Rohnson®

Instrukcja obsługi

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

R-2907

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 el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

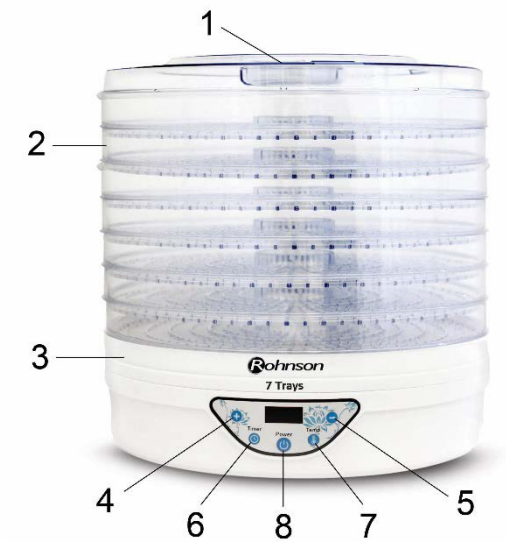
PRZESTROGA

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej oraz 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 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 el. ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.

- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał przez krawędź stołu lub dotykał gorącej powierzchni urządzenia.
- Kabel nie powinien być prowadzony pod dywanem, bieżnikami itp. Umieść go poza przestrzenią eksploatacyjną, aby zmniejszyć ryzyko potknięcia.
- Podczas pracy urządzenia należy położyć pod nim materiał ognioodporny (np. płytki ceramiczne).
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia.
- Nie przykrywaj urządzenia i nie umieszczaj żadnych przedmiotów na pokrywie urządzenia.
- Nigdy nie należy używać akcesoriów, które nie są dostarczane wraz z produktem lub nie są przeznaczone do tego urządzenia.
- Upewnij się, że przewód zasilający ani wtyczka nie będą miały kontaktu z wodą czy wilgocią. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wlewaj wody ani innych cieczy do urządzenia.
- Urządzenie umieszczaj zawsze na płaskiej, suchej powierzchni.
- Myj płyty i pokrywę przed każdym użyciem, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp. Nie wolno używać w pobliżu gazów wybuchowych czy łatwopalnych.
- Przed odłączeniem od gniazdka upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.

OPIS **URZĄDZENIA**

1. Pokrywa
2. Regulowana płyta
3. Baza
4. Przycisk "+"
5. Przycisk "-"
6. Przycisk "TIMER"
7. Przycisk "TEMP"
8. Przycisk Power/OK



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Suszenie żywności jest skutecznym sposobem jej przechowywania.
- Ciepłe powietrze (według ustawionej temperatury) krąży swobodnie wewnątrz urządzenia pomiędzy górnymi i dolnymi płytami. W ten sposób żywność znajdująca się na płytach urządzenia suszy się równomiernie przy minimalnej utracie witamin. Przez to można cieszyć się w ciągu całego roku owocami, warzywami, grzybami i innymi pokarmami przygotowanymi bez szkodliwych substancji.
- Za pomocą tego urządzenia można suszyć także kwiaty, zioła lecznicze lub przygotowywać płatki śniadaniowe.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj urządzenie.
- Umyj wszystkie płyty i pokrywę urządzenia w ciepłej wodzie z mydłem, dokładnie opłucz i osusz.
- Podstawę urządzenia przetrzyj wilgotną szmatką lub gąbką. Nie zanurzaj nigdy podstawy w wodzie.

PROCEDURA

- Upewnij się, że urządzenie jest podczas montażu wyłączone i odłączone od sieci el.
- Umieść urządzenie na płaskiej, gładkiej powierzchni.
- Połóż wcześniej przygotowane artykuły spożywcze na płyty. Kawałki żywności należy umieścić tak, aby powietrze mogło dobrze krążyć. Wysokość płyt można dostosować.
- Nie umieszczaj więcej kawałków artykułów spożywczych na siebie i upewnij się, że się nie nakładają. Nie przeładowuj płyt.
- Umieść płyty na podstawie a zamknij urządzenie pokrywą, którą należy stosować podczas całego procesu suszenia.
- Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego.
- Naciśnij przycisk Power/OK. Na wyświetlaczu pojawi się "ON", co spowoduje ustawienie suszarki w tryb gotowości. Jeżeli po raz kolejny naciśniesz przycisk Power/OK, na wyświetlaczu pojawi się "OFF" i urządzenie się wyłączy.
- Aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk "TEMP". Na wyświetlaczu zacznie migać 35 °C. Naciskając przyciski "+" lub "-" ustaw wymaganą temperaturę. Każde naciśnięcie odpowiedniego przycisku podwyższa lub obniża temperaturę o 5 °C. Zakres temperatury suszenia wynosi od 35 °C do 70 °C.
- Aby ustawić czas, naciśnij przycisk "TIMER". Na wyświetlaczu zacznie migać 1:00. Naciskając następnie przyciski "+" lub "-" ustaw wymagany czas suszenia. Aby ustawić minuty, naciśnij ponownie przycisk „TIMER“, a za pomocą przycisków „+“ lub „-“ ustaw minuty. Jeżeli chcesz szybciej ustawić wymagany czas, przytrzymaj przycisk "+" lub "-".
- Czas suszenia zależy od temperatury i wilgotności w pomieszczeniu, poziomu wilgotności żywności, grubości kawałków żywności itp.
- Po ustawieniu wymaganej temperatury i czasu naciśnij przycisk Power/OK i urządzenie się uruchomi.
- Podczas suszenia można obserwować czas i temperaturę na wyświetlaczu. Podczas suszenia można w dowolnym momencie zmienić czas lub temperaturę. Należy postępować w sposób opisany powyżej.
- Sprawdzaj składniki podczas suszenia. Składniki na dolnych płytach suszą się zwykle szybciej niż na górnych.

- Suszarka wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu. Sprawdź surowce. Jeżeli to konieczne, możesz poprzestawiać płyty i ustawić urządzenie, aby kontynuowało suszenie.
- Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 19 godzin i 59 minut.
- Ususzoną i ostygniętą żywność wyjmij z urządzenia i przechowuj najlepiej w hermetycznym opakowaniu.
- Jeżeli naciśniesz przycisk Power/OK podczas suszenia, urządzenie przejdzie do trybu czuwania.
- Po zakończeniu suszenia wyłącz urządzenie i odłącz od sieci el.

Uwaga: Podczas suszenia zaleca się stosować wszystkich 7 płyt, niezależnie od tego, ile płyt pozostanie pustych.

Zalecane temperatury:
Zioła 35-40 °C
Warzywa liściaste 40 °C
Chleb 40-50 °C
Warzywa 50-55 °C
Owoce 55-60 °C
Mięso, ryby 65-70 °C

SUSZENIE OWOCÓW

- Opłucz owoce.
- Usuń pestki (lub gniazdo nasienne) i wytnij uszkodzone części. Usuń nadmiar wody.
- Pokrój na kawałki i połóż je luźno na płytach.
- Aby zapobiec utracie wartości odżywczych, owoce można namoczyć w soku cytrynowym lub ananasowym, .
- Jeżeli chcesz wzmocnić aromat owoców, można dodać cynamon lub kokos.

SUSZENIE WARZYW

- Opłucz warzywa.
- Usuń pestki (lub gniazdo nasienne) i wytnij uszkodzone części. Usuń nadmiar wody.

- Pokrój na kawałki i połóż je luźno na płytach.
- Zaleca się gotować warzywa około 1-5 minut, następnie umieścić je w zimnej wodzie i potem wodę usunąć.

SUSZENIE ZIÓŁ LECZNICZYCH

- Zaleca się suszyć liście, kiełki.
- Po wysuszeniu zaleca się umieścić zioła w papierowych workach lub szklanych słoikach i umieścić w zimnym, ciemnym miejscu.

PRZECHOWYWANIE SUSZONYCH OWOCÓW

- Naczynia do przechowywania wysuszonych owoców muszą być czyste i suche.
- Wysuszone owoce lepiej przechowywać w szklanych naczyniach (słoikach) z metalową pokrywą oraz umieścić je w suchym i ciemnym miejscu o temperaturze w zakresie od 5 do 20 °C.
- Podczas pierwszego tygodnia po wysuszeniu zaleca się sprawdzić, czy w naczyniu (słoiku) nie kondensuje się wilgoć. Jeżeli tak, oznacza to, że artykuły żywnościowe nie są wystarczająco wysuszone i konieczne jest ich dosuszenie.
- PRZESTROGA: Do naczyń nie wolno wkładać gorących artykułów żywnościowych.

PRZYGOTOWANIE OWOCÓW

- Dobrze przygotowane owoce zachowuje swój naturalny kolor, smak i aromat.
- Poniżej podano cenne porady, jak przygotować owoce do suszenia:
- Weź 1- 4 szklanki soku (naturalnego). Pamiętaj, że zastosowany sok musi być taki sam, jak przygotowywany owoc. Na przykład, do przygotowania jabłek należy użyć soku jabłkowego.
- Wymieszaj sok z 2 szklankami wody. Następnie zanurz wcześniej oczyszczone i pokrojone owoce (patrz „tabela przygotowania owoców do suszenia”) na 2 godziny do przygotowanego roztworu.

TABELA PRZYGOTOWANIA OWOCÓW DO SUSZENIA

Artykuł żywnościowy	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia (godziny)
Morele	Pokrój w plastry i usuń pestkę.	Miękki	13-28
Pomarańcza	Pokrój w długie paski.	Kruchy	8-16
Ananas (świeży)	Obierz i pokrój na kawałki lub kostki.	Twardy	8-36
Ananas (konserwowy)	Wylej sok i wysusz.	Miękki	8-36
Banan	Obierz i pokrój w plasterki (3-4 mm grube).	Chrupiący	10-38
Winogrona	Nie trzeba kroić.	Miękki	10-26
Czereśnie	Usunięcie pestek nie jest konieczne (można to zrobić po część. wysuszeniu).	Miękki	6-36
Gruszka	Obierz i pokrój w plastry.	Miękki	10-30
Figi	Pokrój.	Twardy	8-26
Żurawina	Nie trzeba kroić.	Miękki	8-26
Brzoskwinie	Przetnij na pół, a pestkę usuń w połowie suszenia.	Miękki	8-26
Daktyle	Usuń pestkę i pokrój.	Twardy	8-26
Jabłko	Obierz, usuń gniazdo nasienne, pokrój w plastry lub na osiem części.	Miękki	8-10

UWAGA: Podane w tabeli czasy i sposoby przygotowania są tylko przybliżone. Konkretne zapotrzebowania mogą różnić się od informacji podanych w tabeli.

PRZYGOTOWANIE WARZYW

- Warzywa należy przegotować zgodnie z potrzebami – patrz tabela poniżej.
- Jeżeli chcesz dodać subtelny zapach cytryny do zielonej fasoli, szparagów itp., włóż warzywa te do soku cytrynowego na czas ok. 2 minut.

UWAGA: Powyższe zalecenia są tylko dla informacji i nie trzeba ich przestrzegać.

TABELA PRZYGOTOWANIA WARZYW DO SUSZENIA

Nazwa	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia
Karczochy	Pokrój w paski (3-4 mm grube).	Kruchy	8-13
Cukinia	Obierz i pokrój w plastry (6-12 mm grube).	Kruchy	8-18
Brokuł	Pokrój. Gotuj w parze przez około 3-5 min.	Kruchy	8-20
Grzyby	Pokrój lub pozostaw w całości (małe).	Twardy	8-14
Zielona fasola	Pokrój i gotuj, dopóki nie jest przeźroczysta.	Kruchy	10-26
Dynia	Pokrój na kawałki (6 mm grube).	Kruchy	6-18
Kapusta włoska	Pokrój w paski (3 mm). Usuń twarde części.	Twardy	8-14
Brukselka	Przetnij na pół.	Chrupiąca	10-30
Kalafior	Gotuj do miękkości.	Twardy	8-16
Ziemniaki	Pokrój, gotuj przez około 8-10 min.	Chrupiący	10-30
Cebula	Pokrój w plasterki.	Chrupiąca	10-14
Marchewka	Gotuj do miękkości. Pokrój w plasterki.	Chrupiąca	10-14
Ogórek	Obierz i pokrój w plasterki (12 mm grube).	Twardy	8-18
Papryka słodka	Pokrój w paski lub plasterki (6 mm grube). Usuń wnętrze.	Chrupiąca	8-14
Papryka ostra	Nie trzeba kroić.	Twardy	8-14
Pietruszka	Pokrój liści na kawałki.	Chrupiąca	8-10
Pomidory	Obierz. Pokrój na kawałki lub plasterki.	Twardy	10-24
Rabarbar	Obierz i pokrój na kawałki (3 mm grube).	Utrata wilgotności warzywa	10-38
Seler	Pokrój na kawałki (6 mm grube).	Chrupiący	8-14
Burak czerwony	Ugotuj, pozostaw do ostygnięcia i usuń korzenie. Pokrój w plasterki.	Chrupiąca	10-26
Cebula dymka	Podziel.	Chrupiąca	8-10

Szparagi	Pokrój na kawałki (2,5 mm grube).	Chrupiący	8-14
Czosnek	Obierz i pokrój w plastry.	Chrupiący	8-16
Szpinak	Gotuj do miękkości.	Chrupiący	8-16
Pieczarki	Pokrój na kawałki lub wysusz w całości.	Twardy i chrupiący	8-10

UWAGA: Podane w tabeli czasy i sposoby przygotowania warzyw są tylko przybliżone. Wartości te należy dostosować w zależności od potrzeb.

PRZYGOTOWANIE **MIĘSA** I RYB

Prawidłowe przygotowanie mięsa jest niezbędne do jego prawidłowego i zdrowego przechowywania.

Przed suszeniem zaleca się ugotować lub upiec rybę (piec przez około 20 minut w temperaturze 200 °C). Susz około 2-8 godzin.

Zaleca się dodać przyprawy do mięsa.

Standardowa marynata:

1/2 szklanki sosu sojowego
czosnek, posiekany na drobne kawałki
duża łyżka keczupu
1/4 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki deserowej suszonych przypraw
Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i pozostaw go do ostygnięcia.
- Po każdym suszeniu umyj płyty i pokrywę urządzenia. Przed kolejnym użyciem upewnij się, że są suche.
- Wytrzyj podstawę urządzenia wilgotną ściereczką i osusz.
- Nie używaj żrących ani agresywnych środków czyszczących.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Moc znamionowa	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.