

# KLARSTEIN BANANARAMA, 550 W, SUŠIČKA, DEHYDRÁTOR, 6 POSCHODÍ, ČIERNA

Návod na používanie

10027831

10027832



CE

Vážený zákazník,

V prvom rade sa Vám chceme poďakovať za nákup tohto produktu.

Aby sa zabránilo možnému technickému poškodeniu, prosíme Vás, aby ste si pozorne prečítali tento návod na použitie a riadili sa nasledujúcimi pokynmi.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Produktové číslo	10027831, 10027832
Napájanie	220-240V ~ 50-60 Hz
Predvolený čas sušenia	1-48 hodín

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

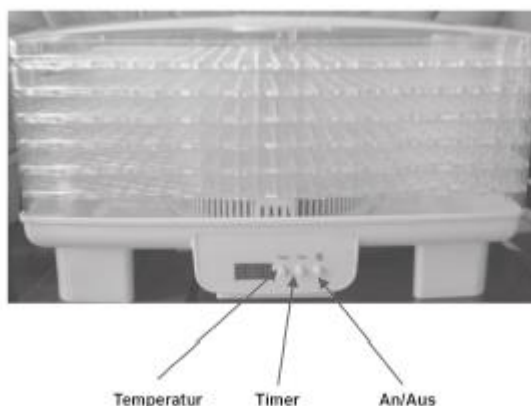
- Prosím, pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny a odložte tento návod na neskoršie použitie.
- Sieťový kábel nenechajte visieť cez pracovnú plochu, hrozí riziko zachytenia a zakopnutia. Kábel neukladajte na horúce povrchy.
- Zo všetkých strán okolo sušičky nechajte voľný priestor na dostatočnú ventiláciu.
- Pri prevádzke sušičky nespúšťajte deti z dohľadu.
- Používajte len príslušenstvo a diely overené výrobcom. Inak môžete prístroj poškodiť.
- Na zabránenie požiaru neumiestňujte do blízkosti sušičky žiadne ľahko horľavé predmety.
- Ak je sieťový kábel poškodený, prístroj nepoužívajte. Kábel nechajte opraviť v autorizovanom stredisku.
- Pred čistením, vybráním dielov a pred uložením prístroja ho odpojte z elektrickej zásuvky.
- Prístroj je určený na používanie len v interiéroch.
- Prístroj neumiestňujte do blízkosti plynových ani elektrických sporákov.
- Pred odpojením z elektrickej zásuvky sa uistite, že je prístroj vypnutý.
- Prístroj neodporúčame zapájať do predlžovacích káblov. Ak je to nevyhnutné, majte na vedomí, aby príkon kábla sa rovnal alebo bol vyšší ako príkon prístroja.
- Sušička je určená len na domáce použitie, nie na komerčné.
- Na ochranu pred zásahom prúdom prístroj, sieťový kábel ani zástrčku neponárajte do vody či iných kvapalín.
- Deti, osoby so psychickým alebo fyzickým obmedzením smú prístroj ovládať len po poučení o obsluhu prístroja.
- Prístroj používajte len na jeho stanovené účely, nie na žiadne iné.

## PREHĽAD PRÍSTROJA A FUNKČNÉ TLAČIDLÁ

Temperatur = Teplota

Timer = Časovač

An/Aus = ON/OFF (zapnuté/vypnuté)



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Všetky diely umyte mokrou utierkou.
- Pred zapnutím prístroja sa ubezpečte, že je úplne suchý.
- Uistite sa, že ste poskladali správne všetky diely a diely nie sú poškodené.

## SPUSTENIE

### Príprava potravín

Na rozdiel od procesu konzervovania (zavárania) sa pri sušení nevyžaduje pridať cukor navyše.

Ak potraviny ocukrujete, môžu nadobudnúť horkú príchuť.

Na dosiahnutie najvyššej kvality sušenia sa riadte nasledujúcimi pravidlami.

- Používajte len čerstvé a kvalitné potraviny.
- Používajte len plody dozreté na rastline (nie dozreté až po odtrhnutí). Takéto plody majú prirodzene vyšší podiel cukru.
- Nepoužívajte prezreté ovocie a zeleninu. Ak potraviny majú ryhy alebo zafarbené miesta, dané plochy vyrežte.
- Niektoré plody – ako jablká, hrach či marhule – môžu byť ošetrované na dlhšie zachovanie vitamínov a proti rýchlemu zafarbeniu. Potraviny dôkladne umyte, ubezpečte sa, že nie sú špinavé.
- Pred sušením môžete z plodov odstrániť šupku, závisí to od Vás.
- Niektoré druhy ovocia musíte pred sušením udusiť na pare alebo blanširovať.

### Príprava sušičky

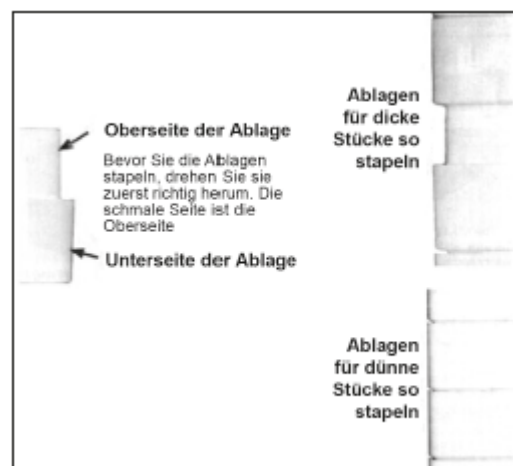
- Pred prvým použitím sušičky si dôkladne prečítajte tento návod na použitie. Najskôr všetky poličky a iné diely umyte, následne ich utrite dosucha.

### Uloženie poličiek

Pred zasunutím skontrolujte správnu stranu poličky a zasuňte ju tak, ako je zobrazené na obrázku.

Dodržiavajte nasledovné pokyny:

Tenšia strana poličky musí vždy ukazovať nahor. Na hornej strane držadla poličky nájdete smerové šípky. Nesprávne zasunuté poličky môžu mať negatívny vplyv na proces sušenia. Poličky môžete zasunúť na dva spôsoby – pre tenké alebo hrubé potraviny. Na zväčšenie odstupu poličku otočte o 180 stupňov. Obrázok vysvetľuje rozdiel medzi oboma variantmi. Poličky môžete ľubovoľne kombinovať, napr. na súčasné sušenie hrubých (napr. polovic jahôd) aj tenkých (napr. koliesok banánov) potravín.



- Oberseite der Ablage = Horná strana poličky
- Uterseite der Ablage = Spodná strana poličky
- Ablagen für dicke Stücke so stapeln = Takto uložte poličky pre hrubé kúsky
- Ablagen für dünne Stücke so stapeln = Takto uložte poličky pre tenké kúsky
- Bevor Sie die Ablagen stapeln, drehen Sie sie zuerst richtig herum. Die schmale Seite ist die Oberseite = Pred zasunutím poličky skontrolujte správnu stranu. Tenšia strana je horná strana

## OVLÁDANIA A TEST SUŠENIA

- Sušičku umiestnite na rovný povrch. Na poličky naložte potraviny, zasuňte ich do sušičky a zástrčku zapojte do elektrickej zásuvky.
- Stlačte tlačidlo teploty a nastavte želanú teplotu. Na postupné nastavenie teploty niekoľkokrát po sebe stláčajte dané tlačidlo. Na rýchlejší postup stlačte a podržte dané tlačidlo.
- Stlačením a podržaním časovacieho tlačidla nastavte čas sušenia. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas do ukončenia sušenia, po uplynutí ktorého sa prístroj automaticky vypne. Opakovaným stlačením tlačidla nastavte čas v rozmedzí 1—48 hodín. Na rýchlejší postup stlačte a podržte dané tlačidlo.
- Na spustenie programu stlačte tlačidlo ON/OFF. Dvojbodka na displeji sa rozblíka, čím signalizuje spustenú prevádzku. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas sušenia vo formáte hh:mm. Počas prevádzky je počuť ventilátor.
- Po skončení programu sa prístroj automaticky vypne. Program môžete ukončiť aj skôr stlačením tlačidla ON/OFF. Po vypnutí prístroja ho odpojte z elektrickej zásuvky.

Ak počas prevádzky chcete zmeniť teplotu alebo čas sušenia, na prerušenie programu stlačte tlačidlo ON/OFF. Zmeňte teplotu alebo čas, opätovným stlačením ON/OFF spustíte program.

### Test sušenia

Čas sušenia závisí od nastavenej teploty. Ovocné plody po sušení majú mať mäkkú, kožovitú textúru a ľahkú zvýšenú vlhkosť (menej ako 20 %).

Plody nesmiete presušiť, inak stratia živiny. Na dosiahnutie najlepšej chute sa riadte zadaným časom. Zelenina po sušení má byť mierne lepkavá alebo krehko-lámavá, závisí od jej konzistencie.

## POKYNY NA USKLADŇOVANIE

- Na zachovanie najlepšej kvality sušených potravín ich musíte správne uskladňovať. Sušené potraviny skladujte na chladnom a tmavom mieste. Čím potraviny skladujete pri nižšej teplote, tým lepšia je ich kvalita.
- Ak je možné, sušené potraviny skladujte v chladničke alebo mrazničke. Ak to nie je možné, potraviny skladujte na inom chladnom mieste.
- Priame svetlo znižuje kvalitu a podiel živín v sušených potravinách.
- Na skladovanie používajte tmavú nádobu alebo uzavreté vrecko.
- Prírodný obsah cukru a kyselín v ovocí umožňuje skladovanie sušených plodov po dlhú dobu. Sušené ovocie možno spravidla skladovať max. 1 rok, sušenú zeleninu 6 mesiacov.
- Nejedzte sušené potraviny, ak sa Vám zdajú pokazené.

## REHYDRATÁCIA POTRAVÍN

Sušené potraviny môžete vo vode rehydratovať tromi spôsobmi:

- Sušené plátky ovocia a zeleniny naložte na 4 – 6 hodín do vody a chladu.
- Sušené plátky ovocia a zeleniny varte 5 – 10 minút v horúcej vode, kým nezískajú želanú konzistenciu.
- Sušené plátky ovocia a zeleniny môžete rehydratovať aj ich nakrájaním na malé kúsky. Pridajte k nim dva poháre vody a nechajte ich namáčať sa.

## DIAGNOSTIKA A OPRAVY PORÚCH

### A. Nefunguje zohrievanie alebo ventilátor

#### a. Žiadny prúd

- i. Skontrolujte, či zástrčka je správne zapojená.
- ii. Skontrolujte, či prístroj je zapnutý.
- iii. Skontrolujte, či v zásuvke je zapojený elektrický prúd.

### B. Nefunguje zohrievanie alebo ventilátor

#### a. Zlomenie kábla v zariadení

- i. Nepokúšajte sa svojpomocne opravovať prístroj, zaneste ho do servisného strediska.

### C. Pomalé sušenie

#### a. Preplnené poličky

- i. Poličky nikdy nenapĺňajte priveľa, aby bola zabezpečená správna cirkulácia horúceho vzduchu.

#### b. Ventilátor je zablokovaný alebo beží pomaly

- i. Skontrolujte, či ventilátor neblokuje cudzie telesá.

#### c. Nesprávna cirkulácia vzduchu cez šikmé alebo nesprávne zasunuté poličky

- i. Poličky pozorne zasuňte, aby vzduch mohol správne cirkulovať.

### D. Nerovnomerné sušenie

#### a. Rozdielne hrúbky a zrelosť

- i. Všetky kúsky nakrájajte na rovnakú veľkosť.

#### b. Nevymenili ste poličky

- i. Počas sušenia jeden- alebo dvakrát vymeňte pozíciu jednotlivých poličiek.

#### c. Preplnené poličky

- i. Poličky nikdy nenapĺňajte priveľa, aby bola zabezpečená správna cirkulácia horúceho vzduchu.

### E. Prehriatie alebo nedostatočné zohrievanie

#### a. Regulácia teploty nefunguje správne

- i. Teplota na prázdnej spodnej poličke má dosahovať okolo 60°C. Ak sa teplota veľmi líši, prístroj zaneste na kontrolu do servisného strediska.

- F. Hlučný ventilátor alebo motor
  - a. Cudzie teleso vo ventilátore
    - i. Skontrolujte, či ventilátor neblokuje cudzie telesá.
  - b. Ložisko motora je opotrebované
    - i. Prístroj zaneste na kontrolu alebo opravu do servisného strediska.

## POKYNY NA LIKVIDÁCIU ODPADU



Ak sa na produkte nachádza ľavý obrázok (prečiarknutý kontajner na kolieskach), pri likvidácii odpadu platí Európska smernica 2002/96/EG. Tento produkt sa nesmie vyhodiť do domáceho odpadu. Prístroj odovzdajte najbližšej skládke elektronického odpadu. Správnou likvidáciou chránite životné prostredie a zdravie ostatných ľudí. Recykláciou sa šetria aj vyčerpatel'né zdroje.

## PREHLÁSENIE O ZHODE

Výrobca: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

Tento produkt zodpovedá nasledujúcim smerniciam:



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