

Rohnson®

Návod na použitie

SUŠIČKA POTRAVÍN

R-2910



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 BUDÚCE POUŽITIE**

- Ak dôjde k poškodeniu spotrebiča nedodržiavaním pokynov v tejto príručke, záruka sa stáva neplatnou. Výrobca/dovozca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržiavaním pokynov písaných v manuáli. Nedbalé používanie spotrebiča nie je v súlade s podmienkami tohto návodu.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na 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, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ 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.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo plánujete čistenie, vždy ho vypnite a odpojte zo sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, spadol na zem, bol poškodený alebo ponorený do vody. Spotrebič s poškodenou vidlicou sieťového kábla je zakázané používať. V žiadnom prípade neopravujte spotrebič sami. Na spotrebiči nerobte žiadne úpravy - vzniká nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku.
- Neodpájajte spotrebič zo sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel - vzniká nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla/sieťovej zásuvky.
- Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal ostrých či horúcich povrchov.

- Tento spotrebič je určený pre použitie v domácnosti. Nie je určený pre použitie vo vonkajších priestoroch. Nie je určený na komerčné využitie.
- Nepoužívajte spotrebič nad horúcimi povrchmi alebo v blízkosti zdrojov tepla, ako sú napr. plynové či elektrické horáky, rúra a pod.
- Spotrebič musí byť umiestnený na teplu odolnom povrchu (napr. keramické dlaždice a pod.).
- Spotrebič umiestňujte iba na rovný, stabilný a suchý povrch.
- Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu spotrebiča.
- Spotrebič nesmie byť nepretržite v prevádzke dlhšie ako 40 hodín. Potom spotrebič vypnite, odpojte z el. siete a nechajte vychladnúť.
- Neponárajte spotrebič ani napájací kábel do vody či inej kvapaliny.
- Uistite sa, že je spotrebič pred zapojením do el. siete úplne suchý.
- Spotrebič nezakrývajte.
- Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom ho najprv odpojte z el. siete.
- Pred odpojením z el. siete spotrebič najprv vypnite.
- Používajte len s dodaným príslušenstvom.

POPIS SPOTREBIČA

1. Veko
2. Pláty
3. Displej
4. Tlačidlo časovača
5. Tlačidlo nastavenia teploty
6. Tlačidlo zapnuté/vypnuté



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Základňu spotrebiča utrite navlhčenou handričkou.
- Pláty umyte v teplej vode s neutrálnym kuchynským saponátom a osušte.
- Pred prvým použitím sa uistite, že sú všetky časti suché a že je spotrebič riadne zostavený.

POUŽITIE SPOTREBIČA

- Umiestnite spotrebič na rovný povrch.
- Pripravte si zvolenej potraviny a vyskladajte je na sušiacie pláty tak, aby medzi pláty mohol voľne cirkulovať vzduch. Nepreplňujte pláty a nekladte viac potravín na seba.
- Umiestnite pláty riadne na základňu.
- Umiestnite na pláty veko (veko musí byť počas prevádzky umiestnené vždy na spotrebiči).
- Zapojte spotrebič do el. siete a zapnite ho stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté. Rozsvieti sa svetelná indikácia prevádzky.
- Nastavte požadovanú teplotu sušenia. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 35-68 °C. Odporúčané teploty:
Bylinky – 35 °C
Ovocie, zelenina – 58 °C
Mäso, ryby – 68 °C
- Čas sušenia závisí od použitých surovín (ich vlhkosti a hrúbke) a na teplote.
- Počas sušenia je možné medzi sebou jednotlivé pláty vymieňať.

- Po skončení sušenia vypnite spotrebič stlačením tlačidla zapnuté/vypnuté, odpojte ho z el. siete a nechajte vychladnúť.
- Sušené potraviny uložte do uzatvárateľnej krabičky/vrečka.

Pozn.: Počas sušenia používajte všetkých 5 plátov, aj keď niektoré ostanú prázdne.

PRÍPRAVA POTRAVÍN

- Zvolené potraviny umyte, prípadne olúpte (šupka môže počas sušenia stvrdnúť) a nakrájajte na plátky tak, aby ich bolo možné voľne rozmiestniť na pláty.
- Zeleninu odporúčame pred sušením 1-5 minút povariť.
- Ovocie je možné pred sušením ľahko posypať škoricou pre ešte lepšiu arómu.
- Na rozdiel od konzervovaného ovocia neodporúčame pridávať cukor (môže v niektorých prípadoch viesť ku zhorknutiu počas procesu sušenia).
- Pre optimálny výsledok použite zrelé ovocie, pretože obsahuje vysoké percento cukru.

SKLADOVANIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

- Sušené vychladnuté potraviny skladujte najlepšie v sklenenej uzatvárateľnej nádobe na chladnom a tmavom mieste (pri teplote cca 5-20 °C).
- Vysoký prírodný obsah cukru a kyselín obsiahnutý v ovocí a zelenine umožňuje dlhodobé skladovanie týchto potravín. V prípade správneho uchovávaní je možné skladovať ovocie po dobu až 1 roka, zeleninu po dobu až 6 mesiacov.

TABUĽKA PRÍPRAVY OVOCIA

Ovocie	Príprava	Konzistencia po usušení	Predpokladaný čas
Jablká	Olúpte, nakrájajte na kolieska	Mäkká	8-10 hodín
Marhule	Umyte, nakrájajte na plátky	Mäkká	13-28 hodín
Banány	Olúpte a nakrájajte na kolieska	Chrumkavá	10-38 hodín

Čerešne	Vykôstkujte čerešne buď v surovom stave, alebo v polovici priebehu sušenia	Mäkká	8-34 hodín
Brusnice	Nasekajte, alebo ponechajte celé	Mäkká	8-26 hodín
Datle	Vykôstkujte a pokrájajte	Tvrdá	8-26 hodín
Figy	Pokrájajte	Tvrdá	8-26 hodín
Hrozno	Ponechajte celej	Mäkká	10-26 hodín
Pomarančová kôra	Naloupejte/pokrájajte dlhé úzke prúžky	Krehká	8-16 hodín
Broskyne	Rozpoľte, položte na sušiacu plát šupkou dolu a vykôstkujte v polovici priebehu sušenia	Mäkká	8-26 hodín
Hrušky	Olúpte a pokrájajte na kolieska	Mäkká	10-30 hodín
Ananás (čerstvý)	Okrájajte a vyberte stred plodu, pokrájajte na tenké plátky	Tvrdá	8-36 hodín
Ananás (konzervovaný)	Vylejte šťavu a osušte	Mäkká	8-36 hodín

TABUĽKA PRÍPRAVY ZELENINY

Zelenina	Príprava	Konzistencia po usušení	Predpokladaný čas
Artičoky	Nakrájajte na plátky	Krehká	8-13 hodín
Špargľa	Nakrájajte na kúsky	Chrumkavá	8-14 hodín
Fazuľky	Pokrájajte a povarte v pare do zoskloatení	Krehká	10-26 hodín
Repa	Povarte a nechajte vychladnúť. Nakrájajte na plátky	Chrumkavá	10-26 hodín
Ružičkový kel	Odkrájajte ružičkový kel zo stonky. Rozkrájajte na polovice	Chrumkavá	10-30 hodín
Brokolica	Pokrájajte na kúsky. Povarte v pare po dobu 3-5 minút	Krehká	8-20 hodín

Kapusta	Pokrájajte na pružky	Tvrdá	8-14 hodín
Mrkva	Povarte v pare do mäkka. Nastrúhajte alebo pokrájajte na kolieska	Chrumkavá	10-14 hodín
Karfiol	Pokrájajte na kúsky. Povarte v pare do zmäknutia	Tvrdá	8-16 hodín
Zeler	Pokrájajte na plátky	Chrumkavá	8-14 hodín
Petržlenová vňať	Sušte celé listy	Krehká	8-10 hodín
Uhorka	Olúpte a pokrájajte na plátky	Tvrdá	8-18 hodín
Baklažán/cuketa/tekvica	Olúpte a pokrájajte na plátky	Krehká	8-18 hodín
Cesnak	Odstráňte šupku a pokrájajte	Krehká	8-16 hodín
Chilli papričky	Sušte celej	Tvrdá	8-14 hodín
Huby	Pokrájajte, nasekajte alebo sušte celej	Tvrdá	8-14 hodín
Cibuľa	Pokrájajte na plátky	Chrumkavá	10-14 hodín
Hrašok	Vyloupejte a povarte v pare po dobu 3-5 minút	Chrumkavá	8-14 hodín
Papriky	Odstráňte semienka a pokrájajte na plátky či kolieska	Chrumkavá	8-14 hodín
Zemiaky	Pokrájajte na plátky. Povarte v pare po dobu 8-10 minút	Chrumkavá	10-30 hodín
Rebarbora	Odstráňte vonkajší šupku a pokrájajte na kúsky	Tvrdá	10-38 hodín
Špenát	Povarte	Krehká	8-16 hodín
Paradajky	Olúpte a pokrájajte na kúsky alebo na kolieska.	Tvrdá	10-24 hodín

Pozn.: Jedná sa len o odporúčaný čas a spôsob prípravy, oboje je možné prispôbiť podľa vlastných preferencií.

PRÍPRAVA SUŠENÉHO MASA

- Rovnako ako u všetkých druhov potravín je dôležité použitie kvalitného mäsa.
- Mäso zbavte tukových častí a šliach. Kuracie mäso alebo ryby je odporúčané najprv povariť alebo dať na chvíľu piecť.
- Pre jednoduchšie krájanie dajte mäso na chvíľu do mrazničky. Pre optimálny výsledok je doporučené krájať surové mäso naprieč svalovými vláknami približne na 3 mm prúžky.
- Naložte mäso do marinády. Potom ho osušte a rozložte na sušiacie pláty.
- Správne usušené plátky mäsa by mali ísť ohnúť bez toho, aby sa zlomili. Doba sušenia je zhruba 2-8 hodín.

Marináda - ingrediencie

½ hrnček sôjovej omáčky
1 strúčik cesnaku (lisovaný)
2 lyžice kečupu
1 a ¼ lyžičky soli
½ lyžičky sušenej papriky

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte z el. siete a nechajte úplne vychladnúť.
- Základňu spotrebiča utrite navlhčenou handričkou a osušte.
- Pláty a veko umyte v teplej vode s neutrálnym kuchynským saponátom a osušte.
- Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Neponárajte spotrebič do vody ani inej kvapaliny.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý rozsah napätia	220-240 V
Menovitý kmitočet	50 Hz
Menovitý príkon	245 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 v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou 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.