

KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK
TEIN NIELSVK KLAR
KLARSTEIN NIELSVK

KLARSTEIN

Fruit Jerky 6 Fruit Jerky 9

SUSZARKA DO ŻYWNOSTI

Szanowny kliencie,

Gratulujemy zakupu produktu.

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przestrzegać podanych w niej zasad, aby uniknąć uszkodzenia produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

Spis treści

Specyfikacja techniczna	3
Zasady bezpieczeństwa	4
Opis produktu	6
Przed użyciem	8
Instalacja urządzenia	9
Wskazówki dot. suszenia	9
Przechowywanie urządzenia	10
Czyszczenie i konserwacja	11
Utylizacja urządzenia	12

Specyfikacja techniczna

Numer produktu	10031935	10031936
Liczba sit do suszenia	6	9
Zasilanie	220 -240 V~ 50/60 Hz	
Zużycie energii elektrycznej	42 - 500 W	
Zakres temperatur	35-70°C	

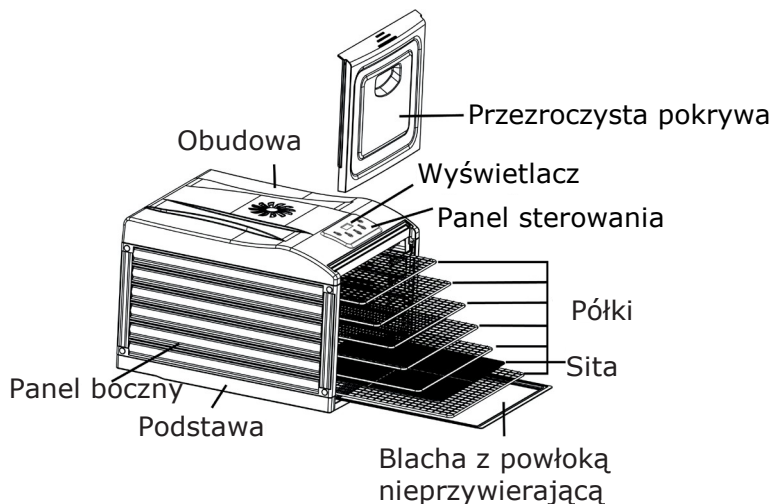
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

- NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I ZACHOWAĆ JĄ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.
- Niniejszego urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat, osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, umysłowej oraz postrzeżeniowej, a także osoby bez doświadczenia i znajomości urządzenia. Wspomniane osoby mogą z urządzenia korzystać wyłącznie pod nadzorem albo po otrzymaniu zaleceń dotyczących bezpiecznej eksploatacji urządzenia i po zrozumieniu Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić i konserwować dzieci, które nie ukończyły 8 lat i nie są pod nadzorem. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych środowiskach, takich jak:
 - przestrzenie kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - budynki gospodarcze;
 - dla klientów w hotelach, motelach i innych podobnych miejscach
- Suszarka do grzybów, owoców i warzyw jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Podczas używania suszarki należy upewnić się, że znajduje się ona na płaskiej, stabilnej i solidnej powierzchni, aby wyeliminować ryzyko upadku oraz obrażeń i uszkodzeń w przypadku upadku. Wziąć pod uwagę należy również wagę urządzenia.
- Nieprzestrzeganie zasad może spowodować porażenie prądem elektrycznym, pożar lub poważne obrażenia ciała. Ostrzeżenia, wskazówki i instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji mogą nie obejmować wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić podczas korzystania z urządzenia.
- Nie zostawiać włączonej suszarki bez nadzoru.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ nie są one w stanie rozpoznać zagrożeń związanych z jego niewłaściwą obsługą.
- Przed podłączeniem do zasilania należy upewnić się, że: napięcie i zasilanie odpowiadają danym na tabliczce znamionowej.
- Należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone oraz wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem i podczas naprawy.
- Należy upewnić się, że urządzenie i przewód zasilający nie są leżały na ostrych krawędziach i chronić je przed gorącymi przedmiotami i otwartym ogniem; w przeciwnym razie plastik stopi się i spowoduje pożar.
- W żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie ani innej cieczy. Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami.

- Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający oraz suszarkę pod kątem uszkodzeń.
- Suszarki nie należy używać, jeśli wtyczka lub przewód są uszkodzone, po awarii lub po upadku lub uszkodzeniu.
- W przypadku uszkodzenia musi przewód zasilający zostać wymieniony przez producenta, serwis autoryzowany lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Naprawy suszarki mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych elektryków. Nieprawidłowe naprawy mogą zagrażać użytkownikowi.
- Żadnej części urządzenia nie można myć w zmywarce, chyba że wyraźnie określono inaczej.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka lub jej wyjęciem należy zawsze wyłączyć urządzenie. Urządzenie należy odłączyć od zasilania, chwytając za wtyczkę - nie ciągnąć za przewód.
- Urządzenia nie należy używać z przedłużaczem, chyba że został on sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub centrum serwisowe.
- Nigdy nie używać niezalecanych przez producenta akcesoriów.
- Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i/lub uszkodzenia urządzenia, należy trzymać ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory kuchenne z dala od włączonego urządzenia.
- Silnika nie należy kierować w stronę innych osób.
- Nie zostawiać urządzenia w pobliżu grzejnika. Nie należy naciskać na przewód zasilający; może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
- W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy jej również przekazać niniejszą instrukcję obsługi.
- Urządzenia nie należy używać jednorazowo dłużej niż 20 godzin. Po 20 godzinach należy nacisnąć przycisk zasilania, odłączyć urządzenie od zasilania i pozwolić mu ostygnąć przez co najmniej 2 godziny.
- Temperatura dostępnej powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.

OPIS URZĄDZENIA



Właściwości

- Urządzenie jest wyposażone w automatyczny wentylator, który zapewnia cyrkulację ciepłego powietrza i stwarza środowisko dla równomiernego suszenia żywności! Suszona żywność to wspaniały przysmak przekąsek, ponieważ zachowuje prawie całą swoją wartość odżywczą i smak.
- Idealny sposób na przechowywanie owoców, przekąsek, warzyw, chleba, kwiatów i innej żywności.
- W przypadku sześciu (nr art. 10031935) lub dziewięciu sit (10031935) można na każde sito ułożyć maksymalnie 0,5 kg żywności.
- W przypadku suszenia grubszych kawałków można wyciągnąć jedno sito, aby zwiększyć odstęp między dwoma sitami.
- Na najniższym sicie należy umieścić papier nieprzywierający, ponieważ podczas suszenia mogą tworzyć się okruszki.
- Należy zamknąć przezroczystą pokrywę, aby żywność mogła skuteczniej wyschnąć.
- Stan żywności podczas suszenia można sprawdzać przez przezroczystą pokrywę.

PRZED UŻYCIEM

Czyszczenie:

Przed pierwszym użyciem należy wytrzeć wszystkie części. Wszystkie sita, pokrywę i papier nieprzywierający należy wyczyścić lekko zwilżoną szmatką. W razie potrzeby użyć płynu do mycia naczyń. Nie wolno zanurzać głównej jednostki w wodzie ani innych cieczach!

Po czyszczeniu urządzenie musi pracować przez 30 minut bez suszenia żywności. Jakikolwiek dym lub zapach podczas pierwszego użycia jest normalny. Należy zapewnić odpowiednią wentylację. Po zakończeniu użytkowania należy opłukać sita w wodzie i wysuszyć je. Tę czynność należy wykonać tylko za pierwszym razem, nie wolno zanurzać głównej jednostki w wodzie ani innych cieczach. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozwolić mu ostygnąć. Za pomocą miękkiej szczoteczki należy usunąć trudne do usunięcia zabrudzenia. Wszystkie części należy wyczyścić przed przechowywaniem urządzenia. Nie czyścić urządzenia agresywnymi chemikaliami, aby uniknąć uszkodzenia jego powierzchni.

INSTALACJA URZĄDZENIA

Należy upewnić się, że urządzenie znajduje się na płaskiej powierzchni. Włożyć sita i podłączyć urządzenie do zasilania. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Sposób użycia

1. Na sitach należy umieścić czyste kawałki żywności - Nie należy przeciążać sit ani nigdy nie należy układać kawałki na siebie. Zamknąć pokrywę.
2. Podłączyć urządzenie do gniazdka sieciowego. Na początku rozlega się sygnał dźwiękowy. Należy nacisnąć przycisk zasilania, domyślne ustawienie czasu „10:00” i ustawienie temperatury „70°C” zostanie wyświetlone na wyświetlaczu LED. Najpierw uruchamiają się silnik i wentylator, a 5 sekund później włącza się również grzałka. Odliczany jest ustawiony czas, a na wyświetlaczu miga symbol „:”.
3. Nacisnąć przycisk „TIMER”, aby wyświetlić czas. W zależności od potrzeb można za pomocą przycisków „DO GÓRY” i „W DÓŁ” ustawić czas suszenia w zakresie od 0:30 do 19:30; ustawianie przebiega w 30-minutowych krokach. Należy przytrzymać przycisk „DO GÓRY” lub „W DÓŁ”, aby automatycznie zwiększać lub zmniejszać czas. Po 3 sekundach od zakończenia ustawiania czasu suszenia system automatycznie przechodzi w tryb pracy.

4. Należy nacisnąć przycisk „TEMP”, aby wyświetlić czas. W zależności od potrzeb można za pomocą przycisków „DO GÓRY” i „W DÓŁ” ustawić temperaturę suszenia w zakresie od 35°C do 70°C. Ustawienie odbywa się w krokach co 5 stopni. Należy przytrzymać przycisk „DO GÓRY” lub „W DÓŁ”, aby automatycznie zwiększać lub zmniejszać temperaturę. Po 3 sekundach od zakończenia ustawiania temperatury suszenia system automatycznie przechodzi w tryb pracy.

Uwaga: W przypadku suszenia cienkich kawałków i małych ilości należy ustawić niską temperaturę. Wyższą temperaturę należy ustawić dla grubszych kawałków i większej ilości. Termostat może służyć również do obniżania temperatury, gdy cykl suszenia zbliża się do końca okresu suszenia; ułatwia to określenie ostatecznego stopnia wysuszenia żywności.

5. Podczas suszenia można zmieniać lub sprawdzać czas suszenia. Należy nacisnąć przycisk „TIMER”, a następnie przycisk „DO GÓRY” lub „W DÓŁ”. Za pomocą przycisku „TIMER” można sprawdzić ustawiony czas.
6. Podczas suszenia można zmieniać lub sprawdzać temperaturę suszenia. Należy nacisnąć przycisk „TEMP”, a następnie przycisk „DO GÓRY” lub „W DÓŁ”. Po 5 sekundach od zakończenia ustawiania lub sprawdzania, wyświetlacz LED powraca do trybu wyświetlania czasu.
7. Naciskając przycisk zasilania podczas suszenia, można zatrzymać wszystkie funkcje. Wyświetlacz się wyłącza.
8. W trybie czuwania można przejść bezpośrednio do trybu domyślnego, naciskając przycisk wyłącznika (CZAS: 10 godzin TEMP: 70°C). W razie potrzeby można również zmienić czas i temperaturę suszenia.

Funkcje przycisków:



9. Po upływie ustawionego czasu („0:00”) grzałka przestaje działać. Wentylator będzie pracował przez kolejne 10 sekund, zabrzmi 20 sygnałów dźwiękowych (1 sygnał/1 sekunda). Na wyświetlaczu pojawi się napis „End” oznaczający zakończenie suszenia.

Uwaga: Należy upewnić się, że wentylator jest zawsze prawidłowo osadzony. Jeśli nie uda Ci się wysuszyć kawałki żywności w ciągu jednego dnia, można to zrobić następnego dnia. W takim przypadku żywność należy przechowywać w pojemniku/ worku i włożyć ją do zamrażarki.

10. Odłączyć urządzenie od zasilania.

Uwagi

- To urządzenie zawiera 6/9 sit do suszenia i jest zabezpieczone przed przegrzaniem. Jednostka główna zawiera grzałki, silnik, wentylator i termostat.
- Otwory wentylacyjne w sitach umożliwiają cyrkulację powietrza.
- Powietrze wypływa z tylnego otworu i równomiernie pochłania wilgoć z całej żywności.
- Czas suszenia żywności może się różnić w zależności od zawartości wilgoci w żywności i wilgotności powietrza. Suszarki należy używać w wolnym od kurzu, dobrze wentylowanym, ciepłym i suchym miejscu. Ważna jest również dobra wentylacja.
- Owoce i warzywa z suszarki różnią się wyglądem od tych, które są sprzedawane w sklepach. Dzieje się tak, ponieważ urządzenie nie stosuje żadnych konserwantów, sztucznych barwników, a jedynie naturalne składniki.
- Prowadzenie rejestru zawartości wilgoci, wagi żywności przed i po suszeniu jest pomocne w doskonaleniu technik suszenia.

WSKAZÓWKI

Czas suszenia owoców będzie się różnić w zależności od następujących czynników:

- grubość kawałków lub plasterków
- liczba sit z suszoną żywnością
- objętość suszonej żywności
- wilgotność w otoczeniu
- technika suszenia dla każdego rodzaju żywności

Zaleca się:

- Sprawdzać żywność co godzinę.
- Oznaczyć żywność, podając jej zawartość, datę i wagę. Będzie to przydatne do określenia czasu suszenia do przyszłego użytku.
- Najlepsze rezultaty zapewnia wstępnie przygotowana żywność przeznaczona do suszenia.
- Prawidłowe przechowywanie suszonej żywności pomaga również zachować dobrą jakość i wartości odżywcze żywności.

PRZECHOWYWANIE

- Żywność należy przechowywać dopiero po jej ostygnięciu.
- Żywność można przechowywać dłużej, jeśli jest przechowywana w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Należy usunąć jak najwięcej powietrza z pojemnika/worka i szczelnie go zamknąć.
- Optymalna temperatura przechowywania to 15°C lub mniej.
- Nigdy nie przechowywać żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Unikaj pojemników, które są otwarte lub mają słabe uszczelnienie
- Należy sprawdzać, czy przechowywana żywność będzie wykazywać oznaki wilgoci w nadchodzących tygodniach. W przypadku wilgoci należy dłużej suszyć żywność, aby zapobiec jej zepsuciu.
- Aby uzyskać najlepszą jakość suszonych owoców, warzyw, ziół, orzechów lub pieczywa, nie należy ich przechowywać w lodówce ani zamrażarce dłużej niż 1 rok.
- Suszonego mięsa, drobiu i ryb nie wolno przechowywać w lodówce dłużej niż 3 miesiące, a w zamrażarce dłużej niż 1 rok.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania i przed czyszczeniem pozostawić je do ostygnięcia. Za pomocą miękkiej szczotki należy usunąć trudne do usunięcia resztki. Wszystkie części należy osuszyć suchą szmatką. Następnie należy wyczyścić powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką. Za pomocą ręczników papierowych należy usunąć nadmiar marynaty. Urządzenia nie należy czyścić agresywnymi chemikaliami lub materiałami ściernymi, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.

Utylizacja urządzenia



Zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE to oznakowanie na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi. Zgodnie z dyrektywą urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z niewłaściwej utylizacji urządzenia. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.



Deklaracja zgodności

Producent: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16,
10179 Berlin, Deutschland

Urządzenie jest zgodne z następującymi
dyrektywami europejskimi:

2011/65/UE (RoHS)

2014/30/UE (EMV)

2014/35/UE (LVD)

KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK
TEIN NIETSVAK KLAR
KLARSTEIN NIETSVAK