

Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac
Lebensmittelrockner, Dehydrator für 10 Tablettts
Food dryer, dehydrator for 10 trays

690310

v1.0-02.2021

PL
2-4

DE
5-7

EN
8-10



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeżenie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga!** Gorąca powierzchnia! Obudowa urządzenia, podczas jego pracy, może się nagrzewać. **GROZI POPARZENIEM.**
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia. Brak wentylacji może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu ognia bądź źródeł wody.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V ~ 50/60 Hz
Moc	1100 W
Wymiary	~ 430x535x420 mm
Ilość tac	10
Maksymalne obciążenie na półkę	0,6 kg

3.1. Opis urządzenia:

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie w celach komercyjnych do suszenia żywności, np. warzyw, owoców, pieczywa itd.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w następujących miejscach:
 - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa agroturystyczne;
 - kuchnie w hotelach, motelach, barach, restauracjach.

4. MONTAŻ

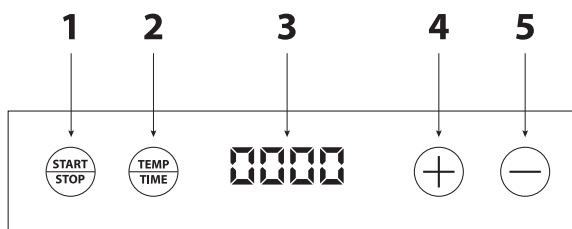
4.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

4.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur. Zainstaluj urządzenie w miejscu zapewniającym wystarczającą ilość miejsca na około. Zachowaj odstęp minimum 10 cm od innych urządzeń, ścian itp.

5. PANEL STEROWANIA



1. Uruchomienie / zatrzymanie pracy urządzenia
2. Nastawy temperatury / czasu pracy
3. Wyświetlacz
4. Zwiększenie wartości temperatury / czasu
5. Zmniejszenie wartości temperatury / czasu

6. OBSŁUGA

6.1. Przed pierwszym użyciem:

1. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktować się z dostawcą i **nie uruchamiać** urządzenia.
2. Ostrożnie rozpakować urządzenie, zdjęć i usunąć opakowanie oraz wszelkie zabezpieczenia.
3. Wyczyścić odbudowę, tackę oraz ruszty ze stali nierdzewnej za pomocą wilgotnej, miękkiej ściereczki z łagodnym środkiem myjącym np: płynem do naczyń.
4. Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, czy wszystkie jego elementy są całkowicie suche.
5. Na dnie urządzenia umieścić tackę na okruchy pozostałe po suszeniu.
6. **Uwaga:** Po wyczyszczeniu urządzenia należy je włączyć na ok. 30 minut i ustawić na temperaturę około 75°C. Przy pierwszych kilku użyciach, z urządzenia może wydzielać się nieprzyjemny zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu urządzenia.

6.2. Przygotowanie produktów do suszenia

Przed umieszczeniem żywności w suszarce, należy je dokładnie umyć, zwracając uwagę czy nie są one popsute, zgniłe.

Pociąć owoce, warzywa itd. na cienkie plastry. Ich grubość zależy od preferencji użytkownika. Nie należy przerywać procesu suszenia przed jego zakończeniem.

Rozmieścić elementy przeznaczone do suszenia na tacy w taki sposób, aby umożliwić powietrzu swobodną cyrkulację.

6.3. Uruchomienie urządzenia

1. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania. Uruchomienie urządzenia rozpocznie się od sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu pojawi się kolejno 8888 a następnie 0000.
2. Wcisnąć przycisk „TEMP / TIME”, na wyświetlaczu pokaże się domyślne ustawienie czasu „10:00” oraz temperatura 70°C. Są to nastawy domyślne.
 - Za pomocą przycisków „+” lub „-” można wydłużyć lub skrócić czas suszenia. Zakres: od 00:30 do 24:00, w odstępach trzydziestominutowych.
 - Za pomocą przycisków „+” lub „-” można zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę suszenia. Zakres: od 35 do 75 °C, w odstępach co 5 °C.
3. Po nastawieniu żądanych parametrów należy wcisnąć przycisk START/ STOP, aby uruchomić proces suszenia.
 - Aby sprawdzić wartość ustawionej temperatury, wcisnąć przycisk TEMP/TIME - ustawiona temperatura pojawi się na wyświetlaczu.

Można zmienić ustawienia czasu lub temperatury podczas pracy urządzenia, wciskając przycisk TEMP/TIME. Następnie za pomocą przycisków „+” lub „-” wydłużyć lub skrócić czas suszenia lub wartość temperatury.

4. Gdy ustawiony czas odliczy się do „0:00”, element grzewczy przestanie działać jako pierwszy. Wentylator będzie działał przez 10 sekund, a koniec procesu suszenia zostanie zasygnalizowany sygnałem dźwiękowym.

Po zakończeniu pracy z urządzeniem należy je odłączyć od źródła zasilania.

7. DODATKOWE INFORMACJE

1. Czas suszenia oraz temperatura będzie się różnić w zależności od następujących czynników:

- grubość kawałków / plastrów
- liczba tacek z suszoną żywnością
- ilość suszonej żywności
- preferencje suszenia dla każdego rodzaju suszonej żywności

2. Zaleca się:

- Sprawdzać suszone produkty co godzinę.
- Obrócić i/lub ponownie ułożyć produkty na tacy, jeśli wystąpiło nierównomierne suszenie.

3. Przechowywanie suszonej żywności:

- Wysuszoną żywność pozostawić do ostygnięcia.
- Upewnij się, czy jest ona zupełnie sucha.

4. Poniższe czynniki są kluczowe dla właściwego przechowywania żywności.

- Aby zapobiec zepsuciu żywności, suszone warzywa lub owoce należy przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Nie mogą pochłaniać wilgoci. Zaleca się przechowywanie próżniowe.
- Suszona żywność powinna być przechowywana w suchym, chłodnym i ciemnym pomieszczeniu.
- Optymalna temperatura przechowywania wynosi maksymalnie 15°C.
- Nigdy nie przechowywać żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać do ostygnięcia. Urządzenie należy czyścić po każdorazowym użyciu.
2. Nie używać benzyny, rozpuszczalnika, produktów zawierających środki ściernie do czyszczenia obudowy oraz elementów urządzenia.
3. Urządzenie można czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń oraz wilgotnej szmatki.
4. Pozostałości na tackach można wyczyścić miękką szczotką.
5. Wytrzeć czyszczone elementy do sucha np.: ręcznikiem papierowym.
6. Nie zanurzać urządzenia w wodzie!

9. PROBLEMY, PRZYCZYNY I ROZWIĄZANIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Panel nie jest podświetlony	Brak zasilania	Sprawdź, czy wtyczka jest właściwie podłączona do gniazdka.
Komora nie nagrzewa się	Usterka elementu grzewczego, termostatu lub wentylatora	Skontaktować się z dostawcą
Komora nagrzewa się do zbyt wysokiej temperatury	Usterka elementu grzewczego lub termostatu	Skontaktować się z dostawcą
Suszenie trwa zbyt długo	Za duża ilość suszonych produktów	Rozmieścić ponownie suszone produkty tak, aby zapewnić swobodną cyrkulację gorącego powietrza
	Usterka elementu grzewczego, termostatu lub wentylatora	Skontaktuj się z dostawcą

10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



W0003390WZ

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

11. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Netzkabelstecker während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu lebensgefährlichen Verletzungen führen.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand von Stecker und Kabel. Wenn Sie eine Beschädigung des Steckers oder des Kabels feststellen, lassen Sie es von einer qualifizierten Reparaturwerkstatt reparieren.
- Lassen Sie das Gerät bei einem Sturz oder einer anderen Beschädigung immer von einer Fachwerkstatt überprüfen und ggf. reparieren, bevor Sie es weiter verwenden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren - dies kann Ihr Leben gefährden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät von einem Kontakt trennen wollen, fassen Sie immer am Stecker, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder Verlängerungskabel) so, dass niemand es versehentlich herauszieht oder darüber stolpert.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerter körperlicher und geistiger Leistungsfähigkeit sowie mangelnder Erfahrung und Vertrautheit mit dem Gerät benutzt werden, wenn es beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angeleitet wird, so dass die damit verbundenen Gefahren verstanden werden. Kinder sollten nicht mit den Geräten spielen. Unbeaufsichtigte Kinder sollten keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an den Geräten durchführen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt oder gereinigt wird, trennen Sie es immer durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- Hinweis : Wenn der Stecker des Netzkabels mit einem Kontakt verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

2. SICHERHEITSBEDINGUNGEN

- **Vorsicht!** Heiße Oberfläche! Das Gehäuse des Geräts kann während des Betriebs heiß werden. **GEFAHR VON VERBRENNUNGEN.**
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Geräts. Mangelnde Belüftung kann das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven oder brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer- oder Wasserquellen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht mit dem Gerät geliefert wurde.

3. TECHNISCHE DATEN

Modell	KE0001010
Versorgungsspannung	230 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1100 W
Abmessungen	~ 430x535x420 mm
Anzahl der Tablett	10
Maximale Last pro Fachboden	0,6 kg

3.1. Gerätebeschreibung:

- Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Einsatz zum Trocknen von Lebensmitteln wie Gemüse, Obst, Brot usw. bestimmt.
- Das Gerät ist für den Einsatz an den folgenden Orten vorgesehen:
 - Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe für Agrartourismus;
 - Küchen in Hotels, Motels, Bars, Restaurants.

4. MONTAGES

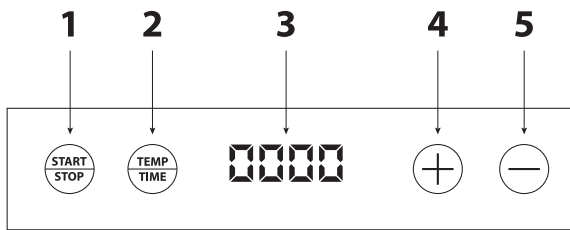
4.1. Installation an Stromquellen

Das Gerät sollte mit dem Stecker an eine Stromquelle angeschlossen werden. Die Steckdose sollte geerdet sein und über den Fehlerstromschutz verfügen.

4.2. Positionierung des Geräts

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche, die hohen Temperaturen standhält. Installieren Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichend Platz um das Gerät herum. Halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zu anderen Geräten, Wänden, etc. ein.

5. BEDIENFELD



1. Starten/Stoppen des Geräts
2. Temperatur-/Zeiteinstellungen
3. Anzeige
4. Temperaturwert erhöhen /Zeit
5. Temperatur / Zeitwert reduzieren

6. SERVICE

6.1. Vor dem ersten Gebrauch:

1. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Wenden Sie sich bei Schäden sofort an den Lieferanten und **nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb**.
2. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, entfernen und entsorgen Sie die Verpackung und jeglichen Schutz.
3. Reinigen Sie die Restauration, das Tablett und die Edelstahlroste mit einem feuchten, weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel, z. B. Spülmittel.
4. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
5. Stellen Sie eine Krümelschublade auf den Boden des Geräts für die nach dem Trocknen verbleibenden Krümel.
6. **Hinweis: Schalten** Sie das Gerät nach der Reinigung für ca. 30 Minuten ein und stellen Sie es auf eine Temperatur von ca. 75°C ein. Bei den ersten Benutzungen kann ein unangenehmer Geruch oder Rauch aus dem Gerät austreten. Dies ist normal und deutet nicht auf einen Defekt des Geräts hin.

6.2. Vorbereitung der Produkte zum Trocknen

Waschen Sie die Lebensmittel gründlich, bevor Sie sie in den Trockner geben, und vergewissern Sie sich, dass sie nicht verdorben oder faul sind. Schneiden Sie Obst, Gemüse, etc. in dünne Scheiben. Ihre Dicke hängt von Ihrer Vorliebe ab. Stoppen Sie den Trocknungsvorgang nicht, bevor er abgeschlossen ist.

Ordnen Sie die zu trocknenden Gegenstände auf dem Tablett so an, dass die Luft frei zirkulieren kann.

6.3. Das Gerät in Betrieb nehmen

1. Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an. Das Gerät läuft mit einem Signalton an. Auf dem Display wird 8888 erfolgt von 0000 angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste „TEMP / TIME“, im Display erscheint die voreingestellte Zeit „10:00“ und die Temperatur „70°C“. Dies sind die Standardeinstellungen.
- Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Trocknungszeit zu erhöhen oder zu verringern. Bereich: 00:30 bis 24:00, in 30-Minuten-Intervallen.
- Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Trocknungstemperatur zu erhöhen oder zu verringern. Bereich: von 35 bis 75 °C, in Schritten von 5 °C.
3. Nachdem Sie die gewünschten Parameter eingestellt haben, drücken Sie die Taste START/ STOP, um den Trocknungsvorgang zu starten.
- Um den Wert der eingestellten Temperatur zu überprüfen, drücken Sie die Taste TEMP/TIME - die eingestellte Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

Sie können die Zeit- oder Temperatureinstellungen ändern, während das Gerät läuft, indem Sie die Taste TEMP/TIME drücken. Verwenden Sie dann die Tasten „+“ oder „-“, um den Wert der Trocknungszeit oder der Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

4. Wenn die eingestellte Zeit auf „0:00“ herunterzählt, hört das Heizelement zuerst auf zu laufen. Der Ventilator läuft 10 Sekunden lang und das Ende des Trocknungsvorgangs wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Wenn Sie die Arbeit mit dem Gerät beendet haben, trennen Sie es von der Stromquelle.

7. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

1. Trocknungszeit und -temperatur variieren in Abhängigkeit von den folgenden Faktoren:
 - Dicke der Schnitte/Scheiben
 - Anzahl der Schalen mit Trockenfutter
 - Menge der getrockneten Lebensmittel
 - Trocknungsvorlieben für jede Art von getrockneten Lebensmitteln
2. Empfohlen:
 - Kontrollieren Sie die getrockneten Produkte jede Stunde.
 - Drehen und/oder ordnen Sie die Produkte in der Schale neu an, wenn eine ungleichmäßige Trocknung aufgetreten ist.
3. Lagerung von getrockneten Lebensmitteln:
 - Lassen Sie das Trockengut abkühlen.
 - Stellen Sie sicher, dass es vollständig trocken ist.

- Die folgenden Faktoren sind entscheidend für die richtige Lagerung von Lebensmitteln.
- Um den Verderb von Lebensmitteln zu verhindern, lagern Sie getrocknetes Obst oder Gemüse in fest verschlossenen Behältern. Sie dürfen keine Feuchtigkeit aufnehmen. Eine Vakuumlagerung wird empfohlen.
- Getrocknete Lebensmittel sollten in einem trockenen, kühlen und dunklen Raum gelagert werden.
- Die optimale Lagertemperatur beträgt maximal 15°C.
- Lagern Sie Lebensmittel niemals direkt in einem Metallbehälter.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie die elektrische Versorgung und lassen Sie sie abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie kein Benzin, Lösungsmittel oder Scheuermittel zum Reinigen des Gehäuses oder der Komponenten.
- Das Gerät kann mit Geschirrspülmittel und einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Die Rückstände auf den Tablettts können mit einer weichen Bürste gereinigt werden.
- Wischen Sie die gereinigten Teile trocken, z. B. mit einem Papiertuch.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein!

9. PROBLEME, URSACHEN UND LÖSUNGEN

Problem	Ursache	Lösung
Panel ist nicht beleuchtet	Keine Spannungsversorgung	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig mit der Steckdose verbunden ist.
Die Kammer heizt nicht auf	Störung im Heizelement, Thermostat oder Lüfter	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten
Kammer erwärmt sich auf eine zu hohe Temperatur	Fehler im Heizelement oder Thermostat	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten
Trocknung dauert zu lange	Zu viele getrocknete Produkte	Ordnen Sie die getrockneten Produkte wieder so an, dass die Heißluft frei zirkulieren kann
	Störung im Heizelement, Thermostat oder Lüfter	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten

10. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

11. GARANTIE

Der Verkäufer haftet aus der Gewährleistung oder Garantie.

Bei Schäden, die durch Kalkablagerungen im Gerät entstanden sind, unterliegen sie nicht der Garantiereparatur. Von der Garantie ausgeschlossen sind außerdem: Schäden durch äußere Einwirkungen, wie z. B. Blitzschlag, Änderung der Netzspannung, falsche Spannungseinstellung, Stromzufuhr aus einer ungeeigneten Steckdose, mechanische, thermische und chemische Schäden am Gerät und dadurch verursachte Defekte. Die Garantie erstreckt sich nicht auf solche Elemente wie: Glühbirnen, Gummielemente, durch Kessellauge beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, z.B. Brenner, Gummidichtungen und alle Arten von Elementen, die mechanisch beschädigt wurden.

Thank you for the purchase of our product. Please read this manual carefully before starting to operate the appliance. All rights reserved. No part of this manual may be reproduced by photocopy, printing or in any other way without prior consent from the manufacturer. Photographs and drawings are furnished by way of example and can vary from the purchased appliance.

NOTE: Keep the manual in a safe place accessible for the personnel.

The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice..

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper operation and misuse may cause serious damage to the unit or injury to persons.
- The device must only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer is not responsible for any damage caused by improper handling or misuse of the device.
- During use, protect the device and the power cord plug from contact with water or other liquids. In the event that the device inadvertently falls into water, unplug it immediately and have the device checked by a specialist.

Failure to follow these instructions could result in life-threatening injuries.

- Never open the housing of the device yourself.
- Do not insert any objects into the housing of the unit.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Check the condition of the plug and cable regularly. If you find damage to the plug or cable, have it repaired by a qualified repair shop.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and possibly repaired at a specialized repair facility before further use.
- Never repair the unit yourself - **doing so may endanger your life.**
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from a contact, always grasp the plug, never pull on the cable.
- Secure the cable (or extension cord) so that no one mistakenly pulls it out of contact or trips over it.
- Check the functioning of the device during use.
- This equipment may be used by children 8 years of age or older, and persons of diminished physical, mental capacity, and lack of experience and familiarity with the equipment, if supervision or guidance is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards associated with it are understood. Children should not play with the equipment. Unsupervised children should not perform cleaning or maintenance on the equipment.
- If the device is not currently in use or is being cleaned, always disconnect it from the power source by pulling the plug.
- **Note :** If the power cord plug is connected to a contact, the device remains live at all times.
- Turn the appliance off before you pull the plug out of the socket.

2. SAFETY CONDITIONS

- **Caution! Hot surface!** The casing of the device can become hot during operation. RISK OF BURNS.
- Do not block the ventilation openings of the device. Lack of ventilation may result in damage to the device.
- Do not use the unit near explosive or flammable materials.
- Do not use the unit near fire or water sources.
- Do not use any accessories that were not supplied with the unit.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage	230 V ~ 50/60 Hz
Power	1100 W
Dimensions	~ 430x535x420 mm
Number of trays	10
Maximum load per shelf	0.6 kg

3.1. Device Description:

- This appliance is intended for commercial use only for drying food such as vegetables, fruit, bread, etc.
- The device is intended for use in the following locations:
 - kitchens for employees in stores, offices and other work environments;
 - agritourism farms;
 - kitchens in hotels, motels, bars, restaurants.

4. MONTAGES

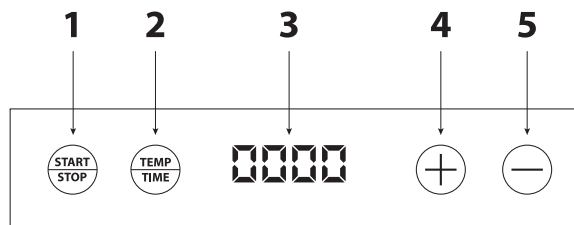
4.1. Installation to power sources

The device should be connected to an electrical power source using the plug. The socket outlet should be earthed and have the residual current protection.

4.2. Device placement

Place the appliance on a level and stable surface that can withstand high temperatures. Install the device in a place with sufficient space around it. Keep a distance of at least 10 cm from other appliances, walls, etc.

5. CONTROL PANEL



1. Starting/stopping the device
2. Temperature/time settings
3. Display
4. Increase temperature value / time
5. Reduce temperature / time value

6. WATCH

6.1. Before first use:

1. Check the device for damage. If there is any damage, contact the supplier immediately and **do not operate** the device.
2. Carefully unpack the unit, remove and discard the packaging and any protective gear.
3. Clean the restoration, tray, and stainless steel grates using a damp, soft cloth with a mild detergent such as dishwashing liquid.
4. Make sure that all components are completely dry before starting the unit.
5. Place a crumb tray on the bottom of the unit for any remaining crumbs after drying.
6. **Note:** After cleaning the appliance, turn it on for about 30 minutes and set it to a temperature of about 75°C. During the first few uses, an unpleasant odor or smoke may be emitted from the unit. This is normal and does not indicate that the appliance is defective.

6.2. Preparing products for drying

Before placing foods in the dryer, wash them thoroughly, making sure they are not spoiled, rotten. Cut fruits, vegetables, etc. into thin slices. Their thickness depends on your preference. Do not stop the drying process before it is complete.

Arrange the items to be dried on the tray in such a way as to allow air to circulate freely.

6.3. Putting the device into operation

1. Connect the unit to a power source. The unit will start up with a beep. The display will show 8888 followed by 0000.
2. Press the „TEMP / TIME“ button, the display will show the default time setting „10:00“ and temperature 70°C. These are default settings.
- Use the „+“ or „-“ buttons to increase or decrease the drying time. Range: 00:30 to 24:00, in thirty minute intervals.
- Use the „+“ or „-“ buttons to increase or decrease the drying temperature. Range: from 35 to 75 °C, in increments of 5 °C.
3. After setting the desired parameters, press the START/ STOP button to start the drying process.
 - To check the value of the set temperature, press the TEMP/TIME button - the set temperature will appear on the display.

You can change the time or temperature settings while the unit is running by pressing the TEMP/TIME button. Then use the „+“ or „-“ buttons to increase or decrease the drying time or temperature value.

4. When the set time counts down to „0:00“ the heating element will stop running first. The fan will run for 10 seconds and the end of the drying process will be indicated by a sound signal.

Unplug the unit from the power source when you have finished working with it.

7. ADDITIONAL INFORMATION

1. Drying time and temperature will vary depending on the following factors:
 - thickness of cuts/slices
 - number of trays with dried food
 - amount of dried food
 - drying preferences for each type of dried food
2. Recommended:
 - Check the dried products every hour.
 - Rotate and/or re-arrange products in the tray if uneven drying has occurred.
 - 1. Storage of dried foods:
 - Allow the dried food to cool.
 - Make sure it is completely dry.
 - 3. The following factors are key to proper food storage.
 - To prevent food spoilage, store dried vegetables or fruits in tightly closed containers. They must not absorb moisture. Vacuum storage is recommended.
 - Dried foods should be stored in a dry, cool and dark room.
 - The optimum storage temperature is a maximum of 15°C.
 - Never store food directly in a metal container.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect electrical power and allow to cool. Clean the unit after each use.
2. Do not use gasoline, solvents, or abrasive products to clean the cabinet or components.
3. The unit can be cleaned with dishwashing liquid and a damp cloth.
4. The residue on the trays can be cleaned with a soft brush.
5. Wipe the cleaned parts dry, e.g. with a paper towel.
6. Do not immerse the device in water!

9. PROBLEMS, CAUSES AND SOLUTIONS

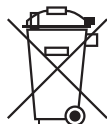
Problem	Cause	Solution
Panel is not illuminated	No power supply	Check that the plug is properly connected to the outlet.
The chamber does not heat up	Fault in heating element, thermostat or fan	Contact your supplier
Chamber heats up to too high a temperature	Fault in heating element or thermostat	Contact your supplier
Drying takes too long	Too many dried products	Arrange the re-dried products so that the hot air can circulate freely
	Fault in heating element, thermostat or fan	Contact your supplier

10. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.
- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies

Remember! Do not dispose of used equipment together with other waste. You may be subjected to heavy fines for this.



The symbol of a crossed-out rubbish bin on the product, its packaging or its instruction manual means that at the end of its life the product must not be disposed of with regular waste. The user is obliged to deliver their used equipment to a designated collection point for proper processing.

11. GUARANTEE

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

In case of damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device, it is not subject to repair under the warranty. The warranty does not cover damages caused by external forces such as lightning, changes in supply voltage, incorrect setting of the voltage value, supply from an inadequate power outlet, mechanical, thermal, chemical damages to the equipment and the defects caused by them.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. burners, rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements



stalgast

ekspert gastronomiczny

Stalgast Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •

Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •

Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •

Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu