

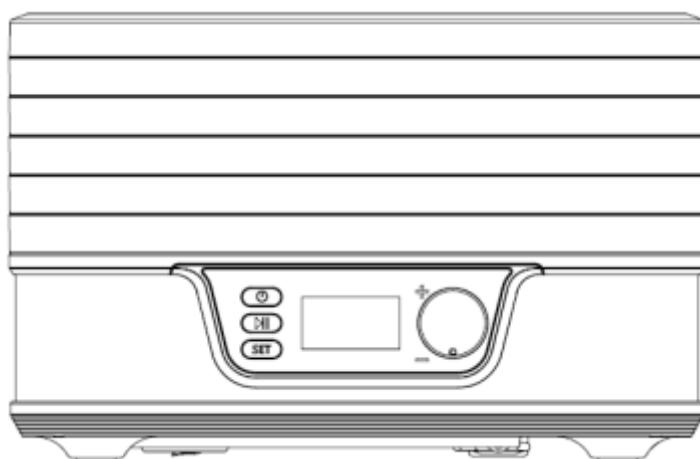
KRAFT&DELE

PROFESSIONAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Suszarka do warzyw, owoców, grzybów



KD4212

Proszę uważnie przeczytać i zachować instrukcję!

ROZPOCZĘCIE PRACY

Usuń wszelkie opakowania z produktu.

Umieść opakowanie w pudełku i przechowuj lub zutylizuj w sposób odpowiedzialny.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności:

PRZED UŻYCIEM UWAGAŃNIE PRZECZYTAJ TĘ INSTRUKCJĘ I ZACHOWAJ JĄ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
2. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - obiekty typu bed and breakfast.
3. Ta suszarka do żywności jest przeznaczona **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO** i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używać jej na zewnątrz..
4. Podczas używania suszarki do żywności należy upewnić się, że jest ona umieszczona na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni. Nie ma ryzyka, że urządzenie spadnie. Należy również upewnić się, że suszarka wytrzyma ciężar urządzenia w trakcie użytkowania.
5. Nieprzestrzeganie wszystkich wymienionych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub poważnymi obrażeniami ciała. Ostrzeżenia, uwagi i instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi nie mogą objąć wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania produktu.
6. Nie pozostawiaj suszarki do żywności bez nadzoru podczas użytkowania.
7. Zawsze trzymaj suszarkę do żywności poza zasięgiem dzieci, ponieważ nie są one w stanie rozpoznać zagrożeń związanych z niewłaściwym obchodzeniem się z urządzeniami elektrycznymi.
8. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy. Chyba że osoby te będą nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
9. Przed podłączeniem suszarki do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie i zasilanie

są zgodne z danymi technicznymi podanymi na tabliczce znamionowej suszarki.

10. Upewnij się, że suszarka do żywności jest wyłączona i wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana, przed czyszczeniem i podczas naprawy.
11. Upewnij się, że suszarka do żywności i przewód zasilający nie są zawieszone na ostrych krawędziach i trzymaj je z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia; w przeciwnym razie plastik stopi się i spowoduje pożar.
12. W żadnym wypadku nie należy zanurzać suszarki do żywności ani jej wtyczki w wodzie ani innym płynie. Nie należy używać urządzenia mokrymi rękami.
13. Regularnie sprawdzaj suszarkę do żywności i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
14. Nie używaj suszarki do żywności w przypadku uszkodzenia wtyczki lub przewodu, awarii, upadku lub innego uszkodzenia.
15. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, w celu uniknięcia zagrożenia, musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
16. Naprawy suszarki do żywności powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Niewłaściwe naprawy mogą narazić użytkownika na ryzyko.
17. Żadna z części produktu nie nadaje się do mycia w zmywarce, chyba że wyraźnie zaznaczono inaczej.
18. Zawsze wyłączaj zasilanie w gniazdku elektrycznym przed podłączeniem lub odłączeniem wtyczki. Wyjmuj, chwytając za wtyczkę; nie ciągnij za przewód.
19. Nie używaj urządzenia z przedłużaczem, chyba że został on sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta.
20. Nigdy nie używaj nieautoryzowanego przedłużacza.
21. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymaj ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory z dala od urządzenia podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
22. Nie kieruj ciągu silnika w stronę innych osób ani podpałki.
23. Nie trzymaj urządzenia w pobliżu jakichkolwiek urządzeń grzewczych. Trzymaj wtyczkę z dala od gniazdka; w przeciwnym razie może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
24. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy również przekazać jej niniejszą instrukcję obsługi.
25. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
26. Moc w trybie czuwania: maks. 0,3 W
Czas automatycznego przejścia urządzenia w tryb czuwania: około 1 min

Ostrożność:

- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie zanurzaj ani nie wystawiaj produktu, elastycznego przewodu ani wtyczki na działanie deszczu, wilgoci ani żadnych płynów.
- Nie używaj produktu w pobliżu wanien, umywalk ani innych naczyń zawierających wodę lub inne płyny, ani nie stawaj na wilgotnych lub mokrych powierzchniach. Nie przechowuj urządzenia w środowisku wodnym.
- Trzymaj urządzenie z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, promieniowaniu i wilgoci.
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami.
- Wyłącz zasilanie w środowisku wodnym.
- W przypadku wypadnięcia urządzenia do wody, wyłącz zasilanie w gniazdku elektrycznym i natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- **NIE WKŁADAJ URZĄDZENIA DO WODY, ABY JE WYJĄĆ.**
- Należy pamiętać, że urządzenie będzie musiało zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego technika przed ponownym użyciem.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu puszek z gazem w sprayu.
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem mogą prowadzić do jego awarii i obrażeń użytkownika.
- Przewód zasilający nie może być ściśnięty przez ciężki lub ostry przedmiot, w przeciwnym razie może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Temperatura dostępnej powierzchni może być WYSOKA podczas pracy urządzenia.
- Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymaj ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory z dala od urządzenia podczas pracy, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia.
- Nie kieruj ciągu silnika w stronę innych osób ani podpałki.
- Nie trzymaj urządzenia w pobliżu jakichkolwiek źródeł ciepła. Trzymaj wtyczkę z dala od gniazdka, w przeciwnym razie może to spowodować pożar lub porażenie prądem.

Z komentarzem [U1]:

SPECYFIKACJA

Wymiary produktu: 317×265×205 mm (5 tacek)

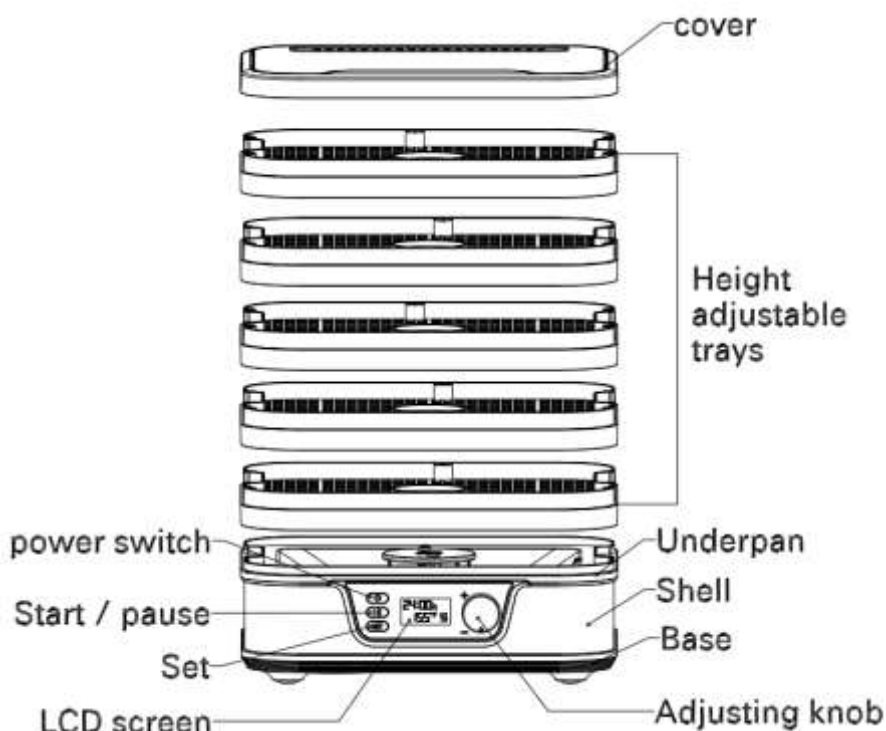
Maksymalny rozmiar: 317×265×263 mm (5 tacek)

Zasilanie: 220 V, 60 Hz

Moc: 650W

Timer: 01:00–24:00

Termostat: 35–75°C



PRZED UŻYCIEM

● **Czyszczenie:**

Przed pierwszym użyciem należy wytrzeć wszystkie części urządzenia.

Wyczyść tacki lekko zwilżoną ściereczką.

W razie potrzeby użyj detergentu.

Nie myj PODSTAWY w zmywarce ani nie zanurzaj jej w wodzie ani żadnym innym płynie!!!

Po umyciu urządzenie należy uruchomić na 30 minut, nie wkładając w tym czasie żywności do suszenia.

Podczas pierwszego użycia, dym lub zapachy wydzielające się podczas tej procedury są normalne. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Po okresie rozruchu należy opłukać ruszty wodą i osuszyć wszystkie części. Czynność ta jest konieczna tylko przy pierwszym użyciu. (NIE MYJ PODSTAWY!!!)

Odłącz suszarkę od zasilania i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.

Użyj miękkiej szczoteczki, aby usunąć przywierające jedzenie. Wysusz wszystkie części przed schowaniem suszarki.

Nie czyść urządzenia agresywnymi środkami chemicznymi ani środkami ściernymi, aby nie uszkodzić powierzchni.

● **Montaż urządzenia:**

- Upewnij się, że suszarka stoi stabilnie na solidnej, równej powierzchni. Przygotuj tacki do suszenia i podłącz wtyczkę do gniazdka ściennego.
- Tacki można ustawiać jedna na drugiej z odstępem 1,5 cm lub 2,8 cm, dzięki czemu można je dostosować do grubości suszonej żywności..

Wystarczy obrócić tackę o 180°, aby podwoić jej wysokość i włożyć do niej większe potrawy.

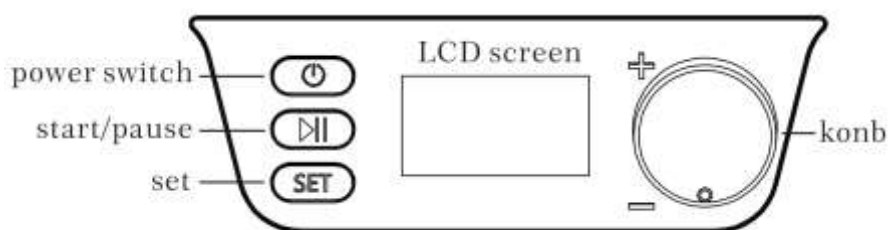
Tacki zagnieżdżone jedna w drugiej Tacki w wyższej pozycji

Tacki zagnieżdżone jedna w drugiej Tacki w wyższej pozycji



OBSŁUGA

Przyciski funkcyjne:



Cyfrowe sterowanie umożliwia łatwą regulację temperatury i czasu suszenia.

Panel sterowania Awareness

Przycisk zasilania: Włączanie i wyłączanie zasilania

Przycisk Start/Pauza: Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć pracę, naciśnij ten przycisk ponownie, aby wstrzymać pracę.

Ustawienia: ważne bez startu i pauzy. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać ustawiony czas i temperaturę. Wybrany wyświetlacz będzie migał, wskazując, że w trybie regulacji, obracając pokrętkę można zmienić czas i temperaturę roboczą.

Pokrętko: obrót w prawo zwiększa wartość, obrót w lewo zmniejsza wartość, czas zwiększa się lub zmniejsza o 30 minut, temperatura zwiększa się lub zmniejsza o 5°C.

1. Umieść suszarkę na suchej, gładkiej powierzchni.

2. Umieść żywność na tackach i załaduj ją do urządzenia.

Uwaga: Zaleca się ustawienie co najmniej 3 tac roboczych jedna na drugiej, niezależnie od tego, czy znajduje się na nich żywność.

3. Sprawdź, czy zasilanie jest zgodne z oznaczeniem na tabliczce znamionowej urządzenia.

Włącz urządzenie. Po usłyszeniu dźwięku „upadku” naciśnij przycisk zasilania. Na ekranie LCD wyświetli się domyślny czas i temperatura.

4. Uruchom urządzenie.

① Naciśnij przycisk „SET”. Wyświetli się migająca wartość „10:00”. Obróć pokrętkę i ustaw czas potrzebny do suszenia.

Czas trwania: 01:00–24:00.

② Naciśnij ponownie przycisk „SET”. Wyświetli się migająca wartość „45°C”. Obróć pokrętkę i ustaw żądaną temperaturę, w zależności od potrzeb suszenia.

Zakres temperatury: 35–75°C.

③ Naciśnij przycisk „Start/Pauza”, a suszarka do owoców zacznie działać automatycznie zgodnie z ustawionym czasem i temperaturą.

④ Po zakończeniu pracy zgodnie z ustawionym czasem, brzęczyk „END” na wyświetlaczu czasu poinformuje o konieczności zakończenia pracy.

⑤ Odłącz urządzenie od zasilania i wyjmij suszone owoce po odpowiednim schłodzeniu..

Wskazówka:

● Czasu i temperatury nie można ustawić w trakcie pracy. Aby to zrobić, należy nacisnąć przycisk „Start/Pauza”, a następnie wykonać kroki 1 i 2.

● Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania, wyjmij żywność na czas i nie przechowuj jej w urządzeniu przez dłuższy czas.

● Jeśli potrzebny jest dodatkowy czas suszenia, wykonaj powyższe kroki, aby kontynuować suszenie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SUSZENIA

● Czas suszenia owoców poddanych wstępnej obróbce będzie się różnił w zależności od następujących czynników:

- 1) grubości kawałków lub plasterków
- 2) liczby tacek z suszoną żywnością
- 3) objętości suszonej żywności
- 4) wilgotności powietrza
- 5) preferencji dotyczących suszenia poszczególnych rodzajów suszonej żywności

Zaleca się:

- Sprawdzanie żywności co godzinę.

- Obrócenie i/lub ponowne ułożenie tacek, jeśli zauważysz nierównomierne suszenie.
- Oznaczenie żywności przed suszeniem, zawierające informacje o suszonej zawartości, dacie i wadze. Zanotowanie czasu suszenia będzie również pomocne w przyszłości.
- Żywność poddana wstępnej obróbce zapewni najlepszy efekt suszenia.
- Prawidłowe przechowywanie żywności po suszeniu również pomoże zachować jej dobrą jakość i składniki odżywcze..

SKŁADOWANIE

- Przechowuj żywność dopiero po ostygnięciu.
- Żywność można przechowywać dłużej, przechowując ją w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Usuń całe powietrze z pojemnika i szczelnie go zamknij.
- Optymalna temperatura przechowywania wynosi 15°C lub mniej.
- Nigdy nie przechowuj żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Unikaj pojemników, które „oddychają” lub mają słabe uszczelnienie.
- Sprawdzaj zawartość suszonej żywności pod kątem wilgoci w ciągu kilku tygodni po suszeniu. Jeśli w środku znajduje się wilgoć, należy suszyć zawartość dłużej, aby uniknąć zepsucia.
- Aby uzyskać najlepszą jakość, suszone owoce, warzywa, zioła, orzechy i chleb nie powinny być przechowywane dłużej niż 1 rok, jeśli są przechowywane w lodówce lub zamrażarce.
- Suszone mięso, drób i ryby należy przechowywać nie dłużej niż 3 miesiące, jeśli są przechowywane w lodówce, lub 1 rok, jeśli są przechowywane w zamrażarce.

METODA KONSERWACJI/CZYSZCZENIA

Po użyciu odłącz suszarkę od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem. Użyj miękkiej szczoteczki, aby usunąć resztki jedzenia z tacek.

Przed schowaniem suszarki osusz wszystkie części suchą ściereczką.

Wyczyść powierzchnię obudowy wilgotną ściereczką.

Użyj ręczników papierowych, aby usunąć nadmiar marynaty.

Nie czyść urządzenia agresywnymi środkami chemicznymi ani materiałami ściernymi, aby nie uszkodzić powierzchni.

Utylizacja przyjazna dla środowiska



Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie należy traktować jak odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomagasz zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem gminy lub zakładem utylizacji odpadów komunalnych.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI
Według ISO/IEC Guide 22 i EN 45014

Producent: FOREINTRADE S.A

Adres producenta: Janówek, ul. Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

DEKLARUJEMY, ŻE PRODUKT JEST ZGODNY Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Nazwa Produktu: Suszarka do grzybów, warzyw, owoców

Model (oznaczenia handlowe): KD4212

Deklaracja:

Wyrób do którego odnosi się niniejsza deklaracja spełnia wymagania Dyrektyw WE:

1. 2014/35/EU LV Directive
2. 2014/30/EU EMC Directive
3. 2011/65/UE ROHS 2 Directive
4. Rozporządzenie **2023/2006** w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
5. Rozporządzenie **10/2011** w sprawie materiałów i wyrobów tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
6. Rozporządzenie **1935/2004** w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Według norm:

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006+ A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017+ A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021+ A16: 2023

EN 62233: 2008

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie dokumentacji technicznej: Ma Dong Hui, Janówek, ul.Modrzewiowa 54 05-555 Tarczyn

Tarczyn, Ma Dong Hui, 20.05.2025