

Uživatelský manuál – sušička potravin

Popis produktu

Kapacita sušičky je 8 plat a 16 litrů. Jmenovitý výkon činí 350–400 W, k dispozici jsou 3 nastavitelné stupně ohřevu.

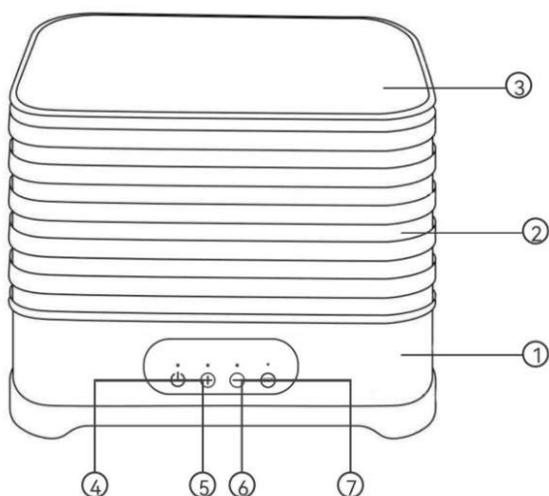
Sušička pracuje v konstantním teplotním rozsahu – teplotu lze nastavit mezi 35-70 °C. Časovač umožňuje nastavit dobu sušení od 1 hodiny do 72 hodin. Po ukončení sušení ventilátor ještě jednu minutu chladí, aby bezpečně snížil teplotu.

Technické parametry

Název produktu	Sušička potravin
Model	RZ-166
Výkon	400 W
Napětí	AC 110–240 V
Frekvence	50/60 Hz

Popis ovládacích prvků

- ① Přístroj
- ② Sušicí plata
- ③ Víko
- ④ Tlačítko zapnutí/vypnutí
- ⑤ Tlačítko pro přidání času (běžný čas + 1–72 hod, dlouhý stisk)
- ⑥ Tlačítko pro zkrácení času (běžný čas – 1–72 hod, dlouhý stisk)
- ⑦ Nastavení teploty (1–3 stupně ohřevu)



Ovoce

Potravina	Doporučená příprava	Doba sušení	Výsledek	Doporučené množství na plato	Ztráta hmotnosti	Doporučená teplota
Jablka, hrušky	Oloupat/nakrájet na 4–6mm plátky	7–9 hod	měkké	170g	10–15 %	70°C
Meruňky, švestky	Překrojit, řeznou stranou nahoru	10–12 hod	měkké	330g	20 %	60°C
Kiwi	Oloupat, 5mm plátky	10–12 hod	měkké	95g	20 %	65°C
Banány	Oloupat, 5mm plátky	10–12 hod	křupavé	150g	10 %	70°C
Mango	Oloupat, 8mm plátky (pro "mango strips")	6–7 hod	měkké	170g	20 %	70°C
	3-4mm plátky (pro "mango chipsy")	8–9 hod	křupavé	150g	10 %	70°C
Citrusové plody	Oloupat, 2–3mm plátky	8–9 hod	křupavé	120g	10 %	70°C
Ananas	Oloupat, odstranit stonek, 5–6mm plátky	7–8 hod	velmi měkké	175g	20 %	70°C
Jahody	Oloupat, odstranit stonek, 5mm plátky	10–12 hod	měkké	200g	15 %	65°C

Zelenina

Mrkev	Oloupat, 3–5mm plátky/kostky	6–8 hod	tvrdé	85g	15 %	70°C
Okurka	Neloupat, 3–5mm plátky	4–5 hod	křupavé	100g	10 %	70°C
Pórek	6cm kusy, blanširovat v případě potřeby	7–8 hod	křupavé	140g	20 %	70°C
Papriky, chilli	2mm plátky	7–8 hod	tvrdé	100g	20 %	70°C
Celer	Oloupat, 2mm plátky/kostky	7–8 hod	měkké	250g	15 %	70°C
Rajčata	4mm plátky	8–10 hod	měkké	190g	15 %	70°C
Polévková zelenina	Jemné plátky/kostičky, blanširovat v případě potřeby	7–8 hod	měkké	-	15 %	60°C
Cuketa	Neloupat, 2–3mm plátky	12 hod	křupavé	60g	15 %	70°C
Řepa, batáty	Oloupat, 2–3mm plátky	7–9 hod	křupavé	60g	15 %	70°C
Kapusta, saláty (listy, srdíčka)	Odstranit stonek/otrhat na menší kusy	18 hod	křupavé	90g	15 %	40°C

Bylinky a houby

Bylinky (všechny druhy)	celé listy/nasekat	4–6 hod	křehké	~40g	-	40°C
Houby (všechny druhy)	očistit, 5mm plátky	4–7 hod	měkké	~40g	-	50°C