



Sušička ovocia a zeleniny

10030499 10030500

KLARSTEIN

Vážení 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.

Obsah

Technické údaje	2
Bezpečnostné pokyny	2
Používanie a obsluha	3
Čas prípravy a sušenia	5
Čistenie a starostlivosť	7
Rady pre likvidáciu	7
Vyhlasenie o zhode	7

Technické údaje

Položka číslo	10030499, 10030500
Napájanie	220-240 V ~ 50 Hz
Spotreba energie	250 Watt

Bezpečnostné pokyny

Spotrebič nepoužívajte dlhšie ako 40 hodín. Po dokončení sušenia vypnite spotrebič (prepínač by mal byť v polohe "OFF"), odpojte spotrebič a nechajte ho vychladnúť.

• Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť jeho poškodenie a zranenia osôb v jeho blízkosti.

- Spotrebič používajte iba na určené použitie a vždy postupujte podľa pokynov v manuáli.
- Spotrebič vypnite, keď ho nepoužívate.
- Udržiavajte spotrebič mimo dosahu vody. Nezapínajte spotrebič, ak je jeho povrch mokrý.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným elektrickým káblom, zástrčkou, po páde spotrebiča alebo ak má známky iného poškodenia. Skontaktujte servisné centrum v prípade potreby.
- Nedovoľte, aby deti bez dohľadu používali spotrebič.
- Pred čistením odpojte spotrebič.
- Nikdy neťahajte kábel, aby ste odpojili spotrebič zo zásuvky, namiesto toho uchopte zástrčku a potiahnite ju.
- Spotrebič používajte iba na domáce použitie, nie je určený na komerčné účely.
- Nezakrývajte spotrebič.
- Počas prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Umiestnite spotrebič iba na rovný povrch.

Použitie a prevádzka

Pred prvým použitím

- Rozbalte spotrebič.
- Pred použitím sa presvedčte, či parametre uvedené v tabuľke technických parametrov zodpovedajú charakteristikám miestnej elektrickej siete.
- Umyte všetky časti spotrebiča. Umývajte v teplej vode a pridajte malé množstvo čistiacieho prostriedku na umývanie riadov. Vyčistite základňu pomocou mokrej handričky (neponárajte ju do vody a neumývajte ju).

Všeobecné použitie

1. Predpripravené ingrediencie položte na odnímateľné platne. Platne by sa mali umiestniť tak aby medzi nimi voľne prúdil vzduch (regulácia výšky je možná). Nemali by ste dať na platne priveľa kusov ani klásť kusy jeden na druhý.
2. Vložte platne do základne.
3. Umiestnite horné veko na spotrebič. Počas sušenia musí byť horné veko vždy na spotrebiči.
4. Pripojte a zapnite spotrebič prepnutím spínača do polohy "ON" - kontrolka svieti červenou farbou.
Nastavte teplotu sušiča. Dodržiavajte pokyny uvedené v tejto príručke.

Byliny 50 ° C
šalát 50 ° C
Chlieb 50 ° C
Jogurt 50 ° C
Zelenina 50 ° C
Ovocie 50-60 ° C
Mäso, ryby ° C

5. Keď spotrebič viac nepoužívate, vypnite ho prepnutím spínača do polohy "OFF". Nechajte potraviny vychladnúť. Vysušené potraviny vložte do nádoby / vrecúška a vložte ho do mrazničky.
6. Odpojte spotrebič

Rady o používaní

- Potraviny pred sušením umyte. Do spotrebiča neumiestňujte vlhké potraviny.
- POZOR! Ak sú platne mokré nekladajte ich do spotrebiča
- Odstráňte poškodené časti potravín. Potraviny nakrájajte tak, aby ich bolo možné ľahko umiestniť na platne.
- Doba sušenia závisí od hrúbky nakrájaných potravín atď.
- Pozíciu platní môžete zmeniť, ak sušenie neprebíha rovnomerne. Môžete dať horné platne dolu, bližšie k základni a spodné platne, môžete umiestniť do horných častí. Niektoré druhy potravín môžu byť pokryté svojou prirodzenou ochrannou vrstvou a preto môže dôjsť k zvýšeniu času sušenia. Aby ste tomu predišli, je lepšie nechať potraviny prevrieť asi 1-2 minúty a potom dať do studenej vody a vysušiť.
- TREBA VEDIET: ČAS SUŠENIA UVEDENÝ V TEJTO PRÍRUCKE JE PŘIBLIŽNÝ
- čas sušenia závisí od teploty a vlhkosti miestnosti, vlhkosti potravín, hrúbky kusov atď.

Sušenie ovocia

- Umyte ovocie.
- Vytiahnite stred a odrežte poškodené časti.
- Nakrájajte na kusy, ktoré môžete voľne umiestniť na platne.
- Môžete dať ovocie do citrónovej šťavy alebo jablkového džúsu, aby nestratilo farbu. Ak chcete, aby vaše ovocie príjemne voňalo, môžete pridať škoricu alebo kokos.

Sušenie zeleniny

- Umyte zeleninu.
- Vytiahnite stred a odrežte poškodené časti.
- Nakrájajte na kusy, ktoré môžete voľne umiestniť na platne
- Je lepšie variť zeleninu asi 1-5 minút a potom ju dať do studenej vody a osušiť

Sušenie liečivých rastlín

- Odporúča sa vysušiť listy, kvety.

Po sušení je lepšie vložiť liečivé rastliny do papierových vreciek alebo sklenených nádob a umiestniť ich na tmavé chladné miesto.

Skladovanie sušených plodov

Nádoby na skladovanie sušených výrobkov by mali byť čisté a suché.

Na lepšie skladovanie sušeného ovocia použite sklenené nádoby s kovovými viečkami a umiestnite ich na tmavé suché miesto

Teplota by mala byť 5 - 20 stupňov.

Počas prvého týždňa po sušení je lepšie skontrolovať, či v nádobe nie je vlhko. Ak áno, znamená to, že potraviny nie sú dobre vysušené a mali by ste ich znovu vysušiť.

Predbežná príprava ovocia

Predbežná príprava ovocia zabezpečí zachovanie prirodzenej farby, chuti a vône.

1. Vezmite 1/4 pohára šťavy (prírodnej). Nezabudnite, že šťava, ktorú používate, by mala zodpovedať ovociu, ktoré pripravujete. Napríklad pri príprave jablák by ste mali použiť jablkový džús.

2. Zmiešajte šťavu s 2 pohármi vody. Potom ponorte pripravené ovocie (pozri tabuľku prípravy ovocia na sušenie) do šťavy na 2 hodiny.

Čas prípravy a sušenia

Tabuľka prípravy ovocia

Názov	Príprava	Po sušení	čas sušenia (hodinách)
Marhuľa	nakrájajte a vyberte kôstku	jemné	13-28
pomaranč.kôra	nakrájajte na dlhé pružky	Krehké	6-16
čerstvý ananás	očistite a nakrájajte na kúsky	Tvrdé	6-36
konzerv.ananás	Vylejte šťavu a vysušte	jemné	6-36
Banán	nakrájajte na kolieska (hrúbka 3-4 mm)	Chrumkavé	8-38
Hrozno	Nie je potrebné krájať	jemné	8-38
čerešne	Nie je nutné vybrať kôstku	jemné	6-26
Hruška	ošúpte a nakrájajte	jemné	8-30
figy	nakrájajte	Tvrdé	6-26
Brusnica	Nie je potrebné krájať	jemné	6-26
Broskyňa	rozpolte a vyberte kôstku	Tvrdé	6-26
ďatle	nakrájajte a vyberte kôstku, jablko ošúpte, vyberte stred, nakrájajte na kúsky mäkké	jemné	4-8

UPOZORNENIE: Čas a príprava ovocia, ktoré sú popísané v tabuľke sú len orientačné. Osobné preferencie sa môžu líšiť od informácií v tabuľke.

Predbežná príprava zeleniny

- Odporúča sa variť zelené fazuľky, karfiol, brokolicu, špargľu a zemiaky, pretože sa zachová ich prirodzená farba. Dajte nakrájanú zeleninu do hrnca s vriacou vodou na asi 3-5 minút. Vylejte vodu a vložte zeleninu do spotrebiča.
- Ak chcete pridať chuť citróna na zelenú fazuľa, špargľu atď., vložte ich do citrónovej šťavy asi na 2 minúty

Názov	Príprava	Po sušení	čas sušenia (hodinách)
Artičok	nakrájajte na dlhé pružky (hrúbka 3-4 mm)	Krehké	5-13
baklažán	ošúpte a nakrájajte (hrúbka 6 - 12 mm)	Krehké	6-18
Brokolica	ošúpte a nakrájajte sparte počas 3-5 minút.	Krehké	6-20
Huby	nakrájajte alebo nechajte celé (malé huby)	Tvrdé	6-14
Zelené bôby	rozrežte a varte, až kým nie sú priehľadné	Krehké	8-26
tekvica	nakrájajte (hrúbka 6 mm)	Krehké	6-18
kapusta	ošúpte a nakrájajte na pružky (hrúbka 3 mm) Vytiahnite stred	Tvrdé	6-14

Názov	Príprava	Po sušení	čas sušenia (hodinách)
ružičkový kel	rozkrojte na 2 kusy	Chrumkavé	8-30
Karfiol	Varte až do mäkkosti	Tvrdé	6-16
Zemiaky	nakrájajte a varte 8-10 minút	Chrumkavé	8-30
Cibuľa	nakrájajte na tenké kolieska	Chrumkavé	8-14
Mrkva	varte do zmäknutia. Nakrájajte na kolieska	Chrumkavé	8-14
uhorka	Ošúpte a Nakrájajte na kolieska hrúbka 12mm)	Tvrdé	6-18
Sladká paprika	nakrájajte na prúžky alebo kolieska (hrúbka 6 mm). Vytiahnite stred	Chrumkavé	4-14
štipľavá paprika	Nie je potrebné krájať	Tvrdé	8.14
Petržlenová vňať	Dajte listy na platne	Chrumkavé	2-10
paradajka	Ošúpte. Nakrájajte na kusy alebo na kolieska	Tvrdé	8-24
Rebarbora	Ošúpte a nakrájajte (hrúbka 3 mm)	Strata vlhkosti	8-38
Repa	Uvarte, nechajte vychladnúť, odrežte korene a vrchy. Nakrájajte na kusy	Chrumkavé	8-26
Zeler	Nakrájajte na kusy (hrúbka 6 mm)	Chrumkavé	6-14
Jarná cibuľa	Nakrájajte ju.	Chrumkavé	6-10
Špargľa	nakrájajte na kusy (hrúbka 2,5 mm)	Chrumkavé	6-14
Cesnak	Ošúpte a nakrájajte	Chrumkavé	6-16
Špenát	Varte kým nezmenší svoj objem.	Chrumkavé	6-16
Šampiňóny	Vyberte si huby s klobúkami, ktoré sa ohýbajú do vnútra.	tvrdé a Chrumkavé	3-10

Nakrájajte na kusy alebo sušte v celku. Tvrdé a chrumkavé 3-10

UPOZORNENIE: Čas a príprava ovocia, ktoré sú popísané v tabuľke sú len orientačné. Osobné preferencie sa môžu líšiť od informácií v tabuľke

Predbežná príprava mäsa, rýb a hydiny

Predbežná príprava mäsa je nevyhnutná a potrebná zo zdravotných dôvodov. Použite mäso. Odporúčame vám pred sušením mäso marinovať, aby sa odstránila z mäsa vlhkosť a predĺžila trvanlivosť.

- Štandardná marináda: ½ pohára sójovej omáčky, 1 strúčik cesnaku nakrájaný na malé kúsky, 2 veľké lyžice kečupu, 1 a ¼ dezertnej lyžice soli, ½ dezertnej lyžice sušeného korenia. Všetky zložky treba starostlivo premiešať.
- Hydina: Pred začiatkom sušenia by mala byť hydina predbežne pripravená. Je lepšie ju variť alebo vyprážať. Sušte asi 2 - 8 hodín alebo do okamihu, kým vlhkosť úplne nezmysne.
- Ryby: Odporúča sa pred začiatkom sušenia ryby uvariť alebo upiecť (pečieme 20 minút s teplotou 200 stupňov). Sušte asi 2-8 hodín a až do úplnej straty vlhkosti.
- Mäso: nakrájajte na malé kúsky a sušte 2 - 8 hodín alebo do úplnej straty vlhkosti.

Čistenie a starostlivosť

- Odpojte zástrčku a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Očistite základňu prístroja vlhkou handričkou.
- Nepoužívajte abrazívne prípravky alebo špongie, aby nedošlo k poškodeniu povrchu spotrebiča.

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:

2004/108/EG (EMV)

2011/65/EU (RoHS)

2006/95/EG (LVD)