

Rohnson[®]

Návod na použitie

SUŠIČKA POTRAVÍN

R-290



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 POUŽITIE

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na typovom 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 nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak 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. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Prístroj nie je určený pre prevádzku prostredníctvom externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.
- Počas prevádzky spotrebiča je nutné vložiť pod neho žiaruvzdorný materiál (keramické obklady, dlažba).
- Nesprávne používanie prístroja môže spôsobiť poruchu a nefunkčnosť spotrebiča.
- Nikdy nepoužívajte poškodený prívodný kábel alebo vidlicu. Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, oprávnený zástupca alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nevedzte kábel pod kobercom a neprikrývajte ho handry, behúne apod.
- Opravy a údržbu smie vykonávať len kvalifikovaný servisný zástupca.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané s týmto prístrojom, alebo nie je určené pre tento prístroj.
- Prístroj neumiestňujte na parapety okien.
- Uistite sa, že sieťový kábel a vidlica sa nemôžu dostať do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Prístroj umiestnite vždy na rovný, suchý povrch.

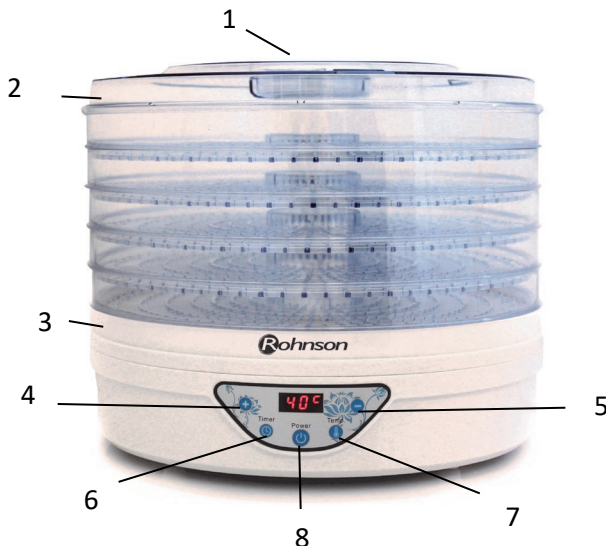
- Prístroj nestriekajte vodou, ani inou tekutinou. Spodnú časť prístroja, ku ktorej je privedený sieťový kábel, neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Do prístroja nelejte vodu, ani iné tekutiny.
- Prístroj nekladte na elektrický, ani plynový varič alebo v jeho blízkosti.
- Neumiestňujte ho v blízkosti otvoreného ohňa a iných prístrojov alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Nekladte sieťový kábel prístroja v blízkosti horúcich plôch, alebo cez ostré predmety. Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety, kábel umiestnite tak, aby sa po ňom nechodilo, aby sa oň nezakopávalo. Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola, alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Prístroj je určený pre použitie v domácnostiach.
- Prístroj nesmie byť používaný na iné účely, než na ktoré bol určený.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo čistíte, vkladáte alebo vyberáte súčiastky, odpojte ho zo zásuvky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením skontrolujte, či je spotrebič odpojený od siete a nechajte ho vychladnúť.
- Vyčistíte telo spotrebiča vlhkou utierkou a potom vysušte.
- Nepoužívajte kovové kefy, drsné prostriedky a agresívne čističe, pretože môžete poškodiť spotrebič.

POPIS PRÍSTROJA

1. Veko
2. Nastaviteľný plát
3. Základňa
4. Tlačidlo „+“
5. Tlačidlo „-“
6. Tlačidlo „TIME“
7. Tlačidlo „TEMP“
8. Tlačidlo Power/OK



POUŽITIE PRÍSTROJA

- Sušenie potravín je efektívny spôsob uskladnenia.
- Teplý vzduch nastavenej teploty cirkuluje vo vnútri spotrebiča medzi hornými a spodnými platy, samostatní ovládateľnou časťou a základňou. To je dôvodom, prečo sa potraviny, uložené na platoch spotrebiče sušia rovnomerne a s minimálnou stratou vitamínov. Tak si môžete vychutnať ovocie, zeleninu a huby, pripravené bez škodlivých látok po celý rok.
- S týmto spotrebičom môžete tiež sušiť kvety, liečivé bylinky alebo pripravovať cereálie.

PRED PRVÝM POUŽITÍ

- Vybaľte spotrebič z obalu.
- Umyte veko a časti prístroja.
- **NEPONÁRAJTE ZÁKLADNU SUŠIČKY DO VODY, LEN JU OTRIETE MOKROU HANDROU.**

POSTUP

- Uložte vopred pripravené potraviny na rošty. Kúsky potravín musíte položiť tak, aby mohol dobre cirkulovať vzduch (je možné nastavenie výšky roštov).
- Nedávajte viac kúskov potravín na seba.
- Umiestnite rošty na základňu.
- Na spotrebič dajte horné veko. Počas sušenia musí byť veko vždy na spotrebiči.
- Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
- Stlačte tlačidlo Power/OK, na displeji sa objaví "ON", tým sa sušička uvedie do pohotovostného režimu. V prípade, že opäť stlačíte tlačidlo Power/OK, sa na displeji zobrazí "OFF" a tým sa prístroj vypne.
- Keď je prístroj v pohotovostnom režime stlačte tlačidlo "TEMP" a "35°C" začne blikať na displeji. Stlačením tlačidiel "+" alebo "-" nastavte požadovanú teplotu. Každé stlačenie tlačidla znamená zvýšenie, či zníženie teploty o 5°C. Teplotný rozsah sušenia je 35°C - 70°C.
- Stlačením tlačidla "TIME" sa na displeji objaví "blikajúce" "1:00", následným stlačením tlačidiel "+" alebo "-" nastavte požadovaný čas. Ak chcete požadovaný čas nastaviť rýchlejšie, stačí podržať tlačidlo "+" alebo "-".
- Akonáhle je nastavená požadovaná teplota i čas, stlačte tlačidlo "Power/OK" a prístroj sa uvedie do prevádzky. Počas sušenia môžete sledovať čas aj teplotu na displeji. Zmeniť čas alebo teplotu možno kedykoľvek počas sušenia, rovnakým postupom spomínaným vyššie.
- Maximálny čas prevádzky prístroja je 19 hodín a 59 minút. Sušička sa automaticky vypne po dosiahnutí nastaveného času. Skontrolujte sušené suroviny, ak nie sú úplne vysušené, nastavte prístroj znovu na ďalšie sušenie.

Poznámka: Odporúčame použiť všetkých 5 plat počas sušenia, bez ohľadu na to, koľko plat je prázdnych.

ODPORÚČANÉ TEPLoty:

Bylinky 35-40° C

Listová zelenina 40° C

Chlieb 40-50° C

Zelenina 50-55° C

Ovocie 55-60° C

Mäso, ryby 65-70° C

ĎALŠÍ POKYNY

- Opláchnite potraviny pred vložením do spotrebiča. Do spotrebiča nedávajte mokré pokrmu, odstráňte prebytočnú vodu.
- Môžete vymeniť pozíciu roštov, ak nie sú všetky pokrmu ešte dostatočne suché. Môžete premiestniť horný rošt dolu, bližšie k základni a spodný rošt môžete umiestniť vyššie.
- Niektoré ovocie je pokryté prirodzenou ochrannou vrstvou a preto môže sušenie takého ovocia trvať dlhší čas. Aby ste tomu zabránili, povarte pokrmu približne 1-2 minúty a potom vložte do chladnej vody. Pote odstráňte prebytočnú vodu.
- Čas sušenia závisí od teploty a vlhkosti v miestnosti, úrovne vlhkosti potravín, hrúbky kusov, atď.

SUŠENIE OVOCIA

- Ovocie opláchnite.
- Odstráňte jadrá a odrežte poškodené časti.
- Nakrájajte na kusy, ktoré položíte voľne na rošty.
- Môžete namočiť ovocie do citrónovej alebo ananásovej šťavy, aby ste zabránili jeho znehodnoteniu.
- Ak chcete ovocie navoňať, môžete pridať škoricu alebo kokos.

SUŠENIE ZELENINY

- Zeleninu opláchnite.
- Odstráňte jadrá a odrežte poškodené časti.
- Nakrájajte na kúsky, ktoré položíte voľne na rošty.
- Odporúčame variť zeleninu približne 1-5 minút, potom vložiť do studenej vody a následne odstrániť vodu.

SUŠENIE LIEČIVÝCH BYLINIEK

- Odporúčame sušiť listy, výhonky.
- Po sušení odporúčame vložiť bylinky do papierových sváčkov alebo sklenených nádob a vložiť na studené, tmavé miesto.

SKLADOVANIE SUŠENÉHO OVOCIA

- Nádoby na skladovanie sušeného ovocia musia byť čisté a suché.
- Pre lepšie uskladnenie sušeného ovocia používajte sklenené nádoby s kovovým vekom a postavte ich na suché a tmavé miesto s teplotou v rozsahu 5-20° C.
- Počas prvého týždňa po sušení je vhodné kontrolovať, či sa v nádobe nekondenzuje vlhkosť. Ak áno, znamená to, že pokrmy nie sú dostatočne vysušené a je nutné ich dosušiť.
- **UPOZORNENIE:** Nedávajte horúce pokrmy do nádob na uskladnenie.

PRÍPRAVA OVOCIA

- Dobrá príprava ovocia uchová jeho prirodzenú farbu, chuť a vôňu.
- Nižšie sú popísané užitočné tipy pre lepšiu prípravu ovocia pre sušenie:
- Vezmite 1-4 poháre džúsu (prírodného). Pamätajte, že šťava, ktorú použijete, musí zodpovedať pripravovanému ovociu. Napríklad, pre prípravu jabĺk použite jablkový džús.
- Zmiešajte džús s 2 pohármi vody. Potom ponorte vopred očistené a nakrájané ovocie (viď „tabuľka pre prípravu ovocia pre sušenie“) do pripraveného roztoku na 2 hodiny.

TABUĽKA PRÍPRAVY OVOCIA PRE SUŠENIE

Potravina	Príprava	Stav po sušení	Čas sušenia (hodiny)
Marhule	Nakrájajte na plátky a vyberte kôstku.	Mäkké	13-28
Pomaranč	Nakrájajte na dlhé pásy.	Krehké	8-16
Ananás (čerstvý)	Olúpte a nakrájajte na kúsky alebo kocky.	Tvrde	8-36
Ananás (konzervovaný)	Vylejte šťavu a vysušte.	Mäkký	8-36
Banán	Olúpte a nakrájajte na kolieska (3-4 mm hrubé)	Chrumkavý	10-38
Hrozno	Nie je nutné krájať.	Mäkké	10-26
Čerešne	Nie je nutné vybrať kôstky (môžete ich vybrať po polovičnom vysušení).	Mäkké	6-36
Hruška	Olúpte a nakrájajte na plátky.	Mäkké	10-30
Figy	Nakrájajte	Tvrde	8-26
Brusnice	Nie je nutné krájať.	Mäkké	8-26
Broskyne	Rozkrojíte na 2 kusy a vyberte kôstku v polovici času sušenia.	Mäkké	8-26
Ďatle	Vyberte kôstku a nakrájajte.	Tvrde	8-26
Jablko	Olúpte, vyberte kôstky a srdiečko, nakrájajte na plátky alebo osminky.	Mäkké	8-10

POZNÁMKA: Čas a spôsob prípravy v tabuľke sú orientačné. Osobné požiadavky sa môžu odlišovať od tabuľky.

PRÍPRAVA ZELENINY

- Zeleninu povarte, podľa potreby - viď tabuľka nižšie..
- Ak chcete pridať jemnú vôňu citróna zelenej fazule, špargle atď., len ju vložte do citrónovej šťavy na približne 2 minúty.

POZNÁMKA: Vyššie uvedené odporúčanie je len informačné a nie je nutné ho dodržiavať.

TABUĽKA PRÍPRAVY ZELENINY PRE SUŠENIE

Názov	Príprava	Stav po sušení	Čas sušenia
Artičoky	Nakrájajte na pásy (3-4 mm hrubé)	Krehké	8-13
Cuketa	Olúpte a nakrájajte na plátky (6-12 mm hrubé)	Krehká	8-18
Brokolica	Nakrájajte. Varte v pare približne 3-5 min.	Krehká	8-20
Huby	Nakrájajte alebo nechajte celé (malé)	Tvrdé	8-14
Zelené fazule	Nakrájajte a varte až kým nie sú priehľadné	Krehká	10-26
Dyňa	Nakrájajte na kusy (6 mm hrubé)	Krehká	8-18
Kel	Nakrájajte na pásy (3 mm) Odstráňte stvrdnuté časti	Tvrdá	8-14
Ružičkový kel	Nakrájajte na 2 kusy	Chrumkavý	10-30
Karfiol	Varte do zmäknutia.	Tvrдый	8-16
Zemiaky	Nakrájajte, varte približne 8-10 min.	Chrumkavé	10-30
Cibuľa	Nakrájajte na kolieska.	Chrumkavá	10-14
Karotka	Varte do zmäknutia. Nakrájajte na kolieska.	Chrumkavá	10-14
Uhorka	Olúpte a nakrájajte na kolieska (12 mm hrubé)	Tvrdá	8-18
Sladká paprika	Nakrájajte na pásy alebo kolieska (6 mm hrubé). Vyberte vnútro.	Chrumkavá	8-14
Pálivá paprika	Nie je nutné krájať	Tvrdá	8-14
Petržlen	Nakrájajte listy na časti.	Chrumkavý	8-10
Paradajky	Olúpte. Nakrájajte na kusy alebo kolieska.	Tvrdá	10-24
Rebarbora	Olúpte a nakrájajte na kusy (3 mm hrubé)	Strata vlhkosti zeleniny	10-38
Cvikla	Uvarte, nechajte vychladnúť, odstráňte korene. Nakrájajte na kolieska.	Chrumkavá	10-26
Zeler	Nakrájajte na kusy (6 mm hrubé)	Chrumkavý	8-14

Jarná cibuľka	Rozdeľte.	Chrumkavý	8-10
Špargľa	Nakrájajte na kúsky (2.5 mm hrubé)	Chrumkavý	8-14
Cesnak	Olúpte a nakrájajte na kolieska.	Chrumkavý	8-16
Špenát	Varte do zmäknutia.	Chrumkavý	8-16
Šampiňón	Zvoľte huby s klobúčikmi zakrivenými dovnútra. Nakrájajte na kúsky alebo sušte celé.	Tvrde a chrumkavé	10-10

POZNÁMKA: Čas a spôsob spracovania zeleniny popísaný v tabuľke je len informačný. Upravte si hodnoty podľa vlastných potrieb.

PRÍPRAVA MÄSA A RÝB

Správna príprava masa je nutná pre správne a zdravé uchovanie a zdravie spotrebiteľa.

Mäso odporúčame nakoreniť.

Štandardná marináda:

1/2 pohára sójovej omáčky

cesnak, nakrájaný na malé kúsky

veľké lyžice kečupu

1 a 1/4 čajovej lyžičky soli

1/2 dezertnej lyžičky sušeného korenia

Všetky ingrediencie dôkladne zmiešajte.

Ryby

Odporúčame rybu uvariť alebo upiecť pred sušením (pečte ju približne 20 minút pri teplote 200° C). Sušte približne 2-8 hodín.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý rozsah napätia	220-240 V
Menovitý kmitočet	50 Hz
Menovitý maximálny príkon	240 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 iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu 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.