

KLARSTEIN BANANARAMA, 550 W, SUŠIČKA, DEHYDRÁTOR, 6 POSCHODÍ, ČERNÁ

Návod na používání

10027831

10027832



CE

Vážený zákazníku,

V první řadě se Vám chceme poděkovat za nákup tohoto produktu.

Aby se zabránilo možnému technickému poškození, prosíme Vás, abyste si pozorně přečetli tento návod k použití a řídili se následujícími pokyny.

TECHNICKÁ DATA

| | |
|--------------------|---------------------|
| Produktové číslo | 10027831, 10027832 |
| Napájení | 220-240V ~ 50-60 Hz |
| Výchozí čas sušení | 1-48 hodin |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

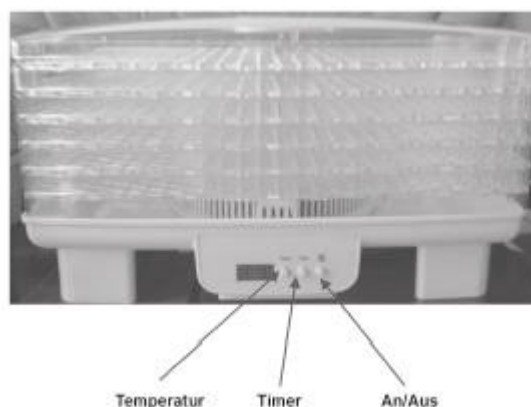
- Prosím, pozorně si přečtěte následující pokyny a odložte tento návod pro pozdější použití.
- Síťový kabel nenechte viset přes plochu, hrozí riziko zachycení a zakopnutí. Kabel nepokládejte na horké povrchy.
- Ze všech stran okolo sušičky nechte volný prostor na dostatečnou ventilaci.
- Při provozu sušičky nespouštějte děti z dohledu.
- Používejte pouze příslušenství a díly ověřené výrobcem. Jinak můžete přístroj poškodit.
- K zabránění požáru neumísťujte do blízkosti sušičky žádné snadno hořlavé předměty.
- Pokud je síťový kabel poškozen, přístroj nepoužívejte. Kabel nechejte opravit v autorizovaném středisku.
- Před čištěním, vybráním dílů a před uložením přístroje jej odpojte z elektrické zásuvky.
- Přístroj je určen na použití pouze v interiérech.
- Přístroj neumísťujte do blízkosti plynových ani elektrických sporáků.
- Před odpojením z elektrické zásuvky se ujistěte, že je přístroj vypnutý.
- Přístroj nedoporučujeme zapojovat do prodlužovacích kabelů. Pokud je to nezbytné, mějte na vědomí, aby příkon kabelu se rovnal nebo byl vyšší než příkon přístroje.
- Sušička je určena pouze pro domácí použití, ne na komerční.
- Na ochranu před zásahem proudem přístroj, síťový kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- Děti, osoby se psychickým nebo fyzickým omezením smí přístroj ovládat pouze po poučení o obsluze přístroje.
- Přístroj používejte jen na jeho stanovené účely, ne na žádné jiné.

PŘEHLED PŘÍSTROJE A FUNKČNÍ TLAČÍTKA

Temperatur = Teplota

Timer = Časovač

An / Aus = ON / OFF (zapnuto / vypnuto)



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Všechny díly omyjte mokrou utěrkou.
- Před zapnutím přístroje se ujistěte, že je úplně suchý.
- Ujistěte se, že jste poskládali správně všechny díly a díly nejsou poškozeny.

SPUŠTĚNÍ

Příprava potravin

Na rozdíl od procesu konzervace (zavařování) se při sušení nevyžaduje přidat cukr navíc.

Pokud potraviny ocukrujeme mohou nabýt hořkou příchuť.

K dosažení nejvyšší kvality sušení se řiďte následujícími pravidly.

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní potraviny.
- Používejte pouze plody dozrálé na rostlině (ne dozrálé až po odtržení). Takové plody mají přirozeně vyšší podíl cukru.
- Nepoužívejte přezrálé ovoce a zeleninu. Pokud potraviny mají rýhy nebo zbarvená místa, dané plochy vyřízněte.
- Některé plody - jako jablka, hrách či meruňky - mohou být ošetřeny na delší zachování vitaminů a proti rychlému zbarvení. Potraviny důkladně omyjte, zkontrolujte, že nejsou špinavé.
- Před sušením můžete z plodů odstranit slupku, závisí to na Vás.
- Některé druhy ovoce musíte před sušením udusit na páře nebo blanširovat.

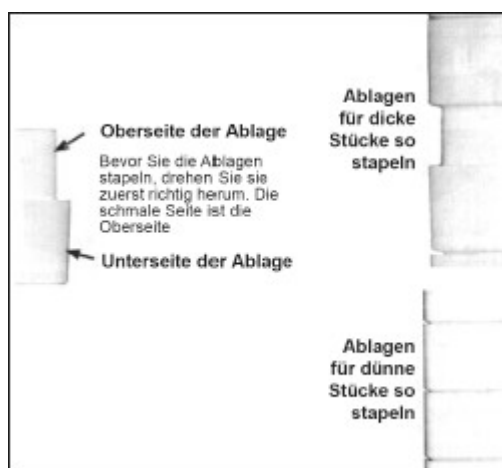
Příprava sušičky

- Před prvním použitím sušičky si pečlivě přečtěte tento návod k použití. Nejdříve všechny policičky a jiné díly omyjte, následně je otřete dosucha.

Uložení poliček

Před zasunutím zkontrolujte správnou stranu poličky a zasuňte ji tak, jak je zobrazeno na obrázku. Dodržujte následující pokyny:

Tenčí strana poličky musí vždy ukazovat nahoru. Na horní straně držadla poličky naleznete směrové šipky. Nesprávné zasunutí poličky mohou mít negativní vliv na proces sušení. Poličky můžete zasunout na dva způsoby - pro tenké nebo tlusté potraviny. Na zvětšení odstupu poličku otočte o 180 stupňů. Obrázek vysvětluje rozdíl mezi oběma variantami. Poličky můžete libovolně kombinovat, např. na současné sušení hrubých (např. polovin jahod) i tenkých (např. koleček banánů) potravin.



- Obersee der Ablage = Horní strana poličky
- Uterseite der Ablage = Spodní strana poličky
- Ablagen für dicke Stück se stapeln = Takto uložte poličky pro hrubé kousky
- Ablagen für Dunne Stück se stapeln = Takto uložte poličky pro tenké kousky
- Bevor Sie die Ablagen stapeln, drehen Sie sie zuers richtig herum. Die Schmale Seite ist die Obersee = Před zasunutím poličky zkontrolujte správnou stranu. Tenčí strana je horní strana

OVLÁDÁNÍ A TEST SUŠENÍ

- Sušičku umístěte na rovný povrch. Na poličky naložte potraviny, zasuňte je do sušičky a zástrčku zapojte do elektrické zásuvky.
- Stiskněte tlačítko teploty a nastavte požadovanou teplotu. Na postupné nastavení teploty několikrát po sobě stiskněte dané tlačítko. Na rychlejší postup podržte dané tlačítko.
- Stisknutím a podržením časovacího tlačítka nastavte čas sušení. Na displeji se zobrazí zbývající čas do ukončení sušení, po jehož uplynutí se přístroj automaticky vypne. Opakovaným stiskem tlačítka nastavte čas v rozmezí 1-48 hodin. Na rychlejší postup podržte dané tlačítko.
- Pro spuštění programu stiskněte tlačítko ON / OFF. Dvojtečka na displeji se rozbliká, čímž signalizuje spuštěný provoz. Na displeji se zobrazuje zbývající čas sušení ve formátu hh: mm. Během provozu je slyšet ventilátor.
- Po skončení programu se přístroj automaticky vypne. Program můžete ukončit i dříve stisknutím tlačítka ON / OFF. Po vypnutí přístroje jej odpojte z elektrické zásuvky.

Pokud během provozu li změnit teplotu nebo čas sušení, na přerušení programu stiskněte tlačítko ON / OFF. Změňte teplotu nebo čas, opětovným stisknutím ON / OFF spustíte program.

Test sušení

Doba sušení závisí na nastavené teploty. Ovocné plody po sušení mají mít měkkou, kožovitou texturu a snadnou zbylou vlhkost (méně než 20%).

Plody nesmíte přesušit, jinak ztratí živiny. Na dosažení nejlepší chutě se řiďte zadaným časem. Zelenina po sušení má být mírně lepkavá nebo křehce-lámavá, závisí na její konzistenci.

POKYNY K SKLADOVÁNÍ

- Pro zachování nejlepší kvality sušených potravin je musíte správně uskladňovat. Sušené potraviny skladujte na chladném a tmavém místě. Čím potraviny skladujete při nižší teplotě, tím lepší je jejich kvalita.
- Pokud je možné, sušené potraviny skladujte v lednici nebo mrazničce. Pokud to není možné, potraviny skladujte na jiném chladném místě.
- Přímé světlo snižuje kvalitu a podíl živin v sušených potravinách.
- Na skladování používejte tmavou nádobu nebo uzavřený sáček.
- Přirozený obsah cukru a kyselin v ovoci umožňuje skladování sušených plodů po dlouhou dobu. Sušené ovoce lze zpravidla skladovat max. 1 rok, sušenou zeleninu 6 měsíců.
- Nejezte sušené potraviny, pokud se Vám zdají zkažené.

REHYDRATACE POTRAVIN

Sušené potraviny můžete ve vodě rehydratovat třemi způsoby:

- Sušené plátky ovoce a zeleniny naložte na 4 - 6 hodin do vody a chladu.
- Sušené plátky ovoce a zeleniny vařte 5 - 10 minut v horké vodě, dokud nezískají požadovanou konzistenci.
- Sušené plátky ovoce a zeleniny můžete rehydratovat jejich nakrájením na malé kousky. Přidejte k nim dvě sklenice vody a nechte je namáčet se.

DIAGNOSTIKA A OPRAVY PORUCH

- A. Nefunguje ohřívání nebo ventilátor
 - a. Žádný proud
 - i. Zkontrolujte, zda zástrčka je správně zapojena.
 - ii. Zkontrolujte, zda přístroj je zapnutý.
 - iii. Zkontrolujte, zda v zásuvce je zapojen elektrický proud.
- B. Nefunguje ohřívání nebo ventilátor
 - a. Zlomení kabelu v zařízení
 - i. Nepokoušejte se svépomocí opravovat přístroj, zaneste jej do servisního střediska.
- C. Pomalé sušení
 - a. Přeplněné poličky
 - i. Poličky nikdy nenaplňujte příliš, aby byla zajištěna správná cirkulace horkého vzduchu.
 - b. Ventilátor je zablokovaný nebo běží pomalu.
 - i. Zkontrolujte, zda ventilátor neblokuje cizí tělesa.
 - c. Nesprávná cirkulace vzduchu přes šikmé nebo nesprávně zasunuté poličky.
 - i. Poličky pozorně zasuňte, aby vzduch mohl správně cirkulovat.
- D. Nerovnoměrné sušení
 - a. Rozdílné tloušťky a zralost
 - i. Všechny kousky nakrájejte na stejnou velikost.
 - b. Nevyměnili jste poličky
 - i. Během sušení jeden- nebo dvakrát vyměňte pozici jednotlivých poliček.
 - c. Přeplněné poličky
 - i. Poličky nikdy nenaplňujte příliš, aby byla zajištěna správná cirkulace horkého vzduchu.
- E. Přehřátí nebo nedostatečné ohřívání
 - a. Regulace teploty nefunguje správně
 - i. Teplota na prázdné spodní poličce má dosahovat kolem 60 ° C. Pokud se teplota velmi liší, přístroj zaneste ke kontrole do servisního střediska.

- F. Hlučný ventilátor nebo motor
 - a. Cizí těleso ve ventilátoru
 - i. Zkontrolujte, zda ventilátor neblokuje cizí tělesa.
 - b. Ložisko motoru je opotřebované
 - i. Příklad odneste na kontrolu nebo opravu do servisního střediska.

POKYNY K LIKVIDACI ODPADU



Pokud se na produktu nachází levý obrázek (přeškrtnutý kontejner na kolečkách), při likvidaci odpadu platí Evropská směrnice 2002/96 / EG. Tento produkt se nesmí vyhodit do domácího odpadu. Příklad předejte nejbližší skládce elektronického odpadu. Správnou likvidací chráníte životní prostředí a zdraví ostatních lidí. Recyklací se šetří i vyčerpatelné zdroje.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín.

Tenhle produkt odpovídá následujícím evropským



směrnicím: 2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)