



Návod na obsluhu sušičky na potraviny

ROMMELSBACHER DA 750

Teší nás, že ste sa rozhodli pre tento výrobok a ďakujeme Vám za Vašu dôveru. Aby ste mohli s týmto novým prístrojom prežiť mnoho krásnych okamihov, prosíme Vás, aby ste sa pri použití riadili nasledujúcimi upozoreniami.

Návod na obsluhu si starostlivo uschovajte.

Bezpečnostné opatrenia:

Overte si prosím, či údaje na typovom štítku prístroja zodpovedajú napätiu vo v zásuvke.

Prístroj je možné pripojiť iba na striedavý prúd.

Prístroj postavte vždy na stabilnú, pevnú podložku, v žiadnom prípade na horúcu plochu alebo v blízkosti ohňa. Sušička musí stáť voľne, aby okolo mohol prúdiť vzduch. V žiadnom prípade nesmie byť sušička prikrývaná, pretože tak by bolo zamedzené nutnému prúdeniu vzduchu.

Prístroj nesmie byť prevádzkovaný v priestoroch vlhkých alebo mokrých

Prívodný kábel vytiahnite zo zásuvky vždy v prípade akejkoľvek poruchy alebo pokiaľ je prístroj mimo prevádzky alebo pri čistení.

Prístroj mimo misiek nikdy neponárajte do vody ani počas čistenia, prívodný kábel chráňte aj pred vlhkosťou.

Pokiaľ zistíte akékoľvek poškodenie prístroja alebo prívodného kábla, prístroj v žiadnom prípade nepoužívajte a odovzdajte špecializované opravovní.

Výrobky firmy Rommelsbacher zodpovedajú platným bezpečnostným predpisom, opravy môžu vykonávať iba určené opravovne dovozcu. Neodbornou opravou sa vystavujete nebezpečenstvu úrazu alebo požiaru.

Použitie prístroja v rozpore s návodom na obsluhu alebo s určením prístroja vedie k strate záruky.

Deti nespoznajú nebezpečenstvo, ktorému sa vystavujú v blízkosti elektrických tepelných spotrebičov. Nenechajte deti nikdy bez dozoru v blízkosti zapnutých spotrebičov.

Všeobecné informácie týkajúce sa sušenia

Sušenie je najstarší ľudstvu známy spôsob konzervovania potravín. Každá potravina obsahuje väčšie alebo menšie množstvo vody. Sušením je odstraňovaná voda nutná pre život kvasiniek. Pri správnom sušení a skladovaní je vysušená potravina skladovateľná niekoľko rokov. Odstránením vody sú aromatické látky koncentrované, preto je sušená potravina tiež chutnejšia. Vitamíny, výživné látky a minerálne látky nie sú pri sušení ovplyvňované, je odstránené úplné použitie síry a iných konzervačných látok.

Popri obvyklom zaváraní alebo zamrazovaní potravín prináša sušenie rozšírenie dostupných surovín pre kuchyňu,

Sušenie na slnku je v našich zemepisných šírkach otázkou šťastia, sušenie v rúre na pečenie vzhľadom k určitému uzavretiu priestoru a obmedzenej cirkulácii vzduchu spôsobuje zaparenie, zlepovanie alebo odkvapkávanie šťavy, navyše rúru na pečenie je potrebné po sušení dôkladne vyčistiť, pretože rúra na pečenie nie je určená na sušenie.

Sušička na potraviny

Váš nová pomocník v domácnosti pracuje rýchlo podľa jednoduchého fyzikálneho princípu: Zhora nasávaný vzduch je v tepelnom výmenníku rovnomerne ohrievaný. Tým je vzduch schopný pojať veľké množstvo vody, malým pretlakom je rovnomerne rozdelený do každého poschodia sušky a z uložených potravín odstraňuje vlhkosť. Vzduch obsahujúci vodu nepreteká nižšie poschodia, ale je z každého poschodia separátne odvádzaný do okolitého prostredia. Preto sušička nemá žiadne sitká, mriežky, ale uzavreté, hladké dobre čistiteľné misky, z ktorých neprepadávajú ziomky a prach. Tento systém zabezpečuje rovnomerné sušenie vo všetkých poschodiach, nie je tiež nutná výmena ich polohy a prístroj môže byť prevádzkovaný, až takmer do ukončenia sušiaceho procesu bez kontroly alebo pod kontrolou časového spínača. Kontrola a overovanie výsledku sušenia pred ukončením procesu je v každom prípade nutné, pretože len tak dosiahnete usušenie podľa najlepšej chuti. Pri kontrole môžete tiež odňať už usušené kúsky a ďalej sušiť len tie kúsky, ktoré vzhľadom na veľkosť vyžadujú dlhšiu dobu sušenia.

Príprava sušičky potravín na použitie

Pred prvým uvedením do prevádzky a pri zahájení každej sezóny odporúčame dôkladne umyť jednotlivé misky/poschodia. Pri umývaní nepoužívajte abrazívne prostriedky.

Prístroj postavte na miesto, kde po celú dobu sušenia nebude prekážať. Počas sušenia sa môže, podľa druhu sušenej potraviny, uvoľňovať príjemná, ovocná alebo korenená aróma.

Na zabezpečenie dobrej požívateľnosti by mali byť všetky potraviny dôkladne umyté.

Na sušenie sú vhodné iba zdravé potraviny, nenapadnuté hnilobou alebo hmyzom, poškodené miesta dôkladne vyrežte. Kôstkové ovocie sušte pokiaľ možno bez jadier.

Ovocie by malo byť dostatočne zrelé, nie však prezreté.

Pri sušení odporúčame riadiť sa orientačnou tabuľkou v návode na obsluhu.

Aby ste pri sušení zachovali prirodzenú farbu povrchu, odporúčame pred sušením namočiť potraviny určené na sušenie do roztoku jednej lyžice citrónovej šťavy a šálky vody a nechať odkvapkať.

Namiesto citrónovej šťavy môžete použiť aj bežne dostupný vitamín C.

Pre niektoré druhy zeleniny je vhodné pred sušením blanžirovať (viď tabuľku). Pripravenú zeleninu v drôtenom košíčku alebo sitku ponorte do vriči vody. Od okamihu, keď od ponorenia sa začne voda zase variť, je počítaná doba blanžirovania podľa tabuľky.

Sušenie bude rovnomernejšie, pokiaľ potraviny budú rozdelené na pomerne rovnako veľké kúsky.

Tenké plátky sa sušia kratšiu dobu. Do každého misky/poschodia sa zmestí okolo 600 gramov čerstvého ovocia podľa druhu alebo 300 až 400 gramov čerstvej zeleniny.

Odporúčame, aby ovocie bolo naskladané v miske tesne vedľa seba, nelúpané ovocie zásadne pokladajte šupkou dole a reznou plochou nahor, ovocie krájané na rezy skladajte šupinovito, nie na plocho. Zeleninu skladajte iba v jednej vrstve, pretože sa ťažšie sušia.

Korenie sušte obzvlášť pomaly, pokiaľ sa bude uvoľňovať silná aróma, je nastavená príliš vysoká teplota sušiaceho vzduchu. Odstráňte stonky, lístky ale ďalej nerozrezávajú a počas sušenia občas premiešajte, aby nedošlo k nevhodnému zlepeniu jednotlivých lístkov.

Jednotlivé misky/poschodie nepreplňujte, aby nedošlo k obmedzeniu cirkulácie vzduchu.

Teraz nasadte priehľadný horný kryt na sušiaci nadstavec a na zostavené misky.

Potom nastavte posuvný volič podľa druhu sušenej potraviny (viď tabuľku).

Až potom zastrčte zástrčku do zásuvky a nastavte požadovanú dobu sušenia. Prístroj je teraz zapnutý a po uplynutí nastavenej doby sa sám vypne.

Čas sušenia

Doba sušenia je veľmi závislá podľa druhu sušenej potraviny, vlhkosti, hrúbky ako aj od relatívnej vlhkosti vzduchu a počtu jednotlivých poschodí. V prípade, že sušíte prvýkrát alebo si nie ste istí, zvolte kratší čas a vlastné dosušenie vykonávajte za neustálej kontroly.

Sušiaci automat zaisťuje pomerne rovnomerné sušenie vo všetkých poschodiach, napriek tomu ale môžu byť v jednotlivých poschodiach malé rozdiely dané nerovnomernosťou vkladanej potraviny. Pri veľkých rozdieloch odporúčame prebranie, ešte mäkké kúsky nechať ešte dlhšie cca 1/2 až 1 hodinu ďalej sušiť. Pripravené potraviny sa musia ihneď začať sušiť, rovnako tak nie je vhodné vlastný sušiaci proces prerušiť. Príliš dlhé sušenie vedie u silne aromatických potravín k strate arómy! Potraviny, ktoré budú použité bez ďalšieho namáčania (alebo ako ľahký, namiesto šetriaci proviant napríklad pre športovcov a horolezcov) by nemali byť úplne dosušené aby ich bolo možné ľahko hrýzť a nelámali sa.

Skúšky vysušenia je najlepšie vykonávať v studenom stave. Zelenina nesmie byť ani húževnatá, ani krehká a lámavá. Cibuľa a petržlen musí byť papierovité.

Teplotné stupne

Nastavenie vhodnej teploty je veľmi dôležité

stupeň 1 cca 20 stupňov C nad teplotu okolia pre korenie a huby

stupeň 2 cca 40 stupňov C nad teplotu okolia pre zeleninu a citlivé ovocie

stupeň 3 cca 60 stupňov C nad teplotu okolia pre ostatné ovocie

Príprava potravín na sušenie

Ovocie je možné využiť v usušenom stave ako pochúťky rovnako tak ako prísady pre nespočetné recepty.

Pokiaľ je v receptoch uvedená prísada čerstvého ovocia, musí byť zvlhčené, aby bola doplnená vysušená voda. Vhodné množstvo je preto asi na jednu šálku sušeného ovocia jednu šálku vody. V prípade pochyb volte menšie množstvo vody a ponechajte vo vode ponorenej asi po dobu 4 hodín. Použitie väčšieho množstva vody alebo ponechaní dlhšiu dobu vo vode spôsobuje kašovitosť.

Samozrejme je možné postupovať podľa receptov uvedených v kuchárkach.

jablká	3	4-8 hod	artičoky	2	4-5 hod
marhule	3	8-12 hod	karfiol	2	6-8 hod
ananás	3	8-12 hod	zelené fazuľky	2	5-6 hod
banány	3	5-8 hod	brokolica	2	4-6 hod
bobuľoviny	3	5-6 hod	uhorky	2	6-8 hod
hrušky	3	6-12 hod	kapusta	2	3-5 hod
jahody	3	6-12 hod	kaleráb	2	3-5 hod
čučoriedky	3	4-6 hod	mrkva	2	4-5 hod
trasne	3	8-12 hod	petržela vnať	2	2-2,5 hod
melóny	3	8-12 hod	paprika	2	4-6 hod
blumy 8	3	8-12 hod	feferónky	2	4-6 hod
slivky	3	8-14 hod	míšaná zelenina	2	3 hod
víno/strapec	3	8-14 hod	špargľa	2	2 hod
citrusy rezy, prúžky	3	8-10 hod	špenát	2	2 hod

Záruční list / Záručný list

Název výrobku / Názov výrobku: **Sušička Rommelsbacher FA750**

Dovozce : **Isolit-Bravo, spol. s r. o.**
Jablonské nábřeží 305
561 64 Jablonné nad Orlicí
tel.: 607 035 131

Razítko prodejny a podpis prodavače:

Pečiatka predajne a podpis predavača:

Datum prodeje / Dátum predaja: