



## Fruit Jerky sušička



10028435

---

**KLARSTEIN**

## Technická data

Číslo položky	<b>10028435</b>
Napájení	220-240 V 50 Hz
Výkon	800 W

### Umístění a použití

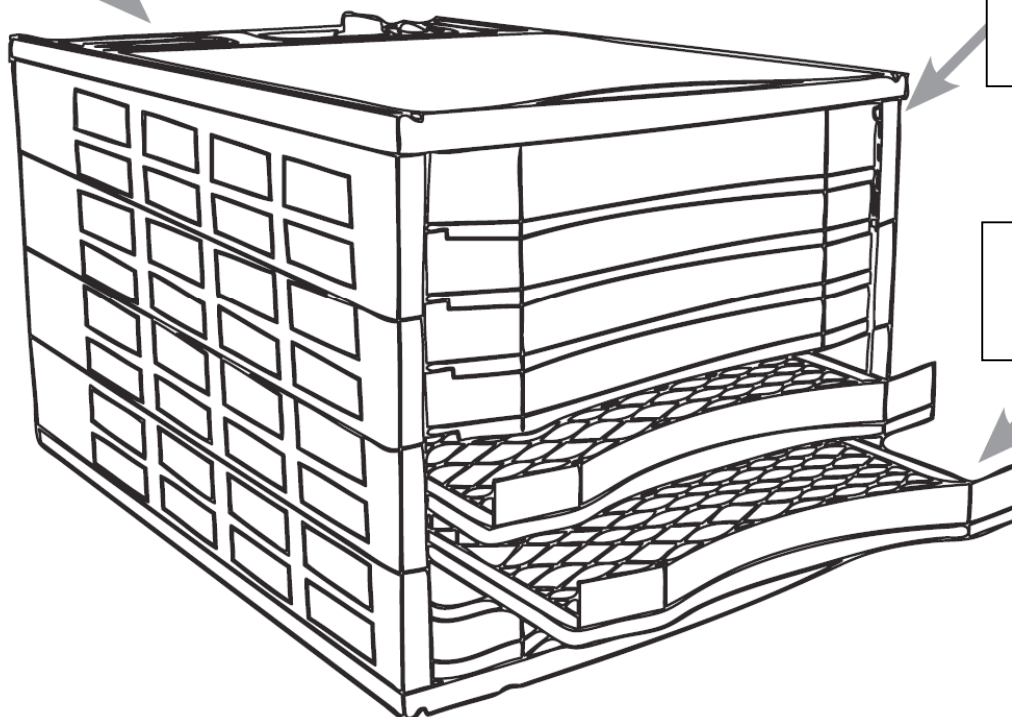
- Nepoužívejte vo vonkajších priestoroch.
- Umiestňujte na rovný a pevný povrch.
- Držte mimo ohňa, zdrojov tepla a podobných elementov.
- Nepoužívejte na ľahko horľavom povrchu.
- Neblokujte vzduchové otvory prístroja pre správne fungovanie. Držte sušičku aspoň 30.5 cm od prekážok, ktoré by mohli brániť ventilácii vzduchu.
- Nepohybujte so sušičkou počas jej používania.
- Zabezpečte dozor pokiaľ je prístroj používaný deťmi alebo nespôsobilými osobami.

## Rozsah dodávky

- 1 Sušička/dehydratátor (Base)
- 10 zásobníkov

# Zariadenie a ovládanie

Kontrolný panel

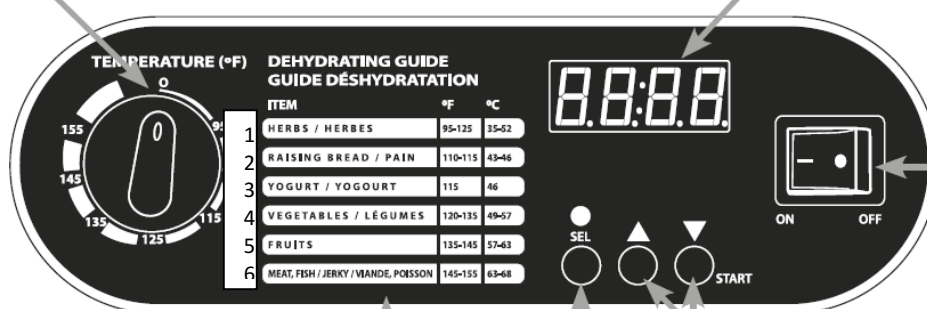


Kabinet sušičky

Zásobníky

Nastavenie teploty

Digitálny časovač



On/Off gombík

Sprievodca sušenia

Výber (Select)

Štart/Pridanie a uberanie

1. Bylinky
2. Vianočka
3. Jogurt
4. Zelenina
5. Ovocie
6. Mäso, ryby

DEHYDRATING GUIDE		GUIDE DÉSHYDRATATION	
ITEM		°F	°C
1	HERBS / HERBES	95-125	35-52
2	RAISING BREAD / PAIN	110-115	43-46
3	YOGURT / YOGOURT	115	46
4	VEGETABLES / LÉGUMES	120-135	49-57
5	FRUITS	135-145	57-63
6	MEAT, FISH / JERKY / VIANDE, POISSON	145-155	63-68

# Použitie



- 1 Zapnite sušičku gombíkom On/Off.
- 2 Nastavte teplotu otočením gombíka na nastavenie teploty.
- 3 Zvoľte teplotu stlačením tlačidla výber.
- 4 Nastavte časovač stlačením tlačidiel hore alebo dole, maximálne na 40 hodín.
- 5 Stlačte tlačidlo výber a nastavte minúty tlačidlami hore a dole.
- 6 Pr potvrdenie, znova stlačte tlačidlo výber.
- 7 Stlačte štart pre začiatok sušenia.
- 8 Pred dehydratačným procesom, zohrejte jednotku na 90 °C po dobu 45 minút na odstránenie vlhkosti.
- 9 Pokiaľ sušička prestane bez dôvodne pracovať, vypnite ju, odpojte a znova zapojte a opakujte kroky od začiatku. Pokiaľ problém pretrváva kontaktujte autorizovaný servis.
- 10 Za použitia teplu odolných rukavíc zložte zásobníky zo sušičky a vložte produkt na dehydratáciu do zásobníkov. Uistite sa, že sa výrobky neprekrývajú a je medzi nimi dostatočný priestor.
- 11 Pomocou obidvoch rúk nasadte zásobníky na sušičku
- 12 Nastavte teplotu otočením gombíka.

## Tabuľka

### Tabuľka prípravy jedna

(Teplota 63 °C - 68°C.)

Mäso	Príprava	Test suchosti	Čas (hod.)
Hovädzie	Steak o hrúbke 2,5 – 3,8 cm	Mierne žuvací ale nie krehký	6-15

### Tabuľka prípravy ovocia

(Teplota 57 °C.)

Ovocie	Príprava	Test suchosti	Čas (hod.)
Jablká	Na krúžky alebo plátky.	Poddajný	5-6
Marhule	Na 1/8.	Poddajný	12-38
Banány	Očistiť a nakrájať na plátky.	Chrumkavé	8-38
Borievky	Jahody na 1/8 a ostatné bobule celé.	Bez vlhkosti	8-26
Čerešne	Bez kôstiek, alebo s kôstkami pri 50% vlhkosti.	Kožná konzistencia	8-34
Brusnice	Nakrájať alebo nechať celé	Poddajný	6-26
Datle	Odkôstkovať a nakrájať.	Kožná konzistencia	6-26
Figy	Nakrájať na plátky.	Kožná konzistencia	6-26

Hrozno	Ponechať celé.	Poddajný	8-38
Nektárinky	Prekrojiť na polovicu, šupkou položiť na dol, odkôstkovať v polovici sušenia.	Poddajný	8-26
Pomaranče	Olúpať do polmesiačikov.	Poddajný	8-16
Broskyne	Odkôstkovať v polovici sušenia, rozrezať na polovicu alebo štvrt a položiť rezom na hor.	Poddajný	10-34
Hrušky	Ošúpať a nakrájať	Poddajný	8-30

## Tabuľka prípravy zeleniny

(Teplota 52 °C.)

Zelenina	Príprava	Test suchosti	čas (hod)
Artičoky	Nakrájať na 1/3. Varte asi 10 min.	krehký	6-14
špargľa	Nakrájať na 2,5 cm.	krehký	6-14
Fazuľa	Nakrájať a očistiť.	krehký	8-26
Repa	Odstráňte stopky a nakrájajte .	krehký	
Ružičkový kel	Odkrojte výhonky od stonky a prerežte na poly.	chrumkavé	8-30
Brokolica	Nakrájať a predvariť asi 3 až 5 min.	krehký	6-20
Kapusta	Nakrájať na 1/8 prúžky.	Kožná konzistencia	6-14
Mrkva	Uvariť do mäkka a nakrájať.	Kožná konzistencia	6-12
Karfiol	Uvariť do mäkka a nakrájať.	Kožná konzistencia	6-16
Zeler	Nakrájať na 1/4 plátky.	krehký	6-14
Pažitka	Nasekať.	krehký	6-10
Uhorka	Olúpať a nakrájať na 1/2 plátky.	Kožná konzistencia	6-18
Baklažán / Tekvica	Nakrájať na 0,6 cm až 1,3 cm plátky.	krehký	6-18
Cesnak	Olúpať a nakrájať.	krehký	6-16
Paprika	Nakrájajte na prúžky alebo krúžky a odstráňte semená.	Kožná konzistencia	6-14
Hríby	Nakrájať, nasekať alebo osušiť celé.	Kožná konzistencia	6-14
Cibuľa	Nakrájať na tenké plátky alebo nasekať.	krehký	6-14
Hrach	Predvariť na 3-5 min.	krehký	8-14
Paprika	Nakrájajte na prúžky alebo krúžky a odstráňte semená..	krehký	4-14
Zemiaky	Plátky alebo kocky. Predvariť aspoň 8-10 min.	krehký	6-18

Rebarbora	Olúpať a nakrájať na dĺžku.	bez vlhkosti	6-38
Špenát	Trošku predvariť.	krehký	6-16
Paradajky	Nakrájať na polovičky alebo štvrtky.	Kožná konzistencia	8-24
Cuketa	Nakrájať na ¼ kúsky.	krehký	6-18

### Upozornenie

Návod, aby ste znížili riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a poškodenia:

1. Nevystavujte toto zariadenie dažďu
2. Na prístroj nepokladajte predmety naplnené tekutinou, napríklad vázy.
3. Používajte iba odporúčané príslušenstvo
4. Tento prístroj nikdy nesmiete opravovať sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.
5. Do zariadenia nehádzte žiadne kovové predmety.
6. Nekladte ťažké predmety na hornú plochu prístroja.
  - 1) Uistite sa, že dané napájacie napätie zodpovedá hodnote a údajom uvedeným na tomto prístroji.
  - 2) Zapojte napájací kábel do sieťovej zásuvky.
  - 3) Neťahajte za kábel, neohýbajte ho a nepokladajte na neho ťažké predmety.
  - 4) Nedotýkajte sa zásuvky mokkými rukami.
  - 5) Zásuvku pri vyťahovaní káblu uchopte.
  - 6) Nepoužívajte poškodenú elektrickú zásuvku.
  - 7) Prístroj nainštalujte tak, aby ste v prípade problému mohli okamžite odpojiť napájací kábel.

Na prístroj nepokladajte zdroje otvoreného ohňa, ako napríklad horiace sviečky.

Zariadenie umiestnite na suchý, rovný, vodotesný a tepelne odolný povrch.

Zariadenie ukladajte na miesto mimo dosahu detí.

Zásuvka musí byť ľahko dostupná, v prípade akéhokoľvek problému rýchleho odpojenia.

Zariadenie neinštalujte do uzavretého priestoru, ako napríklad knižnica alebo vstavaná skriňa. Treba zaistiť dostatočné vetranie prístroja.

Nepokladajte zariadenie ktoré môže byť horúce k blízkosti produktu. Teplo môže prístroj poškodiť.

Nevystavujte zariadenie priamemu slnečnému žiareniu, vysokým teplotám, nadmernej vlhkosti a nadmerným otrasom.

- Táto príručka je určená na oboznámenie Vás s prevádzkou tohto produktu. Uchovajte tieto pokyny na bezpečnom mieste.
- Dostávate trojročnú záruku za chyby pri normálnom používaní pri nákupe tohto produktu
- Zariadenie využívajte len na základe daných pokynov.
- Prerábanie alebo modifikácia produktu má vplyv na bezpečnosť výrobku. Pozor, nebezpečenstvo úrazu!
- Zariadenie svojvoľne nerozoberáme a opravy nevykonávame sami !
- S produktom zaobchádzajte opatrne. Nárazom, pádom z výšky môže dôjsť k poškodeniu.
- Nevystavujte produkt pred vlhkosťou alebo pred extrémne vysokými teplotami.

### UPOZORNENIE:

**Nenesieme žiadnu zodpovednosť za následné škody. Technické zmeny a chyby vyhradené!**

#### Dôležitá likvidácia



Tento elektrický spotrebič nepatrí do domáceho odpadu. Pre správnu likvidáciu sa obráťte na verejnú zbierku vo Vašej komunite. Podrobnosti o umiestnení zberu elektrického odpadu, ako aj množstevné obmedzenie za deň / mesiac / rok, rovnako ako o náklady vynaložené na zber nájdete na miestnom úrade Vašej obce.

#### Upozornenie

- Opravy zariadenia môže vykonávať len autorizovaný odborný servis. Za žiadnych okolností prístroj neotvárajte.
- Nesprávne zmontovanie môže spôsobiť poruchu alebo úplné zlyhanie zariadenia.
- Zariadenie by malo byť chránené pred vlhkosťou a priamym slnečným svetlom.
- Na čistenie používajte iba suchú handričku.
- Zariadenie pripájajte iba na určené miesto elektrického napätia.
- Zariadenie nepripájajte za žiadnych okolností na iné miesto elektrického napätia, než je miesto na to určené.

**Záruka zaniká v prípade vonkajšieho zásahu do zariadenia.**