

Rohinson®

Уред за сушене

Модел.: R-2911






Инструкция за употреба

Въведение

Този уред е само за домашна употреба и не трябва да се използва за търговски цели. Моля, прочетете внимателно инструкциите и го съхранявайте на сигурно място. Когато уредът е даден на друг човек, инструкциите също трябва да бъде предадено на това лице. Използвайте уреда само както е описано в инструкциите и обърнете внимание на информацията за безопасност. Не се поема отговорност за щети или злополуки, причинени от невнимание към ръководството за употреба. Отстранете всички опаковки и стикери. Измийте внимателно всички части (вижте почистването).

Мерки за безопасност

-  Гореща повърхност! Има опасност от изгаряне при докосване на повърхността по време на работа. Поставете гърба на устройството на разстояние 10 см до стената на кухнята.
- Включете и работете с уреда в съответствие със спецификациите, показани на етикета.
- Не използвайте, ако щепселът е повреден. Проверявайте преди всяка употреба.
- Не ключвайте уреда с мокри ръце.
- Включете щепсела само към правилно инсталиран и лесно достъпен контакт.
- За да извадите щепсела от контакта, винаги дръпнете щепсела, а не кабела.
- Изключвайте уреда след всяка употреба или в случай на повреда.
- Не дърпайте кабела. Не го поставяйте върху ръбовете и не го огъвайте.
- Дръжте захранващият кабел далеч от горещите части.
-  Уредът може да се използва от деца над 8 години и лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит / знания, при условие че са наблюдавани или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали опасностите. Децата не трябва да използват опаковката като играчка. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са навършили 8 години и не се наблюдават.

- Децата на възраст под 8 години трябва да се държат далеч от уреда и хранящия кабел.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не играят с уреда или опаковъчния материал (например найлонови торбички).
- Уредът не трябва да работи с таймер или отделна дистанционна система!
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато го използвате.
- Не оставяйте уреда на открито или във влажна зона.
-  Никога не поставяйте нищо върху устройството и не покривайте вентилационните отвори.
- Не потапяйте уреда във вода.
- Оставете пространство от около 10 см около устройството.
- Никога не използвайте устройството след неизправност, напр. ако е паднал или е бил повреден по някакъв друг начин.
- Производителят не носи отговорност за щети, които са настъпили вследствие на използването на уреда по различен начин, както е описано или е допусната грешка в работата.
- За да се предотвратят наранявания, ремонти като подмяна на повреден кабел трябва да се извършват само от сервиза. Трябва да се използват само оригинални резервни части.
- Устройството се нагрива, транспортирайте само ако е охладено.
- Използвайте устройството само както е описано в това ръководство.
- Не трябва да поставяте в уреда материали като хартия, картон, пластмаса и др.
- Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения като:
 - Кухни за персонала в магазини, офиси и други
 - от клиенти в хотели, мотели и други
 - настаняване на база нощувка със закуска.
- **Преди първа употреба:** почистете внимателно всички части и оставете да изсъхнат. Загрейте устройството за около 30 минути, за премахване на миризмата на ново.



Внимание! Уреда се нагорещява при работа. Опасност от изгаряния! Повърхностите ще бъдат горещи по време на работа! Поставете устройството на равна и нечувствителна повърхност с и поддържайте разстояние от поне 70 см до горими материали.

- Ако се използва удължителен кабел, той трябва да има напречно сечение от $1,5\text{mm}^2$.
- Ако се използва GS-тестван 16 Многопинов удължител, той може да не се зарежда с повече от 3680 вата поради опасност от пожар.
- Уверете се, че децата не пипат кабела или че възниква опасност от обръщане.
- Устройството винаги трябва да бъде изключено от захранването, ако не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- **Хигиена:** Почиствайте устройството, за да избегнете образуването на бактерии и плесени.
- Изключете уреда след употреба.

Почистване



Внимание! Издърпайте щепсела преди почистване и оставете устройството да се охлади.

- **Не потапяйте уреда във вода.**
- Почистете електрическата част с влажна кърпа.
- Почистете тавите и капака с нормален препарат и оставете да изсъхнат.

Работно място

Важно:

Никога не поставяйте това устройство върху или до горещи повърхности (напр. Горещи печки). Използвайте го само на равномерна, стабилна и топлоустойчива повърхност. Важно е в близост до устройството да няма запалими предмети. Не поставяйте устройството на ръба на масата, така че да не може да бъде докоснато от деца или да падне при допир.

Основни принципи на работа

Естественото запазване на плодовете и зеленчуците чрез процес на сушене на 40 ° C - 70 ° C топъл въздух. По време на процеса на сушене се извлича цялата влага. Витамините, минералите и хранителните вещества се запазват, а вкусът се засилва. След като охладите продуктите, съхранявайте в затварящ се съд. Там можете да го запазите за по-дълго време. Важно е да се гарантира, че храната не съдържа остатъчна влага, тъй като това може да причини плесен.

Използване

Сушените плодове като бананов чипс или тънки резенчета ябълки са здравословно лакомство за хапване.

Обърнете внимание, ако малките деца ядат сушени плодове.

Сушени зеленчуци и сушени билки могат да се използват за готвене на сосове и супи. Изсушеният зеленчук или плод също могат да се накиснат за една нощ.

Подготовка

Качеството на сушените продукти е също толкова добро, колкото на суровата храна. Затова използвайте само измити и пресни плодове и зеленчуци. Отстранете всички сърцевини, дръжки и костилки (с изключение на черешите). Не белете плодовете.

Нарежете храната на равни парчета - тънките филийки изсъхват по-бързо. За да избегнете обезцветяване, измийте плодовете с лимонов сок. Поставете храната с отрязаната страна нагоре върху тавата - храната може да не се наслаждава и разстоянието между парчетата трябва да бъде избрано по начин, който позволява въздухът да циркулира.

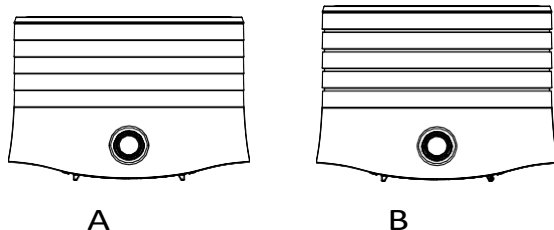
Тъй като продуктите изсъхват по различен начин, поставете само плодове или зеленчуци в една тава. Готовата изсушена тава може да се изтегли по време на процеса на сушене или да се добави нова тава.

Зеленчукът с твърда структура трябва да се бланшира за 2 минути в гореща вода.

Употреба

1. Винаги поставяйте капака отгоре по време на работа.
2. Включете уреда.
3. Използвайте превключвател,я за да зададете температурата от 40 до 70°C.
4. По-добре е да използвате повече тави с по-малко продукти, отколкото да претоварвате тавите.
5. За да се постигне еднакво сушене, тавите трябва да се сменят по време на сушенето.
6. След като се постигне желаната степен на сушене, изключете устройството и го изключете от контакта.
7. Оставете изсушената храна да се охлади, след което я поставете в сух съд.

1. Поставете продуктите върху подносите. Не покривайте напълно дъното на тавата, тъй като това ще спре циркулацията на въздуха. Претоварването на тавите или поставянето на храната една върху друга ще намали ефективността на уреда.

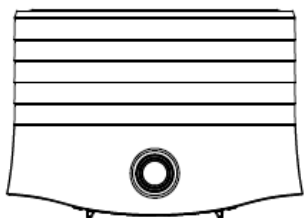


Забележка: Уредът за сушене на храна предлага две възможности за задаване на височината на тавата. За да зададете по-ниската (по подразбиране) височина от 1,5 см, поставете тавите една върху друга, както е показано в А. Завъртете тавите, така че езичетата, разположени в долната част на тавите, да бъдат поставени в непосредствена близост до каналите, разположени отгоре от всяка тава. За да зададете хлабина от 2,8 см, завъртете и поставете тавите, така че езичетата да пасват точно в каналите, както е показано на В.

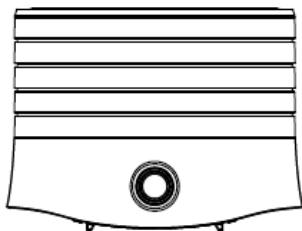
2. Пригответе храната според препоръките и я поставете върху тавите. Винаги започвайте с поставянето на храната в долните секции на уреда. Оставете централната дупка непокрита.
3. Поставете тавите върху захранващата основа.
4. Поставете капака върху уреда. По време на процеса на дехидратиране горният капак винаги трябва да се оставя върху уреда.
5. Включете уреда в контакта и включете уреда, като завъртите копчето обратно на часовниковата стрелка до желаната настройка на температурата.
6. Задайте желаната настройка на температурата.
7. Завъртайте тавите на интервали през цялото време, за да осигурите равномерно изсъхване. Изключете уреда от контакта, завъртете тавите, след това включете уреда отново и продължете сушенето.
8. Когато приключите с използването на уреда, изключете го, като поставите превключвателя в положение „Изключено“ и изключете уреда от контакта. Оставете храната да се охлади и след това я поставете в контейнер или буркан.

Забележка: Препоръчително е да използвате всички 5 тави, когато използвате уреда, независимо колко секции са останали празни.

Регулиране на височината:



A



B

- A) Тавите са напълно заключени една в друга.
B) Тавите са подредени леко усукани една върху друга.

Подправки

	Температура	Време	Забележка
Босилек, Чубрица, коприва, естрагон, любимец, Майорана, Риган, Магданоз, маг, Мащерка	60°C	4 – 6 часа	

Цветя

	Температура	Време	Забележка
Бъз	60°C	4 – 6 часа	
Лавандула	60°C	4 – 6 часа	
Лайка	60°C	4 – 6 часа	
Невен	60°C	4 – 6 часа	

Плодове (премахване на костилка, сърцевина и ивица)

	Температура	Време	Забележка
Ябълки на резени 3 – 5mm	70°C	8 – 10 часа	
Круши на резени 3 – 5mm	70°C	5 – 6 часа	
Череш без костилки / разполовени	65°C	14 – 16 часа	Обелени
Кайсии без костилки/на четвъртинки	70°C	14 – 15 часа	Обелени
Слива без костилка / на четвъртинки	70°C	14 – 16 часа	Обелени
Праскова без костилка / на четвъртинки	70°C	16 – 18 часа	Обелени
Портокал на резени 3 – 5mm	65°C	6 – 8 часа	
Лимон на резени 3 – 5mm	65°C	6 – 8 часа	
Банани на резени 3mm	70°C	10 – 12 часа	

Зеленчуци

	Температура	Време	Забележка
Тиквичка на резени 3 – 5mm	65°C	6 – 8 часа	
Тиква на резени 3 – 5mm	65°C	6 – 8 часа	
Чушка на ленти 3 – 5mm	65°C	6 – 8 часа	
Домати на резени 3 – 5mm	65°C	6 – 8 часа	
Лук на резени 3 – 5mm	60°C	6 – 8 часа	
Праз нарязан 5mm	70°C	3 – 4 часа	
Моркови на резени 5mm	70°C	4 – 5 часа	
Целина на кубчета 5mm	70°C	5 – 6 часа	
Гъби на резени 5 – 6mm	55°C	6 – 8 часа	



Резултатът зависи от дебелината на резените (трябва да бъде между 3 и 5

мм) и влажността на храната. Дадените температури и времена са приблизителни стойности и в някои случаи могат да се променят значително. Състоянието на изсушената храна трябва да бъде както следва:

- Подправки/Цветя = трошливи
- Плодове = гъвкави / жилави
- Зеленчуци = гъвкави/ трошливи



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕО НА ЕО.

Накрая на жизнения му цикъл този продукт не трябва да се изхвърля като битов отпадък.

Трябва да бъде занесен в определения от властите център за разделно събиране на отпадъци или при посредник, осигуряващ тази услуга.

Разделното изхвърляне на домашни уреди предотвратява възможните негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неправилното изхвърляне и позволява да бъдат отделени съставящите го материали като така значително се спестяват енергия и ресурси. За да напомня за необходимостта домашните уреди да се изхвърлят отделно, продуктът е маркиран със задраскан контейнер на колела.