré ovocie, napr. jablká, hrušky či marhule sú ošetrované proti predčasnému hnednutiu, preto je dôležité ovocie starostlivo umyť pre odstránenie nečistôt, baktérií a ďalších škodlivých látok.
- Podľa osobných preferencií je možné ovocie a zeleninu vopred olúpať, a to z dôvodov stvrdnutie šupky počas sušenia.
- Niektoré ovocie či zeleninu treba pred sušením sparit horúcou vodou či parou s prihliadnutím na ich rôzne konzistenciu.

TEST SUŠENIA INGREDIENCIÍ

- Ovocie, pokiaľ je riadne usušené, by malo mať ohybnú a koženú konzistenciu s obsahom vlhkosti menej ako 20%. Je častým problémom, že ľudia často ovocie presušia, a to vedie k zhoršeniu kvality chuti a nižšie výživovej hodnoty.
- Z tohto dôvodu sa prosím uistite, že nastavený čas sušenia je dodržaný podľa návodu.
- Sušená zelenina by mala byť ľahko žuvacie a zároveň krehká, však to záleží na type zeleniny.

SKLADOVANIE POTRAVÍN

- Pre dlhodobé a správne uchovávanie potravín je potrebné ich skladovať na chladnom a tmavom mieste napr. V igelitových vrecúškach či uzatvárateľných nádobách.
- Ďalšou možnosťou skladovania je použitie chladiacich či mraziacich boxov.
- Upozorňujeme, že svetlo môže spôsobiť zhoršenie kvality uchovávaných potraviny.
- Vysoký prírodný obsah cukru a kyslosti obsiahnutý v ovocí a zelenine umožňuje dlhodobé skladovanie týchto potravín. V prípade správneho uchovávaní je možné skladovať ovocie po dobu až 1 roka, zeleninu po dobu do 6 mesiacov.
- V žiadnom prípade nekonzumujte sušené potraviny, ktoré vykazujú známky kazení.

REHYDRATÁCIA POTRAVÍN

- Potraviny, ktoré sú vhodné na sušenie, sú tiež vhodné k následnej rehydratácii. Tú možno vykonať tromi nasledujúcimi procesmi:
- Ovocie a zeleninu je možné nechať ponorené vo vode po dobu 2-6 hodín, počas tejto doby je potrebné namočené potraviny uchovávať v chladiacom boxe.
- Potraviny možno tiež preliať vriacou vodou a nechať odstáť po dobu 5-10 minút pre dosiahnutie požadovanej konzistencie.
- Ďalšou možnosťou rehydratácia je povarení ovocia a zeleniny. Počas procesu varenia nie je odporúčané pridávať cukor či korenie. Čas varenia závisí na druhu potraviny.

TABUĽKA PRÍPRAVY ZELENINY

Zelenina	Príprava	Test usušení	Predpokladaný čas (v hodinách)
Artičoky	Nakrájajte na plátky (1 cm) a varte po dobu 10 minút.	Krehká konzistencia	8-14 hodín
Špargľa	Odkrojte tvrdé končeky.	Krehká konzistencia	8-14 hodín
Fazuľa	Pokrájajte a povarte v pare do zosklovení.	Krehká konzistencia	8-26 hodín
Repa	Oblanširujte, nechajte vychladnúť, odstráňte korene a vňať. Nakrájajte na plátky.	Krehká konzistencia	8-26 hodín
Ružičkový kel	Odkrájajte kel zo stonky. Rozkrojte ich na polovicu.	Chrumková konzistencia	8-30 hodín
Brokolica	Pokrájajte na malé kusy. Povarte v pare po dobu 3-5 minút.	Krehká konzistencia	8-20 hodín
Kapusta	Pokrájajte na dvojcentimetrové plátky.	Krehká konzistencia	8-20 hodín
Mrkva	Povarte v pare do mäkka. Nastrúhajte alebo pokrájajte na malé kolieska.	Tuhá konzistencia	8-12 hodín
Karfiol	Pokrájajte na malé kusy. Povarte v pare po dobu 3-5 minút.	Tuhá konzistencia	8-16 hodín
Zeler stopkový	Pokrájajte stopky na plátky.	Krehká konzistencia	8-14 hodín

Pažítka	Nasekajte nadrobno.	Krehká konzistencia	8-10 hodín
Uhoriek	Pokrájajte na 1,5 centimetrové plátky.	Mäkká konzistencia	8-18 hodín
Baklažán/ Tekvica	Pokrájajte na dvojcentimetrové plátky.	Krehká konzistencia	8-18 hodín
Čili papričky	Sušte celé.	Tuhá konzistencia	8-14 hodín
Huby	Pokrájajte, nasekajte alebo sušte celé.	Tuhá konzistencia	8-14 hodín
Cibule	Pokrájajte na plátky alebo nasekajte nadrobno.	Krehká konzistencia	8-14 hodín
Hrášok	Vylupujte a povarte v pare po dobu 3-5 minút.	Krehká konzistencia	8-14 hodín
Papriky	Odstráňte semienka a pokrájajte na plátky alebo kolieska.	Krehká konzistencia	6-14 hodín
Zemiaky	Pokrájajte na plátky či kostičky. Povarte v páre po dobu 8-10 minút.	Krehká konzistencia	8-18 hodín
Rebarbora	Odstráňte vonjšiu sluku a pokrájajte na úzke plátky.	Suchá konzistencia	8-38 hodín
Špenát/ Kapusta	Povarte v pare do povädnutie, ale nasiaknutú vodou.	Krehká konzistencia	8-16 hodín
Paradajky	Odstráňte šupku a pokrájajte na kolieska.	Tuhá konzistencia	8-24 hodín
Cuketa	Pokrájajte na 1,5 centimetrové plátky.	Krehká konzistencia	8-18 hodín
Cesnak	Odstráňte šupku a pokrájajte.	Krehká konzistencia	8-16 hodín

TABUĽKA PRÍPRAVY OVOCIE

Ovocie	Príprava	Test usušeni	Predpokladaný čas (v hodinách)
Jablká	Olúpte, nakrájajte na kolieska.	Krehká konzistencia	8-10 hodín
Marhule	Umyte, nakrájajte na polovice či plátky.	Krehká konzistencia	12-38 hodín
Banány	Olúpte a nakrájajte na plátky.	Chrumkavá konzistencia	8-38 hodín
Bobuľoviny	Jahody pokrájajte na plátky, ostatné bobuľoviny sušte celé.	Suchá konzistencia	8-26 hodín
Čerešne	Vykóstkujte čerešne buď v surovom stave, alebo v polovici priebehu sušenia.	Krehká konzistencia	8-34 hodín
Brusnice	Nasekajte, alebo ponechajte celé.	Krehká konzistencia	6-26 hodín
Datle	Vykóstkujte a pokrájajte na plátky.	Krehká konzistencia	6-26 hodín
Figy	Pokrájajte.	Krehká konzistencia	8-26 hodín
Hroznové víno	Ponechajte celé ovocie.	Krehká konzistencia	8-38 hodín
Kivi	Pokrájajte na plátky.	Krehká konzistencia	8-26 hodín
Mango	Olúpte, odstráňte jadro a pokrájajte na plátky.	Krehká konzistencia	8-26 hodín
Nektárika	Rozpol'te, položte na sušiacu plát šupkou nadol a vykóstkujte v polovici priebehu sušenia.	Krehká konzistencia	8-26 hodín
Pomarančová kôra	Nalúpete/pokrájajte dlhé úzke prúžky.	Tuhá konzistencia	8-16 hodín
Hrušky	Ošúpte a pokrájajte na kolieska.	Mäkká konzistencia	8-30 hodín
Ananás	Okrájajte a vyberte stred plodu, pokrájajte na tenké plátky.	Mäkká konzistencia	8-30 hodín
Broskyne	Rozpol'te, položte na sušiacu plát šupkou nadol a vykóstkujte v polovici priebehu sušenia.	Mäkká konzistencia	10-34 hodín

VÝROBA SUŠENÉHO MASA

- Rovnako ako u všetkých druhov potravín je dôležité použitie kvalitného mäsa.
- Mäso zbavte tukových častí a šliach - mäso vo finálnej podobe nebude obsahovať časti, ktoré by boli príliš tuhé.
- Pre jednoduchšie krájanie je dobré mäso nechať po dobu 30-45 minút v mraziacom boxe. Pre optimálny výsledok je doporučené krájať surové mäso naprieč svalovými vláknami približne na 3 mm prúžky. Nechajte marinovať po dobu 3 hodín.
- Prúžky vyberte z marinády a osušte. Kladte jeden vedľa druhého na sušiaci plát. Pamätajte na ochranu proti kvapkajúcim potravinám (použite teflonovú podložku). Správne usušené plátky mäsa možno ohnúť bez toho, aby sa zlomili. Doba sušenia je medzi 6-16 hodinami.

Marináda na sušené mäso

- ½ hrnčeka sójovej omáčky
- 2 polievkové lyžice hnedého cukru
- ½ hrnčeka worcesterskej omáčky
- ½ kávovej lyžičky sušenej mletej cibule
- 1 strúčik cesnaku (lisovaný)
- 2 polievkové lyžice kečupu
- 1 kávová lyžička soli
- ½ kávovej lyžičky čierneho korenia

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pláty sušičky sú vhodné pre umývanie v umývačke riadu.
- **V žiadnom prípade neponárajte sušičku do vody alebo iného roztoku.** Čistíte vlhkou handričkou, osušte a uložte na vhodnom mieste.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý rozsah napätia	220-240 V
Menovitý kmitočet	50/60 Hz
Menovitý príkon	245 W

Zmeny textu a technických údajov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.