

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.
- Neved'te 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.

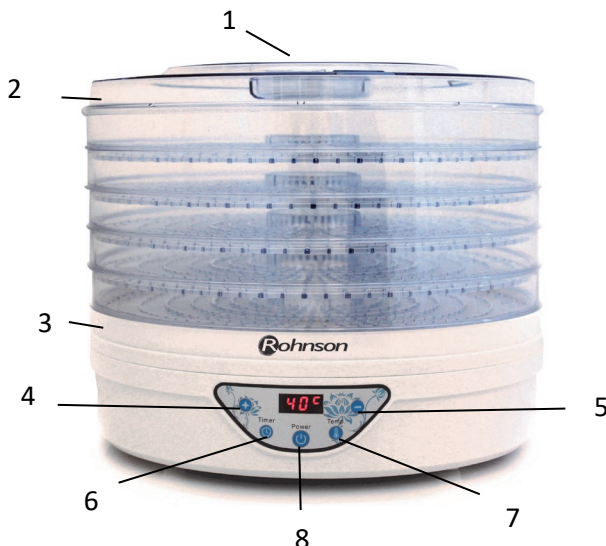
- Spodní část přístroje, ke které je přiveden síťový kabel, neponořujte do vody nebo jiné tekutiny. Do přístroje nelijte vodu, ani jiné tekutiny.
- Přístroj nepokládejte na elektrický, ani plynový vaříč, či v jeho blízkosti.
- Neumísťujte jej v blízkosti otevřeného ohně a jiných přístrojů nebo zařízení, 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

- Vyměňte 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

- Nádobý 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 pokrmý nejsou dostatečně vysušené a je nutné je досушит.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nedávejte horké pokrmý 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.	Tvrdý	8-36
Ananas (konzervovaný)	Vylíjte 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.	Tvrdé	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.	Tvrdé	8-26
Jablko	Oloupejte, vyndejte jádřinec a srdíčko, 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.

Rohnson[®]

Instrukcja obsługi

SUSZARKA DO ŻYWNOSCI

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.

Przeestroga

- 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 zagrożeniom. 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.

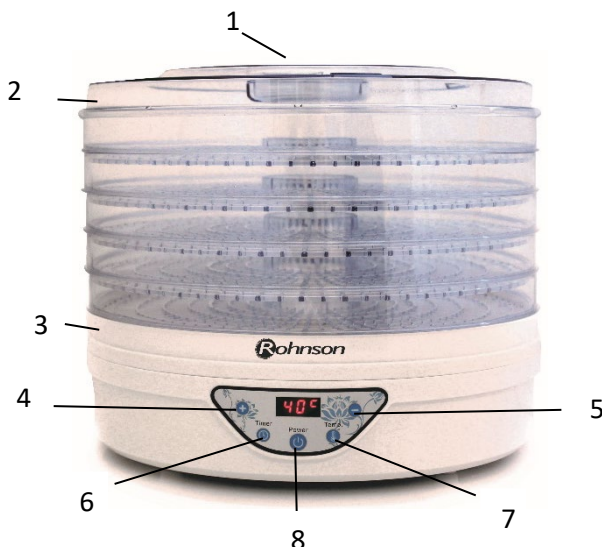
- Upewnij się, że przewód zasilający ani wtyczka nie będą miały kontaktu z wodą czy wilgocią.
- Urządzenie umieszczaj zawsze na płaskiej, suchej powierzchni.
- Dolnej części urządzenia, do której jest doprowadzony przewód zasilający, nie wolno zanurzać w wodzie ani w innych cieczach. Nie wlewaj wody 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.
- Oczyszczyć obudowę urządzenia wilgotną szmatką i następnie osuszyć.
- 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. Kawałki żywności należy umieścić tak, aby powietrze mogło dobrze krążyć. Wysokość płyt można dostosować.
- Nie umieszczaj więcej kawałków 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 pozostanie pustych.

Zalecane temperatury:

Zioła 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 ZIOŁ 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. Konkretnie 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 przeźroczysta.	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.

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.

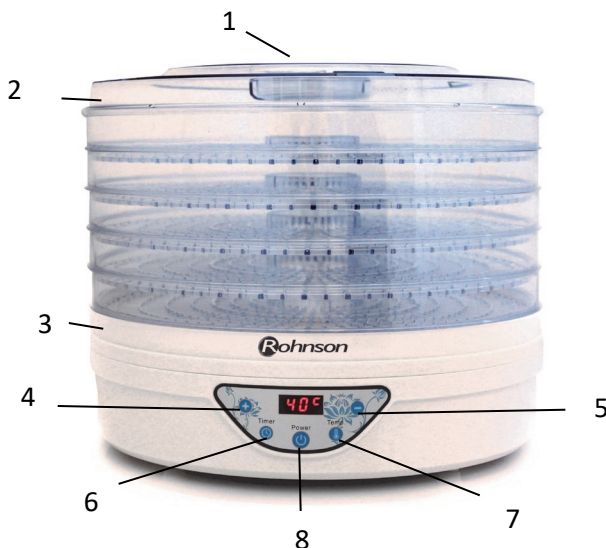
- Prístroj nestriekajte vodou, ani inou tekutinou. Spodnú časť prístroja, ku ktorej je privedený sieťový kábel, neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Do prístroja nelejte vodu, ani iné tekutiny.
- Prístroj nekladte na elektrický, ani plynový varič alebo v jeho blízkosti.
- Neumiestňujte ho v blízkosti 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 pokrmý, odstráňte prebytočnú vodu.
- Môžete vymeniť pozíciu roštov, ak nie sú všetky pokrmý 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 pokrmý 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

- Nádobu 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	Rozkrojte 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 kúsky (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.	Chrumková	10-14
Karotka	Varte do zmäknutia. Nakrájajte na kolieska.	Chrumková	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.	Chrumková	8-14
Pálivá paprika	Nie je nutné krájať	Tvrdá	8-14
Petržlen	Nakrájajte listy na časti.	Chrumkavý	8-10
Paradajky	Olúpte. Nakrájajte na kúsky alebo kolieska.	Tvrdá	10-24
Rebarbora	Olúpte a nakrájajte na kúsky (3 mm hrubé)	Strata vlhkosti zeleniny	10-38
Cvikla	Uvarte, nechajte vychladnúť, odstráňte korene. Nakrájajte na kolieska.	Chrumková	10-26
Zeler	Nakrájajte na kúsky (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.