

SUŠIČKA POTRAVÍN

Model TS-9688-3(D-01)

Návod na používanie



Vážený zákazník, ďakujeme Vám za dôveru, ktorú ste nám prejavili kúpou tohto výrobku. Veríme, že s ním budete plne spokojný. Tento návod slúži pre správne používanie výrobku. Uchovajte ho pre jeho prípadné ďalšie použitie.

Popis výrobku

Sušička potravín s moderným dizajnom a nízkym odberom. Vlastnoručne sušené ovocie neobsahuje žiadne látky navyše (farbivo alebo ochucovadlo) a môže si udržať všetky výživné látky a predĺžiť dobu trvanlivosti. Tento produkt je dobrým pomocníkom pri zdravej diéte. Doba sušenia je vždy individuálna a závisí od druhu potraviny, jej vlhkosti, veľkosti (hrúbke plátkov) a nastavenej teploty.

Pred užívaním produktu si pozorne prečítajte všetky inštrukcie

- Produkt používajte iba doma, nie je určený pre komerčné využitie.
- Produkt jednoducho a rýchlo vysuší zeleninu, ovocie, mäso, ryby a ďalšie potraviny.
- Sušiaci systém funguje na princípe cirkulácie teplého vzduchu. Potraviny možno vysušiť rýchlejšie.
- Možnosť regulácie, môžete nastaviť rôzne teploty sušenia pre rôzne potraviny.

Použitie a bezpečnostné inštrukcie

Sušička môže byť používaná v rozmedzí teplôt + 1° až 31°C. Pred použitím sušičky si starostlivo prečítajte inštrukcie, používajte ju iba doma. Výrobok musí byť napájaný zdrojom AC 220V-240V.

Sušička nemôže byť používaná bez dozoru. Zamedzte vniknutiu vody do základne sušičky, mohlo by dôjsť k poškodeniu elektroinštalácie. Potraviny pokladajte na umyté sušiace pláty. Na pláty nepokladajte mnoho potravín, inak ovplyvníte sušenie. Potraviny nakrájajte na kúsky a pokladajte v jednej vrstve, aby sa nenarušilo cyklické prúdenie teplého vzduchu.

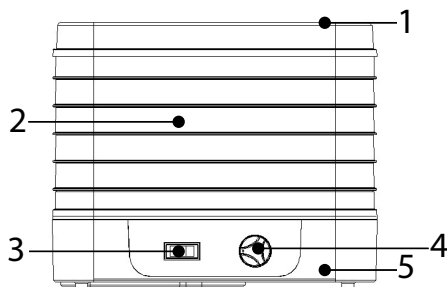
Dodržujte tieto zásady

- Používanie sušičky je prísne zakázané v prípade poškodenia základne, zdrojového kábla alebo zdroja.
- V prípade poškodenia kábla kontaktujte servis.
- Samostatne môžete meniť štruktúru sušičky (počet sušiacich plátov).
- Použitie chemického čističa na čistenie sušičky je zakázané.

- Neumývajte povrch základne s elektroinštaláciou pod prúdom vody ani ju neponárajte do vody. Iba ju utrite navlhčenou handrou.
- Je zakázané sušičku prenášať počas používania.
- Ak sa pri používaní sušičky zastaví ventilátor, odpojte sušičku od zdroja.
- Nezakrývajte priechody vo veku ani vo vnútri na základni, aby mohol prechádzať teplý vzduch zo sušičky.

Toto zariadenie nie je vhodné pre osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo psychickými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a nedostatkom informácií, pokiaľ nie sú pod dozorom, alebo nie sú preškolení ohľadom použitia prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Nenechajte deti hrať sa s výrobkom.

Popis častí produktu



1. Veko s priechodmi na odvod vlhkého vzduchu
2. Sušiacia plata
3. Vypínač ON / OFF
4. Gombík nastavenia teploty (termostat)
5. Základňa sušičky s elektroinštaláciou

4. Použitie prístroja

Sušičku postavte na rovný povrch a pripojte zásuvku do siete. Na sušiace pláty (umyté vlažnou vodou) naskladajte potraviny nakrájanú na tenké plátky. Prístroj zapnite tlačidlom ON / OFF a na termostate nastavte požadovanú teplotu.

Vďaka ventilátoru začne ohriaty vzduch cirkulovať cez sušiacie pláty, sušička takto zaisťuje rýchle a rovnomerné usušenie potravín. Vlhký vzduch odchádza priechodmi z hornom veku. Tieto priechodmi nezakrývajte.

Veci, na ktoré si treba dať pozor pri používaní výrobku

1. Maximálna doba sústavného používania by nemala byť dlhšia ako 72 hodín, aby nedošlo k poškodeniu prístroja.
2. Po každom použití nastavte teplotu na najnižšiu hodnotu, vypnite sušičku a vyberte zástrčku zo zásuvky.
3. Počas sušenia nechajte horúci vzduch prúdiť prirodzene. Neumiestňujte na pláty príliš veľa potravín a potraviny neumiestňujte tak, aby cez pláty prečnievali. Rôzne potraviny majú rôzny čas sušenia. Ak nemáte dostatok času na sušenie potravín v jednom dni, tak v sušení pokračujte ďalší deň. V takom prípade umiestnite nedosušené potraviny do plastovej nádoby alebo vrečka a uzavrite.
4. Intenzita sušenia je najvyššia nad základňou (spodné pláty), naopak najnižšia pod vekom (horné pláty). Aby ste zrýchlili a zrovnomenili sušenie, zmeňte občas pozíciu plátov preukladaním zhora nadol a naopak.
5. Pred sušením potraviny pripravte tak, ako je potrebné - napríklad očistenie, krájanie, olúpanie, namočenie atď.

Kroky na použitie sušičky

1. Pred prvým použitím sušičky umyte všetky sušiacie pláty a osušte suchou handrou.
2. Naskladajte predpripravenú potravinu na sušiacie pláty. Pláty umiestnite na základňu sušičky a prikryte vekom.
3. Zapojte kábel do zásuvky, zapnite prístroj, rozsvieti sa červené svetlo a z otvoru vo veku začne odchádzať teplý vzduch.
4. Nastavte na požadovanú teplotu na sušenie pomocou tlačidla nastavenia teploty.
5. Vysušte potraviny s ohľadom na ich rôznorodosť, Vašu chuť a ďalšie požiadavky.
6. Nastavte teplotu na najnižšiu hodnotu, vypnite sušičku a odpojte zo zásuvky.

Tipy pre prípravu potravín:

(upozornenie: nasledujúce metódy sú len pre Vašu inšpiráciu, tzn. nemusíte sa nimi riadiť)

A. Príprava ovocia

Zmiešajte 2 hrnčeky vody s ¼ hrnčeka ovocného džúsu a namočte do neho nakrájané ovocie na sušenie po dobu 2 minút. (Upozornenie: použite džús z rovnakého

ovocia, napríklad jablkový džús na jablká). Ovocie vyberte, nechajte odkvapkať a dajte sušiť.

B. Príprava zeleniny

1. Ošetrte zeleninu v pare, vriacej vode, alebo oleji. Tento postup sa týka zeleniny ako je karfiol, špargľa a paradajka.
2. Vložte pripravenú zeleninu do vriacej vody na 3 až 5 minút. Osušte ju a dajte sušiť.
3. Pred sušením ju ešte môžete ponoriť do citrónového džúsu po dobu 2 minút.

C. Príprava mäsa, rýb a ďalších potravín

1. Bravčové mäso (nie masť): Mäso by malo byť pred sušením naložené, aby si uchovalo prirodzenú chuť a kvôli zjemneniu. Marináda by mala obsahovať soľ, ktorá absorbuje vlhkosť z mäsa a hrá úlohu v trvanlivosti.
Štandardná marináda: ½ hrnčeka sójovej pasty, 1 roztláčený cesnak, 2 polievkové lyžice hnedého cukru, 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku, ½ hrnčeka Worcesterského sosu, ¼ kávovej lyžičky soli, ½ kávovej lyžičky cibulového prachu, ½ kávovej lyžičky drveného korenia. Všetky tieto prísady zmiešajte a mäso do tejto zmesi naložte. Doba sušenia je približne 3 až 8 hodín, než sa všetka vlhkosť vyparí (záleží na veľkosti a hrúbke plátok).
2. Hydinové mäso: Akékoľvek hydinové mäso by pred sušením malo byť uvarené. Uvarenie alebo upečenie je najlepšia metóda. Doba sušenia je približne 2 až 8 hodín, než sa všetky vlhkosť vyparí (záleží na veľkosti a hrúbke plátok).
3. Ryby: uvarenie alebo upečenie (pečte v rúre pri teplote 200°C po dobu 20 minút). Doba sušenia je približne 2 až 8 hodín, než sa všetka vlhkosť vyparí (záleží na veľkosti a hrúbke plátok).

D. Chlieb atď.

Nakrájajte chlieb a odkrojte kôrky. Rozprestrite chlieb (alebo iné pečivo) na sušiacie pláty. Doba sušenia je 30 minút až 2 hodiny (záleží na veľkosti a hrúbke plátok).

E. Orechy

Olúpte orechy a umyte ich v horúcej vode. Rozprestrite orechy na plát. Čas sušenia je 18 až 26 hodín (záleží na veľkosti nakrájaných potravín).

Čistenie a údržba

Pred čistením vždy vypojte prístroj z elektriny. Po sušení pláty umyte teplou vodou a jemnou handrou vysušte. V prípade nutnosti použite šetrný čistiaci prostriedok. Neomývajte základňu sušičky pod tečúcou vodou, ani ju do vody kvôli vyčisteniu neponárajte. Používajte len navlhčenú handru. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, kovový kefu alebo organické rozpúšťadlá.

Skladovanie

Skladujte v dobre prevetrvanej miestnosti, kde je teplota medzi 1° až 40°C.

Technické údaje:

Napájanie: AC 230 V / 50 Hz

Príkón: max. 250 W

Regulácia teploty: od 35 do 70 ° C

Ochrana životného prostredia



Informácie k likvidácii elektrických a elektronických zariadení

Po uplynutí doby životnosti prístroja alebo v okamihu, kedy by oprava bola neekonomická, produkt nevyhadzujte do domového odpadu. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou 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. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Servis

V prípade, že po zakúpení výrobku zistíte akúkoľvek chybu, kontaktujte servisné oddelenie. Pri používaní výrobku sa riaďte pokynmi uvedenými v priloženom návode na použitie. Na reklamáciu nebude braný ohľad, pokiaľ ste výrobok pozmenili alebo ste sa neriadili pokynmi uvedenými v návode na použitie.

Záruka sa nevzťahuje

- na prirodzené opotrebovanie funkčných častí výrobku v dôsledku jeho používania
- na servisné zásahy súvisiace so štandardnou údržbou výrobku (napr. čistenie, výmena dielov podliehajúcich bežnému opotrebovaniu ...)
- na závady spôsobené vonkajšími vplyvmi (napr. klimatickými podmienkami, prašnosťou, nevhodným používaním a pod.)
- na mechanické poškodenie v dôsledku pádu prístroja, nárazu, úderu do neho a pod.
- na škody vzniknuté neodborným zaobchádzaním, preťažením, použitím nesprávnych dielov, nevhodného príslušenstva alebo nástrojov a pod.

U reklamovaných výrobkov, ktoré neboli riadne zabezpečené proti mechanickému poškodeniu pri preprave nesie riziko prípadnej škody výhradne majiteľ.

Dodávateľ si vyhradzuje právo na prípadné zmeny v návode na použitie a neručí za možné tlačové chyby.