



Návod k použití
SUŠIČKA POTRAVIN
R-283



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.**

- Pokud dojde k poškození spotřebiče nedodržováním pokynů v této příručce, záruka se stává neplatnou. Výrobce/dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržováním pokynů psaných v manuálu. Nedbalé používání spotřebiče není v souladu s podmínkami tohoto návodu.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojte 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.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se technické údaje uvedené na štítku spotřebiče shodují s elektrickým napětím zásuvky, ke které chcete spotřebič připojit.
- Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Neodpoujte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel – vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem/vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat. Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu svěřte odbornému servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. V žádném případě neopravujte spotřebič sami. Na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy – vzniká nebezpečí úrazu

elektrickým proudem. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče světe autorizovanému servisnímu středisku.

- Pro prevenci proti požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob neponožte kabel ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny a nedotýkejte se spotřebiče vlhkýma rukama.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čištěním, nebo když přístroj nepoužíváte.
- Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.
- Nepoužívejte příslušenství, které není součástí přístroje. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Umístěte přístroj na rovnou plochu nebo stůl, ať napájecí kabel nevisí přes okraj stolu nebo kuchyňské desky.
- Ujistěte se, že se napájecí kabel nedotýká horkých povrchů přístroje.
- Nepokládejte přístroj na horký povrch nebo do blízkosti ohně k zabránění jeho poškození.
- Chcete-li přístroj odpojit, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Uskladněte přístroj v suchém prostředí.
- Nedotýkejte se horkého povrchu přístroje a ujistěte se, že ventilační otvory nejsou ničím zakryty.
- Vypněte přístroj před odpojením zástrčky ze zásuvky.
- Nepoužívejte venku nebo pro komerční účely.
- Použití prodlužovacího kabelu není doporučeno. Nicméně pokud je nezbytné jeho použití pak je nutné se ujistit, že splňuje podmínky pro použití k danému spotřebiči.

UPOZORNĚNÍ: přístroj nesmí být v provozu déle než 48 hodin. Po nepřetržitém 48 hodinovém provozu přístroj vypněte, vypojte z elektrické sítě a nechte vychladnout.

POPIS PŘÍSTROJE



1. Víko spotřebiče
2. Nastavitelné pláty
3. Tlačítko ON/OFF
4. Regulátor teploty (35-70°C)

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyčistěte všechny části přístroje vlhkým hadříkem.
- Před prvním použitím přístroje se ujistěte, že jsou všechny části přístroje suché, přístroj je správně sestaven a připraven k použití.

SESTAVENÍ A POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Umístěte přístroj na rovný povrch. Ujistěte se, že napájecí kabel je blízko zásuvky.
- Připravte si ingredience dle instrukcí a poskládejte je na sušící pláty.
- Ujistěte se že, všechny pláty jsou v sušičce umístěny rovnoměrně.
- Zapněte přístroj tlačítkem ON/OFF.
- Otočným regulátorem nastavte požadovanou teplotu.
- Po ukončení sušícího procesu přístroj vypněte tlačítkem ON/OFF.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

- Na rozdíl od konzervovaného ovoce se v případě použití sušičky potravin nedoporučuje přidávat cukr, který může v některých případech vést k zhořknutí během sušícího procesu.

- Vždy se ujistěte, že potravina je kvalitní a vhodná ke konzumaci.
- Pro nejlepší výsledek použijte dostatečně zralé ovoce, protože obsahuje vysoké procento cukru.
- Nepoužívejte přezrálé nebo kazící se ovoce a zeleninu.
- Některá ovoce, např. jablka, hrušky či meruňky jsou ošetřené proti předčasnému hnědnutí, proto je důležité ovoce pečlivě omýt pro odstranění nečistot, bakterií a dalších škodlivých látek.
- Dle osobních preferencí je možno ovoce a zeleninu předem oloupat, a to z důvodů ztvrdnutí slupky během sušení.
- Některé ovoce či zeleninu je třeba před sušením spařit horkou vodou či párou s přihlédnutím k jejich různé konzistenci.

TEST USUŠENÍ INGREDIENCÍ

- Ovoce, pokud je řádně usušeno, by mělo mít ohebnou a kožnatou konzistenci s obsahem vlhkosti méně než 20 %. Je častým problémem, že lidé často ovoce přesuší, a to vede k zhoršení kvality chuti a nižší výživové hodnotě.
- Z tohoto důvodu se prosím ujistěte, že nastavený čas sušení je dodržen dle návodu.
- Sušená zelenina by měla být lehce žvýkavá a zároveň křehká, nicméně to záleží na typu zeleniny.

SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

- Pro dlouhodobé a správné uchovávání potravin je nezbytné je skladovat na chladném a tmavém místě např. v igelitových sáčkích či uzavíratelných nádobách.
- Další možností skladování je použití chladicích či mrazicích boxů.
- Mějte prosím na paměti, že světlo může způsobit zhoršení kvality uchovávané potraviny.
- Vysoký přírodní obsah cukru a kyselosti obsažený v ovoci a zelenině umožňuje dlouhodobé skladování těchto potravin. V případě správného uchovávání je možno skladovat ovoce po dobu až 1 roku, zeleninu po dobu do 6 měsíců.
- V žádném případě nekonzumujte sušené potraviny, které vykazují známky kažení.

REHYDRATACE POTRAVIN

- Potraviny, které jsou vhodné k sušení, jsou rovněž vhodné k následné rehydrataci. Tu lze provést třemi následujícími procesy:
- Ovoce a zeleninu lze nechat ponořené ve vodě po dobu 2-6 hodin, během této doby je nezbytné namočené potraviny uchovávat v chladicím boxu.
- Potraviny lze též přelít vroucí vodou a nechat odstát po dobu 5-10 minut pro dosažení požadované konzistence.
- Další možností rehydratace je povaření ovoce a zeleniny. Během procesu vaření není doporučeno přidávat cukr či koření. Doba vaření závisí na druhu potraviny.

TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY

Zelenina	Příprava	Test usušení	Předpokládaný čas (v hodinách)
Artyčoky	Nakrájejte na plátky (1 cm) a vařte po dobu 10 minut.	Křehká konzistence	8-14 hodin
Chřest	Odkrojte tvrdé koncečky.	Křehká konzistence	8-14 hodin
Fazole	Pokrájejte a povařte v páře do zesklivatění.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Řepa	Oblanširujte, nechte vychladnout, odstraňte kořeny a nať. Nakrájejte na plátky.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Růžičková kapusta	Odkrájejte kapustičky ze stonku. Rozkrojte je na polovinu.	Křupavá konzistence	8-30 hodin
Brokolice	Pokrájejte na malé kusy. Povařte v páře po dobu 3-5 minut.	Křehká konzistence	8-20 hodin
Zelí	Pokrájejte na dvoucentimetrové plátky.	Křehká konzistence	8-20 hodin
Mrkev	Povařte v páře do měkka. Nastrouhejte nebo pokrájejte na malá kolečka.	Tuhá konzistence	8-12 hodin
Květák	Pokrájejte na malé kusy. Povařte v páře po dobu 3-5 minut.	Tuhá konzistence	8-16 hodin
Celer řapíkatý	Pokrájejte stopky na plátky.	Křehká konzistence	8-14 hodin

Pažitka	Nasekejte nadrobno.	Křehká konzistence	8-10 hodin
Okurek	Pokrájejte na 1,5 centimetrové plátky.	Měkká konzistence	8-18 hodin
Lilek/dýně	Pokrájejte na dvoucentimetrové plátky.	Křehká konzistence	8-18 hodin
Česnek	Odstraňte slupku a pokrájejte.	Křehká konzistence	8-16 hodin
Čili papričky	Sušte celé.	Tuhá konzistence	8-14 hodin
Houby	Pokrájejte, nasekejte nebo sušte celé.	Tuhá konzistence	8-14 hodin
Cibule	Pokrájejte na plátky nebo nasekejte nadrobno.	Křehká konzistence	8-14 hodin
Hrášek	Vyloupejte a povařte v páře po dobu 3-5 minut.	Křehká konzistence	8-14 hodin
Papriky	Odstraňte semínka a pokrájejte na plátky či kolečka.	Křehká konzistence	6-14 hodin
Brambory	Pokrájejte na plátky či kostičky. Povařte v páře po dobu 8-10 minut.	Křehká konzistence	8-18 hodin
Rebarbora	Odstraňte vnější slupku a pokrájejte na úzké plátky.	Suchá konzistence	8-38 hodin
Špenát / Kapusta	Povařte v páře do povadnutí, ale nasáknutí vodou.	Křehká konzistence	8-16 hodin
Rajčata	Odstraňte slupku a pokrájejte na kolečka.	Tuhá konzistence	8-24 hodin
Cuketa	Pokrájejte na 1,5 centimetrové plátky.	Křehká konzistence	8-18 hodin

TABULKA PŘÍPRAVY OVOCE

Ovoce	Příprava	Test usušení	Předpokládaný čas (v hodinách)
Jablka	Oloupejte, nakrájejte na kolečka.	Křehká konzistence	8-10 hodin
Meruňky	Omyjte, nakrájejte na půlky či plátky.	Křehká konzistence	12-38 hodin
Banány	Oloupejte a nakrájejte na plátky.	Křupavá konzistence	8-38 hodin
Bobuloviny	Jahody pokrájejte na plátky, ostatní bobuloviny sušte celé.	Suchá konzistence	8-26 hodin
Třešně	Vypeckujte třesně buď v syrovém stavu, nebo v polovině průběhu sušení.	Křehká konzistence	8-34 hodin
Brusinky	Nasekejte, nebo ponechte celé.	Křehká konzistence	6-26 hodin
Datle	Vypeckujte a pokrájejte na plátky.	Křehká konzistence	6-26 hodin
Fíky	Pokrájejte.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Hroznové víno	Ponechte celé ovoce.	Křehká konzistence	8-38 hodin
Kiwi	Pokrájejte na plátky.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Mango	Oloupejte, odstraňte jádro a pokrájejte na plátky.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Nektarinka	Rozpulte, položte na sušící plát slupkou dolů a vypeckujte v polovině průběhu sušení.	Křehká konzistence	8-26 hodin
Pomerančová kůra	Naloupejte/pokrájejte dlouhé úzké proužky.	Tuhá konzistence	8-16 hodin
Broskve	Rozpulte, položte na sušící plát slupkou dolů a vypeckujte v polovině průběhu sušení.	Měkká konzistence	10-34 hodin
Hrušky	Oloupejte a pokrájejte na kolečka.	Měkká konzistence	8-30 hodin
Ananas	Okrájejte a vyjměte střed plodu, pokrájejte na slabé plátky.	Měkká konzistence	8-30 hodin

VÝROBA SUŠENÉHO MASA

- Stejně jako u všech druhů potravin je důležité použití kvalitního masa.
- Maso zbavte tukových částí a šlach – maso ve finální podobě nebude obsahovat části, které by byly příliš tuhé.
- Pro snadnější krájení je dobré maso nechat po dobu 30–45 minut v mrazicím boxu. Pro optimální výsledek je doporučeno krájet syrové maso napříč svalovými vlákny přibližně na 3 mm proužky. Nechte marinovat po dobu 3 hodin.
- Proužky vyjměte z marinády a osušte. Pokládejte jeden vedle druhého na sušící plát. Pamatujte na ochranu proti kapajícím potravinám (použijte teflonovou podložku). Správně usušené plátky masa lze ohnout, aniž by se zlomily. Doba sušení je mezi 6-16 hodinami.

Marináda na sušené maso

½ hrnku sójové omáčky

2 polévkové lžice hnědého cukru

½ hrnku Worcesterové omáčky

½ kávové lžičky sušené mleté cibule

1 stroužek česneku (lisovaný)

2 polévkové lžice kečupu

1 kávová lžička soli

½ kávové lžičky černého pepře

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pláty sušičky jsou vhodné pro umývání v myčce na nádobí.
- **V žádném případě neponořujte sušičku do vody nebo jiného roztoku.** Čistěte vlhkým hadříkem, osušte a uložte na vhodném místě.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50 Hz
Jmenovitý příkon	245 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.