



Instrukcja obsługi

SUSZARKA DO ŻYWNOSCI

R-291



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją obsługi. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do późniejszego wykorzystania.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu el. gniazdka.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

PRZESTROGA

- 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.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, czy dane techniczne podane na tabliczce urządzenia zgadzają się z napięciem elektrycznym gniazdka, do którego urządzenie jest podłączane.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z programatorem, zewnętrznym przełącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Urządzenia nie używaj do innych celów, niż jest ono przeznaczone.
- Nie wolno odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę powinien wykonać profesjonalny serwis.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno je używać. Pod żadnym

pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

- Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń osób, nie wolno zanurzać przewodu czy wtyczki w wodzie ani w innych cieczach, ani dotykać urządzenia wilgotnymi rękami.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego.
- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Nie wolno używać akcesoriów, które nie są częścią urządzenia. Zastosowanie akcesoriów, które nie są zalecone przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia osób.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni lub na stole, aby przewód zasilający nie wisiał przez krawędź stołu.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka gorących powierzchni urządzenia.
- Urządzenia nie wolno umieszczać na gorącej powierzchni lub w pobliżu ognia, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
- Aby odłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym środowisku.
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i należy upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są niczym zakryte.
- Przed odłączeniem wtyczki z gniazdka należy wyłączyć urządzenie.
- Nie wolno używać jego na zewnątrz lub do celów komercyjnych.
- Nie zaleca się korzystać z przedłużacza. Jednakże, jeżeli konieczne jest jego użycie, należy upewnić się, że spełnia on warunki do wykorzystania z danym urządzeniem.

PRZESTROGA: urządzenie nie może pracować dłużej niż 48 godzin. Po 48 godzinach ciągłej pracy wyłącz urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej i pozostaw do ostygnięcia.

OPIS URZĄDZENIA



1. Pokrywa urządzenia
2. Regulowanej płyty
3. Przycisk ON/OFF
4. Regulator temperatury (35-70 °C)

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Oczyszczyć wszystkie części urządzenia wilgotną szmatką.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że wszystkie części urządzenia są suche, urządzenie jest prawidłowo zmontowane i przygotowane do użycia.

MONTAŻ I UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

- Umieścić urządzenie na równej powierzchni. Upewnić się, że przewód zasilający jest w pobliżu gniazdka.
- Przygotuj sobie składniki zgodnie z instrukcją i umieść je na płyty do suszenia.
- Upewnij się, że wszystkie płyty w suszarce są rozmieszczone równomiernie.
- Włącz urządzenie przyciskiem ON/OFF.
- Za pomocą pokrętki ustaw wymaganą temperaturę.
- Po zakończeniu procesu suszenia wyłącz urządzenie przyciskiem ON/OFF.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

- W odróżnieniu od owoców konserwowanych, w przypadku stosowania suszarki do żywności nie zaleca się dodawać cukru, który w niektórych przypadkach może podczas procesu suszenia spowodować zgorzknienie.

- Upewnij się zawsze, że żywność jest dobrej jakości i nadaje się do spożycia.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, użyj wystarczająco dojrzałych owoców, ponieważ zawierają one wysoki procent cukru.
- Nie należy używać przejrzałych ani szybko psujących się owoców lub warzyw.
- Niektóre owoce, np. jabłka, gruszki lub morele, są przyskane przeciwko przedwczesnemu brązowieniu, dlatego ważne jest dokładnie umyć owoce, aby usunąć zanieczyszczenia, bakterie i inne szkodliwe substancje.
- Według osobistych preferencji można owoce i warzywa wcześniej obrać, ponieważ skórka podczas suszenia twardnieje.
- Niektóre owoce i warzywa należy przed suszeniem sparzyć gorącą wodą lub parą, biorąc pod uwagę ich różną konsystencję.

TEST SUSZENIA SKŁADNIKÓW

- Owoce, jeżeli jest prawidłowo wysuszone, powinno mieć elastyczną i skórkowatą konsystencję i zawartość wilgoci poniżej 20 %. Powszechnym problemem jest, że ludzie często przesuszają owoce, a to prowadzi do pogorszenia smaku i obniżenia wartości odżywczej.
- Dlatego zadbaj, aby ustawiony czas suszenia był zgodny z instrukcją.
- Suszone warzywa powinny być lekko „gumowe”, jak i kruche, jednak to zależy od rodzaju warzyw.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNÓŚCI

- W przypadku długoterminowego i właściwego przechowywania żywności należy przechowywać ją w chłodnym i ciemnym miejscu, np. w plastikowych workach lub zamykanych pojemnikach.
- Kolejną opcją jest użycie boksów chłodniczych lub zamrażarek.
- Należy pamiętać, że światło może spowodować pogorszenie jakości przechowywanej żywności.
- Wysoka naturalna zawartość cukru i kwasowość zawarte w owocach i warzywach umożliwia długoterminowe przechowywanie tych artykułów spożywczych. Jeżeli przechowywanie odbywa się zgodnie z poleceniami, to owoce można przechowywać przez okres 1 roku, a warzywa do 6 miesięcy.
- W żadnym przypadku nie należy spożywać suszoną żywność, która wykazuje oznaki zepsucia.

REHYDRATING ŻYWNOSCI

- Żywność nadająca się do suszenia nadaje się także do późniejszej ponownej rehydratacji. Można wykonać ją trzema następującymi sposobami:
- Owoce i warzywa można pozostawić zanurzone w wodzie przez 2-6 godzin. W tym czasie jest niezbędne przechowywać zanurzoną żywność w boksie chłodniczym.
- Żywność można także połączyć wrzącą wodą i odstawić na 5-10 minut, aby uzyskać pożądaną konsystencję.
- Inną opcją rehydratacji jest podgotowanie owoców i warzyw. Podczas procesu gotowania nie zaleca się dodawać cukru lub przypraw. Czas gotowania zależy od rodzaju żywności.

TABELA PRZYGOTOWANIA WARZYW

Warzywa	Przygotowanie	Test suszenia	Przewidywany czas (w godzinach)
Karczochy	Pokrój w plastry (1 cm) i gotuj przez 10 minut.	Delikatna konsystencja	8-14 godzin
Szparagi	Przytnij twarde końce.	Delikatna konsystencja	8-14 godzin
Fasola	Pokrój i podgotuj w parze do zeszklenia.	Delikatna konsystencja	8-26 godzin
Buraki	Zblanszuj, pozostaw do ostygnięcia, usuń korzenie i natkę. Pokrój w plastry.	Delikatna konsystencja	8-26 godzin
Brukselka	Odkrój brukselki z łodygi. Przekrój je na pół.	Chrupki konsystencja	8-30 godzin
Brokuła	Pokrój na małe kawałki. Podgotuj w parze przez 3 - 5 minut.	Delikatna konsystencja	8-20 godzin
Kapusta	Pokrój w dwu-centymetrowe plastry.	Delikatna konsystencja	8-20 godzin
Marchew	Podgotuj w parze do miękkości. Zetrzyj lub pokrój na małe kółka.	Sztywna konsystencja	8-12 godzin
Kalafior	Pokrój na małe kawałki. Podgotuj w parze przez 3 - 5 minut.	Sztywna konsystencja	8-16 godzin

Seler naciowy	Pokrój łodygi w plastry.	Delikatna konsystencja	8-14 godzin
Szczypiorek	Pokrój na drobno.	Delikatna konsystencja	8-10 godzin
Ogórek	Pokrój w 1,5-centymetrowe plastry.	Miękka konsystencja	8-18 godzin
Bakłażan/ dynia	Pokrój w dwu-centymetrowe plastry.	Delikatna konsystencja	8-18 godzin
Czosnek	Obierz skórę i potnij.	Delikatna konsystencja	8-16 godzin
Chilli	Susz całe.	Sztywna konsystencja	8-14 godzin
Grzyby	Pokrój, rozdrób lub susz całe.	Sztywna konsystencja	8-14 godzin
Cebula	Pokrój w plastry lub na drobno.	Delikatna konsystencja	8-14 godzin
Groch	Obierz i podgotuj w parze przez 3 - 5 minut.	Delikatna konsystencja	8-14 godzin
Papryka	Usuń nasiona i pokrój w plastry lub na kółka.	Delikatna konsystencja	6-14 godzin
Ziemniaki	Pokrój w plastry lub kostki. Podgotuj w parze przez 8 - 10 minut.	Delikatna konsystencja	8-18 godzin
Rabarbar	Obierz zewnętrzną skórę i potnij w cienkie plastry.	Sucha konsystencja	8-38 godzin
Szpinak/ kapusta włoska	Podgotuj w parze, aby powiędnęła, ale nasiąknęła wodą.	Delikatna konsystencja	8-16 godzin
Pomidory	Obierz skórę i pokrój w kółka.	Sztywna konsystencja	8-24 godzin
Cukinia	Pokrój w 1,5-centymetrowe plastry.	Delikatna konsystencja	8-18 godzin

TABELA PRZYGOTOWANIA OWOCÓW

Owoce	Przygotowanie	Test suszenia	Przewidywany czas (w godzinach)
Jabłka	Obierz, pokrój w plastry.	Delikatna konsystencja	8-10 godzin
Morele	Umyj, przekrój na pół lub pokrój w plastry.	Delikatna konsystencja	12-38 godzin
Banany	Obierz i pokrój w plastry.	Chrupki konsystencja	8-38 godzin
Jagody	Truskawki pokrój w plastry, inne jagody susz całe.	Sucha konsystencja	8-26 godzin
Czereśnie	Wydryluj czereśnie w stanie surowym lub w połowie procesu suszenia.	D. konsystencja	8-34 godzin
Żurawina	Pokrój lub pozostaw całe.	D. konsystencja	6-26 godzin
Daktyle	Wydryluj i pokrój w plastry.	D. konsystencja	6-26 godzin
Figi	Pokrój.	D. konsystencja	8-26 godzin
Wino gronowe	Zostaw owoce całe.	D. konsystencja	8-38 godzin
Kiwi	Pokrój w plastry.	D. konsystencja	8-26 godzin
Mango	Obierz, usuń gniazdo nasienne i pokrój w plastry.	D. konsystencja	8-26 godzin
Nektarynka	Przekrój na pół, umieść na płycie do suszenia skórą w dół i wydryluj w połowie procesu suszenia.	D. konsystencja	8-26 godzin
Skórka z pomarańczy	Pokrój na długie wąskie paski.	Sztywna konsystencja	8-16 godzin
Brzoskwinie	Przekrój na pół, umieść na płycie do suszenia skórą w dół i wydryluj w połowie procesu suszenia.	Miękka konsystencja	10-34 godzin
Gruszki	Obierz i pokrój w plastry.	Miękka konsystencja	8-30 godzin
Ananas	Obierz i wyjmij środek owocu, pokrój w cienkie plastry.	Miękka konsystencja	8-30 godzin

PRODUKCJA MIĘSA SUSZONEGO

- Podobnie jak w przypadku wszystkich rodzajów żywności, ważne jest, aby użyć dobrej jakości mięsa.
- Pozbaw mięso tłuszczu i ścięgien – nie będzie ono w ostatecznej postaci zawierać części, które byłyby zbyt sztywne.
- Aby ułatwić krojenie, zaleca się pozostawić mięso przez 30 – 45 minut w zamrażarce. W celu uzyskania optymalnych wyników zaleca się kroić mięso w poprzek włókien mięśniowych na paski ok. 3 mm. Pozostaw marynować przez 3 godziny.
- Wyjmij paski z marynaty i wysusz. Połóż jeden obok drugiego na płytę do suszenia. Nie zapomnij o ochronie przed kapiącą żywnością (użyj teflonowej podkładki). Prawidłowo wysuszone plastry mięsa można zgiąć bez pęknięcia. Czas suszenia wynosi od 6 do 16 godzin.

Marynata do suszonego mięsa

½ szklanki sosu sojowego
2 łyżki cukru brązowego
½ szklanki sosu Worcesterowego
½ łyżeczki mielonej suszonej cebuli
1 ząbek czosnku (wyciskany)
2 łyżki ketchupu
1 łyżeczka soli
½ łyżeczki czarnego pieprzu

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Płyty suszarki nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
- W żadnym wypadku nie zanurzaj suszarki w wodzie ani w innej cieczy. Czyszczenie wykonuj wilgotną szmatką, wysusz i przechowuj w odpowiednim miejscu.

DANE TECHNICZNE

Zakres znamionowy napięcia	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz
Moc znamionowa	245 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.