



Sušička ovocia

10022726 10027859

KLARSTEIN

Vážený zákazník,

gratulujeme Vám k zakúpeniu produktu.

Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Za škody spôsobené nedodržaním inštrukcií a pokynov neručíme.

Bezpečnostné inštrukcie

Aby sa znížilo riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a riziko poškodenia zariadenia:

- Nevystavujte toto zariadenie dažďu.
- Neumiestňujte objekty s kvapalinou, ako sú napríklad vázy, na zariadenie.
- Používajte len odporúčané príslušenstvo.
- Neopravujte toto zariadenie sami. Opravy musia byť vykonané kvalifikovaným servisným pracovníkom.
- Do tohto zariadenia nekladajte žiadne kovové predmety.
- Na hornú časť tohto zariadenia neumiestňujte ťažké predmety.

Napájací kábel / napájací zdroj

- Skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá špecifikáciám na tomto zariadení.
- Sieťový kábel bezpečne zapojte do zásuvky.
- Neťahajte kábel, neohýbajte ho a nekladte naň ťažké predmety.
- Nezapájajte zástrčku mokrymi rukami.
- Uchopte zástrčku, keď ju vyťahujete z elektrickej zásuvky.
- Nepoužívajte poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodenú elektrickú zásuvku.
- Umiestnite toto zariadenie tak, aby bolo pri výskyte problému okamžite možné odpojiť napájací kábel.

Malé objekty / časti balenia

Malé predmety (napr. Skrutky a iný montážny materiál, pamäťové karty) a časti balenia skladujte mimo dosahu detí. Nenechajte deti hrať sa s obalom. Nebezpečenstvo udusenía!

Umiestnenie

- Prístroj postavte na suchý, plochý, vodotesný a žiaruvzdorný povrch.
- Zásuvka musí byť ľahko prístupná, aby sa dala v prípade potreby rýchlo odpojiť od elektrickej siete.
- Neinštalujte ani neumiestňujte tento prístroj do knižnice, vstavanej skrine alebo iného obmedzeného priestoru. Dbajte na dobré prúdenie vzduchu.
- Neumiestňujte do blízkosti zosilňovača alebo iných zariadení, ktoré môžu byť horúce. Teplo môže poškodiť jednotku.
- Nevystavujte toto zariadenie priamemu slnečnému žiareniu, vysokým teplotám, nadmernej vlhkosti a nadmerným vibráciám.

Adaptér striedavého prúdu

- Sieťový adaptér môže pracovať len s napájaním 220-240 V. Ak zástrčka nie je vhodná, použite vhodný adaptér do elektrickej zásuvky.

Zamýšľané použitie

- Toto zariadenie sa používa na sušenie jedla. Je určené výlučne na tento účel a musí sa použiť len na tento účel. Môže sa používať len spôsobom opísaným v tejto príručke.
- Tento výrobok nie je určený na použitie osobami (vrátane detí), ktoré majú znížené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo osobami bez skúseností alebo vedomostí, pokiaľ nie sú riadne poučené alebo nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

Preprava

- Ponechajte si originálny obal. Pre dostatočnú ochranu pri preprave, zabalte zariadenie do pôvodného balenia.

Čistenie

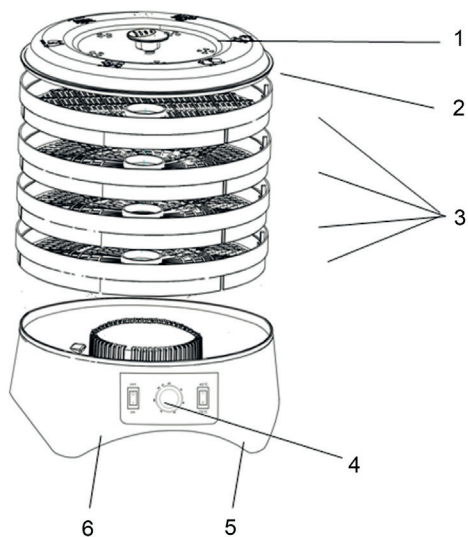
Nepoužívajte prchavé kvapaliny, ako napríklad insekticídny sprej. Nečistite povrch silným tlakom inak by mohlo dôjsť k poškodeniu. Kaučuk alebo plast by nemali byť dlhodobo v kontakte s výrobkom. Čistite spotrebič a povrch pomocou mäkkej tkaniny a teplej vody, ak je to potrebné, použite mydlový roztok. Nikdy neponárajte základňu do vody alebo akejkoľvek inej kvapaliny.

Opravy

- Opravy spotrebiča by malo vykonávať len autorizované servisné stredisko.
- Zmeny v stavbe zariadenia môžu mať vplyv na jeho bezpečnosť. Nebezpečenstvo poranenia!
- Zariadenie nikdy neotvárajte a nikdy nerealizujte opravy!
- Nesprávna montáž môže spôsobiť čiastočnú poruchu alebo úplnú poruchu.
- V žiadnom prípade neotvárajte zariadenie. Za následné škody nepreberáme žiadnu zodpovednosť. Záruka vyprší ak sú zistené nekvalifikované zásahy do zariadenia.

Opis výrobku

1. Rúčka
2. Veko
3. Platne
4. Ovládací panel
5. Základňa
6. Výstup vzduchu



Použitie a prevádzka

Upozornenie: Spotrebič pred prvým použitím vyčistite.

Prevádzka

- Dajte potraviny na platne. Nechajte dostatočné medzery, aby horúci vzduch mohol voľne prúdiť. Z tohto dôvodu odporúčame, aby ste nekladli kúsky potravín jeden na druhý.
- Platne vložte do sušičky potravín. Tipy: položte platňu s jedlom do sušičky potravín. Do sušičky musíte vždy vložiť všetky platne, aj tie ktoré sú prázdne. Najskôr vložte platne s jedlom a potom vložte prázdne platne.
- Spustíte sušičku potravín zapnutím tlačidla "ON".
- Keď sú potraviny vysušené, stlačte tlačidlo "OFF" na vypnutie zariadenia. Po vychladnutí vložte potraviny do uzavretého obalu.
- Odpojte sušičku zo zásuvky.

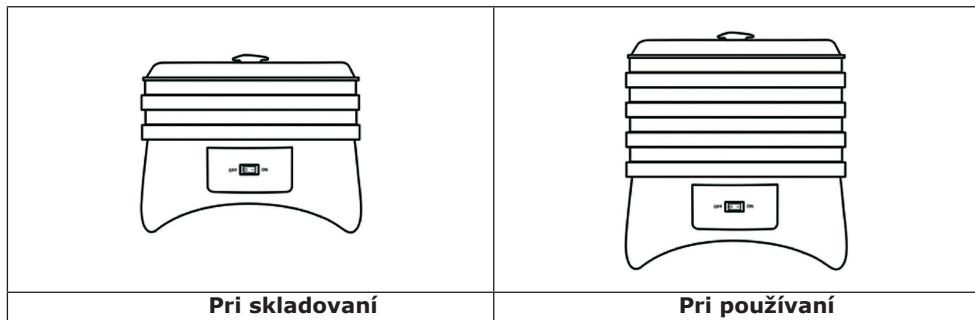
Tlačidlo HIGH / LOW

Tlačidlo "HIGH / LOW" na ovládacom paneli slúži pre dve rôzne nastavenia teploty: 48 ° C / 68 ° C. Pri teplote 68 ° C sa potravina rýchlejšie vysuší ako pri teplote 48 ° C.



Nastaviteľné platne

Platne sú nastaviteľné pre rôzne typy potravín. Na sušenie hrubých potravín môžete nastaviť platne na výšku 36 mm. Na sušenie tenkých potravín môžete upraviť výšku platní na 25,5 mm. Taktiež môžete ušetriť veľa priestoru pri skladovaní zariadenia keď nastavíte výšku každej platne na 25,5 mm. Podrobné informácie nájdete na nasledujúcom obrázku:



Ako zaobchádzať so zariadením

- Po vyčistení a usušení potravín vysušte potraviny v sušičke potravín. Nevkladajte do sušičky potraviny, ktoré sú vlhké.
- Pozor! Prosím, nesušte v sušičke potraviny v ktorých sa nachádza veľa tekutín.
- Ak je jedlo mäkké alebo hnilé, najprv ho vyčistite. Do sušičky dajte potraviny nakrájané na vhodnú veľkosť. Veľkosť jedla ovplyvní čas potrebný na sušenie jedla.
- Počas procesu sušenia zmeňte polohu jednotlivých platní, ak sa potraviny sušia nerovnomerne. Hornú platňu môžete presunúť dole a dolnú do hornej pozície. Jedlo so šupkou sa suší dlhšie, pretože šupka zabraňuje strate vody. Najlepší spôsob, ako vyriešiť tento problém, je povariť takéto jedlo 1 až 2 minúty a potom ho ochladiť studenou vodou. A po scedení, vložiť do sušičky.
- Čas sušenia je ovplyvnený izbovou teplotou, vlhkosťou vzduchu, druhom potravín, veľkosťou a množstvom potravín atď.
- Poznámky k sušeniu: časy sušenia v návode na použitie sú len informačné.

Návod na obsluhu

Sušenie jedla

- Očistite jedlo
- Odstráňte mäkkú a zhnitú časť potravín a aj semená.
- Nakrájajte potraviny na správnu veľkosť a položte potraviny na platne
- Odporúča sa pridávať citrónovú šťavu, aby sa zachovala farba ovocia.

Sušenie zeleniny

- Vyčistite zeleninu
- Odstráňte mäkkú a zhnitú časť potravín a odstráňte aj semená.
- Nakrájajte potraviny na správnu veľkosť a položte potraviny na platne
- Najlepšie je povariť zeleninu počas 1 až 2 minút a potom ju ochladiť studenou vodou. Po scedení vložte do sušičky potravín

Sušenie bylín

- Odporúča sa sušiť čerstvé listy bylín.
- Po vysušení, uložte bylinky do papierového vrečka alebo do sklenenej nádoby. Chráňte ich pred slnečným žiarením.

Skladovanie potravín

- Skladovacia nádoba musí byť čistá a suchá.
- Odporúča sa skladovať jedlo v sklenenej nádobe pokrytej kovovým vekom. Umiestnite na mieste s teplotou 5-20 ° C a bez priameho slnečného žiarenia.
- Počas prvého týždňa skontrolujte, či sú potraviny 100% usušené. Ak ste našli nejaké nedostatočne usušené kúsky, prosím vložte ich do sušičky potravín, aby sa opätovne sušili.
- Pozor! Usušené potraviny musia byť 100% vychladnuté predtým, ako ich uskladníte v nádobe.

Tipy na usušenie zeleniny

Pred sušením sa odporúča zeleninu krátko povariť a nechať vychladnúť.

Názov	Príprava	účinok	čas (hodiny)
Artičok	Nakrájajte na prúžky 3-4 mm, pridajte 3-4 šálky vody zmiešanej s jednou lyžicou citrónovej šťavy a nechajte vrieť 5-8 minút	Chrumkavé	5-13
baklažán	Odstrihnite stonku, nakrájajte plátky 6-12 mm, položte na platne a potom nechajte prevrieť	Chrumkavé	6-18
Brokolica	Nakrájajte, vyčistite a varte 3-5 minút	Chrumkavé	6-20
Huby	Dobre očistite. Nakrájajte. MÔžete sušiť aj celé kusy.	tuhé	6-14
Fazuľa	Nakrájajte a varte, kým nevyzerá priesvitne. Počas sušenia otočte fazuľu na druhú stranu.	Chrumkavé	8-26
Tekvica	Očistite a nakrájajte na plátky 6mm	Chrumkavé	6-18
Kapusta	Odrežte stonku, nakrájajte na prúžky. Usušte.	tuhé	6-14
ružičkový kel	Prekrojte na polí.	Chrumkavé	8-30
Karfiol	Dajte karfiol do 1 litra vody zmiešanej s 3 lyžičkami soli na 2 minúty. Nechajte prevrieť.	tuhé	6-16
Zemiaky	Môžete si vybrať: bez šupky, so šupkou, plátky, kocky, prúžky, povarte 8-10 min.	Chrumkavé	8-30
Cibuľa	Nakrájajte alebo nasekajte. Otočte počas sušenia.	Chrumkavé	8-14
Mrkva	Vyberte mäkšiu mrkvu. Nakrájajte: plátky, kocky, prúžky, následne povarte.	Chrumkavé	8-14

uhorka	Nakrájajte (12 mm), ochlaďte a usušte na platniach	tuhé	6-18
Zelená paprika	Nakrájajte na pásičky (6 mm), vyčistite semienka, umyte a usušte.	Chrumkavé	4-14
Cili paprička	Umyte a usušte, nemusíte krájať. Používajte ochranné rukavice	tuhé	8-14
Petržlen	Natrhajte, opláchnite, usušte na vzduchu. Nasekajte.	Chrumkavé	2-10
Paradajka	Odstraňte stonku. Povarte aby šupka zmäkla. Rozkrojte napoly alebo nasekajte.	tuhé	8-24
Rebarbora	Vyberte si jemnú stonku, očistite a nakrájajte na plátky (3 mm)	Vlhké	8-38
repa	Odkrojte listy, očistite, prevarte, ochlaďte, ošúpte a nakrájajte na plátky.	Chrumkavé	8-26
zeler	Odkrojte listy a stonky, očistite a nakrájajte stonky. Listy budú usušené skôr. Listy môžete nakrájať na drobné kúsky a použiť do polievky.	Chrumkavé	6-14
Zelená cibuľa	Nasekajte	Chrumkavé	6-10
špargľa	Nakrájajte (2,5 mm)	Chrumkavé	6-14
Cesnak	Ošúpte a nakrájajte.	Chrumkavé	6-16
Špenát	Varte, kým sa farba nezmení	Chrumkavé	6-16

Sušenie mäsa

Aby ste sa vyhli vytekaniu tuku, najlepší spôsob je mäso pred sušením zaúdiť. To pomôže zachovať prirodzenú chuť mäsa a po vysušení je mäkkšie.

Tipy na sušenie Ovocia

Názov	Príprava	Účínok	Čas (hodiny)
marhuľa	Dajte preč kôstky. Narežte na 2 alebo 4 kusy. Položte kožou dole.	Mäkké	13-28
Mandarínková kôra	Ošúpte a nastrúhajte prúžky.	Chrumkavé	8-16
Čerstvý ananás	Ošúpte a odstráňte strednú časť, nakrájajte na kusy	tuhé	6-36
Konzervovaný ananás	Precedte šťavu a vysušte.	Mäkké	6-36
Banán	Ošúpte a nakrájajte na kolieska s hrúbkou 3 až 4 cm	Chrumkavé	8-38
hrozno	Očistite. Nechajte prejsť varom.	Mäkké	8-38
čerešňa	Očistite. Nemusíte vyberať kôstky. Môžete vybrať kôstky v polovici sušenia.	tuhé	8-26
Hruška	Ošúpte a odstráňte strednú časť. Nakrájajte na	Mäkké	8-30

	poly, na 4 kusy, 8 kusov.		
figa	nakrájajte	tuhé	6-26
čučoriedka	Očistite. Nemusíte krájať.	Mäkké	6-26
broskyňa	Ošúpte. Môžete vybrať kôstky v polovici sušenia. Nakrájajte na polovice alebo 4 kusy.	Mäkké	10-34
datle	Vyberte kôstky a nakrájajte.	tuhé	6-26
jablko	Ošúpte. Vyberte jadierka. Nakrájajte na kolieska či kocky. Dajte na dve minúty do vody, osušte a usušte.	Mäkké	5-7

Čas sušenia a prípravy jedál v tabuľke vyššie je len pre vašu informáciu.

Pokyny k likvidácii



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2002/96 /EÚ tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.

Vyhlásenie o zhode

Výrobca: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Tento produkt je v súlade s nasledovnými európskymi smernicami:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)