Digitální sušička potravin a ovoce (dehydratátor) s LCD displejem a 5 síty

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



VELKÁ KAPACITA	PLYNULÁ TEPLOTA	ČASOVAČ 24 H	ROVNOMĚRNÝ OBĚH
5 sít	35–75 °C	Digitální LCD	Tichý chod

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4212

- **5 velkokapacitních transparentních sít:** Průměr 32 cm na plato poskytuje dostatek plochy pro sušení hub, jablek, bylinek, citrusů i hovězího masa jerky.
- **Přesná digitální regulace 35 °C až 75 °C:** Plynulé nastavení teploty po 5° krocích – nízké teploty pro citlivé bylinky (35 °C), vyšší teploty pro maso (70 °C).
- **24hodinový časovač s automatickým vypnutím:** Nastavte dobu sušení v rozmezí 1 až 24 hodin – přístroj se po dokončení sám vypne a zabrání přesušení.
- **Rovnoměrné vertikální proudění vzduchu:** Výkonný ventilátor v základně tlačí ohřátý vzduch skrze všechna plata současně bez nutnosti jejich stálého prohazování.
- **100% zdravotně nezávadné plasty bez BPA:** Transparentní plata umožňují stálou vizuální kontrolu procesu sušení bez nutnosti otevírání víka.
- **Tichý noční provoz pod 45 dB:** Optimalizovaný aerodynamický profil ventilátoru umožňuje nerušené sušení i v noci přímo v obytných prostorách.

VÝSTRAHA PŘED ZAKRYTÍM VĚTRACÍCH OTVORŮ A ZÁSADY BEZPEČNÉHO SUŠENÍ:
Motorová základna sušičky nasává vzduch spodními otvory a vyfukuje jej přes topný článek nahoru! Nikdy nepokládejte sušičku na ubrus, utěrku ani měkkou podložku, která by mohla ucpat sací štěrbiny na dně přístroje! Jednotlivá plata NIKDY nepřekrývejte alobalem ani nepropustným papírem – hrozí přehřátí topného tělesa a požár! Motorovou základnu s kabelem nikdy neoplachujte ani neponořujte do vody.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4212

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4212
Typ spotřebiče	Elektrická digitální sušička potravin a dehydratátor
Jmenovitý příkon	350 – 500 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Počet sušicích plat	5 transparentních stohovatelných pater (průměr 320 mm)
Výškové nastavení pater	Dvoupolohové otočení plat (výška patra 1,5 cm nebo 2,8 cm)
Teplotní rozsah sušení	35 °C až 75 °C (nastavení v krocích po 5 °C)
Časový spínač	Digitální časovač 1:00 až 24:00 hodin (krok po 30 minutách)
Displej a ovládání	Podsvícený LCD displej s dotykovými tlačítky TIME a TEMP
Materiál tělesa a sít	Potravinářský termoplast SAN/PP bez obsahu BPA
Bezpečnostní prvky	Elektronická bimetalová ochrana proti přehřátí
Hmotnost přístroje	cca 2,65 kg
EAN kód	5903957006680

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ DEHYDRATÁTORU

MOTOROVÁ ZÁKLADNA A PROUDĚNÍ

- **Základní těleso s topným článkem 500 W:** Integrovaný tichý ventilátor s elektronicky řízenou topnou spirálou.
- **Digitální ovládací panel:** Modře podsvícený LCD displej zobrazující nastavenou teplotu (°C) a zbývající čas (hodiny/minuty).
- **Tlačítka SET, [+] a [-]:** Snadná volba teploty (35–75 °C) a časovače (1–24 h).
- **Protiskluzové gumové nožky:** Zajišťují stabilitu a světlou výšku pro volné nasávání chladicího vzduchu.

SUŠICÍ PATRA A VÍKO

- **5 transparentních sít o průměru 32 cm:** Vyrobena z odolného potravinářského plastu bez BPA.
- **Dvoupolohový systém výšky:** Otočením síta o 180° lze volit výšku patra 1,5 cm (bylinky) nebo 2,8 cm (celé houby).
- **Jemné mřížkování sít:** Brání propadávání drobných kousků borůvek a sekaných bylinek.
- **Horní víko s ventilačními otvory:** Odvádí vlhkost do okolního prostoru.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ:
1× Digitální motorová základna KRAFT&DELE KD4212 s LCD panelem, 5× výškově stavitelné transparentní sušicí síto (32 cm), 1× horní odvětrávací víko, 1× originální český návod k obsluze s prohlášením o shodě.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO PROVOZ SUŠIČKY

Dlouhodobý nepřetržitý provoz sušičky (až 24 hodin) vyžaduje striktní dodržování protipožárních a elektrických pravidel:

PŘÍSNÝ ZÁKAZ VNIKNUTÍ ŠŤÁVY A TEKUTIN DO ZÁKLADNY:
Suroviny s vysokým obsahem šťávy (rajčata, melouny, citrusy) před položením na síto zlehka osušte papírovým ubrouskem! Kapající šťáva nesmí v žádném případě stéct středovým otvorem do motorové základny – vniknutí tekutiny na topnou spirálu způsobí zkrat a požár! Do spodního patra nepokládejte extrémně vodnaté plody.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A PROVOZ

- Připojujte do samostatné zásuvky 230 V s řádným uzemněním a jištěním.
- Motorovou základnu nikdy neponořujte do vody ani neoplachujte pod tekoucím kohoutkem!
- Kabel veďte mimo ostré hrany stolu a z dosahu teplých radiátorů.
- Při vytahování vidlice ze zásuvky nikdy netahejte za samotný kabel.

2. POŽÁRNÍ PREVENCE A UMÍSTĚNÍ

- Sušičku umístěte na tvrdou, hladkou, nehořlavou a suchou plochu (dlažba, laminát).
- Nikdy nepokládejte na koberec, ručník ani ubrus – došlo by k ucpání sacích otvorů!
- Ponechte min. 20 cm volného prostoru kolem celého spotřebiče.
- Nezakrývejte horní ventilační víko žádnými předměty ani utěrkami.

OCHRANA DĚTÍ A ZVÍŘAT:
Během dlouhého nočního provozu dbejte, aby k sušičce neměla přístup domácí zvířata (kočky, psi), která by mohla převrhnout stohovací síta nebo překousat napájecí kabel.

DVOUPOLOHOVÝ SYSTÉM VÝŠKY PATRA (1,5 CM / 2,8 CM)

Geniální konstrukce transparentních sít umožňuje volbu dvou různých výšek mezi patry pouhým pootočením:

NÍZKÁ POLOHA (1,5 CM) – KOMPAKTNÍ SUŠENÍ

- Vodící výstupky na obvodu síta zapadnou přímo do protilehlých zářezů spodního síta.
- Vzdálenost mezi síty je 1,5 cm.
- Ideální pro tenké plátky jablek, bylinky, houby krájené na plátky a tenké proužky masa jerky.
- Šetří celkovou výšku přístroje a koncentruje proudění vzduchu pro rychlejší vysušení.

VYSOKÁ POLOHA (2,8 CM) – OBJEMNÉ SUROVINY

- Otočte horní síto o 180° – výstupky dosednou na horní opěrné plošky.
- Vzdálenost mezi síty se zvětší na 2,8 cm.
- Perfektní pro celé půlky meruněk, švestky, tlusté plátky pomerančů nebo celé hlavičky hub.
- Zabraňuje nechtěnému stlačení objemných surovin horním sítem.

PRINCIP VERTIKÁLNÍHO PROUDĚNÍ TEPLÉHO VZDUCHU

ROVNOMĚRNÁ DISTRIBUCE TEPLA

- Ventilátor vhání vzduch přes topnou spirálu do centrálního komínu i obvodových kanálků.
- Vzduch prochází skrze perforace všech 5 sít zdola nahoru.
- Vlhkost je plynule vytlačována horními ventilačními otvory ve víku do místnosti.

PRAVIDLO PROHAZOVÁNÍ SÍT PŘI SUŠENÍ

- Vzduch ve spodním patře je vždy o cca 2–3 °C teplejší než v horním patře.
- Pro docílení 100% stejnoměrného výsledku doporučujeme v polovině doby sušení prohodit spodní síta s horními.
- Minimální počet pater pro provoz jsou 3 síta (i když jsou prázdná).

ZÁSADA ROZLOŽENÍ SUROVIN NA SÍTECH:

Kousky potravin pokládejte v jedné vrstvě těsně vedle sebe, ale NIKDY je neskládejte přes sebe do více vrstev! Mezi jednotlivými kousky ponechte drobnou mezeru pro volné proudění teplého vzduchu. Pamatujte, že sušením potraviny zmenší svůj objem až o 60 %.

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU (VYPÁLENÍ TOPNÉHO BLOKU)

1. **Rozbalení a omytí sít:** Vyjměte všech 5 sít a víko. Omyjte je v teplé vodě s kapkou saponátu a nechte uschnout.
2. **Sestavení prázdné sušičky:** Nasaďte všech 5 čistých prázdných sít na základnu a zaklopte horním víkem.
3. **Zkušební cyklus:** Zapojte do sítě 230 V, nastavte teplotu na **65 °C** a časovač na **30 minut**.
4. **Odvětrání:** Nechte proběhnout cyklus naprázdno – odpaří se konzervační povlak z topné spirály. Místnost vyvětrejte.
5. **Připraveno:** Po dokončení je sušička KD4212 připravena k sušení potravin.

POSTUP NASTAVENÍ DIGITÁLNÍHO OVLÁDACÍHO PANELU

1. NASTAVENÍ TEPLOTY SUŠENÍ (TEMP)

- Stiskněte tlačítko **ON/OFF** – rozsvítí se LCD displej.
- Stiskněte tlačítko **SET**, až se rozbliká hodnota teploty ve °C.
- Tlačítky **[+]** a **[-]** nastavte teplotu od 35 °C do 75 °C v krocích po 5 °C.
- **Doporučení:** 35–40 °C bylinky, 50–55 °C houby a zelenina, 60 °C ovoce, 70 °C maso.

2. NASTAVENÍ ČASOVAČE (TIME)

- Stiskněte tlačítko **SET** podruhé – rozbliká se časový údaj.
- Tlačítky **[+]** a **[-]** nastavte dobu sušení od 1:00 do 24:00 hodin (krok po 30 min).
- Po 3 sekundách nečinnosti hodnota přestane blikat a sušička automaticky zahájí provoz.
- Po uplynutí času zazní 5× pípnutí a topení i ventilátor se samy vypnou.

PAMĚŤ PŘI KRÁTKÉM PŘERUŠENÍ:
Pokud potřebujete zkontrolovat stav surovin nebo prohodit síta, stiskněte tlačítko ON/OFF pro pozastavení. Po opětovném stisku sušička plynule naváže na zbývající čas a nastavenou teplotu bez nutnosti nového programování.

PŘEHLEDNÁ TABULKA TEPLOT A ČASŮ PRO DEHYDRATÁTOR

Surovina	Příprava / Tloušťka	Doporučená teplota	Orientační doba a test suchosti
Lesní houby (hřiby, lišky)	Očištěné, plátky 4–5 mm	50 – 55 °C	5–8 hodin; klouboučky musí při ohnutí křupnout
Jablka a hrušky (křížaly)	Zbavené jádřinců, plátky 5 mm	55 – 60 °C	6–9 hodin; ohebné, kožovité, bez kapky šťávy
Švestky a meruňky	Vypeckované půlky, řezem nahoru	60 – 65 °C	10–14 hodin; vláčné, tmavé, nesmí lepit
Citrusy a pomeranče	Důkladně omyté, plátky 4 mm	60 °C	8–12 hodin; křehké, dekorativní na ozdoby i čaje
Bylinky (máta, meduňka, tymián)	Celé snítky bez stonků	35 – 40 °C	3–5 hodin; drolivé mezi prsty, zachovají zelenou barvu
Rajčata a papriky	Plátky 5 mm, zbavené zrnek	55 – 60 °C	8–12 hodin; kožovitá textura, skvělá k nakládání do oleje
Hovězí maso jerky	Libové maso nakrájené na 3 mm	70 – 75 °C	6–8 hodin; tmavé, suché, po ohnutí vláknité

JAK POZNAT SPRÁVNĚ VYSUŠENOU SUROVINU

TEST VYCHLADNUTÍM

- Stupeň usušení NIKDY nehodnoťte na ještě teplých surovinách vytažených ze sušičky!
- Vyjměte 1–2 vzorky na talíř a nechte je 5 minut zchladnout na pokojovou teplotu.
- Teplé suroviny jsou vždy měkčí vlivem zbytkového tepla; teprve po ochlazení ztuhnou.

SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ PO USUŠENÍ

- Vysušené potraviny nechte 30 minut odvětrat a ihned uzavřete do vzduchotěsných sklenic se šroubovacím víkem.
- Uložte na temné, chladné a suché místo (teplota 10–18 °C).
- Do sklenice s houbami můžete přidat bobkový list proti molům.

ČIŠTĚNÍ TRANSPARENTNÍCH SÍT A MOTOROVÉ ZÁKLADNY

Správná údržba zaručuje hygienickou čistotu a zachovává čirost transparentních plastů bez poškrábání:

MYTÍ SUŠICÍCH SÍT A HORNÍHO VÍKA

- Plata omyjte v teplé vodě s běžným mycím saponátem měkkým kartáčkem nebo houbičkou.
- Při přichycení kousků ovoce nechte plata odmočit v teplé vodě po dobu 10 minut.
- **Zákaz mytí v myčce na vysokou teplotu (nad 55 °C):** Vysoká teplota v sušicí fázi myčky může způsobit prohnutí transparentních sít!

PÉČE O MOTOROVOU ZÁKLADNU

- Základnu před čištěním odpojte ze sítě 230 V.
- Plášť a okolí ventilátoru otřete mírně vlhkým hadříkem a ihned vytřete dosucha.
- **Základnu NIKDY neoplachujte vodou ani neponořujte!**
- Pravidelně kontrolujte sací otvory na dně základny a odstraňte prach vysavačem.

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Sušička vůbec nereaguje, LCD nesvítí	Zásuvka bez proudu; uvolněná vidlice; vypadnutý jistič.	Zkontrolujte napájení v zásuvce 230 V. Zkontrolujte jistič v rozvaděči.
Ventilátor běží, ale z otvorů fouká studený vzduch	Teplota je nastavena na minimum; porucha topné spirály; sepnutá tepelná pojistka.	Zkontrolujte nastavení teploty na displeji. Pokud je nastaveno nad 50 °C a vzduch nehřeje, kontaktujte servis.
Suroviny na horním sítu schnou velmi pomalu	Přirozený teplotní gradient v komíně; příliš tlusté plátky surovin.	V polovině doby sušení prohoďte spodní plata s horními. Krájejte suroviny na stejnoměrné plátky 4–5 mm.
Z motorové základny vychází nezvyklý hluk	Do prostoru vrtule ventilátoru propadl kousek bylinky nebo suroviny.	Odpojte sušičku, sejměte síta a vizuálně zkontrolujte mřížku ventilátoru. Kousek opatrně vyjměte pinzetou.

KDY SUŠIČKU KD4212 OKAMŽITĚ VYŘADIT Z PROVOZU:

- Poškozený přívodní kabel, roztavená zástrčka nebo zápach spáleniny z motorové základny.
- Zastavení ventilátoru – hrozí okamžité přehřátí topného článku!

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce / Zplnomocněný zástupce:

FOREINTRADE S.A.
ul. Przemysłowa 10, 05-555 Tarczyn, Polská republika
NIP: PL5213649218, REGON: 146124589

tímto na vlastní výhradní odpovědnost prohlašuje, že výrobek:

Název výrobku:	Digitální sušička potravin a ovoce (dehydratátor) s LCD displejem a 5 síty
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4212**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Sušičky potravin

je ve shodě s následujícími příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice 2014/35/EU (LVD) – nízké napětí
- Směrnice 2014/30/EU (EMC) – elektromagnetická kompatibilita
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS) vč. 2015/863 – nebezpečné látky
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech pro styk s potravinami

a byl navržen a vyroben za použití následujících evropských harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN 60335-1:2012 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-9:2003 (Zvláštní požadavky na sušičky potravin)
- ČSN EN 55014-1:2017 (Elektromagnetická kompatibilita)

Místo a datum vydání:
Tarczyn, Polsko, 15. ledna 2026

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro koncové spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku), 12 měsíců pro podnikatelské subjekty (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na veškeré skryté výrobní vady a vady materiálu, které se projeví během záruční doby při dodržení návodu k obsluze.
- **Výluky ze záruky:** Běžné opotřebení spotřebních částí, mechanická poškození způsobená pádem či nárazem, poškození vniknutím tekutiny do motorových částí, neodborné zásahy do konstrukce a zanedbaná údržba (vodní kámen, připáleniny).

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Jiráskova 1461, 251 01 Říčany u Prahy, IČ: 03689241 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE ODPADŮ A OBALŮ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou legislativou nesmí být vyřazené výrobky ani obalové materiály likvidovány společně se směsným komunálním odpadem. Uživatel je povinen odevzdat veškerý odpad na místech určených obcí ke zpětnému odběru a recyklaci druhotných surovin.

Přiřazení katalogových čísel odpadů (Katalog odpadů):
20 01 36 (vyřazená elektrická zařízení), 20 01 39 (plasty sít a pláště), 17 04 05 (kovové části motoru a topení), 15 01 01 (papírové obaly)

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět prověrky	Výsledek / Podpis
15. 01. 2026	Foreintrade S.A. QC Dept.	Vstupní a výstupní kontrola šarže splněna	**Schváleno do distribuce**
	Autorizovaný servis ČR	Předprodejní garanční kontrola	
	Servisní středisko	Pravidelná revize / Kontrola funkce	
	Servisní středisko	Záruční / pozáruční oprava	