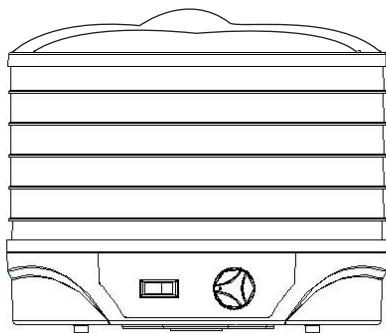


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
SUSZARKI DO ŻYWNOŚCI
KSFD 352



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.

Przez rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.



UWAGA

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowania do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

Ikona	Podpis	Opis
	Ostrzeżenie	Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci
	Ryzyko porażenia prądem	Niebezpieczne napięcie
	Pożar	Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej
	Ważne/Uwaga	Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu
	Przeczytaj instrukcję	
	Gorąca powierzchnia	

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Zasady ogólne.....	4
ROZDZIAŁ 2. Kwestie bezpieczeństwa	5
ROZDZIAŁ 3. Nazwy części.....	6
ROZDZIAŁ 4. Ważne uwagi dotyczące użytkowania produktu	6
ROZDZIAŁ 5. Etapy obsługi produktu.....	7
ROZDZIAŁ 6. Wskazówki dotyczące wstępnej obróbki żywności.....	7
ROZDZIAŁ 7. Czyszczenie i konserwacja	9
ROZDZIAŁ 8. Sposób przechowywania	9
ROZDZIAŁ 9. Awaria i rozwiązywanie problemów	9
ROZDZIAŁ 10. Usuwanie zużytych urządzeń.....	11

Energooszczędna konstrukcja i niskie zużycie energii! Suszone owoce własnej roboty nie zawierają żadnych dodatków, barwników ani przypraw i mogą zachować wartości odżywcze żywności oraz wydłużyć czas jej przechowywania. Dzięki temu produkt z pewnością będzie dobrym narzędziem do zachowania zdrowej diety.

Przed użyciem produktu prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi!
Produkt jest przeznaczony do użytku domowego lub podobnych zastosowań.

- Produkt może w prosty i szybki sposób suszyć warzywa, owoce, mięso, ryby i inne produkty spożywcze, np. suszone jabłka, suszone banany, suszone warzywa, suszona wołowina i suszone ryby itp./
- System suszenia z cyrkulacją ogrzanego powietrza sprawia, że żywność może być suszona szybciej.
- Poprzez sterowanie temperatury można ustawić różne temperatury i suszyć różne produkty spożywcze.
- Żywność uzyskana dzięki produktowi jest ekologiczna i zdrowa, a jej smak jest niepowtarzalny.

ROZDZIAŁ 1. ZASADY OGÓLNE

Elektryczna suszarka do termicznej obróbki warzyw i owoców KSFD 352 (zwana dalej suszarką) to rodzaj urządzenia domowego służącego do suszenia warzyw, owoców, owoców leśnych, grzybów i ziół.

Przy zakupie suszarki elektrycznej należy sprawdzić następujące aspekty;

- Funkcje;
- Potwierdzenie, poprawna i wyraźna data sprzedaży fabrycznej jest stemplowana na karcie gwarancyjnej produktu.

Elektryczna suszarka do obróbki termicznej może być stosowana pod warunkiem, że zakres temperatury otoczenia wynosi od +1 do +35°C.

ROZDZIAŁ 2. KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

W celu bezpiecznego użytkowania suszarki elektrycznej należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Suszarka elektryczna jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.



UWAGA!

Dopuszczalne zasilanie sieciowe elektrycznej suszarki to AC 230V/240V.

Suszarka elektryczna to urządzenie wymagające nadzoru.

Położ jedzenie na oczyszczonej tacce do gotowania na parze. Nie wylewać wody na podstawę suszarki elektrycznej. Może to spowodować zwarcie.

Na tacce do gotowania na parze nie można umieścić zbyt dużej ilości jedzenia, ponieważ ma to wpływ na efekt suszenia. Małe kawałki żywności należy umieścić na dolnej tacy do gotowania na parze, aby pozostawić miejsce na swobodny przepływ gorącego powietrza.

Zakazane są następujące czynności:

- W przypadku oczywistego uszkodzenia podstawy, przewodu zasilającego lub gniazdka zasilającego, korzystanie z elektrycznej suszarki jest surowo zabronione.
- Samodzielne rozwiązywanie problemów i ingerencja w konstrukcję suszarki elektrycznej. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymiana samodzielna lub przez osoby niewykwalifikowane jest zabroniona.
- Używanie środka chemicznego do czyszczenia suszarki elektrycznej; nie używać środków elektrycznych do czyszczenia naczyń;
- Nie używać strumienia wody do czyszczenia zewnętrznej powierzchni podstawy suszarki elektrycznej ani nie zanurzać jej we wodzie w celu wyczyszczenia.
- Zabrania się przemieszczania włączonej suszarki elektrycznej.
- Podczas korzystania z elektrycznej suszarki do obróbki termicznej, w przypadku nagłego zatrzymania wirnika maszyny elektrycznej, należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, serwis lub inne wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.

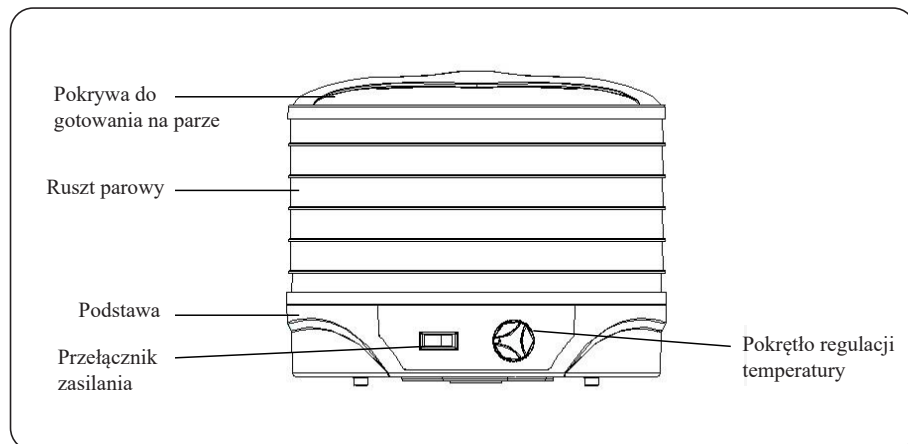
Urządzenie nie może być używane przez dzieci oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez stosownego doświadczenia i wiedzy. Dzieci i osoby wymienione powyżej nie powinny bawić się urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, m.in.:

- kuchni dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
- na farmach
- przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach noclegowych
- w pensjonatach

ROZDZIAŁ 3. NAZWY CZĘŚCI

Dolna nasadka



Podstawa suszarki elektrycznej wyposażona jest w grzałkę elektryczną, silnik elektryczny typu wirnikowego, regulator temperatury oraz wyłącznik sieciowy z zabezpieczeniem termicznym.

Kilka tac do suszenia na parze jest umieszczonych na podstawie suszarki elektrycznej, a otwory służą do przepuszczania powietrza grzewczego. Nad rusztem znajduje się pokrywa do obróbki na parze z otworem. Należy podłączyć suszarkę elektryczną do zasilania za pomocą przewodu zasilającego i włącznika. Włącznik wciska się na podstawie suszarki. Silniczek elektryczny typu wirnikowego pompuje powietrze z dna suszarki elektrycznej na grzałkę. Ogrzane powietrze jest równomiernie rozprowadzane przez deflektor powietrza i kierowane na wszystkie tacki, dzięki czemu obróbka termiczna żywności w suszarce elektrycznej odbywa się jednocześnie i szybko.

Regulator temperatury utrzymuje ustawioną temperaturę powietrza, a zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem suszarki elektrycznej.

ROZDZIAŁ 4. WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA PRODUKTU

1. Maksymalny czas użytkowania nie powinien przekraczać każdorazowo 72 godzin, aby zapewnić odpowiednią żywotność urządzenia.
2. Każdorazowo po użyciu należy ustawić pokrętko temperatury na najniższą pozycję, wyłączyć wyłącznik zasilania i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
3. Gdy zasilanie produktu jest włączone, a produkt działa normalnie, czerwona lampka kontrolna włącznika i wentylatora oraz inne części powinny znajdować się w trybie działania, tj. zapalona jest czerwona lampka i wyraźnie widać powietrze wydostające się z wylotu powietrza na pokrywie do gotowania na parze.
4. Do produktu nie można dolewać wody ani żadnych innych płynów. Kilka kropel wody na żywności na tacce wewnątrz pojemnika jest dopuszczalne.
5. Podczas suszenia należy zapewnić naturalną cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz urządzenia. Nie umieszczać zbyt ciężkich potraw na tacce. Potrawy nie mogą być układane w stosy. Różne produkty spożywcze mają różne czasy suszenia (Uwaga: kiedy urządzenie

zacznie działać, upewnij się, że pokrywa do obróbki na parze znajduje się we właściwej pozycji. Jeśli nie ma wystarczającej ilości czasu na suszenie żywności w ciągu jednego dnia, żywność można suszyć kolejnego dnia. W takim przypadku należy włożyć niewysuszoną żywność do pojemnika lub plastikowej torebki w celu zamknięcia).

6. Temperatura na tacy jest najwyższa podczas pracy produktu. W celu równomiernego wysuszenia żywności należy regularnie zmieniać położenie tacek.
7. Jeśli żywność nie będzie przeznaczona do spożycia po wysuszeniu, należy natychmiast umieścić wysuszoną żywność w pojemniku lub torebce foliowej i zamknąć przed przechowywaniem. Zaleca się przechowywanie żywności w lodówce.
8. Po użyciu produktu, bez względu na to, czy na tacy znajduje się żywność, zaleca się ułożenie wszystkich tacek do suszenia i umieszczenie ich w urządzeniu.
9. Żywność należy układać kolejno od górnej tacy do suszenia do dolnej. Po umieszczeniu żywności przykryć pokrywę suszarki. Ma to wpływ na czas suszenia i smak wysuszonej żywności itp.
10. Przed suszeniem należy przeprowadzić wstępną obróbkę żywności, tj. czyszczenie, krojenie lub obieranie, namaczanie itp. Wstępna obróbka żywności ma wpływ na zachowanie koloru i smaku po wysuszeniu żywności.

ROZDZIAŁ 5. ETAPY OBSŁUGI PRODUKTU

1. Przed pierwszym użyciem suszarki elektrycznej należy wyczyścić stojak suszarki i wytrzeć suchą ściereczką.
2. Równomiernie rozłożyć wstępnie przygotowaną żywność na każdej tacy suszarki, umieścić tackę z żywnością na dnie produktu, a następnie nałożyć pokrywę do gotowania na parze.
3. Podłączyć przewód zasilający do sieci, włączyć zasilanie i nacisnąć włącznik, aby uruchomić urządzenie. Gdy lampka kontrolna przełącznika zaświeci się, z małych otworów pokrywy wydostanie się para.
4. Ustawić pokrętko temperatury na wartość temperatury właściwą dla suszenia żywności.
5. Wysuszyć żywność w zależności od jej rodzaju i osobistych preferencji oraz innych wymogów.
6. Po wysuszeniu żywności ustawić pokrętko temperatury na najniższą pozycję, wyłączyć zasilanie i wyjąć wtyczkę.

ROZDZIAŁ 6. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WSTĘPNEJ OBRÓBK ŻYWNOCI



UWAGA

Poniższe metody podano wyłącznie jako referencyjne.

A. Obróbka wstępna owoców

1. Dodać 2 szklanki wody do 1/4 szklanki soku owocowego i namoczyć w nim żywność przeznaczoną do suszenia przez około 2 minuty. (Uwaga: sok owocowy należy dostosować do rodzaju żywności. Na przykład sok jabłkowy jest używany do suszenia jabłek).

B. Obróbka wstępna warzyw:

1. Obróbka parowa, wrzącą wodą lub olejem. Zalecenie dotyczy zielonych roślin strączkowych, np. kalafior, szparagi i ziemniaki.
2. Tak przygotowane warzywa włożyć do wrzącej wody na około 3 do 5 minut. Odsączyć, a następnie umieścić na tacy.
3. Włożyć warzywa do soku z cytryny i namaczać przez około 2 minuty.

C. Obróbka wstępna mięsa, ryb i innych produktów spożywczych:

1. Chude mięso (nie dotyczy tłustego mięsa): Zaleca się marynowanie mięsa przed suszeniem, aby zachować jego naturalny smak i by je zmiękczyć. Marynata powinna zawierać sól, która wchłonie wilgoć z mięsa i zachowa świeżość.

Przykładowa marynata:

1/2 szklanki pasty sojowej; 1 rozgnieciony czosnek; 2 łyżki brązowego cukru; 2 łyżki sosu pomidorowego; 1/2 szklanki sosu Worcestershire; 1-1/4 łyżeczki soli; 1/2 łyżeczki sproszkowanej cebuli; 1/2 łyżeczki papryki. Wymieszać wszystkie powyższe składniki.

Pokroić mięso w drobną kostkę, a następnie włożyć do urządzenia. Czas suszenia powinien wynosić około 2 do 8 godzin, do czasu odparowania całej wilgoci

2. Mięso drobiowe:

Mięso drobiowe należy wcześniej ugotować przed suszeniem. Najlepszą metodą jest gotowanie na parze lub pieczenie. Czas suszenia powinien wynosić około 2 do 8 godzin, do czasu odparowania całej wilgoci

3. Ryba:

Zaleca się ugotowanie ryb na parze lub upieczenie przed suszeniem (piec w piekarniku w temperaturze 200 °C przez 20 minut). Czas suszenia powinien wynosić około 2 do 8 godzin, do czasu odparowania całej wilgoci.

D. Wanilia itp.:

Umyć wanilię, osuszyć i usunąć zepsute liście. Luźno rozłożyć wanilię na tacce do suszenia. Czas suszenia wynosi około 2 do 6 godzin i jest zależny od wielkości i rodzaju wanilii.

E. Chleb itp.:

Pokroić chleb. Nie stosować chleba z łuską. Kromki chleba rozłożyć nierównomiernie na tacce. Czas suszenia wynosi od około 30 minut do 2 godzin.

F. Orzechy:

Orzechy obrać ze skorupy i przepłukać gorącą wodą. Nierównomiernie rozłożyć orzechy na tackach. Orzechów nie można przechowywać przed schłodzeniem. Orzechy zawierają olej, który powoduje powstawanie zapachów, dlatego należy je przechowywać w lodówce, aby zachować świeżość. W celu obróbki orzechów, należy je wyjąć i pozostawić w normalnej temperaturze pokojowej. Czas suszenia wynosi około 18 do 26 godzin.

ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy wyłączyć zasilanie suszarki elektrycznej.

Po wysuszeniu produktu spożywczego wyczyścić tacki ciepłą wodą za pomocą miękkiej bawełnianej ściereczki. W razie potrzeby użyć preparatu do czyszczenia naczyń do czyszczenia tacek suszarki, a następnie wytrzeć do sucha.

Nie polewać suszarki elektrycznej strumieniem wody ani nie zanurzać jej w wodzie w celu wyczyszczenia podstawy. Zabrudzoną podstawę suszarki elektrycznej należy wyczyścić wilgotną ściereczką.

Nie używać ściernych środków czyszczących, metalowych szczotek ani rozpuszczalników organicznych.

ROZDZIAŁ 8. SPOSÓB PRZECHOWYWANIA

Przechowywać suszarkę elektryczną w ogrzewanym i wentylowanym pomieszczeniu. Zakres temperatury otoczenia powinien wynosić od +1 do +40°C.

ROZDZIAŁ 9. AWARIA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

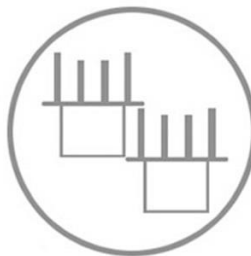
W przypadku jakichkolwiek problemów (przepalenie grzałki, przecięcie przewodu i inne awarie) podczas pracy suszarki elektrycznej, jej konserwacja i naprawa powinny być wykonywane wyłącznie przez specjalistów wykwalifikowanych do przeprowadzenia naprawy.



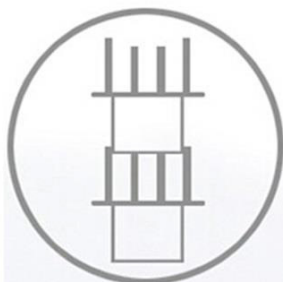
UWAGA

Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niewłaściwym wyłączeniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. timer, ani podłączane do zwykłego przejścia przez wspólne elementy, przerywające obwód.

Wysokość tacy można regulować:



Pakowanie w innej pozycji



Obsługa w tej samej pozycji



ROZDZIAŁ 10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.



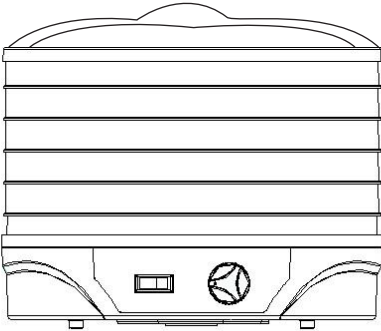
Rys. A



Rys. B








KERNAU

INSTRUCTION FOR USE
HEAT DYER
KSFD 352



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Caption	Description
	Warning	Risk of serious injury or death
	Risk of electric shock	Dangerous voltage
	Fire	Risk of fire / flammable materials
	Attention	Risk of injury or material damage
	Important/Note	Information on correct operation of the system
	Read the instructions	
	Hot surface	

CONTENTS

CHAPTER 1. General rules.....	15
CHAPTER 2. Safety requirement.....	16
CHAPTER 3. Name of each part.....	17
CHAPTER 4. Matters needing attention of product usage	17
CHAPTER 5. Operation steps of product	18
CHAPTER 6. Tips of food pretreatment	18
CHAPTER 7. Cleaning and maintaining	20
CHAPTER 8. Rule of storage	20
CHAPTER 9. Trouble and method of trouble shooting.....	20
CHAPTER 10. Disposal of used equipment	22

Energy-saving design and low power consumption! Dried fruits made personally contain no addition agent, pigment or condiment, and they can lock the food nutrition and prolong the time of food preservation. Therefore, the product is certain to be a good helper of healthy diet.

Before using the product, please carefully read this instruction for use!

The product is limited to be used at home or in similar places.

- The product can simply and quickly dry vegetables, fruits, meats, fishes and other food, such as dried apple, dried banana, dried vegetable, dried beef and dried fish, etc.
- Drying system of heated air circulation, food can be dried more quickly.
- Design of temperature control, you can set different temperatures to dry different foods.
- Food made by the product is green and healthy, and its flavor is unique.

CHAPTER 1. GENERAL RULES

KSFD 352 electric heat dryer of vegetable and fruit (hereinafter referred to as dried food machine) is a kind of household machine used to dry vegetables, fruits, wild fruits, mushrooms and herbals.

You must check the following aspects when you are purchasing the electric heat dryer;

- Functions
- Confirmation, correct and explicit sales date of factory is stamped on the guarantee card of commodity.

The electric heat dryer can be used under the condition that the scope of ambient environment temperature is from +1 to +35°C.

CHAPTER 2. SAFETY REQUIREMENT

In order to safely use the electric heat dryer, you shall learn the operation manual. The electrical heat dryer is for household use only.



NOTICE!

Socket power of the electric heat dryer shall be AC 230V/240V only.

The electric heat dryer is a kind of machine that cannot operate without the supervision of person.

Put the food on the cleaned steaming rack. Water is not allowed to be splashed into the base of electric heat dryer. Or else, it may cause short circuit.

Too much food cannot be placed on the steaming rack, or else, it will affect the drying effect.

Small pieces of food shall be placed on the lower layer of steaming rack, in order to leave room to facilitate the circulatory flow of hot wind.

The following behaviors are prohibited:

- In case of obvious damage of base, power line or socket of power line, usage of electric heat dryer shall be strictly prohibited.
- Independently conduct the trouble shooting and change the structure of electric heat dryer. In case of damage of power line, replacement by yourself or non-professional is prohibited.
- Use chemical agent to clean the electric heat dryer, and the electrical agent cannot be used to clean the ware;
- Do not use water flow to clean the outside surface of base of electric heat dryer or put it into the water for cleaning.
- The electric heat dryer is prohibited to be moved when it is switched on.
- When use the electric heat dryer, in case of sudden stopping of impeller of electrical machine, you shall break the power of electric heat dryer.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

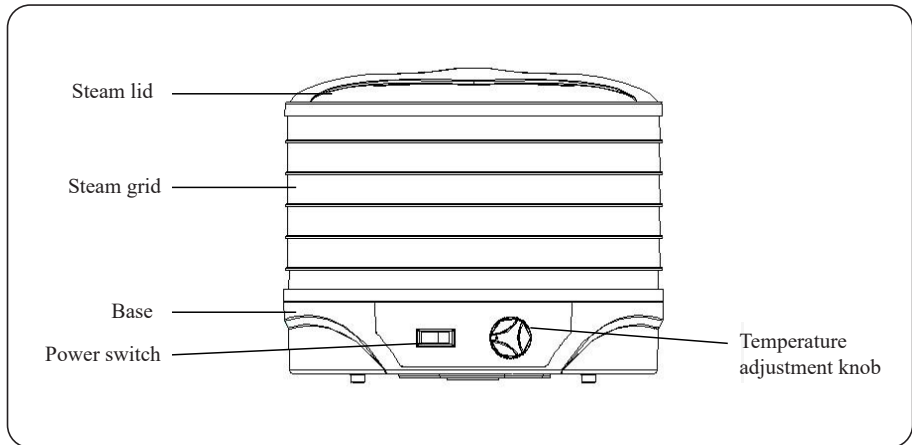
This appliance can not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Children and above persons should not play with the appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

CHAPTER 3. NAME OF EACH PART

Bottom cap



Electric heater, electrical machine of impeller type, temperature adjuster and power switch with heat protector are equipped on the base of electric heat dryer.

Several steaming racks are placed on the base of electric heat dryer, and these holes are used to let the heating air pass through. A steaming lid with hole is covered above the steaming rack.

Connect the electric heat dryer to the power by virtue of power line and switch, and the switch is stalled on the base of electric heat dryer. Electrical machine of impeller type pump the air from the bottom of electric heat dryer onto the heater. The heated air is evenly distributed through the air deflector and is transmitted onto all the steaming racks, which proves that the electric heat dryer can fry the food simultaneously and quickly.

Temperature adjuster can maintain the set air temperature, and the heat protector can avoid the condition of overheating of electric heat dryer.

CHAPTER 4. MATTERS NEEDING ATTENTION OF PRODUCT USAGE

1. The maximum using time shall not exceed 72 hours each time, in order not to affect the service life of the complete machine.
2. Each time after using, please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch and pull out the socket.
3. When the power of product is switched on and the product is operated normally, red indicator light of switch and fan and other parts shall be in a status of operation, namely the red light goes on and there is obvious wind flowing out of the air outlet on the steaming lid.
4. Water or any other liquid cannot be added into the product. Few water drop is allowed to be leaved on food inside the container of steaming grid.
5. During the drying, please keep the hot air inside the machine circulate naturally. Do not place too heavy food on the steaming rack, and the food cannot be placed by overlapping. Different foods have different drying times (Remark: when the machine begins to work, please ensure that the steaming lid is in the correct position. If there is no enough time for food drying in one

day, the food can be dried in the next day. Under this condition, please put the food that has not been dried in the container or plastic bag for sealing).

6. Temperature on the steaming rack is the highest during the operation of product. In order to evenly dry the food, please regularly exchange the position of steaming racks.
7. If the food is not to be eaten after drying, you shall immediately put the dried food in a container or plastic bag, and seal it before storage. Food is suggested to be stored in the refrigerator.
8. After using the product, no matter there is any food inside the steaming rack or not, all the steaming racks are suggested to be piled up and be placed on the product.
9. Food shall be successively placed from the upper steaming grid to the lower steaming grid. After placing the food, cover the steaming lid, or else, drying time and taste of dried food, etc will be affected.
10. Please conduct pretreatment of food before drying, such as cleaning, slicing or stripping, soaking, etc. Pretreatment of food is beneficial to the preservation of color and taste after the food is dried.

CHAPTER 5. OPERATION STEPS OF PRODUCT

1. Before initial usage of electric heat dryer, you shall clean the steaming rack and wipe it clean with dry cleaning cloth.
2. Evenly put the pretreated food on each layer of steaming grid, place the steaming grid with food on the base of product, and then cover the steaming lid.
3. Plug the power line into the socket, switch on power, and press down the switch in order to let the product be in a status of operation. When the indicator light of switch goes on, obvious wind will blow out from small holes of steaming lid.
4. Adjust the temperature knob to the temperature value that is applicable for food drying.
5. Dry the food according to different food and personal taste and other demand.
6. After the drying of food, adjust the temperature knob to the lowest position, switch off the power and pull out the plug.

CHAPTER 6. TIPS OF FOOD PRETREATMENT



REMARK

The following methods are for reference only.

A. Pretreatment of fruit

1. Add 2 cups of water into 1/4 cup of fruit juice, and soak the food required to be dried in it for about 2 minutes. (Remark: fruit juice is to match food. For example, apple juice is used for dry apple).

B. Pretreatment of vegetables:

1. Treat them with steam, boiling water or oil. Recommendation is aiming at green leguminosae such as cauliflower, asparagus and potato.
2. Put the prepared vegetables into the boiling water for about 3 to 5 minutes. Filter them dry and then put them into the shelf.
3. Put the vegetables into the lemon juice and soak for about 2 minutes.

C. Pretreatment of meat, fish and other food:

1. Lean meat (no fatty meat): The meat is suggested to be pickled before drying to keep its natural taste and tenderize it. Pickle shall contain salt that will absorb moisture from the meat and plays a role of freshness retaining.

Standard of pickling:

1/2 cup of soybean paste; 1 garlic; mashed; 2 tablespoons of brown sugar; 2 tablespoons of tomato sauce; 1/2 cup of worcestershire sauce; 1-1/4 teaspoon of salt; 1/2 tea spoon of onion powder; 1/2 teaspoon of beaten pepper. Mix all the above ingredients.

Chop the meat into small cube and then put them into the machine. And the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

2. Poultry meat:

All the poultry meat shall be cooked in advance before drying. Steaming or baking is the best method. And the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

3. Fish:

Steaming or baking is suggested to be adopted to cook the fish before drying (bake it in the oven with temperature of 200 °C for 20 minutes), and the drying time shall be about 2 to 8 hours until all the moisture is evaporated.

D. Vanilla, etc:

Wash the vanilla and dry the redundant water, and remove the deteriorative leaves. Incompactly spread the vanilla on the steaming grid. Drying time is about 2 to 6 hours, and it depends on the size and category of vanilla.

E. Bread, etc:

Slice the bread out and no bread husk is allowed. Incompactly spread the bread slice on the layer shelf, and the drying time is about 30 minutes to 2 hours.

F. Nut:

Shell the nut and wash it out with hot water. Incompactly spread the nut on the layer shelf. Nut cannot be stored before cooling. Nut contains oil content that will cause corrosive smell, so it shall be stored in the refrigerator to ensure that it is fresh. When the nut is to be used, take it out and place it in the normal room temperature, and the drying time is about 18 to 26 hours.

CHAPTER 7. CLEANING AND MAINTAINING

Before cleaning, you shall break the power of electric heat dryer.

After drying the food product, clean the steaming rack with warm water by means of soft cotton. If necessary, adopt the preparation used to clean the ware to clean the steaming rack, and then wipe it dry.

Do not use water flow to clean the electric heat dryer or put the electric heat dryer in the water to clean its base. As to the electric heat dryer with dirty surface of base, use wet cleaning cloth to clean it.

Do not use abrasive cleaning agent, metal brush or organic solvent.

CHAPTER 8. RULE OF STORAGE

Store the electric heat dryer inside the room with heating plant and good ventilation condition, and the scope of room temperature shall be from +1 to +40°C.

CHAPTER 9. TROUBLE AND METHOD OF TROUBLE SHOOTING

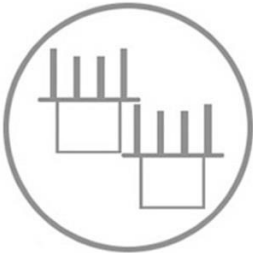
As to the trouble (heater burnout, wire breakage and other conditions) occurring during the operation of electric heat dryer, it shall be maintained and removed by professionals of repair factory only.



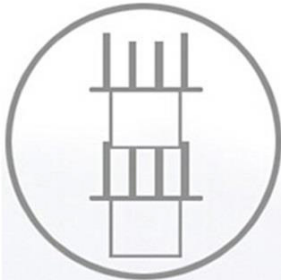
NOTE

In order to avoid danger by the misuse of the thermal circuit breaker reset, the apparatus can not be through an external switching device power supply, such as a timer or connect to the regular pass by the common components, breaking the circuit.

The height of tray can adjustable:



In different position is packing way



In same position is working way



CHAPTER 10. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out wheellie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



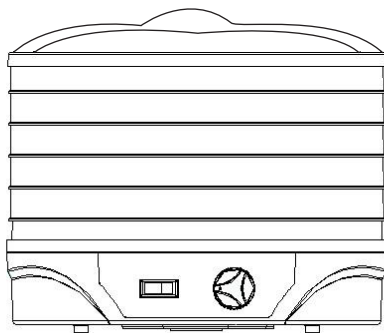
Fig. A



Fig. B

KERNAU








NÁVOD K OBSLUZE
SUŠIČKA
KSFD 352



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.

Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Riziko požáru / hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody
	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA	Informace o správném provozu systému
	Viz návod k použití	
	Horký povrch	

OBSAH

KAPITOLA 1. Všeobecné zásady	26
KAPITOLA 2. Otázky bezpečnosti	27
KAPITOLA 3. Názvy částí.....	28
KAPITOLA 4. Důležitá upozornění týkající se používání produktu.....	28
KAPITOLA 5. Fáze ovládání výrobku	29
KAPITOLA 6. Tipy pro předúpravu potravin.....	29
KAPITOLA 7. Čištění a údržba	30
KAPITOLA 8. Způsob skladování	31
KAPITOLA 9. Poruchy a řešení problémů	31
KAPITOLA 10. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	32

Energeticky úsporný design a nízká spotřeba! Domácí sušené plody neobsahují žádné přísady, barviva ani koření a dokážou zachovat nutriční hodnotu potravin a prodloužit jejich trvanlivost. Díky tomu bude produkt zaručeně dobrým způsobem pro udržení zdravé výživy.

Před použitím výrobku si pozorně přečtěte tento návod!

Výrobek je určen pro domácí nebo podobné použití.

- Výrobek dokáže snadno a rychle sušit zeleninu, ovoce, maso, ryby a další potraviny, jako jsou sušená jablka, sušené banány, sušená zelenina, sušené hovězí maso a sušené ryby atd.
- Systém sušení s cirkulujícím ohřátým vzduchem umožňuje rychlejší sušení potravin.
- Ovladačem teploty můžete nastavit různé teploty a sušit různé potraviny.
- Potraviny získané s pomocí tohoto výrobku jsou ekologické a zdravé a jejich chuť je jedinečná.

KAPITOLA 1. VŠEOBECNÉ ZÁSADY

Elektrická sušička k tepelnému zpracování zeleniny a ovoce KSFD 352 (dále jen sušička) je druh domácího spotřebiče sloužícího k sušení zeleniny, ovoce, lesního ovoce, hub a bylinek.

Při nákupu elektrické sušičky je třeba zkontrolovat následující aspekty;

- Funkce;
- Potvrzení, správné a jasné datum prodeje z výroby je vyraženo na záručním listu produktu.

Elektrická sušička k tepelnému zpracování může být používána za podmínky, že teplota okolí leží v rozsahu +1 až +35°C.

KAPITOLA 2. OTÁZKY BEZPEČNOSTI

Pro bezpečné používání elektrické sušičky si prosím přečtete návod k použití. Elektrická sušička je určena pouze pro domácí použití.



UPOZORNĚNÍ!

Povolené elektrické napájení sušičky činí AC 230V/240V.

Elektrická sušička je zařízení, které vyžaduje dohled.

Vložte jídlo na vyčištěné plato určené k tepelné úpravě v páře. Nelijte vodu na podstavec elektrické sušičky. Mohlo by to způsobit zkrat.

Na plato k vaření na páře nevkládejte příliš mnoho potravin, protože by to ovlivnilo účinek sušení. Malé kousky jídla by měly být umístěny na spodní plato k vaření na páře tak, aby byl ponechán prostor pro volný proud horkého vzduchu.

Následující činnosti jsou zakázány:

- Pokud je zjevně poškozený podstavec, napájecí kabel nebo elektrická zásuvka, je použití elektrické sušičky přísně zakázáno.
- Svévolné řešení problémů a zásahů do konstrukce elektrické sušičky. Pokud je napájecí kabel poškozen, je zakázáno jej vyměňovat svévolně nebo nequalifikovanými osobami.
- Použití chemického čistícího prostředku k čištění elektrické sušičky; k čištění nádobí nepoužívejte elektrické čistící prostředky;
- K čištění vnějšího povrchu podstavce elektrické sušičky nepoužívejte proud vody, ani jej k vyčištění neponožte do vody.
- Zapnutou elektrickou sušičku je zakázáno přemísťovat.
- Pokud se při použití elektrické sušičky pro tepelné zpracování náhle zastaví rotor elektrického stroje, vypněte prosím napájení stroje.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

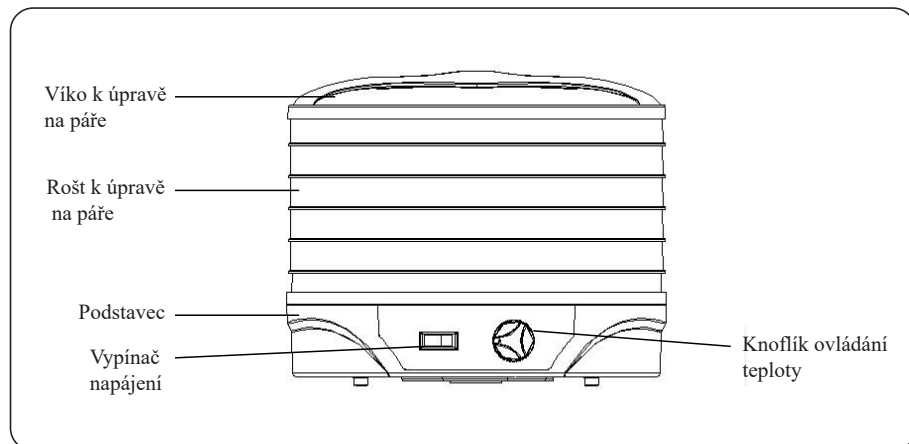
Zařízení nesmí používat děti a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, jakož i osoby bez příslušných zkušeností a znalostí. Děti a výše uvedené osoby by si se zařízením neměly hrát.

Tento spotřebič je určen pro domácí a podobné použití, včetně:

- kuchyní pro personál v obchodech, kancelářích a dalších pracovištích
- na farmách
- zákazníkům v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních
- v penzionech

KAPITOLA 3. NÁZVY ČÁSTÍ

Spodní nástavec



Podstavec elektrické sušičky je vybaven elektrickým ohřivačem, elektromotorem rotorového typu, regulátorem teploty a vypínačem s tepelnou ochranou.

Na podstavci elektrické sušičky je umístěno několik plat k sušení na páře a ty jsou opatřeny otvory pro průchod ohřátého vzduchu. Nad roštem ke zpracování na páře je víko s otvorem. Připojte elektrickou sušičku ke zdroji napájení pomocí napájecího kabelu a vypínače. Vypínač lze stisknout na podstavci sušičky. Elektromotor rotorového typu čerpá vzduch ze spodní části elektrické sušičky na ohřivač. Ohřátý vzduch je rovnoměrně rozváděn přes vzduchový deflektor a směřován na všechna plata, díky čemuž probíhá tepelné zpracování potravin v elektrické sušičce současně a rychle.

Regulátor teploty udržuje nastavenou teplotu vzduchu a tepelná ochrana chrání před přehřátím elektrické sušičky.

KAPITOLA 4. DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE POUŽÍVÁNÍ PRODUKTU

1. Maximální doba používání by neměla překročit vždy 72 hodin, aby byla zajištěna adekvátní životnost zařízení.
2. Po každém použití nastavte knoflík teploty do nejnižší polohy, vypněte hlavní vypínač a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
3. Když je napájení produktu zapnuto a produkt funguje normálně, červená kontrolka vypínače a ventilátoru a dalších částí by měla být v provozním režimu, tj. červená kontrolka svítí a je jasně vidět, jak proudí vzduch ven z výstupu vzduchu na víko pro vaření na páře.
4. Do produktu nepřidávejte vodu ani jinou tekutinu. Několik kapek vody na jídlo na plato uvnitř nádoby je povoleno.
5. Během sušení zajištěte přirozenou cirkulaci horkého vzduchu uvnitř spotřebiče. Nepokládejte na plato příliš těžké potraviny. Potraviny nesmí být ukládány na sebe. Různé potraviny mají různé doby sušení (Poznámka: když spotřebič začne pracovat, ujistěte se, že je víko k úpravě na páře ve správné poloze. Pokud není dostatek času na sušení potravin během jednoho dne, lze

potraviny dosušit další den. V takovém případě vložte nevysušené potraviny do nádoby nebo plastového sáčku, abyste je uzavřeli).

6. Teplota na platu je nejvyšší, když je produkt v provozu. Aby se potraviny vysušily rovnoměrně, měla by se poloha plat pravidelně měnit.
7. Pokud se potraviny po usušení nekonzumují, okamžitě je vložte do nádoby nebo plastového sáčku a před uložením je uzavřete. Potraviny se doporučuje uchovávat v chladničce.
8. Po použití výrobku bez ohledu na to, zda jsou na platu potraviny nebo ne, se doporučuje naskládat všechna sušící plata a umístit je do spotřebiče.
9. Potraviny ukládejte postupně od vrchního sušícího plata k sušení na spodní. Po vložení potravin zakryjte víko sušičky. To ovlivňuje dobu sušení a chuť sušených potravin atd.
10. Před sušením by měla být provedena předběžná úprava potravin, tj. čištění, krájení nebo loupání, namáčení atd. Předúprava potravin ovlivňuje zachování barvy a chuti po sušení.

KAPITOLA 5. FÁZE OVLÁDÁNÍ VÝROBKU

1. Před prvním použitím elektrické sušičky vyčistěte stojan sušičky a otřete jej suchým hadříkem.
2. Rovnoměrně rozdělte předem připravené potraviny na každé plato sušičky, umístěte plato s potravinou na dno výrobku a poté nasadte víko k tepelné úpravě na páře.
3. Zapojte napájecí kabel do elektrické sítě, zapněte napájení a stisknutím tlačítka napájení zapněte zařízení. Když se rozsvítí kontrolka spínače, bude z malých otvorů ve víku vycházet pára.
4. Nastavte knoflík teploty na teplotu vhodnou pro sušení potravin.
5. Sušte potraviny podle jejich druhu a osobních preferencí a dalších požadavků.
6. Po vysušení potravin nastavte knoflík teploty na nejnižší polohu, vypněte napájení a vytáhněte zástrčku.

KAPITOLA 6. TIPY PRO PŘEDÚPRAVU POTRAVIN



POZNÁMKA

níže uvedené metody jsou pouze orientační.

A. Předúprava ovoce

1. Přidejte 2 sklenice vody do 1/4 sklenice ovocné šťávy a namočte v ní potraviny určené k sušení asi na 2 minuty. (Poznámka: ovocná šťáva by měla být přizpůsobena druhu jídla. Například jablečný džus se používá k sušení jablek.)

B. Předúprava zeleniny:

1. Zpracování párou, vařící vodou nebo olejem. Doporučení platí pro zelené luštěniny, jako je květák, chřest a brambory.
2. Takto připravenou zeleninu vložte na cca 3 až 5 minut do vroucí vody. Scedte a poté položte na plato.
3. Zeleninu vložte do citronové šťávy a namočte asi 2 minuty.

C. Předúprava masa, ryb a jiných potravin:

1. Libové maso (nezahrnuje tučné maso): Maso se doporučuje před sušením marinovat, aby si zachovalo jeho přirozenou chuť a změklo. Marináda by měla obsahovat sůl, která absorbuje vlhkost z masa a udrží ho čerstvé.

Příklad marinády:

1/2 šálku sójové pasty; 1 drcený česnek 2 lžice hnědého cukru; 2 lžice rajčatové omáčky; 1/2 šálku worcesterské omáčky; 1-1/4 lžičky soli; 1/2 lžičky cibulového prášku; 1/2 lžičky papriky. Smíchejte všechny výše uvedené ingredience.

Maso nakrájejte na malé kostičky a poté vložte do zařízení. Doba schnutí by měla trvat cca 2 až 8 hodin, dokud se všechna vlhkost neodpaří.

2. Drůbeží maso:

Drůbeží maso je nutné před sušením předvařit. Nejlepší metodou je vaření v páře nebo pečení. Doba schnutí by měla trvat cca 2 až 8 hodin, dokud se všechna vlhkost neodpaří.

3. Ryby:

Před sušením se doporučuje rybu uvařit v páře nebo upéct (pečeme v troubě při 200 °C po dobu 20 minut). Doba schnutí by měla trvat cca 2 až 8 hodin, dokud se všechna vlhkost neodpaří.

D. Vanilka atp.:

Vanilku umyjte, osušte a odstraňte zkažené listy. Vanilku volně rozložte na sušicí plato.

Doba sušení je přibližně 2 až 6 hodin a závisí na velikosti a druhu vanilky.

E. Chléb atp.:

Nakrájejte chleba. Nepoužívejte chléb se kůrkou. Plátky chleba rovnoměrně rozložte na plato. Doba schnutí je od cca 30 minut do 2 hodin.

F. Ořechy:

Ořechy oloupejte ze skořápky a opláchněte horkou vodou. Ořechy rozdělte rovnoměrně na plato. Ořechy nelze skladovat před vychladnutím. Ořechy obsahují olej, který způsobuje vznik zápachu, proto je uchovávejte v chladu tak, aby zůstaly čerstvé. Pro zpracování ořechů je vyjměte a ponechte při normální pokojové teplotě. Doba schnutí je přibližně 18 až 26 hodin.

KAPITOLA 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním vypněte napájení elektrické sušičky.

Po usušení potravin vyčistěte plata teplou vodou pomocí měkkého bavlněného hadříku. V případě potřeby použijte k čištění plat sušičky prostředek na mytí nádobí a poté vytřete do sucha.

Elektrickou sušičku nestříkejte vodou ani ji neponořujte do vody, abyste vyčistili podstavec. Znečištěný podstavec elektrické sušičky čistěte vlhkým hadříkem.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, kovové kartáče nebo organická rozpouštědla.

KAPITOLA 8. ZPŮSOB SKLADOVÁNÍ

Elektrickou sušičku skladujte ve vytápěné a větrané místnosti. Rozsah okolní teploty by měl být +1 až +40 °C.

KAPITOLA 9. PORUCHY A ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V případě jakýchkoliv problémů (přepálení ohřivače, přerušení kabelu a jiné poruchy) během provozu elektrické sušičky by její údržbu a opravy měli provádět pouze odborníci kvalifikovaní k provádění opravy.



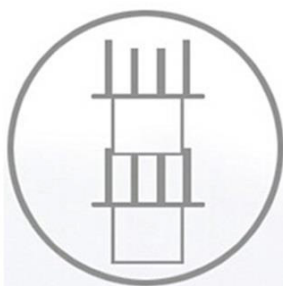
POZOR

Abyste zabránili nebezpečí v souvislosti s nevhodným vypnutím tepelného vypínače, nesmí být zařízení napájeno externím spínacím zařízením, např. časovačem, ani připojeno k běžnému přechodu přes společné prvky přerušující obvod.

Výška plata se dá nastavit:



Balení v jiné poloze



Ovládání ve stejné pozici



KAPITOLA 10. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztržiděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběrem opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributorů (obchody), provozovatelé sběrem tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společných hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou. Pokud má zařízení zámeček, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.



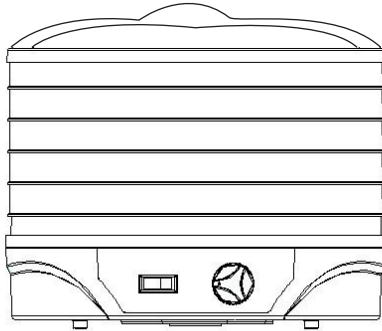
obr. A



obr. B








KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З
СУШАРКА
KSFD 352



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

У цьому Посібнику користувача міститься важлива інформація щодо техніки безпеки та інструкції з експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Перш ніж користуватися своїм пристроєм, просимо вас прочитати цей Посібник користувача та зберегти цю книгу для подальшого використання.

Зображення	Підпис під ілюстрацією	Опис товару
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГОНЬ	Ризик виникнення пожежі
	УВАГА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА	Інформація стосовно правильної роботи системи
	Прочитайте інструкції.	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Загальні принципи.....	36
РОЗДІЛ 2. Питання безпеки.....	37
РОЗДІЛ 3. Назви частин	38
РОЗДІЛ 4. Важливі вказівки щодо використання виробу	38
РОЗДІЛ 5. Етапи обслуговування виробу	39
РОЗДІЛ 6. Поради щодо попередньої обробки їжі	39
РОЗДІЛ 7. Чищення та консервація.....	41
РОЗДІЛ 8. Спосіб зберігання.....	41
РОЗДІЛ 9. Полумки та усунення несправностей.....	41
РОЗДІЛ 10. Утилізація використаних пристроїв	43

Енергоефективна конструкція та низьке споживання енергії! Домашні сухофрукти не містять жодних добавок, барвників чи спецій і здатні зберегти поживну цінність продуктів та подовжити термін їх зберігання. Завдяки цьому виріб, безумовно, стане хорошим інструментом для підтримки здорового харчування.

Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням виробу!

Виріб призначений для домашнього використання або подібних застосувань.

- Він дозволяє легко і швидко сушити овочі, фрукти, м'ясо, рибу та інші харчові продукти, наприклад, сушені яблука, сушені банани, сушені овочі, сушену яловичину, сушену рибу і т.д./.
- Система сушіння з циркуляцією нагрітого повітря означає, що продукти можна сушити швидше.
- Контролюючи температуру, можна встановлювати різні температури і сушити різні продукти.
- Їжа, отримана за допомогою пристрою, є органічною та здоровою, а також має унікальний смак.

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ

Електрична сушарка для термічної обробки овочів і фруктів KSFD 352 (далі -сушарка) є різновидом побутового приладу для сушіння овочів, фруктів, лісових плодів, грибів і трав.

Купуючи електричну сушарку, перевірте наступні аспекти;

- Функції;
- Підтвердження, правильність і чіткість дати заводського продажу, яка проставлена в гарантійному талоні на виріб.

Електричну сушарку для термообробки можна використовувати за умови, що температура навколишнього середовища становить від +1 до +35 °С.

РОЗДІЛ 2. ПИТАННЯ БЕЗПЕКИ

Для безпечного використання електросушарки для термообробки, будь ласка, прочитайте інструкцію з обслуговування. Електросушарка призначена лише для побутового використання.



УВАГА!

Допустима напруга живлення електричної сушарки - АС 230 В/240 В.

Електрична сушарка - це прилад, який потребує нагляду.

Покладіть продукти на очищений піддон для приготування на парі. Не виливайте воду на основу електросушарки. Це може призвести до короткого замикання.

Не можна класти на піддон для приготування на парі занадто багато продуктів, оскільки це впливає на ефект сушіння. Невеликі шматочки їжі слід класти на нижній піддон для приготування на парі, щоб залишити місце для вільного потоку гарячого повітря.

Забороняється виконувати такі дії

- У разі явних пошкоджень основи, шнура живлення або розетки використання електросушарки категорично забороняється.
- Заборонено самостійно усувати несправності і втручатися в конструкцію електросушарки. У разі пошкодження мережевого шнура забороняється його самостійна заміна або заміна некваліфікованими особами.
- Для чищення електросушарки використовуйте хімічні засоби; не використовуйте електричні засоби для миття посуду;
- Не використовуйте струмінь води для очищення зовнішньої поверхні основи електросушарки та не занурюйте її у воду для очищення.
- Не переміщуйте увімкнену електросушарку.
- Під час використання електросушарки для термообробки, якщо ротор електричної машини раптово зупинився, вимкніть електроживлення приладу.

Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, сервісною службою або іншими кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.

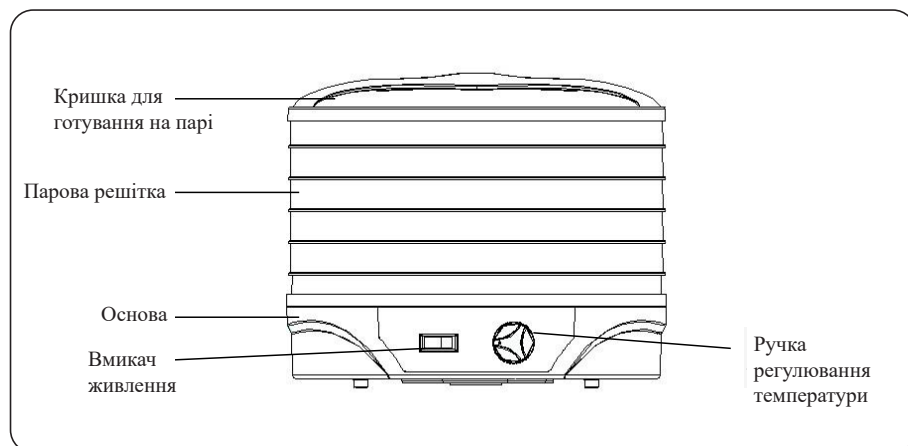
Прилад не повинен використовуватися дітьми та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають відповідного досвіду та знань. Діти та вищезгадані особи не повинні гратися з приладом.

Цей прилад призначений для побутового використання та подібних застосувань, зокрема:

- на кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих місцях
- на фермах
- клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах для ночівлі
- у пансіонатах

РОЗДІЛ 3. НАЗВИ ЧАСТИН

Нижня насадкa



Основа електросушарки оснащена електричним нагрівачем, електродвигуном роторного типу, регулятором температури і мережевим вимикачем з термозахистом.

На основі електросушарки розміщено кілька піддонів для сушіння парую, а для проходження нагрівального повітря використовуються отвори. Над решіткою знаходиться кришка з отвором для обробки на парі. Електросушарка повинна бути підключена до електромережі за допомогою шнура живлення і вимикача. Вмикач натискається на основі сушарки. Електродвигун роторного типу нагрітає повітря з нижньої частини електросушарки на нагрівач. Нагріте повітря рівномірно розподіляється через повітряний дефлектор і направляється на всі піддони, завдяки чому термічна обробка продуктів в електросушарці здійснюється одночасно і швидко.

Регулятор температури підтримує задану температуру повітря, а термозахист запобігає перегріванню електросушарки.

РОЗДІЛ 4. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

1. Максимальний час використання не повинен перевищувати 72 годин за один раз, щоб забезпечити належний термін служби приладу.
2. Щоразу після використання встановлюйте ручку температури в найнижче положення, вимикайте вмикач живлення і виймайте вилку з розетки.
3. Коли живлення виробу увімкнено і виріб працює нормально, червона контрольна лампочка вмикача і вентилятора, а також інші частини повинні знаходитися в робочому режимі, тобто червона лампочка світиться, і Ви можете чітко бачити повітря, що виходить з отвору для повітря на кришці для готування на парі.
4. У виріб не можна додавати воду або інші рідини. Кілька крапель води на їжу на піддоні всередині контейнера є допустимим.
5. Під час сушіння забезпечте природну циркуляцію гарячого повітря всередині приладу. Не кладіть на піддон надто важкі продукти. Продукти не можна складати стопками. Різні продукти харчування мають різний час сушіння (Примітка: коли прилад почне

працювати, переконайтеся, що кришка для обробки на парі знаходиться в правильному положенні. Якщо не вистаєє часу, щоб висушити продукти за один день, їх можна висушити наступного дня. У цьому випадку покладіть недосушену їжу в контейнер або поліетиленовий пакет і закрийте його.

6. Температура на піддоні найвища, коли пристрій працює. Для рівномірного сушіння їжі регулярно міняйте положення піддонів.
7. Якщо їжа не призначена для вживання одразу після сушіння, негайно помістіть її в контейнер або поліетиленовий пакет і закрийте для зберігання. Рекомендується зберігати їжу в холодильнику.
8. Після використання виробу, незалежно від того, чи є на піддоні їжа, рекомендується скласти всі піддони для сушіння в стопку і помістити в пристрій.
9. Продукти слід складати послідовно від верхнього піддону для сушіння до нижнього піддону. Після того, як Ви поклали продукти, закрийте кришку сушарки. Це впливає на час сушіння, смак висушених продуктів тощо.
10. Перед сушінням попередньо обробіть продукти, тобто вимийте, наріжте або почистіть, замочіть тощо. Попередня обробка продуктів впливає на збереження їх кольору та смаку після сушіння.

РОЗДІЛ 5. ЕТАПИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИРОБУ

1. Перед першим використанням електросушарки очистіть стійку сушарки та протріть її сухою ганчіркою.
2. Рівномірно розподіліть задалегідь підготовлені продукти на кожному піддоні сушарки, поставте піддон для продуктів на дно виробу, а потім накладіть кришку для готування на парі.
3. Підключіть шнур живлення до електромережі, увімкніть живлення і натисніть на вмикач, щоб запустити прилад. Коли засвітиться контрольна лампочка перемикача, з маленьких отворів у кришці буде виходити пара.
4. Встановіть ручку температури на потрібне значення температури для сушіння продуктів.
5. Сушіть їжу відповідно до її типу, особистих уподобань та інших вимог.
6. Після того, як їжа буде висушена, встановіть ручку температури в найнижче положення, вимкніть живлення і вийміть вилку з розетки.

РОЗДІЛ 6. ПОРАДИ ЩОДО ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ЇЖИ



ПРИМІТКА

наведені нижче методи вказані лише для ознайомлення

А. Попередня обробка фруктів

1. Додайте 2 склянки води до 1/4 склянки фруктового соку і замочіть у ньому продукти, які потрібно висушити, приблизно на 2 хвилини. (Примітка: фруктовий сік слід підбирати відповідно до типу продуктів. Наприклад, яблучний сік використовується для сушіння яблук).

В. Попередня обробка овочів:

1. Обробка парою, окропом або олією. Рекомендація стосується зелених бобових, цвітної капусти, спаржі та картоплі.
2. Покладіть підготовлені овочі в киплячу воду приблизно на 3-5 хвилин. Злийте воду і розмістіть їх на піддоні.
3. Помістіть овочі в лимонний сік і залиште приблизно на 2 хвилини.

С. Попередня обробка м'яса, риби та інших харчових продуктів:

1. Нежирне м'ясо (не стосується жирного м'яса): Рекомендується маринувати м'ясо перед сушінням, щоб зберегти його природний смак і зробити м'яким. Маринад повинен містити сіль, щоб поглинати вологу з м'яса і зберегти свіжість.

Приклад маринаду:

1/2 склянки соєвого соусу; 1 роздавлений часник; 2 столові ложки коричневого цукру; 2 столові ложки томатного соусу; 1/2 склянки вустерського соусу; 1-1/4 чайної ложки солі; 1/2 чайної ложки цибулевого порошку; 1/2 чайної ложки паприки. Змішайте всі перераховані вище інгредієнти.

Наріжте м'ясо невеликими кубиками і покладіть його в пристрій. Час сушіння повинен становити приблизно від 2 до 8 годин, поки вся волога не випарується.

2. М'ясо птиці:

Перед сушінням м'ясо птиці слід попередньо відварити. Найкраще готувати на парі або запікати. Час сушіння повинен становити приблизно від 2 до 8 годин, поки вся волога не випарується.

3. Риба:

Рекомендується приготувати рибу на парі або запекти перед сушінням (запікати в духовці при температурі 200 °C впродовж 20 хвилин). Час сушіння повинен становити приблизно від 2 до 8 годин, поки вся волога не випарується.

D. Ваніль і т.д.:

Вимийте ваніль, висушіть і усуньте гниле листя. Вільно розкладіть ваніль на піддоні для сушіння. Час сушіння становить приблизно від 2 до 6 годин, що залежить від розміру та сорту ванілі.

E. Хліб і т.д.:

Наріжте хліб. Не використовуйте хліб з лущинням. Розкладіть шматочки хліба рівномірно на піддоні. Час сушіння становить приблизно від 30 хвилин до 2 годин.

F. Горіхи:

Очистіть горіхи від шкаралупи і промийте гарячою водою. Розкладіть горіхи рівномірно на піддонах. Лушени горіхи варто зберігати в холодильнику. Горіхи містять олію, яка викликає неприємні запахи, тому їх потрібно зберігати в холодильнику, щоб вони якомога довше були свіжими. Щоб обробити горіхи, дістаньте їх і залиште при нормальній кімнатній температурі. Час сушіння становить приблизно від 18 до 26 годин.

РОЗДІЛ 7. ЧИЩЕННЯ ТА КОНСЕРВАЦІЯ

Перед чищенням від'єднайте електросушарку від електромережі.

Після сушіння харчових продуктів очистіть піддони теплою водою, використовуючи м'яку бавовняну тканину. За необхідності використовуйте засіб для миття посуду для очищення піддонів сушарки, а потім витріть їх насухо.

Не обприскуйте електросушарку струменем води і не занурюйте її у воду для очищення основи. Забруднену основу електросушарки очищайте вологою ганчіркою.

Не використовуйте абразивні миючі засоби, металеві щітки або органічні розчинники.

РОЗДІЛ 8. СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте електросушарку в опалювальному та провітрюваному приміщенні. Температура навколишнього середовища повинна бути в діапазоні від +1 до +40 °С.

РОЗДІЛ 9. ПОЛОМКИ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

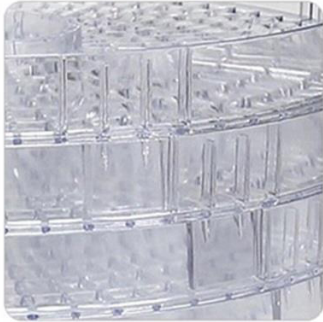
У разі виникнення будь-яких проблем (перегорання нагрівача, обриву шнура та інших несправностей) під час роботи електросушарки, її технічне обслуговування та ремонт повинні здійснюватися тільки фахівцями, які мають відповідну кваліфікацію.



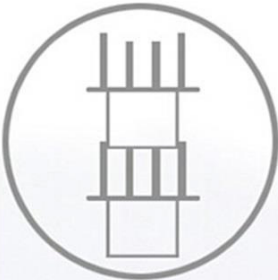
УВАГА

Щоб уникнути небезпеки, пов'язаної з неправильним вимиканням термовимикача, прилад не повинен житися від зовнішнього комутаційного пристрою, такого як таймер, або підключатися до загального проходу через загальні елементи, що переривають ланцюг.

Висоту піддона можна регулювати:



Пакування в іншому положенні



Обслуговування в цьому ж положенні



РОЗДІЛ 10. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFCохлаоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Li-FeS2
Мал. В

KERNAU

Serwis Kernau
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00
Wt-Pt 9:00 - 17:00
serwis@kernau.com