

Rohnson[®]

Instrukcja obsługi

SUSZARKA DO ŻYWNOCI

R-290



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Urządzenie należy używać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu elektrycznemu w gniazdku.
- Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

Przeostroga

- 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 do instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją potencjalnym zagrożeniem. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze 8 lat i pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym przełącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenia należy położyć pod nim materiał ognioodporny (np. płytki ceramiczne).
- Niewłaściwe stosowanie urządzenia może spowodować jego uszkodzenie i nieprawidłowe działanie.
- Nigdy nie wolno używać uszkodzonego przewodu zasilającego lub wtyczki. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, upoważnionego przedstawiciela lub wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia zagrożenia porażenia prądem elektrycznym.
- Przewód nie powinien być prowadzony pod dywanem ani przykrywany.
- Naprawy i konserwacja mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu.
- Nigdy nie należy używać akcesoriów, które nie są dostarczane wraz z produktem lub nie są przeznaczone do tego urządzenia.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na parapetach okien.

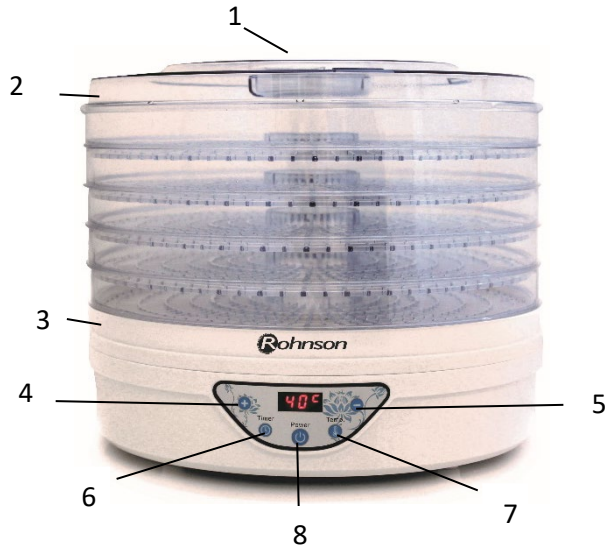
- Upewnij się, że przewód zasilający ani wtyczka nie będą miały kontaktu z wodą czy wilgocią.
- Urządzenie umieszczaj zawsze na płaskiej, suchej powierzchni.
- Dolnej części urządzenia, do której jest doprowadzony przewód zasilający, nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych cieczach. Nie wlewaj wody ani innych cieczy do urządzenia.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w jej pobliżu.
- Nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia ani innych urządzeń czy sprzętów, które są źródłem ciepła.
- Przewodu zasilającego nie wolno stawiać w pobliżu gorących powierzchni ani na ostrych przedmiotach. Na przewód zasilający nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów, a przewód należy umieścić tak, aby nie deptać po nim i aby nie można było się o niego potknąć. Upewnij się, że przewód zasilający nie wisi na krawędzi stołu ani nie dotyka gorących powierzchni.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych.
- Urządzenia nie wolno używać do celów innych niż te, dla których jest ono przeznaczone.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest w użyciu, a także podczas czyszczenia, wkładania lub wyjmowania części.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i pozostaw go do ostygnięcia.
- Oczyszć obudowę urządzenia wilgotną szmatką i następnie osusz.
- Nie wolno używać szczotek metalowych, szorstkich czyściw ani żrących środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa
2. Regulowana płyta
3. Baza
4. Przycisk „+“
5. Przycisk „-“
6. Przycisk „TIME“
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 pokrywę i części urządzenia.
- **NIE ZANURZAJ PODSTAWY SUSZARKI W WODZIE, TYLKO OTRZYJ JĄ MOKRĄ SZMATKĄ.**

PROCEDURA

- Połóż wcześniej przygotowane artykuły spożywcze na płyty. Kawalki żywności należy umieścić tak, aby powietrze mogło dobrze krążyć. Wysokość płyt można dostosować.
- Nie umieszczaj więcej kawalków artykułów spożywczych na siebie.
- Umieść płyty na podstawie.
- 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.
- Gdy urządzenie jest w trybie gotowości, naciśnij przycisk „TEMP“, a 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.
- Po naciśnięciu przycisku „TIME“ na wyświetlaczu zacznie migać „1:00“. Naciskając następnie przyciski „+“ lub „-“ ustaw wymagany czas suszenia. Jeżeli chcesz szybciej ustawić wymagany czas, przytrzymaj przycisk „+“ lub „-“.
- 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.
- Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 19 godzin i 59 minut. Suszarka wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu. Sprawdź surowce, a jeżeli nie są one całkowicie wysuszone, ustaw urządzenie do dalszego suszenia.

Uwaga: Podczas suszenia zaleca się stosować wszystkich 5 płyt, niezależnie od tego, ile płyt zostanie pustych.

Zalecane temperatury:

Ziła 35-40 °C

Warzywa liściaste 40 °C

Chleb 40-50 °C

Warzywa 50-55 °C

Owoce 55-60 °C

Mięso, ryby 65-70 °C

INNE INSTRUKCJE

- Artykuły żywnościowe należy opłukać przed umieszczeniem do urządzenia. Do urządzenia nie wolno wkładać mokrych artykułów żywnościowych (nadmiar wody należy usunąć).
- Jeżeli wszystkie artykuły żywnościowe nie są jeszcze wystarczająco suche, można zamienić pozycję płyt. Górną płytę na dół, bliżej do podstawy, a górną płytę do góry.
- Niektóre owoce jest pokryte naturalną warstwą ochronną, a więc jego suszenie może trwać dłużej. Aby uniknąć tego, żywność należy gotować około 1-2 minut, a następnie umieścić w zimnej wodzie i nadmiar wody usunąć.
- Czas suszenia zależy od temperatury i wilgotności w pomieszczeniu, poziomu wilgotności artykułów żywnościowych, grubości kawałków itp.

SUSZENIE OWOCÓW

- Oplucz owoce.
- Usuń pestki (lub gniazdo nasienne) i wytnij uszkodzone części.
- 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

- Oplucz warzywa.
- Usuń pestki (lub gniazdo nasienne) i wytnij uszkodzone części.
- 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, kielki.
- 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 części. 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 przezroczysta.	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.

Zaleca się dodać przyprawę 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.

Ryby

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

DANE TECHNICZNE

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