

Rohnson®

Návod k použití **SUŠIČKA POTRAVIN** **R-290**



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte 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.**

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojujte 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. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Přístroj není určen pro provoz prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.
- Během provozu spotřebiče je nutné vložit pod něj žáruvzdorný materiál (keramické obklady, dlažba).
- Nesprávné používání přístroje může způsobit poruchu a nefunkčnost spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přívodní kabel nebo vidlici. Je-li přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, oprávněný zástupce nebo kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nevedte kabel pod kobercem a nepřikrývejte jej.
- Opravy a údržbu smí provádět jen kvalifikovaný servisní zástupce.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není dodáváno s tímto přístrojem, nebo není určeno pro tento přístroj.
- Přístroj neumísťujte na parapety oken.
- Ujistěte se, že síťový kabel a vidlice se nemohou dostat do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Přístroj umísťujte vždy na rovný, suchý povrch.

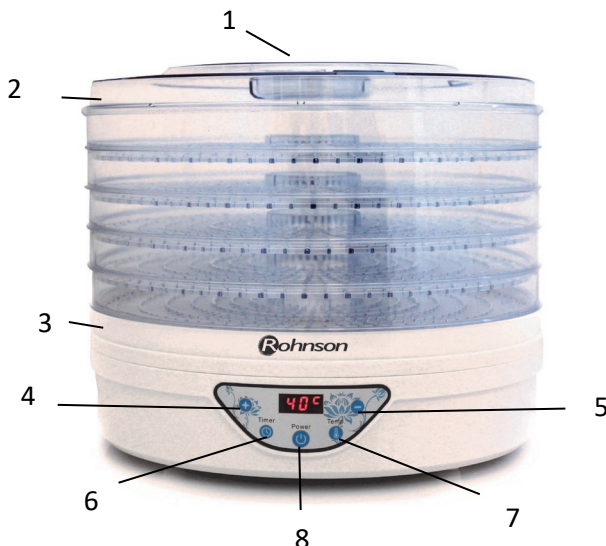
- Spodní část přístroje, ke které je přiveden síťový kabel, neponožte do vody nebo jiné tekutiny. Do přístroje nelijte vodu, ani jiné tekutiny.
- Přístroj nepokládejte na elektrický, ani plynový vařič, či v jeho blízkosti.
- Neumísťujte jej v blízkosti otevřeného ohně a jiných přístrojů nebo zařízení, která jsou zdrojem tepla.
- Nepokládejte síťový kabel přístroje v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty. Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty, kabel umístěte tak, aby se po něm nešlapalo, aby se o něj nezakopávalo. Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu, nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Přístroj je určen pro použití v domácnostech.
- Přístroj nesmí být používán pro jiné účely, než ke kterým byl určen.
- Vypojte spotřebič, pokud ho nepoužíváte, čistíte, vkládáte či vyjímáte součástky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním zkontrolujte, zda je spotřebič odpojený od sítě a nechte jej vychladnout.
- Vyčistěte tělo spotřebiče vlhkou utěrkou a poté vysušte.
- Nepoužívejte kovové kartáče, drsné prostředky a agresivní čističe, neboť můžete spotřebič poškodit.

POPIS PŘÍSTROJE

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



POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Sušení potravin je efektivní způsob uskladnění.
- Teplý vzduch nastavené teploty cirkuluje volně uvnitř spotřebiče mezi horními a spodními platy. 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

- Vyjměte spotřebič z obalu.
- Umyjte víko a části přístroje.
- **NEPONOŘUJTE ZÁKLADNU SUŠIČKY DO VODY, POUZE JI OTŘETE MOKRÝM HADŘÍKEM.**

POSTUP

- Uložte předem připravené potraviny na plata. Kousky potravin musíte položit tak, aby vzduch mohl dobře cirkulovat. Je možné nastavení výšky plat.
- Nepokládejte více kousků potravin na sebe.
- Umístěte plata na základnu.
- Spotřebič uzavřete víkem, které musí být použito během celého procesu sušení.
- Připojte spotřebič k elektrické síti.
- Stiskněte tlačítko Power/OK, na displeji se objeví „ON“, tím se sušička uvede do pohotovostního režimu. V případě, že opět stisknete tlačítko Power/OK, se na displeji zobrazí „OFF“ a tím se přístroj vypne.
- Když je přístroj v pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „TEMP“ a „35 °C“ začne blikat na displeji. Stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“, nastavte požadovanou teplotu. Každé stisknutí tlačítka znamená zvýšení, či snížení teploty o 5 °C. Teplotní rozsah sušení je 35°C–70°C.
- Stisknutím tlačítka „TIME“ se na displeji objeví „blikající“ „1:00“, následným stisknutím tlačítek „+“ nebo „-“, nastavte požadovaný čas sušení. Pokud chcete požadovaný čas nastavit rychleji, stačí podržet tlačítka „+“ nebo „-“.
- Jakmile je nastavena požadovaná teplota i čas, stiskněte tlačítko „Power/OK“ a přístroj se uvede do provozu. Během sušení můžete sledovat čas i teplotu na displeji. Změnit čas nebo teplotu lze kdykoliv během sušení, stejným postupem zmíněným výše.
- Maximální čas provozu přístroje je 19 hodin a 59 minut. Sušička se automaticky vypne po dosažení nastaveného času. Zkontrolujte suroviny, pokud nejsou zcela vysušené, nastavte přístroj znovu na další sušení.

Poznámka: Doporučujeme použít všech 5 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

DALŠÍ POKYNY

- Opláchněte potraviny před vložením do spotřebiče. Do spotřebiče nedávejte mokré pokrmy, odstraňte přebytečnou vodu.
- Můžete vyměnit pozici plat, pokud nejsou všechny pokrmy ještě dostatečně suché. Horní plato dolů, blíž k základně a spodní plato nahoru.
- Některé ovoce je pokryto přirozenou ochrannou vrstvou, a proto může sušení takového ovoce trvat delší dobu. Abyste tomuto zabránili, povařte pokrmy přibližně 1-2 minuty a poté vložte do chladné vody a odstraňte přebytečnou vodu.
- Doba sušení závisí od teploty a vlhkosti v místnosti, úrovně vlhkosti potravin, tloušťky kusů apod.

SUŠENÍ OVOCE

- Ovoce opláchněte.
- Odstraňte jádra a odřízněte poškozené části.
- Nakrájejte na kusy, 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.
- Nakrájejte na kousky, které položíte volně na plata.
- Doporučujeme 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

- Nádobky 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 pokrmy nejsou dostatečně vysušené a je nutné je досуšit.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nedávejte horké pokrmy 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 pecky (můžete je vyndat po polovičním vysušení).	Měkké	6-36
Hruška	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	Měkké	10-30
Fíky	Nakrájejte.	Tvrké	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.	Tvrké	8-26
Jablko	Oloupejte, vyndejte jádřinec a srdičko, 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.

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.

Ryby

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

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý příkon	240 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.