

Robinson®

Instrukcja obsługi

SUSZARKA DO ŻYWNOSCI

R-2915



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

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.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- 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 instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. 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.

- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka ostrych lub gorących powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Nie wolno używać urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu substancji wybuchowych lub łatwopalnych.
- Urządzenie umieszczaj tylko na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odległość między urządzeniem a ścianami i otaczającymi obiektami musi wynosić co najmniej 30 cm.
- Nie przykrywaj urządzenia. Otwory wentylacyjne urządzenia nie mogą być niczym blokowane, aby zapobiec przegrzaniu.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na pokrywie.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących powierzchni.
- Nie wlewaj żadnych płynów do urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Przed podłączeniem do sieci el. upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od sieci el. i pozostaw do ostygnięcia.
- Przed odłączeniem od sieci el. najpierw wyłącz urządzenie.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.

OPIS URZĄDZENIA

1. Pokrywa
2. Płyty
3. Przyciski + oraz –
4. Podstawa
5. Przycisk ustawień
6. Przycisk włącz/wyłącz



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania.
- Wytrzyj podstawę urządzenia wilgotną ściereczką i osusz. Nie zanurzaj podstawy w wodzie ani w innych płynach.
- Umyj płyty i pokrywę w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, spłucz i osusz. Wszystkie części urządzenia być całkowicie suche przed użyciem.
- Podczas pierwszego użycia możesz wyczuć delikatny zapach. Zjawisko to jest całkiem normalne i szybko znika. Zapewnij odpowiednią wentylację. Podczas pierwszego użycia zalecamy pozostawienie działającego urządzenia bez żywności przez chwilę.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść podstawę urządzenia na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Przygotuj wybraną żywność i umieść ją na płytach do suszenia w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie krążyć między płytami. Nie przepelniaj płyt i nie kładź potraw jedną na drugiej.
- Umieść płyty na podstawie i umieść pokrywę na górnej płycie. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.

Pamiętaj: Podczas suszenia należy używać wszystkich płyt, nawet jeśli niektóre pozostają puste.

- Podłącz urządzenie do sieci el.

- Przyciskami + oraz – ustaw żądany czas suszenia w zakresie 1-48 godzin (możliwe jest ustawienie pełnych godzin). Czas suszenia zależy od użytych składników (ich wilgotności i grubości) i od temperatury.
- Aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk ustawiania, a następnie przyciskami + oraz – ustaw żadaną temperaturę w zakresie 40-70°C (ustawienie możliwe co 5°C). Aby zmienić jednostkę temperatury, przytrzymaj przycisk ustawień.
- Naciśnij przycisk włącz/wyłącz, aby rozpocząć suszenie. Wentylator włącza się i urządzenie zostaje uruchomione. Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę i pozostały czas.
- Jeżeli chcesz zmienić ustawienia czasu i temperatury podczas suszenia, naciśnij krótko przycisk ustawień. Pozostały czas na wyświetlaczu zacznie migać. Dopóki czas miga (ok. 2 sekundy), można go ustawić za pomocą przycisków + oraz –. Aby zmienić ustawienie temperatury, ponownie naciśnij przycisk ustawiania. Ustawiona temperatura zacznie migać. Gdy temperatura miga, można ją regulować za pomocą przycisków + oraz –.
- Sprawdzaj stan żywności podczas suszenia. W razie potrzeby przestaw płyty do suszenia (żywność na dolnych płytach wysycha szybciej niż żywność na górnych płytach).
- Aby przerwać proces suszenia, naciśnij krótko przycisk włącz/wyłącz. Na wyświetlaczu miga symbol „PA”. Aby wznowić działanie, ponownie naciśnij krótko przycisk włącz/wyłącz. W ten sposób można np. sprawdzać stan żywności podczas suszenia.
- Aby wyłączyć suszenie przed upływem ustawionego czasu, naciśnij i przytrzymaj przycisk włącz/wyłącz, aż na wyświetlaczu pojawi się „00”.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się automatycznie.
- Odłącz urządzenie od źródła zasilania i poczekaj, aż ostygnie.
- Wysuszoną, schłodzoną żywność najlepiej przechowywać w szklanym, zamykanym pojemniku w chłodnym, ciemnym miejscu. Żywność, której nie zjesz w ciągu kilku dni, włóż do lodówki.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSTCI

- Wybraną żywność należy umyć lub obrać (skórka może twardnieć podczas suszenia) i pokroić ją w plasterki, aby można ją było swobodnie umieścić na płytach.

- Zalecamy podgotować warzywa przez 1-5 minut przed suszeniem.
- Owoce można lekko posypać cynamonem przed suszeniem, aby uzyskać jeszcze lepszy smak.
- W odróżnieniu od owoców konserwowanych nie zaleca się dodawać cukru (w niektórych przypadkach może podczas procesu suszenia spowodować zgorzknienie).
- Aby uzyskać optymalne wyniki, używaj dojrzałych owoców, ponieważ zawiera wysoki procent cukru.

TABELA PRZYGOTOWANIA OWOCÓW

Owoce	Przygotowanie	Temperatura	Czas suszenia (godz.)
Jabłka	Plastry 5 mm	70°C	10-12
Gruszki	Plastry 5 mm	70°C	10-12
Kaki	Plastry 5-10 mm	70°C	8-10
Brzoskwinie	Plastry 5-10 mm	70°C	10-12
Banany	Plastry 5-10 mm	70°C	12-14
Pomarańcze	Plastry 5-10 mm	70°C	12-14
Ananas	Plastry 10 mm	70°C	12-14
Truskawki	Na połowy	70°C	12-14
Wino gronowe	Na połowy	70°C	14 i więcej

TABELA PRZYGOTOWANIA WARZYW

Warzywa	Przygotowanie	Temperatura	Czas suszenia (godz.)
Kalafior	Plastry 10 mm	70°C	6-8
Kapusta	Plastry 10 mm	70°C	6-8
Bakłażan	Plastry 10 mm	70°C	6-8
Ziemniaki	Plastry 5 mm	70°C	6-8
Marchew	Plastry 5-10 mm	70°C	8-10
Cebula	Plastry 5 mm	70°C	8-10
Seler	Plastry 5 mm	70°C	10-12
Grzyby	Na plasterki	70°C	10-12

Dynia	Plastry 5-10 mm	70°C	15
Papryka	Na plasterki	70°C	15

TABELA PRZYGOTOWANIA MIĘSA

Mięso	Przygotowanie	Temperatura	Czas suszenia (godz.)
Wołowina	Cienkie plasterki	70°C	4-5
Kurczak	Cienkie plasterki	70°C	4-5
Ryba	Cienkie plasterki	70°C	4-8
Krewetki	Cienkie plasterki	70°C	4

Pamiętaj: Są to tylko orientacyjne czasy i metody przygotowania, oba można dostosować do własnych preferencji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie, odłącz je od gniazdka el. i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- Wytrzyj podstawę urządzenia wilgotną ściereczką i osusz. Nie zanurzaj podstawy w wodzie ani w innych płynach.
- Umyj płyty i pokrywę w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, spłucz i osusz. Można je również myć w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy	350 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.