



Sušička ovocia

10030503 10030504

KLARSTEIN

Vážení zákazník,

Blahoželáme Vám k zakúpeniu tohto výrobku. Pozorne si prosím prečítajte tento návod a venujte zvýšenú pozornosť upozorneniam ako predísť vzniknutiu závad. Za závady vzniknuté nedodržaním pokynov a upozornení obsiahnutých v tomto návode, spoločnosť nenesie žiadnu zodpovednosť a na takto poškodené výrobky sa záruka nevzťahuje.

Obsah

Technické parametre	2
Bezpečnostné inštrukcie	2
Používanie a obsluha	3
Tabuľka hodnôt	6
Informácie o likvidácii	7
Vyhlasenie o zhode	7

Technické údaje

Číslo produktu	10030503, 10030504
Napätie a frekvencia	220-240 V ~ 50-60 Hz
Enegetická trieda	550 W

Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím si najskôr prečítajte tento návod.

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Teplota vonkajšieho povrchu môže byť veľmi vysoká zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke. Nechajte prístroj dôkladne vychladnúť pred vkladáním alebo vyberaním dielov.
- Deti musia byť pod dohľadom ak spotrebič používajú.
- Nepoužívajte na iné účely než ako je opísané v tomto návode.
- Uistite sa, že napätie a frekvencia je rovnaká ako je uvedené vyššie v tomto návode.
- Neponárajte tento spotrebič, sieťový kábel alebo zástrčku do vody či inej tekutiny. Zabráňte tak elektrickému šoku.
- Spotrebič nemôže byť ovládaný diaľkovým ovládaním ani iným externým zariadením.
- Používanie iného príslušenstva ako je uvedené v tomto návode alebo dodané výrobcom môže spôsobiť požiar, elektrický šok alebo zranenia.
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach.
- Nepoužívajte predlžovací kábel pokiaľ to nie je nevyhnutné. Pokiaľ ho používate uistite sa že má rovnaké napätie ako tento spotrebič.
- Neťahajte za sieťový kábel. Pri prenášaní nedržte za sieťový kábel. Nezatvárajte dvere pokiaľ tadiaľ vedie sieťový kábel a neumiestňujte ho pri ostrých rohoch. Udržujte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
- Nepoškodte a neohýbajte sieťový kábel.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky pokiaľ ho nepoužívate. Chyťte zástrčku a vytiahnite zo zásuvky. Nikdy neťahajte za sieťový kábel. Vytiahnite zo zásuvky pred čistením, opravami, údržbou alebo premiestňovaním spotrebiča.
- Nezapájajte zástrčku do zásuvky silou.

- Neumiestňujte spotrebič blízko horúceho plynu alebo elektrického ohrievača.
- Nezakrývajte spotrebič pokiaľ je v prevádzke. Môže dôjsť k požiaru.
- Nesprávne zmontovanie môže viesť k požiaru, elektrickému šoku alebo inému zraneniu.
- Nepoužívajte prístroj ak je sieťový kábel alebo zástrčka poškodená.
- Ak je prístroj poškodený, môže byť opravený len výrobcom, autorizovaným predajcom alebo inou kvalifikovanou osobou. Predíde sa tak možnému nebezpečenstvu.
- Výrobca nie je zodpovedný za škody spôsobené nesprávnym používaním.
- Neopravujte, nemodifikujte a nerozkladajte spotrebič.
- Umiestnite na rovný suchý povrch. Nepoužívajte na nerovnom povrchu.
- Nečistite s kovovou drôtenkou.
- Nepremiestňujte a nepohybujte so spotrebičom pokiaľ je zástrčka v zásuvke.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými, mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo znalosti, pokiaľ neboli riadne poučené alebo nie sú pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Deti musia byť pod dohľadom aby sa nehrali s prístrojom.

Používanie a obsluha

Príprava potravín

Blanširovanie ovocia: Niektoré druhy ovocia majú pevnú tuhú šupku ako napríklad hrozno, čučoriedky alebo brusnice. Pokiaľ ich budete sušiť vcelku, predtým ich ponorte do vriacej vody po dobu 1 až 2 minút. Urýchlite tým proces sušenia.

Blanširovanie zeleniny: Blanširovanie zachováva farbu a spomaľuje proces zrenia. Ponorte zeleninu do vriacej vody po dobu 1 až 2 minút, potom dajte do studenej vody. Na strane 11 nájdete zoznam rôznych druhov zeleniny, ktoré musia byť pred sušením blanširované.

Pred prvým použitím

1. Odstráňte obal zo spotrebiča. Uistite sa, že ide o nepoškodené zariadenie a že nechýbajú žiadne diely.
2. Umiestnite na rovný, teplovzdorný a ohňovzdorný povrch.
3. Použite teplú vlhkú handričku a očistite základňu spotrebiča. Neponárajte do vody, keďže obsahuje elektrické diely.
4. Umyte plechy v teplej mydlovej vode. Potom dobre osušte handričkou. Plechy môžete umývať v umývačke riadu.
5. Zapojte zástrčku do zásuvky, nastavte najvyššiu možnú teplotu a zapnite. Nechajte zapnuté počas 30 minút, utrite s handričkou a dobre osušte. Poznámka: Počas prvého použitia môžete spozorovať malé množstvo dymu a cítiť spálenie. Je to normálne.

Používanie

1. Potraviny umyte a odstráňte semienka, kôstky alebo nečistoty. Ak je potreba blanšírujte.
2. Pokrájajte na malé rovnomerné kúsky. Približne 5mm pásiky.
3. Ošúpte pokiaľ je to potrebné.
4. Poukladajte na plechy. Medzi kúskami nechajte dostatočný priestor aby vzduch mohol prúdiť. Približné časy sušenia nájdete nižšie v tomto návode.
5. Zapnite sušičku a nastavte požadovanú teplotu.
6. Otáčajte plechy každé 3-4 hodiny aby sa potraviny rovnomerne vysušili.
7. Po ukončení sušenia, vypnite sušičku a vyberte plechy.
8. Nechajte dobre vychladnúť. Potom uložte vysušené jedlo vo vzduchotesnej dóze.

Poznámka: vždy vložte do sušičky všetky plechy aj keď sú niektoré z nich prázdne. Pomôže to urýchliť proces sušenia. Spotrebič bude po použití horúci. Nechajte ho vychladnúť pred následnou manipuláciou alebo čistením.

Rady a tipy:

- Kvalita potravín – najlepšie výsledky dosiahne ak používate kvalitné potraviny. Vyberajte potraviny, ktoré sú zrelé, majú dobrú farbu a vôňu. Tieto majú vysoký obsah živín. Môžete vysušiť aj prezreté plody v prípade, že odstránite hnilé časti.
- Čistenie potravín – Potraviny musia byť umyté a osušené bez mäkkých hnilých častí. Uistite sa, že vaše ruky, kuchynské náradie aj pracovná doska sú čisté.
- Niektoré potraviny sú lepšie ak ich namočíte do ovocnej šťavy a vody s kyselinou askorbovou alebo citrónovou šťavou. Pozrite nižšie v tabuľke.
- Nakrájajte ovocie na rovnomerné kúsky. Plody môžu byť nastrúhané, nakrájané na plátky alebo kocky. Hrúbka 5 mm je najvhodnejšia na efektívne sušenie.
- Doba sušenia – Doba sušenia závisí od množstva potravín, hrúbky kúskov, vlhkosti, teploty vzduchu a štavnatosti plodu. Pozrite si tabuľku nižšie a použite časy sušenia ako je uvedené.
- Otáčanie plechov - Otáčajte plechy každé 3-4 hodiny aby sa potraviny rovnomerne vysušili.
- Kontrola procesu sušenia – Pokiaľ chcete vyskúšať stupeň vysušenia nechajte jedlo vychladnúť. Rozrežte kúsok na poly. Nemali by ste vidieť vytekajúcu šťavu ani žiadne vlhké miesta.
- Nerovnomerné sušenie – Pokiaľ sa jedlo suší nerovnomerne otočte plechy.
- Robte si poznámky – zapisovanie vlhkosti a váhy potravín pred a po sušení dopomôže k zlepšeniu vašich techník a efektívnosti sušenia.

Ovládací panel



1. Umiestnite na rovnom a vyvýšenom povrchu. Vložte plechy jeden nad druhý a zapojte zástrčku do zásuvky. Poznámka: Keď je spotrebič zapojený do zásuvky, displej automaticky ukazuje nastavenie na 70 C a 12 hodín.
2. Nastavte teplotu od 40 C do 70 C otáčaním tlačidla TEMP. Teplota sa zvyšuje/znižuje o 1 C.
3. Nastavte čas od 1 do 48 hodín otáčaním tlačidla TIME. Čas sa zvyšuje/znižuje o 1 hodinu.
4. Zapnite sušičku stlačením tlačidla ON-OFF, program sa začne. Budete počuť, že ventilátor pracuje.
5. Program sa automaticky skončí, keď vyprší čas alebo ho kedykoľvek môžete ukončiť sami tlačidlom ON -OFF. Vyberte zástrčku zo zásuvky.
6. Zvyčajne sa rýchlejšie vysuší vrchný plech, ktorý je bližšie k ohrevnému telesu. Aby ste vysušili všetky plechy za rovnaký čas a rovnakej kvalite, môžete počas sušenia presunúť horný plech dole a dolný plech do hornej polohy.

Odporúčané časy sušenia

Bylinky 40 °C

Listová zelenina 45 – 50 °C

Chlieb 40 – 50 °C

Jogurt 45 °C

Zelenina 50 -55 °C

Ovocie 50-60 °C

Mäso, Ryby 65-70 °C

Tabuľka hodnôt

Potravina	Príprava	Test dehydrácie	čas v hodinách
artičoky	Nakrájajte na 1.25 cm prúžky. Varte asi 10 minút.	krehkosť	6-14
špargľa	Nakrájajte na 2.5 cm kusy. Použite kvalitný produkt	krehkosť	6-14
fazuľa	Pokrájajte a sparte kým potravina nie je priesvitná	krehkosť	8-26
červená repa	Blanšírujte, vychladte, odstráňte listy a korene. Pokrájajte na plátky.	krehkosť	8-26
ružičkový kel	Narežte a odstráňte stonku. Prekrojte pozdĺžne	chrumkavosť	8-30
brokolica	Narežte. Sparte asi počas 3-5 min.	krehkosť	6-20
Kapusta	Nakrájajte na prúžky o hrúbke 1.25 cm. Nakrájajte jadro na 0.6cm pásy.	pevnosť	6-14
mrkva	Sparte domäkka. Rozdrvte alebo nakrájajte na plátky	pevnosť	6-12
karfiol	Sparte domäkka. Narežte.	pevnosť	6-16
zeler	Narežte stonku na 0.6 cm plátky	krehkosť	6-14
pažítka	nasekajte.	krehkosť	6-10
uhorka	Ošúpte a nakrájajte na plátky 1, 25 cm	pevnosť	6-18
blakažín/tekvice	nakrájajte na plátky 0.6 cm až 1.25 cm.	krehkosť	6-18
cesnak	Odstráňte šupku a nakrájajte na plátky	krehkosť	6-16
štiplavé papriky	nechajte v celku	pevnosť	6-14
huby	Plátky, kúsky, alebo vcelku	pevnosť	6-14
cibuľa	Nakrájajte na tenké plátky alebo nasekajte	krehkosť	8-14
hrach	Blanšírujte po dobu 3 až 5 minút	krehkosť	8-14
Paprika	Nakrájajte na 0.6 cm prúžky alebo krúžky. Vyberte semienka	krehkosť	4-14
zemiaky	Nakrájajte na plátky, kocky alebo postrúhajte. Blanšírujte 8-10	krehkosť	6-18
rebarbora	Odstráňte šupku a nakrájajte na dĺžku 1.25 cm	keine Feuchtigkeit	6-38
špenát	Sparte kým zmenší svoj objem, ale nie je mokrá	krehkosť	6-16
paradajky	Odstráňte šupku. Nakrájajte na polovice alebo plátky	pevnosť	8-24
cuketa	Nakrájajte na 0.6 cm kúsky	krehkosť	6-18

Trockenzeiten für Obst

príprava	príprava	test dehydrácie	čas (hod.)
jablká	Odstráňte jadrovník, narežte na plátky alebo krúžky.	mäkké	5-6
marhule	Očistite, rozrežte na polovicu, alebo nakrájajte na plátky	mäkké	12-38
banány	Ošúpte a nakrájajte na plátky 1.25 cm.	chrumkavé	8-38
bobule	Narežte jahody na 2 cm plátky. Ostatné bobuľové plody nechajte celé.	žiadny vlhkosť	8-26
čerešne	Ak chcete vykôstkujte, alebo vykôstkujte keď sú na 50% vysušené	mäkkosť	8-34
brusnice	Nasekajte alebo nechajte vcelku	pevnosť	6-26
ďatle	vykôstkujte a nakrájajte na plátky	mäkkosť	6-26
figy	nakrájajte na plátky	pevnosť	6-26
hrozno	nechajte v celku	mäkkosť	8-38
nektarinky	Rozkrojte na polovicu, sušte šupkou nadol. vykôstkujte keď sú na 50% vysušené	mäkkosť	8-36
pomarančová kôra	Nastrúhajte dlhé pásy	krehkosť	8-16
broskyne	vykôstkujte keď sú na 50% vysušené. Nakrájajte na polovice alebo štvrtiny, sušte šupkou nadol.	mäkkosť	10-34
hrušky	Schälen und in Spalten schneiden.	mäkkosť	8-30

Likvidácia



Podľa európskeho nariadenia pre nakladanie s odpadmi 2002/96 / EG tento symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok nie je bežný odpad. Pri likvidácii musí byť odnesený do zberného miesta pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku, pomôžete zabrániť prípadným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorým by inak mohlo dôjsť. Pre podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku, obráťte sa na svoj miestny úrad alebo úrad pre zber komunálneho odpadu.

Vyhlásenie o zhode

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



Tento produkt je v súlade s nasledujúcimi európskymi smernicami
 2004/108/EG (EMV)
 2011/65/EU (RoHS)
 2006/95/EG (LVD)