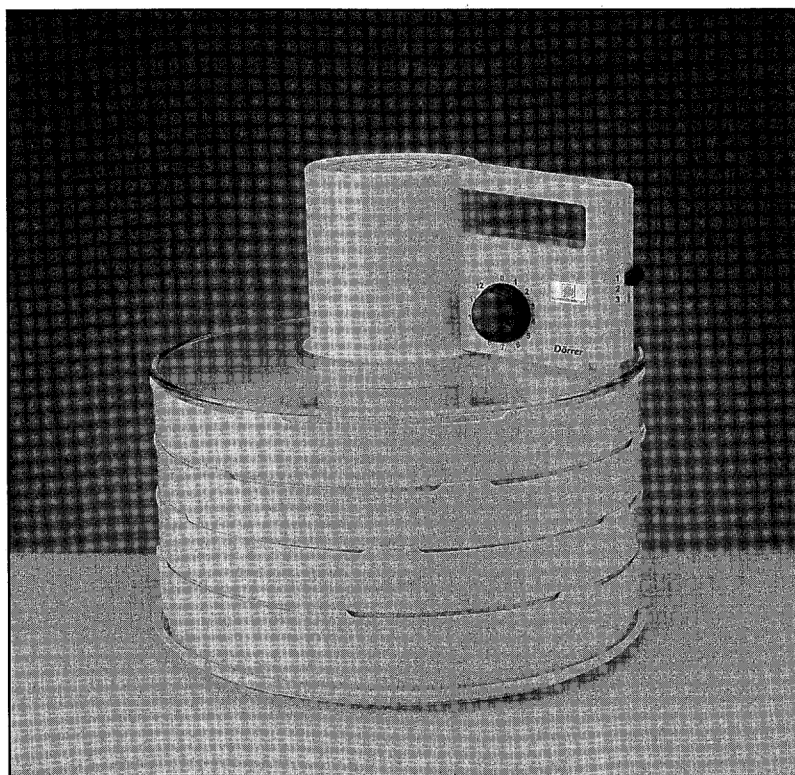




**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

**Návod k obsluze  
sušičky na potraviny**

**DA 750**



Těší nás, že jste se rozhodli pro tento výrobek a děkujeme Vám za Vaši důvěru. Abyste mohli s tímto novým přístrojem prožít mnoho krásných okamžiků, prosíme Vás, abyste se při použití řídili následujícími upozorněními.  
Návod k obsluze si pečlivě uschovejte.

### **Pro Vaši bezpečnost**

- Ověřte si prosím, zda údaje na typovém štítku přístroje odpovídají napětí ve v zásuvce. Přístroj je možno připojit pouze na střídavý proud.
- Přístroj postavte vždy na stabilní, pevnou podložku, v žádném případě na horkou plochu nebo v blízkosti ohně. Sušička musí stát volně, aby okolo mohl proudit vzduch. V žádném případě nesmí být sušička přikrývána, protože tak by bylo zamezeno nutnému proudění vzduchu.
- Přístroj nesmí být provozován v prostorech vlhkých nebo mokrých
- Přívodní kabel vytáhněte ze zásuvky vždy v případě jakékoliv poruchy nebo pokud je přístroj mimo provoz nebo při čistění.
- Přístroj mimo misek nikdy neponořujte do vody ani během čistění, přívodní kabel chraňte také před vlhkostí.
- Pokud zjistíte jakékoliv poškození přístroje nebo přívodního kabelu, přístroj v žádném případě nepoužívejte a předejte specializované opravě.
- Výrobky firmy Rommelsbacher odpovídají platným bezpečnostním předpisům, opravy mohou provádět pouze určené opravny dovozce. Neodbornou opravou se vystavujete nebezpečí úrazu nebo požáru.
- Použití přístroje v rozporu s návodem k obsluze nebo s určením přístroje vede ke ztrátě záruky.
- Děti nepoznají nebezpečí, kterému se vystavují v blízkosti elektrických tepelných spotřebičů. Nenechte děti nikdy bez dozoru v blízkosti zapnutých spotřebičů.

### **Všeobecné informace týkající se sušení**

Sušení je nejstarší lidstvu známý způsob konzervování potravin. Každá potravina obsahuje větší nebo menší množství vody. Sušením je odstraňována voda nutná pro život kvasinek. Při správném sušení a skladování je vysušená potravina skladovatelná po několik roků.

Odstraněním vody jsou aromatické látky koncentrovány, proto je sušená potravina také chutnější. Vitamíny, výživné látky a minerálie nejsou při sušení ovlivňovány, je odstraněno úplné použití síry a jiných konzervačních látek.

Vedle obvyklého zavařování nebo zamrazování potravin přináší sušení rozšíření dostupných surovin pro kuchyni.

Sušení na slunci je v našich zeměpisných šířkách otázkou štěstí, sušení v pečicí troubě vzhledem k určitému uzavření prostoru a omezené cirkulaci vzduchu způsobuje zapaření, slepování nebo ukapávání šťávy, navíc pečicí troubu je potřeba po sušení důkladně vyčistit, protože pečicí trouba není určena pro sušení.

### **Sušička na potraviny**

Váš nová pomocník v domácnosti pracuje rychle podle jednoduchého fyzikálního principu:

Seshora nasávaný vzduch je v tepelném výměníku rovnoměrně ohříván. Tím je vzduch schopný pojmout velké množství vody, malým přetlakem je rovnoměrně rozdělen do každého patra sušky a z uložených potravin odstraňuje vlhkost. Vzduch obsahující vodu neprotéká nižší patra, nýbrž je z každého patra separátně odváděn do okolního prostředí. Proto sušička

nemá žádné sítko, mřížky, nýbrž uzavřené, hladké dobře čistitelné misky, ze kterých nepropadávají zlomky a prach. Tento systém zabezpečuje rovnoměrné sušení ve všech patrech, není také nutná výměna jejich polohy a přístroj může být provozován, až téměř do ukončení sušicího procesu bez kontroly nebo pod kontrolou časového spínače. Kontrola a ověřování výsledku sušení před ukončením procesu je v každém případě nutné, protože jen tak dosáhnete usušení podle nejlepší chutě. Při kontrole můžete také odejmout již usušené kousky a dále sušit jen ty kousky, které vzhledem k velikosti vyžadují delší dobu sušení.

### **Příprava sušičky potravin pro použití**

Před prvním uvedením do provozu a při zahájení každé sezóny doporučujeme důkladně omýt jednotlivé misky/patra. Při mytí nepoužívejte abrazivní prostředky.

Přístroj postavte na místo, kde po celou dobu sušení nebude překážet. Během sušení se může, podle druhu sušené potraviny, uvolňovat příjemné, ovocné nebo kořeněné aroma.

Pro zajištění dobré požitelnosti by měly být všechny potraviny důkladně omyty.

Pro sušení jsou vhodné pouze zdravé potraviny, nenapadené hnilobou nebo hmyzem, poškozená místa důkladně vyřízněte. Peckovité ovoce sušte pokud možno bez jader.

Ovoce by mělo být dostatečně zralé, nikoliv ale přezrálé.

Při sušení doporučujeme se řídit orientační tabulkou v návodu k obsluze.

Abyste při sušení zachovali přirozenou barvu povrchu, doporučujeme před sušením namočit potraviny určené k sušení do roztoku jedné lžice citronové šťávy a šálku vody a nechat okapat. Místo citronové šťávy můžete použít také běžně dostupný vitamin C.

Pro některé druhy zeleniny je vhodné před sušením blanžirovat (viz tabulku). Připravenou zeleninu v drátěném košíčku nebo sítku ponořte do vařící vody. Od okamžiku, kdy od ponoření se počne voda zase vařit, je počítána doba blanžirování podle tabulky.

Sušení bude rovnoměrnější, pokud potraviny budou rozděleny na poměrně stejně veliké kousky. Tenké plátky se suší kratší dobu.

Do každého misky/patra se vejde okolo 600 gramů čerstvého ovoce podle druhu nebo 300 až 400 gramů čerstvé zeleniny.

Doporučujeme, aby ovoce bylo naskládáno v misce těsně vedle sebe, neloupané ovoce zásadně pokládejte slupkou dolů a řeznou plochou nahoru, ovoce krájené na řezy skládejte šupinovitě, nikoliv na plocho.

Zeleninu skládejte pouze v jedné vrstvě, protože se obtížněji suší.

Koření sušte obzvláště pomalu, pokud se bude uvolňovat silné aroma, je nastavena příliš vysoká teplota sušicího vzduchu. Odstraňte stonky, lístky ale dále nerozřezávejte a během sušení občas promíchejte, aby nedošlo k nevhodnému slepení jednotlivých lístků.

Jednotlivé misky/patra nepřepĺňujte, aby nedošlo k omezení cirkulace vzduchu.

Nyní nasadte průhledný horní kryt na sušicí nástavec a na sestavené misky.

Potom nastavte posuvný volič podle druhu sušené potraviny (viz tabulku).

Teprve potom zastrčte zástrčku do zásuvky a nastavte požadovanou dobu sušení. Přístroj je nyní zapnut a po uplynutí nastavené doby se sám vypne.

### **Doba sušení**

Doba sušení je velmi závislá podle druhu sušené potraviny, vlhkosti, tloušťky stejně tak od relativní vlhkosti vzduchu a počtu jednotlivých pater. V případě, že sušíte poprvé nebo si nejste jisti, zvolte kratší dobu a vlastní dosušení provádějte za neustálé kontroly.

Sušicí automat zajišťuje poměrně rovnoměrné sušení ve všech patrech, přesto ale mohou být v jednotlivých patrech malé rozdíly dané nerovnoměrností vkládané potraviny. Při velkých rozdílech doporučujeme přebrání, ještě měkké kousky nechat ještě déle cca 1/2 až 1 hodinu

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.  
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!