

Rohnson®

Návod k použití
SUŠIČKA POTRAVIN

R-2907



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznamte 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.

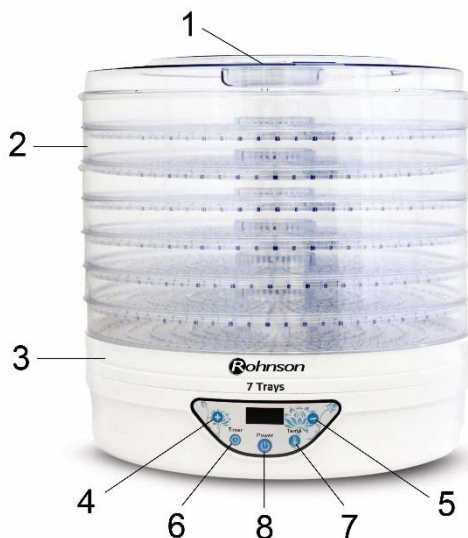
UPOZORNĚNÍ

- 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 svěřte 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, aby se nedotýkal ostrých předmětů či horkého povrchu spotřebiče.
- Nevedte kabel pod kobercem, běhouny apod. Umisťujte kabel mimo místa provozu, aby se snížilo riziko o jeho zakopnutí.
- Během provozu spotřebiče je nutné vložit pod něj žáruvzdorný materiál (keramické obklady, dlažba).
- Nedotýkejte se horkého povrchu spotřebiče.
- Spotřebič nepřikrývejte a nepokládejte žádné předměty na víko spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto přístrojem, nebo není určeno pro tento přístroj.
- Ujistěte se, že síťový kabel a vidlice se nemohou dostat do kontaktu s vodou nebo vlhkostí. Neponořujte spotřebič do vody či jiné kapaliny. Do přístroje nelijte vodu, ani jiné tekutiny.
- Přístroj umístěte vždy na rovný, suchý povrch.
- Myjte plata a víko spotřebiče před každým použitím, zabráníte tak kontaminaci potravin.
- Nepoužívejte spotřebič nad horkými povrchy nebo v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou např. plynové či elektrické hořáky, trouba apod. Nepoužívejte v blízkosti hořlavých či výbušných látek.
- Před odpojením z el. sítě spotřebič nejprve vypněte.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Není určen pro použití ve venkovních prostorech.

POPIS SPOTŘEBIČE

1. Víko
2. Nastavitelný plát
3. Základna
4. Tlačítko "+"
5. Tlačítko "-"
6. Tlačítko "TIMER"
7. Tlačítko "TEMP"
8. Tlačítko Power/OK



POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Sušení potravin je efektivní způsob uskladnění.
- Teplý vzduch nastavené teploty cirkuluje volně uvnitř spotřebiče mezi horními a spodními pláty. Tímto se potraviny, uložené na platech spotřebiče suší rovnoměrně a s minimální ztrátou vitamínů. Takto si můžete vychutnat ovoce, zeleninu, houby a další potraviny připravené bez škodlivých látek po celý rok.
- S tímto spotřebičem můžete také sušit květiny, léčivé bylinky nebo připravovat cereálie.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyměňte spotřebič z obalu.
- Umyjte všechny pláty a víko spotřebiče v teplé mýdlové vodě, důkladně opláchněte a osušte.
- Základnu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou. Nikdy neponořujte základnu do vody.

POSTUP

- Ujistěte se, že je spotřebič při sestavování vypnutý a odpojený z el. sítě.
- Umístěte spotřebič na rovný, hladký povrch.
- Uložte předem připravené potraviny na plata. Kousky potravin rozložte tak, aby mohl vzduch dobře cirkulovat. Je možné nastavení výšky plat.
- Nepokládejte více kousků potravin na sebe a ujistěte se, že se nepřekrývají. Plata nepřetěžujte.
- Umístěte plata na základnu a zakryjte spotřebič víkem. Víko musí být použito během celého procesu sušení.
- Zapojte spotřebič do el. sítě.
- Zapněte spotřebič stiskem tlačítka Power/OK. Na displeji se objeví "ON" a spotřebič je v pohotovostním režimu. Pokud opět stisknete tlačítko Power/OK, na displeji se zobrazí "OFF" a spotřebič se vypne.
- Pro nastavení teploty stiskněte v pohotovostním režimu tlačítko "TEMP". Na displeji začne blikat 35 °C. Stisknutím tlačítek "+" nebo "-" nastavte požadovanou teplotu. Nastavení je možné po 5 °C v rozmezí 35 °C–70 °C.
- Pro nastavení času stiskněte tlačítko "TIMER". Na displeji se zobrazí 1:00 a indikace hodin bude blikat. Tlačítka "+" nebo "-" nastavte požadovaný čas sušení. Pro nastavení minut opět stiskněte tlačítko "TIMER" a tlačítka "+" nebo "-" nastavte minuty. Pro rychlejší nastavení přidržte tlačítka "+" nebo "-".
- Doba sušení závisí na teplotě a vlhkosti v místnosti, úrovni vlhkosti potravin, tloušťky kusů apod.
- Jakmile je nastavena požadovaná teplota i čas, stiskněte tlačítko „Power/OK“ a spotřebič se uvede do provozu.
- Během sušení se na displeji zobrazuje čas i teplota. Změnit čas nebo teplotu lze kdykoliv během sušení stejným postupem popsaným výše.
- Kontrolujte suroviny v průběhu sušení. Suroviny na spodních platech se obvykle suší rychleji než na horních.
- Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky vypne. Zkontrolujte suroviny. V případě potřeby můžete plata mezi sebou vyměnit a nastavit spotřebič pro pokračování v sušení.
- Maximální čas provozu spotřebiče je 19 hodin a 59 minut.
- Usušené potraviny po jejich vychladnutí vyjměte ze spotřebiče a uskladněte nejlépe ve vzduchotěsném obalu.

- Pokud v průběhu sušení stisknete tlačítko Power/OK, spotřebič se uvede do pohotovostního režimu.
- Po skončení sušení spotřebič vypněte a odpojte z el. sítě.

Poznámka: Doporučujeme použít všech 7 plat během sušení, bez ohledu na to, kolik plat je prázdných.

DOPORUČENÉ TEPLoty:

Bylinky 35-40 °C

Listová zelenina 40 °C

Chléb 40-50 °C

Zelenina 50-55 °C

Ovoce 55-60 °C

Maso, ryby 65-70 °C

SUŠENÍ OVOCE

- Ovoce opláchněte.
- Odstraňte jádra a odřízněte poškozené části. Odstraňte přebytečnou vodu.
- Nakrájejte na kousky, které položíte volně na plata.
- Ovoce můžete namočit do citronové nebo ananasové šťávy, abyste zabránili jeho znehodnocení.
- Pokud chcete ovoce navonět, můžete přidat skořici nebo kokos.

SUŠENÍ ZELENINY

- Zeleninu opláchněte.
- Odstraňte jádra a odřízněte poškozené části. Odstraňte přebytečnou vodu.
- Nakrájejte na kousky, které položíte volně na plata.
- Doporučujeme před sušením vařit zeleninu přibližně 1-5 minut, poté vložit do studené vody a následně vodu odstranit.

SUŠENÍ LÉČIVÝCH BYLINEK

- Doporučujeme sušit listy, výhonky.
- Po sušení doporučujeme vložit bylinky do papírových sáčků nebo skleněných nádob a vložit na studené, tmavé místo.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÉHO OVOCE

- Nádoby ke skladování sušeného ovoce musí být čisté a suché.
- Pro lepší uskladnění sušeného ovoce používejte skleněné nádoby s kovovým víkem a postavte je na suché a tmavé místo s teplotou v rozsahu 5-20°C.
- Během prvního týdne po sušení je vhodné kontrolovat, zda se v nádobě nekondenzuje vlhkost. Pokud ano, znamená to, že pokrmý nejsou dostatečně vysušené a je nutné je dosušit.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nedávejte horké potraviny do nádob k uskladnění.

PŘÍPRAVA OVOCE

- Dobrá příprava ovoce uchová jeho přirozenou barvu, chuť a vůni.
- Níže jsou popsány užitečné tipy k lepší přípravě ovoce pro sušení:
- Vezměte 1–4 sklenice džusu (přírodního). Pamatujte, že šťáva, kterou použijete, musí odpovídat připravovanému ovoci. Například, pro přípravu jablek použijte jablečný džus.
- Smíchejte džus s 2 sklenicemi vody. Poté ponořte předem očištěné a nakrájené ovoce (viz „tabulka pro přípravu ovoce pro sušení“) do připraveného roztoku na 2 hodiny.

TABULKA PŘÍPRAVY NA SUŠENÍ OVOCE

Potravina	Příprava	Stav po sušení	Doba sušení (hodiny)
Meruňky	Nakrájejte na plátky a vyndejte pecku.	Měkké	13-28
Pomeranč	Nakrájejte na dlouhé pásy.	Křehký	8-16
Ananas (čerstvý)	Oloupejte a nakrájejte na kousky nebo kostky.	Tvrký	8-36
Ananas (konzervovaný)	Vylijte šťávu a vysušte.	Měkký	8-36
Banán	Oloupejte a nakrájejte na kolečka (3-4 mm silné).	Křupavý	10-38
Hrozny	Není nutné krájet.	Měkké	10-26
Třešně	Není nutné vyndat pecku (můžete je vyndat po polovičním vysušení).	Měkké	6-36

Hruška	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	Měkké	10-30
Fíky	Nakrájejte.	Tvrdé	8-26
Brusinky	Není nutné krájet.	Měkké	8-26
Broskve	Rozkrojte napůl a vyndejte pecku v polovině doby sušení.	Měkké	8-26
Datle	Vyndejte pecku a nakrájejte.	Tvrdé	8-26
Jablko	Oloupejte, vyndejte jádřinec a srdíčko, nakrájejte na plátky nebo osminky.	Měkké	8-10

POZNÁMKA: Doba a způsob přípravy v tabulce jsou orientační. Osobní požadavky se mohou odlišovat od tabulky.

PŘÍPRAVA ZELENINY

- Zeleninu povařte, dle potřeby – viz tabulka níže.
- Pokud chcete přidat jemnou vůni citronu zeleným fazolím, chřestu apod., vložte tuto zeleninu do citronové šťávy na přibližně 2 minuty.

POZNÁMKA: Výše uvedené doporučení je pouze informační a není nutné jej dodržovat.

TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY PRO SUŠENÍ

Název	Příprava	Stav po sušení	Doba sušení
Artyčoky	Nakrájejte na pásy (3-4 mm silné).	Křehké	8-13
Cuketa	Oloupejte a nakrájejte na plátky (6 - 12 mm silné).	Křehká	8-18
Brokolice	Nakrájejte. Vařte v páře přibližně 3-5 min.	Křehká	8-20
Houby	Nakrájejte nebo nechte celé (malé).	Tvrdé	8-14
Zelené fazole	Nakrájejte a vařte, dokud nejsou průhledné.	Křehká	10-26
Dýně	Nakrájejte na kousky (6 mm silné).	Křehká	6-18
Kapusta	Nakrájejte na pásy (3 mm). Odstraňte ztvrdlé části.	Tvrdá	8-14
Růžičková kapusta	Rozkrojte na polovinu.	Křupavá	10-30
Květák	Vařte do změknutí.	Tvrký	8-16

Brambory	Nakrájejte, vařte přibližně 8-10 min.	Křupavé	10-30
Cibule	Nakrájejte na kolečka.	Křupavá	10-14
Karotka	Vařte do změknutí. Nakrájejte na kolečka.	Křupavá	10-14
Okurka	Oloupejte a nakrájejte na kolečka (12 mm silné).	Tvrdá	8-18
Sladká paprika	Nakrájejte na pásy nebo kolečka (6 mm silné). Odstraňte vnitřek.	Křupavá	8-14
Pálivá paprika	Není nutné krájet.	Tvrdá	8-14
Petržel	Nakrájejte listy na části.	Křupavá	8-10
Rajčata	Oloupejte. Nakrájejte na kousky nebo kolečka.	Tvrdá	10-24
Rebarbora	Oloupejte a nakrájejte na kousky (3 mm silné).	Ztráta vlhkosti zeleniny	10-38
Celer	Nakrájejte na kousky (6 mm silné).	Křupavý	8-14
Červená řepa	Uvařte, nechte vychladnout, odstraňte kořeny. Nakrájejte na kolečka.	Křupavá	10-26
Jarní cibulka	Rozdělte.	Křupavá	8-10
Chřest	Nakrájejte na kousky (2.5 mm silné).	Křupavý	8-14
Česnek	Oloupejte a nakrájejte na kolečka.	Křupavý	8-16
Špenát	Vařte do změknutí.	Křupavý	8-16
Žampiony	Nakrájejte na kousky nebo sušte celé.	Tvrdé a křupavé	8-10

POZNÁMKA: Čas a způsob zpracování zeleniny popsany v tabulce je pouze informační. Upravte si hodnoty podle vlastních potřeb.

PŘÍPRAVA MASA A RYB

Správná příprava masa je nutná pro jeho správné a zdravé uchování.

Rybu doporučujeme uvařit nebo upéct před sušením (pečte ji přibližně 20 minut při teplotě 200 °C). Sušte přibližně 2-8 hodin.

Maso doporučujeme okořenit.

Standardní marináda:

1/2 sklenice sójové omáčky

česnek, nakrájený na malé kousky

velká lžíce kečupu

1/4 čajové lžičky soli

1/2 desertní lžičky sušeného koření

Všechny ingredience důkladně smíchejte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy spotřebič odpojte od el. sítě a nechte zcela vychladnout.
- Po každém sušení umyjte pláty a víko spotřebiče. Ujistěte se, že jsou před dalším použitím zcela suché.
- Základnu spotřebiče otřete navlhčeným hadříkem a osušte.
- Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky.

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.