

Sušička ovoce OD 2940

SEVERIN
Obj. č.: 39 61 26


Vážení zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup sušičky ovoce OD 2940.

Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod k obsluze.

Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!

Použití

Sušené ovoce či zeleninu před použitím namočte přes noc do vlažné vody.

Pokud sušenou zeleninu či bylinky zpracováváte do polévky či omáčky, přidejte je rovnou při vaření.

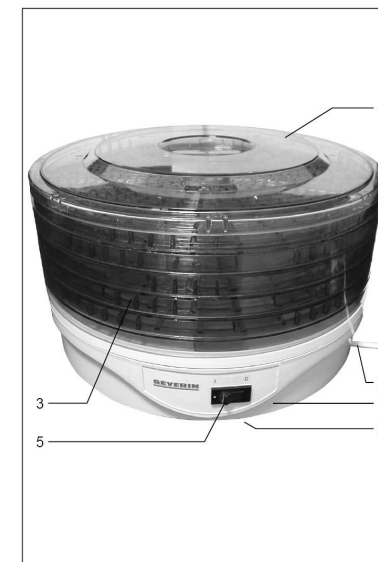
O možnostech využití sušených potravin informuje celá řada kuchařek.

Obsluha

- Při provozu dosahuje spotřebič nejvyšší teploty cca 70 °C.
- Potravinu určené k sušení nakrájejte na stejně velké tenké plátky.
- Nástavce naplňujte pokud možno stejnoměrně, aniž by se jednotlivé kousky navzájem dotýkaly. Je potřeba zajistit, aby mohl vzduch volně cirkulovat.
- Při použití několika nástavců zároveň teplota směrem nahoru klesá, proto se v těchto částech přiměřeně prodlužuje doba sušení.
- Nasadte víčko, vidlici zasuňte do zásuvky a spotřebič zapněte. Poznamenejte si čas, kdy jste spotřebič uvedli do provozu.
- Jakmile jsou potraviny na dolním nástavci dostatečně suché, nástavec vyjměte. Pokud je potřeba, můžete ho znovu naplnit čerstvým ovocem a umístit do horní pozice. Podle potřeby je možno pořadí nástavců libovolně měnit.

Popis a ovládací prvky

- 1 Kryt motoru
- 2 Přívodní kabel
- 3 Nástavce s mřížkou
- 4 Víčko
- 5 Vypínač
- 6 Identifikační štítek (na spodní straně spotřebiče)



Před prvním uvedením do provozu

Při prvním použití se může uvolňovat mírný zápach, proto spotřebič nejprve zapněte asi na 30 min., aniž byste do něj vkládali ovoce. Poté spotřebič očistěte (viz pokyny v kapitole „Bezpečnostní předpisy, údržba a čištění“).

Nástavce s mřížkou

Podle množství sušeného ovoce lze využít 1 až 5 nástavců. Rozstup mezi jednotlivými mřížkami lze vybrat ze dvou možností. Na vnějším okraji se nacházejí rozpěrky. Pokud je umístíte nad sebe, bude možno uchovat větší rozstup mezi mřížkami. Pokud rozpěrky umístíte vedle sebe, mezi mřížkami bude menší rozstup.

Všeobecné pokyny

K sušení používejte jen zralé, čerstvé, zdravé a očištěné ovoce.

Sušené potraviny si zachovávají svoji chuť, nutriční hodnotu a minerály.

Lze je snadno uskladnit i na několik let.

U ovoce prosím odstraňte jádřince, stopky a pecky (kromě třešní).

Ovoce neloupejte.

Před sušením můžete plody pokapat citrónovou šťávou, aby nezhnědly.

Doba sušení

Tabulka udává orientační údaje doby sušení. Dle velikosti, množství a vlastností sušených potravin se mohou příslušné údaje odlišovat.

Potraviný k sušení	Příprava	Množství na 1 nástavec	Doba sušení v hod.	Test výsledku sušení	Podíl vůči původním hmotám
ananas	oloupat, kolečka 8 mm	500 g	12–13	dobře pružný	25–30%
jablka	kousky 15 mm plátky 8 mm	600 g	7 6–7	dobře pružný	10–15 %
meruňky	na polovinu, plochou řezu nahoru	500 g	11–13	pružný	20 %
banány	oloupat, na polovinu, na čtvrtky	600 g	9–13	pružný	20–25 %
bazalka, pažitka, saturejka, kopr, estragon, petržel, rozmarýn, šalvěj	sušit celé nebo nasekat, omýt, rozložit na gázu a nechat uschnout		1,5–2,5	lámavý	-
hrušky	celé (předem uvařit do měkka) na polovinu, plochou řezu nahoru, plátky 8 mm	800 g 600 g 500 g	25 16 7	pružný pružný pružný	20–25 %
fazole	celé fazole uvařit do měkka	400 g	6–7	křehký	15 %
hrách	vyloupat, krátce blanširovat	400 g	10	tvrdý	25 %
jahody	na polovinu nebo celé	250 g 500 g	10–16	pružný	20 %
okurky	neloupat, kolečka 1 cm	400 g	8	tvrdý	15 %
karotka	oškrábat, plátky 8 mm	400 g	7	tvrdý	15 %
třešně	celé	500 g	11–13	kožovitý	25–30 %
pórek	na polovinu, kousky dlouhé 6–8 cm, blanširovat	500 g	8	lámavý	20 %
feferonka/paprika	proužky 8 mm	400 g	9	pružný	20 %
houby	dobře očistit, malé houby nekrájet, větší podélně nakrájet na plátky	-	3–4	tuhý	-
celer	oškrábat, plátky 8 mm, blanširovat	400 g	7	tvrdý	15 %
polévková zelenina	mrkev, celer, pažitka, květák, kedlubna – tenké plátky, blanširovat	300 g	6–7	tuhý	10–15 %
rajčata	na polovinu, plochou řezu nahoru	400 g	10	pružný	15 %
	kolečka 6 mm	300 g	8–9	tvrdý	10 %
hroznové víno	na polovinu, plochou řezu nahoru	500 g	13	dobře pružný	20 %
cuketa	neloupat, plátky 8 mm	400 g	8	pružný	15 %
švestky	na polovinu, plochou řezu nahoru	500 g	11–13	pružný	20 %

Bezpečnostní předpisy, údržba a čištění

Z bezpečnostních důvodů a z důvodů registrace (CE) neprovádějte žádné zásahy do sušičky ovoce. Případné opravy svěřte odbornému servisu. Nevystavujte tento výrobek přílišné vlhkosti, nenamáčejte jej do vody, nevystavujte jej vibracím, otřesům a přímému slunečnímu záření. Tento výrobek a jeho příslušenství nejsou žádné dětské hračky a nepatří do rukou malých dětí! Nenechávejte volně ležet obalový materiál. Fólie z umělých hmot představují veliké nebezpečí pro děti, neboť by je mohly spolknout.



Pokud si nebudete vědět rady, jak tento výrobek používat a v návodu nenajdete potřebné informace, spojte se s naší technickou poradnou nebo požádejte o radu kvalifikovaného odborníka.

K čištění pouzdra používejte pouze měkký, mírně vodou navlhlý hadřík. Nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí nebo chemická rozpouštědla (ředidla barev a laků), neboť by tyto prostředky mohly poškodit povrch a pouzdro výrobku.

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vhažovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!

Záruka

Na sušičku ovoce OD 2940 poskytujeme **záruku 24 měsíců**.

Záruka se nevztahuje na škody, které vyplývají z neodborného zacházení, nehody, opotřebením, nedodržení návodu k obsluze nebo změn na výrobku, provedených třetí osobou.

Příklad tohoto návodu zajišťuje společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

DO/9/2013