

Dehydrátor (vysoušeč potravin)

10030501 10030502

KLARSTEIN

Vážený zákazníku,

gratulujeme vám k nákupu.
Přečtěte si pozorně tento návod a postupujte podle následujících pokynů, abyste zabránili poškození zařízení. Za škody způsobené nedodržením pokynů a pokynů neodpovídáme.

Technická data

Číslo tovaru	10030501, 10030502
Napájení proudem	220-240 V ~ 50-60 Hz
Výkon	500 W

Bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si před použitím pečlivě všechny pokyny a uschovejte si dobře návod k pozdějšímu nahlédnutí.
- Během provozu se stávají vnější povrchy přístroje velmi horkými. Nedotýkejte se horkých povrchů. Nechte přístroj zcela vychladnout předtím, než budete odebírat nebo nasazovat části.
- Používejte přístroj v blízkosti dětí jen pod dohledem.
- Používejte přístroj pouze na popsaný účel.
- Připojujte přístroj pouze na zásuvky, které odpovídají napětí přístroje.
- Prevence elektrickým šokem, neponořujte nikdy přístroj, kabel a zástrčku do vody nebo jiných tekutin.
- Nepřipojujte přístroj na externí časovač nebo dálkově ovládanou zásuvku.
- Stavte jen části, které byly výslovně doporučené výrobcem
- Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorách.
- Pokud možno nepoužívejte prodlužovací kabel. Když je prodlužovací kabel nutný, musí být použit kabel s vhodným výkonem.
- Položte síťový kabel tak, aby nebyl zachycen, neprobíhal přes ostré hrany a nedotýkal se horkých povrchů.
- Nelamte síťový kabel.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když přístroj déle nepoužíváte. Netahejte zástrčku za kabel ze zásuvky, ale držte ji při vytahování pevně rukou.
- Netlačte zástrčku násilím do zásuvky.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti plynové nebo elektrické trouby.
- Nezakrývejte přístroj během provozu, jinak by se mohl vznítit.
- Přidržujte se přesně pokynů pro instalaci. Nesprávná instalace může vést k poraněním.

- V případě, že síťový kabel nebo zástrčka jsou poškozeny, musí být vyměněny výrobcem nebo autorizovanou odbornou provozem nebo podobně kvalifikovanou osobou.
- Neručíme za škody, které vzniknou nedodržením pokynů a nepřiměřeným použitím.
- Přístroj neobsahuje žádné části, které by mohly být opraveny uživatelem. Opravy smí být prováděny pouze školeným personálem.
- Postavte přístroj vždy na suchý, rovný podklad. Držte přístroj pryč od dřezů nebo odtoků.
- Nečistěte povrch drátěnkami.
- Nepohybujte přístrojem, pokud je připojen do sítě.
- Děti, fyzicky a tělesně postižení lidé by měli přístroj používat pouze tehdy, když byly dříve dohlíží osobou detailně obeznámeni s funkcemi a bezpečnostními opatřeními. Dbejte na to, aby se děti nehrály s přístrojem.

Uvedení do provozu a obsluha

Před prvním použitím

- Vyčistěte části přístroje vlhkým hadříkem.
- Ujistěte se, že přístroj je suchý předtím, než ho uvedete do provozu.
- Ujistěte se, že všechny části jsou správně nasazeny.

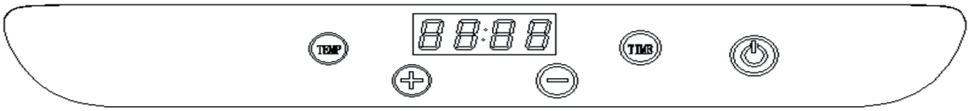
Tímto způsobem připravujete jídlo

- Ujistěte se, že potraviny jsou zralé a v dobré kvalitě. Používejte ovoce, které dozrálo na stromě, protože takové obsahuje většinou
přirozený cukr.
- Nepoužívejte přezrálé ovoce a odstraňte všechny odbarvené části.
- Mnohé ovoce je předpřipravené, aby pomaleji zrálo. Proto ovoce pečlivě omyjte, abyste se ujistili, že se na něm nenachází žádná špína, bakterie nebo zdraví škodlivé látky.
- Můžete ovoce před sušením oloupat, neboť slupka po usušení může být za určitých okolností tvrdá. Můžete ale kůži na ovoci i nechat.
- Může být, že budete muset určité potraviny před sušením dusit nebo předvařit, v závislosti na textury potraviny.

Toto je způsob, jakým zařízení sklopíte

1. Postavte přístroj na rovný podklad. Postavte přístroj do blízkosti zásuvky.
2. Připravte potraviny a rozdělte je na policích.
3. Zastrčte zástrčku a zapněte přístroj.

Takto nastavíte teplotu a čas



1. Poté, co jste zapnuli přístroj, zobrazí displej automaticky 70 stupňů Celsia a 12 hodin.
2. Stiskněte tlačítko TEMP a použijte +/-, abyste teplotu zvýšily nebo snížily. Teplota se dá nastavit mezi 40-70 stupni Celsia.
3. Stiskněte tlačítko TIME a použijte +/-, abyste zvýšili nebo snížili čas. Čas se dá nastavit mezi 1-48 hodinami.
4. Když čas uplyne, přístroj se automaticky zastaví.

Po sušení zkontrolujte stav

- Ovoce po sušení by mělo mít pružnou a kožovitou konzistenci s trochou zbytkové vlhkosti (méně než 20%). Přesušení vede ke ztrátě chuti. Abyste dosáhli co možná nejlepší výsledky, zkontrolujte mezitím stupeň usušení, abyste zachytili ten správný čas.
- Zelenina by měla být houževnatá nebo křehká, podle toho, jakou texturu měla zelenina předtím.

Takto uskladníte vysušené potraviny

- Je dôležité, vysušené potraviny správne uskladniť, aby nestratili svoju nutričnú hodnotu. Uskladnite vysušené potraviny na chladnom, tmavom mieste. Čím chladnejšie, tým dlhšie vydržia vysušené potraviny.
- Môžete vysušené potraviny alternatívne uskladniť v chladničke alebo mrazničke.
- Svetlo znižuje kvalitu vysušených potravín.
- Skladujte potraviny vo vzduchotesnej uzatvárateľnej nádobe.

Takto rehydrujete vysušené potraviny

- Namočte ovocie a zeleninu na 2-6 hodín do chladnej vody.
- Namočte ovocie a zeleninu na 5-10 minút do vriacej vody.
- Varte vysušené potraviny. Pridajte v tomto prípade 400 ml vody k jedlu.

Čistenie a starostlivosť

- Police sa dajú čistiť v umývačke riadu.
- Neponárajte základňu prístroja, kábel a zástrčku do vody alebo iných tekutín. Čistite základňu len vlhkou handričkou.
- Uskladnite prístroj na čistom, suchom mieste v originálnom balení.

Pokyny k likvidácií



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.

CE

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

Empfohlene Trockentemperaturen

Kräuter: 40 °C
Kohlblätter: 45-50 °C
Brot: 40-50 °C
Joghurt: 45-50 °C
Gemüse: 50-55 °C
Obst: 50-60 °C
Fisch und Fleisch: 65-70 °C

Trockenzeiten und Vorbereitung

Trockenzeiten für Gemüse

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Artischocke	In 1 cm breite Streifen schneiden. 10 Minuten lang kochen.	spröde	6-14
Spargel	in 2,5 cm lange Stücke schneiden.	spröde	6-14
Bohnen	Schneiden und dünsten bis sie leicht durchsichtig werden.	spröde	8-26
Rote Beete	Blanchieren, abkühlen lassen, Stamm und Wurzel entfernen. In Scheiben schneiden.	spröde	8-26
Rosenkohl	Stamm entfernen. Längs halbieren.	knusprig	8-30
Brokkoli	Zerkleinern. 3-5 Minuten weich dünsten.	spröde	6-20
Kohl	Strunk entfernen und in 1 cm breite Streifen schneiden.	ledrig	6-14
Karotten	Dünsten bis sie weich sind. In Scheiben schneiden.	ledrig	6-12
Blumenkohl	Dünsten bis er weich ist. Zuschneiden.	ledrig	6-16
Sellerie	In 0,5 cm breite Stücke schneiden.	spröde	6-14
Schnittlauch	Hacken.	spröde	6-10
Gurke	In 1 cm dicke Scheiben schneiden.	ledrig	6-18
Aubergine	in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden.	spröde	6-18
Knoblauch	Haut entfernen und in Scheiben schneiden.	spröde	6-16
Peperoni	Am Stück trocknen.	ledrig	6-14
Pilze	In Scheiben schneiden oder am Stück trocknen.	ledrig	6-14
Zwiebel	In dünne Scheiben schneiden.	spröde	8-14
Erbsen	Vor dem Trocknen 3-5 Minuten blanchieren.	spröde	8-14
Paprika	In 0,5 cm dicke Ringe schneiden, Samen entfernen.	spröde	4-14

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Kartoffel	Würfeln oder in Scheiben schneiden und 8-10 Minuten blanchieren.	spröde	6-18
Rhabarber	Äußere haut entfernen und in 1 cm breite Stücke schneiden.	keine Feuchtigkeit	6-38
Spinat	Dünsten bis er zusammenfällt aber noch nicht zerfallen ist. Gleiches gilt für Grünkohl.	spröde	6-16
Tomate	Haut entfernen. Halbieren oder in Stücke schneiden.	ledrig	8-24
Zucchini	in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.	spröde	6-18

Trockenzeiten für Obst

Lebensmittel	Vorbereitung	Zustand nach Trocknung	Trockenzeit in Stunden
Apfel	Schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.	geschmeidig	5-6
Aprikose	Reinigen und halbieren oder in Scheiben schneiden.	geschmeidig	12-38
Banane	Schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.	knusprig	8-38
Beeren	Erdbeeren in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden oder am Stück trocknen.	keine Feuchtigkeit	8-26
Kirsche	Entkernen falls erwünscht.	ledrig	8-34
Cranberries	Halbieren oder am Stück trocknen.	geschmeidig	6-26
Datteln	In Scheiben schneiden.	ledrig	6-26
Feigen	In Scheiben schneiden.	ledrig	6-26
Trauben	Am Stück trocknen.	geschmeidig	8-38
Nektarine	Halbieren und mit der Hautseite nach unten auf die Ablage legen.	geschmeidig	8-36
Orangenschale	In lange Streifen schneiden.	spröde	8-16
Pfirsiche	Halbieren oder vierteln und mit der Schnittfläche nach oben auf die Ablage legen.	geschmeidig	10-34
Birne	Schälen und in Spalten schneiden.	geschmeidig	8-30