

SUŠIČKA POTRAVIN

Model TS-9688-3(D-01)



Návod k použití

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevili nákupem tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojen. Tento návod slouží pro správné používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití.

Popis výrobku

Sušička potravin s moderním designem a nízkým odběrem. Vlastnoručně sušené ovoce neobsahuje žádné látky navíc (barvivo nebo ochucovadlo) a může si udržet všechny výživné látky a prodloužit dobu trvanlivosti. Tento produkt je dobrým pomocníkem při zdravé dietě. Doba sušení je vždy individuální a závisí na druhu potravin, její vlhkosti, velikosti (tloušťce plátků) a nastavené teplotě.

Před užíváním produktu si pečlivě přečtěte všechny instrukce

- Produkt používejte pouze doma, není určen pro komerční využití.
- Produkt jednoduše a rychle vysuší zeleninu, ovoce, maso, ryby a další potraviny.
- Sušící systém funguje na principu cirkulace teplého vzduchu.
- Možnost regulace, můžete nastavit různé teploty sušení pro různé potraviny.

Použití a bezpečnostní instrukce

Sušička může být používána v místnosti o teplotě +1° až 31°C. Před použitím sušičky si pečlivě přečtěte instrukce, používejte jej pouze doma. Výrobek musí být napájen zdrojem AC 220V-240V.

Sušička nemůže být používána bez dozoru. Zamezte vniknutí vody do základny sušičky, mohlo by dojít k poškození elektroinstalace.

Potraviny nakrájejte na kousky a pokládejte v jedné vrstvě, aby se nenarušilo cyklické proudění teplého vzduchu. Potraviny pokládejte na omytá sušící plata. Na plata nemůže být položeno mnoho potravin, jinak toto ovlivní sušení.

Dodržujte tyto zásady

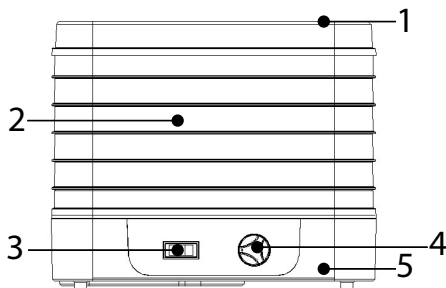
- Používání sušičky je přísně zakázáno v případě poškození základny, zdrojového kabelu nebo zdroje.
- V případě poškození kabelu kontaktujte servis.
- Samostatně můžete měnit strukturu sušičky (počet sušících plátů).
- Užití chemického čističe k čištění sušičky je zakázáno.
- Neumývejte povrch základny s elektroinstalací pod

proudem vody ani ji neponořujte do vody. Pouze ji otřete navlhčeným hadrem.

- Je zakázáno sušičku přenášet během používání.
- Pokud se při užití sušičky zastaví ventilátor, odpojte sušičku od zdroje.
- Nezakrývejte průduchy ve víku ani uvnitř na základně, aby mohl procházet teplý vzduch ze sušičky.

Toto zařízení není vhodné pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo psychickými schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a nedostatkem informací, pokud nejsou pod dozorem, nebo nejsou proškoleni ohledně užití přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečí. Nenechte děti hrát si s výrobkem.

Popis částí produktu



1. Víko s průduchy pro odvod vlhkého vzduchu
2. Sušící plata
3. Vypínač ON/OFF
4. Knoflík nastavení teploty (termostat)
5. Základna sušičky s elektroinstalací

4. Použití přístroje

Sušičku postavte na rovný povrch a připojte zásuvku do sítě. Na sušící plata (omytá vlažnou vodou) naskládejte potraviny nakrájenou na tenké plátky. Přístroj zapněte tlačítkem ON a na termostatu nastavte požadovanou teplotu.

Díky ventilátoru začne ohřátý vzduch cirkulovat skrz sušící plata, sušička takto zajistí rychlé a rovnoměrné

usušení potravin. Vlhký vzduch odchází průduchy v horním víku. Tyto průduchy nezakrývejte.

Věci, na které je třeba si dát pozor při používání výrobku

1. Maximální doba soustavného používání, by neměla být delší jak 72 hodin, aby nedošlo k poškození přístroje.
2. Po každém použití nastavte teplotu na nejnižší hodnotu, vypněte sušičku a vyndejte zástrčku ze zásuvky.
3. Během sušení nechte horký vzduch proudit přirozeně. Neumísťujte na plata příliš mnoho potravin a potraviny nesmí být umístěny tak, aby přes plata přečnívaly. Různé potraviny mají různý čas sušení. Pokud nemáte dostatek času na sušení potravin v jednom dni, tak v sušení pokračujte další den. V takovém případě umístíte nedosušené potraviny do plastové nádoby nebo sáčku a uzavřete.
4. Intenzita sušení je nejvyšší nad základnou (spodní plata), naopak nejnižší pod víkem (horní plata). Abyste zrychlili a zrovnoměrnili sušení, změňte občas pozici plat. Přeskládejte horní dolů a naopak.

Kroky k použití sušičky

1. Před prvním použitím sušičky, umyjte všechna sušící plata a osušte je suchým hadrem.
2. Naskládejte předpřipravenou potravinu na sušící plata. Plata umístěte na základnu sušičky a přikryjte víkem.
3. Před sušením potraviny připravte tak, jak je třeba - například očištění, nakrájení, oloupaní, namočení atd.
4. Zapojte kabel do zásuvky, zapněte přístroj ON, rozsvítí se červené světlo a z otvoru ve víku začne odcházet teplý vzduch.
5. Nastavte na požadovanou teplotu k sušení pomocí knoflík nastavení teploty.
6. Vysušte potraviny s ohledem na jejich různorodost, Vaši chuť a další požadavky.
7. Nastavte teplotu na nejnižší hodnotu, vypněte sušičku a odpojte ze zásuvky.

Tipy pro přípravu potravin:

(upozornění: následující metody jsou pouze pro Vaši inspiraci, tzn. nemusíte se jimi řídit)

A. Příprava ovoce

Smíchejte 2 hrnky vody se ¼ hrnku ovocného džusu a namočte do něj nakrájené ovoce k sušení po dobu 2 minut. (Upozornění: použijte džus ze stejného ovoce, například jablečný džus na jablka). Ovoce vyjměte, nechte okapat a dejte sušit.

B. Příprava zeleniny

1. Ošetřete zeleninu v páře, vroucí vodě, nebo oleji. Tento postup se týká zeleniny jako je květák, chřest a rajče.
2. Vložte připravenou zeleninu do vroucí vody na 3 až 5 minut. Osušte ji a dejte sušit.
3. Před sušením ji ještě můžete ponořit do citrónového džusu po dobu 2 minut.

C. Příprava masa, ryb a dalších potravin

1. Vepřové maso (ne tučné): Maso by mělo být před sušením naloženo, aby si uchovalo přirozenou chuť a kvůli zjemnění. Marináda by měla obsahovat sůl, která absorbuje vlhkost z masa a hraje roli v trvanlivosti.
Standardní marináda:
½ hrnku sójové pasty, 1 rozmačkaný česnek, 2 polévkové lžíce hnědého cukru, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, ½ hrnku Worchesterského sosu, ¼ kávové lžičky soli, ½ kávové lžičky cibulového prachu, ½ kávové lžičky drceného pepře. Všechny tyto přísady smíchejte a maso do této směsi naložte.
Doba sušení je přibližně 3 až 8 hodin, než se všechna vlhkost vypaří (záleží na velikosti a tloušťce plátků).
2. Drůbeží maso: Veškeré drůbeží maso by před sušením mělo být uvařeno. Uvaření nebo upečení, je nejlepší metoda. Doba sušení je přibližně 2 až 8 hodin, než se všechna vlhkost vypaří (záleží na velikosti a tloušťce plátků).
3. Ryby: uvaření nebo upečení (pečte v troubě při teplotě 200°C po dobu 20 minut). Doba sušení je přibližně 2 až 8 hodin, než se všechna vlhkost vypaří (záleží na velikosti a tloušťce plátků).

D. Chléb atd.

Nakrájejte chléb a odkrojte kůrky. Rozprostřete chléb (nebo jiné pečivo) na sušící pláty. Doba sušení je 30 minut až 2 hodiny (záleží na velikosti a tloušťce plátků).

E. Ořechy

Oloupejte ořechy a omyjte je v horké vodě. Rozprostřete ořechy na plát. Čas sušení je 18 až 26 hodin (záleží na velikosti potravin).

Čištění a údržba

Před čištěním vždy vypojte přístroj z elektriny. Po sušení pláty omyjte teplou vodou a jemným hadrem vysušte. V případě nutnosti použijte šetrný čistící prostředek. Neomyvejte základnu sušičky pod tekoucí vodou nebo jí do vody kvůli vyčištění nepoňujte. Používejte pouze navlhčený hadr. Nepoužívejte žádné abrazivní čistící prostředky, kovový kartáč nebo organické rozpouštědlo.

Skladování

Skladujte v dobře větrané místnosti, kde je teplota mezi 1° až 40 °C.

Technické údaje:

Napájení: AC 230 V / 50 Hz

Příkon: max. 250 W

Regulace teploty: od 35 do 70 °C

Ochrana životního prostředí



Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení

Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správnou likvidací 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. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v přiloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho používání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení...)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením, přetížením, použitím nesprávných dílů, nevhodného příslušenství či nevhodných nástrojů apod.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby.