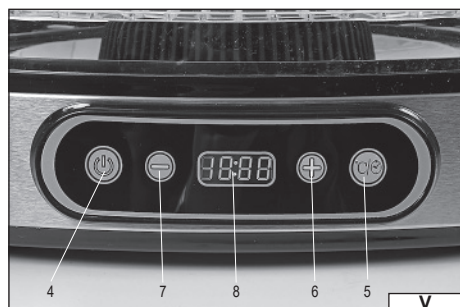
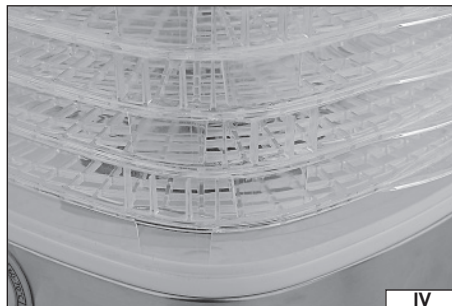


LUND

PL SUSZARKA SPOŻYWCZA
GB FOOD DEHYDRATOR
D LEBENSMITTELTROCKNER
RUS СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
UA СУШАРКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
LT VAISIŲ IR DARŽOVIŲ DŽIOVINTUVAS
LV PĀRTIKAS ŽĀVĒTĀJS
CZ SUŠIČKA POTRAVIN
SK SUŠIČKA POTRAVIN
H ÉTELSZÁRÍTÓ
RO DESHIDRATOR ALIMENTE
E SECADOR DE ALIMENTOS
F DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE
I ESSICCATORE PER ALIMENTI
NL VOEDSELDROGER
GR ΞΗΡΑΝΤΗΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

68271





PL

1. podstawa
2. sito
3. pokrywa
4. włącznik
5. wybór ustawienia
6. przycisk „+”
7. przycisk „-”
8. wyświetlacz

UA

1. підстава
2. сито
3. кришка
4. вмикач
5. вибір налаштування
6. кнопка «+»
7. кнопка «-»
8. дисплей

GB

1. base
2. sieve
3. lid
4. ON/OFF switch
5. setting selection
6. „+” switch
7. „-” switch
8. display

LT

1. pagrindas
2. sietelis
3. dangtis
4. jungiklis
5. nustatymo parinkimas
6. mygtukas „+”
7. mygtukas „-”
8. displejus

D

1. Basis
2. Sieb
3. Gerätedeckel
4. Schalter
5. Auswahl der Einstellung
6. Taste „+”
7. Taste „-”
8. Anzeige

LV

1. pamatne
2. siets
3. vāks
4. slēdzis
5. iestatījuma izvēle
6. poga „+”
7. poga „-”
8. displejs

RUS

1. основание
2. сито
3. крышка
4. включатель
5. выбор настройки
6. кнопка «+»
7. кнопка «-»
8. дисплей

CZ

1. základna
2. síto
3. víko
4. vypínač
5. výběr nastavení
6. tlačítko „+”
7. tlačítko „-”
8. displej

TOYA S.A. ul. Soltysowicka 13-15, 51-168 Wrocław, Polska

SK

1. podstavec
2. sito
3. veko
4. zapínač
5. vyber nastavenia
6. tlačidlo „+“
7. tlačidlo „-“
8. displej

H

1. alap
2. szűrő
3. fedél
4. bekapcsológomb
5. beállítás kiválasztása
6. „+” gomb
7. „-” gomb
8. kijelző

RO

1. bază
2. sită
3. capac
4. comutator ON/OFF (pomiti/oprit)
5. selectare setare
6. comutator „+”
7. comutator „-”
8. afişaj

E

1. base
2. tamiz
3. tapa
4. interruptor
5. selección de ajuste
6. botón „+”
7. botón „-”
8. pantalla

F

1. base
2. tamis
3. couvercle
4. interrupteur
5. sélecteur du réglage
6. bouton „+”
7. bouton „-”
8. affichage

I

1. base
2. vassoio
3. coperchio
4. pulsante di accensione
5. selezione delle impostazioni
6. pulsante „+”
7. pulsante „-”
8. display

NL

1. onderstel
2. zeef
3. deksel
4. schakelaar
5. keuze-instelling
6. knop „+”
7. knop „-”
8. zeef

GR

1. βάση
2. κόσκινο
3. καπάκι
4. διακόπτης
5. επιλογή ρυθμίσης
6. κουμπί „+”
7. κουμπί „-”
8. οθόνη



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Прочитать инструкцию
Perskaityti instrukciją
Jálasa instrukciójú
Přečteť návod k použití
Prečítať návod k obsluhu
Olvasni utasítást
Citești instrucțiunile
Lea la instrucción
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso
Lees de instructies
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Безпечний контакт з їжею
Saugus salytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Bezpečný kontakt s jedlom
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contact sécurisé avec les aliments
Contatto sicuro con il cibo
Veilig contact met voedsel
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Nie dotykać.
Note! Hot surface. Do not touch.
Achtung! Heiße Oberfläche. Nicht berühren.
Внимание! Горячая поверхность. Не прикасаться.
Увага! Гаряча поверхня. Не торкатися.
Démies! Karštas paviršius. Neliesti.
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.
Varován! Horký povrch. Nedotýkejte se.
Pozor! Horúci povrch. Nedotýkať.
Figyelem! Forró felület! Ne érintse meg!
Notă! Suprafață fierbinte. Nu atingeți.
¡Precaución! Superficie caliente. No tocar.
Attention! Une surface chaude. Ne pas toucher.
Attenzione! Superficie riscaldata. Non toccare.
Let op! Heet oppervlak. Niet aanraken.
Το προϊόν είναι ευκαίρως για επαφή με τρόφιμα.

**OCHRONA ŚRODOWISKA**

Symbol wskazujący na selektywne zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi - nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ zawierają substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania zużytych urządzeń elektrycznych. Aby ograniczyć ilość usuwanych odpadów konieczne jest ich ponowne użycie, recykling lub odzysk w innej formie.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Correct disposal of this product: This marking shown on the product and its literature indicates this kind of product mustn't be disposed with household wastes at the end of its working life in order to prevent possible harm to the environment or human health. Therefore the customers is invited to supply to the correct disposal, differentiating this product from other types of refusals and recycle it in responsible way, in order to re-use this components. The customer therefore is invited to contact the local supplier office for the relative information to the differentiated collection and the recycling of this type of product.

UMWELTSCHUTZ

Das Symbol verweist auf ein getrenntes Sammeln von verschlissenen elektrischen und elektronischen Ausrüstungen. Die verbrauchten elektrischen Geräte sind Sekundärrohstoffe – sie dürfen nicht in die Abfallbehälter für Haushalte geworfen werden, da sie gesundheits- und umweltschädigende Substanzen enthalten! Wir bitten um aktive Hilfe beim sparsamen Umgang mit Naturressourcen und dem Umweltschutz, in dem die verbrauchten Geräte zu einer Annahmestelle für solche elektrischen Geräte gebracht werden. Um die Menge der zu beseitigenden Abfälle zu begrenzen, ist ihr erneuter Gebrauch, Recycling oder Wiedergewinnung in anderer Form notwendig.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Данный символ обозначает селективный сбор изношенной электрической и электронной аппаратуры. Изношенные электроустройства – вторичное сырье, в связи с чем запрещается выбрасывать их в корзины с бытовыми отходами, поскольку они содержат вещества, опасные для здоровья и окружающей среды! Мы обращаемся к Вам с просьбой об активной помощи в отрасли экономного использования природных ресурсов и охраны окружающей среды путем передачи изношенного устройства в соответствующий пункт хранения аппаратуры такого типа. Чтобы ограничить количество уничтожаемых отходов, необходимо обеспечить их вторичное употребление, рециклинг или другие формы возврата.



ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Вказаний символ означає селективний збір спрацьованої електричної та електронної апаратури. Спрацьовані електропристрої є вторинною сировиною, у зв'язку з чим заборонено викидати їх у смітники з побутовими відходами, оскільки вони містять речовини, що загрожують здоров'ю та навколишньому середовищу! Звертаємося до Вас з проханням стосовно активної допомоги у галузі охорони навколишнього середовища та економічного використання природних ресурсів шляхом передачі спрацьованих електропристроїв у відповідний пункт, що займається їх переробленням. З метою обмеження об'єму відходів, що знищуються, необхідно створити можливості для їх вторинного використання, рециклінгу або іншої форми повернення до промислового обігу.

APLINKOS APSAUGA

Simbolis nurodo, kad suvartoti elektroniniai ir elektriniai įrenginiai turi būti selektyviai surenkami. Suvartoti elektriniai įrankiai, – tai antrinės žaliavos – jų negalima išmesti į namų ūkio atliekų konteinerį, kadangi savo sudėtyje turi medžiagų pavojingų žmogaus sveikatai ir aplinkai! Kviečiame aktyviai bendradarbiauti ekonomiskame natūralių išteklių tvarkyme perduodant netinkamą vartoti įrankį į suvartotų elektrinių įrenginių surinkimo punktą. Šalinamų atliekų kiekiui apriboti yra būtinas jų pakartotinis panaudojimas, reikalingas arba medžiagų atgavimas kitose perdirboje formoje.

VIDES AIZSARDŽĪBA

Simbols rāda izlietoto elektrisko un elektronisko iekārtu selektīvu savākšanu. Izlietotas elektriskās iekārtas ir atbaidzamas izejvielas – nevar būt izmestas ar mājāsiznīcības atkritumiem, jo satur substances, bīstamas cilvēku veselībai un videi! Lūdzam aktīvi palīdzēt saglabāt dabisku bagātību un sargāt vidi, pasniedzot izlietoto iekārtu izlietotās elektriskās ierīces savākšanas punktā. Lai ierobežot atkritumu daudzumu, tiem jābūt vēlēti izlietoti, pārstrādāti vai dabūtiem atpakaļ citā formā.

ОХРАНА ЖИВОТНОГО ПРОСТРІДІ

Symbol poukazuje na nutnosť separovaného sběru opotřebovaných elektrických a elektronických zařízení. Opotřebovaná elektrická zařízení jsou zdrojem druhotných surovin – je zakázáno vyhazovat ich do kontejneru na komunální odpad, nakoľko obsahují látky nebezpečné lidskému zdraví a životnímu prostředí! Prosíme o aktivní pomoc při úsporám hospodaření s přírodními zdroji a ochraně životního prostředí tím, že odevzdáte použité zařízení do sběrného střediska použitých elektrických zařízení. Aby se omezilo množství odpadů, je nevyhnutné jejich opětovné využití, recyklace nebo jiná forma regenerace.

ОХРАНА ЖИВОТНОГО ПРОСТРЕДІА

Symbol poukazuje na nutnosť separovaného zberu opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Opotrebované elektrické zariadenia sú zdrojom druhotných surovín – je zakázané vyhazovať ich do kontajneru na komunálny odpad, nakoľko obsahujú látky nebezpečné ľudskému zdraviu a životnému prostrediu! Prosíme o aktívnu pomoc pri hospodárení s prírodnými zdrojmi a pri ochrane životného prostredia tým, že opotrebované zariadenia odevzdáte do zberného strediska opotrebovaných elektrických zariadení. Aby sa obmedzilo množstvo odpadov, je nutné ich opätovné využitie, recyklácia alebo iné formy regenerácie.

КӨРНЫЭЗЕТВЭДЕЛЕМ

A használt elektromos és elektronikus eszközök szelektív gyűjtésére vonatkozó jelzés: A használt elektromos berendezések újrafelhasználható nyersanyagok – nem szabad őket a háztartási hulladékokkal kidobni, mivel az emberi egészségre és a környezetre veszélyes anyagokat tartalmaznak! Kérjük, hogy aktívan segítse a természeti forrásokkal való aktív gazdálkodást az elhasznált berendezéseknél a tökéletes elektromos berendezéseket gyűjtő pontra történő beszállítással. Ahhoz, hogy a megsemmisített hulladékok mennyiségének csökkentése érdekében szükséges a berendezések ismételt vagy újra felhasználása, illetve azoknak más formában történő visszanyerése.

PROTEJAREA MEDIULUI

Simbolul adunării selective a utilajelor electrice și electronice. Utilajele electrice uzate sunt materie primă repetată – este interzisă aruncarea lor la gunoi, deoarece conțin substanțe dăunătoare sănătății omenești cât și dăunătoare mediului! Vă rugăm să așteți a atitudine activă în ceace privește gospodăria economică a resurselor naturale și protejarea mediului natural prin predarea utilajului uzat la punctul care se ocupă de asemenea utilaje electrice uzate. Pentru a limita cantitățile deșeurilor eliminate este necesară întrebuințarea lor din nou , prin recyklind sau recuperarea în altă formă.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

El símbolo que indica la recolección selectiva de los aparatos eléctricos y electrónicos usados. ¡Aparatos eléctricos y electrónicos usados son reciclados – se prohíbe tirarlos en contenedores de desechos domésticos, ya que contienen sustancias peligrosas para la salud humana y para el medio ambiente! Les pedimos su participación en la tarea de la protección y de los recursos naturales y del medio ambiente, llevando los aparatos usados a los puntos de almacenamiento de aparatos eléctricos usados. Con el fin de reducir la cantidad de los desechos, es menester utilizarlos de nuevo, reciclarlos o recuperarlos de otra manera.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole qui indique la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques. Les dispositifs électriques usés sont des matières recyclables – il est interdit de les jeter dans des récipients pour des ordures ménagères car ils contiennent des substances nocives pour la santé humaine et l'environnement ! Nous vous prions de nous aider à soutenir activement la gestion rentable des ressources naturelles et à protéger l'environnement naturel en rendant le dispositif usé au point de stockage des dispositifs électriques usés. Pour réduire la quantité de déchets éliminés il est nécessaire de les réutiliser, de les recycler ou de les récupérer sous une autre forme.

TUTELA DELL'AMBIENTE

Simbolo della raccolta selezionata dei prodotti elettrici ed elettronici fuori uso. I dispositivi elettrici fuori uso sono rifiuti riciclabili - non vanno buttati in contenitori per rifiuti domestici, in quanto contengono sostanze pericolose per la salute e l'ambiente! Agite attivamente a favore della gestione economica delle risorse naturali e a favore della protezione dell'ambiente, consegnando gli utensili fuori uso ai centri di raccolta. Per ridurre la quantità dei rifiuti buttati, è necessario che siano riutilizzati, riciclati o recuperati in qualsiasi modo.

BESCHERMING VAN HET MILIEU

Het symbool wijst op de selectieve inzameling van oude elektrische en elektronische apparatuur. Verbruikte elektrische apparaten kunnen worden gerecycled. Het is verboden dit bij het huishoudelijk afval te gooien aangezien dit stoffen bevat die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid en voor het milieu! Wij vragen u actief bij te dragen de economische natuurlijke hulpbronnen te besparen en het milieu te beschermen door deze gebruikte apparaten in te leveren bij een speciaal punt dat hiervoor is bestemd. Om de verwijdering van afvalstoffen te verminderen is hergebruik, recycling of het op een andere wijze herstellen noodzakelijk.

Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Το σύμβολο που υποδεικνύει την επιλεκτική συλλογή του αναλωμένου εξοπλισμού ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού. Ο αναλωμένος ηλεκτρικός εξοπλισμός είναι ανακυκλώσιμο υλικό – δεν πρέπει να πετάγεται στον κοινό κάδο σκουπίδιών, διότι περιέχει συστατικά επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον! Παρακαλούμε να βοηθήτε δραστήρια στην εξοικονομική διαχείριση των φυσικών πόρων και την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος μέσω της παράδοσης της αναλωμένης συσκευής στο σημείο διάθεσης των αναλωμένων ηλεκτρικών συσκευών. Για να περιορίσετε την ποσότητα των αφαιρούμενων απόβλητων είναι απαραίτητη η εκ νέου χρήση τους, η ανακύκλωση ή ανακύκλωση σε άλλη μορφή.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Suszarka spożywcza jest urządzeniem przeznaczonym do suszenia produktów spożywczych za pomocą wymuszonej cyrkulacji ciepłego powietrza. Dzięki regulacji temperatury w szerokim zakresie można dopasować parametry pracy urządzenia do swoich potrzeb oraz do rodzaju suszonych produktów spożywczych. Wiele sit pozwala na wydajną pracę. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, nie przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, powoduje także utratę praw użytkownika do gwarancji, a także z tytułu rękojmi.

WYPOSAŻENIE

Urządzenie jest dostarczane w stanie kompletnym i nie wymaga montażu. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy jednak usunąć wszystkie elementy opakowania i zabezpieczeń na czas transportu. Wymagane są także czynności przygotowawcze opisane w dalszej części instrukcji.

OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego i zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych.

Urządzenie jest zaprojektowane tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń. Nie należy wystawiać urządzenia na działanie deszczu lub innych opadów atmosferycznych.

Urządzenie służy tylko do obróbki termicznej produktów spożywczych, umieszczonych bezpośrednio na sitach. Zabronione jest wykorzystanie urządzenia w innym charakterze, na przykład jako podgrzewacza do produktów znajdujących się w naczyniu.

Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja urządzenia. Wszelkie naprawy urządzenia muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy.

Podczas pracy należy cały czas mieć urządzenie pod nadzorem.

OSTRZEŻENIE! Urządzenie podczas pracy może się nagrzać do wysokiej temperatury, należy zachować ostrożność podczas dotykania urządzenia podczas jego pracy oraz bezpośrednio po pracy, grozi to poparzeniem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba, że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Zalecenia dotyczące transportu i instalacji urządzenia

Urządzenie może być postawione tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz produktów spożywczych w nim umieszczonych.

Należy zapewnić odstęp co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek urządzenia, nad urządzeniem nie umieszczać materiałów nie odpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację urządzenia. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu. Urządzenia nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon.

Urządzenie należy użytkować w miejscu gdzie powietrze jest pozbawione zanieczyszczeń oraz substancji zapachowych. Podczas suszenia żywności powietrze przepływa przez produkty spożywcze i wszelkie zanieczyszczenia mogą pozostać na suszonych produktach. Nad urządzeniem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Urządzenie podczas pracy emituje gorące i wilgotne powietrze, które może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego.

Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja urządzenia nieopisana w instrukcji. Urządzenie przenosić tylko ostudzone, chwytając za obudowę. Nie przemieszczać urządzenia ciągnąc za kabel zasilający.

Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania urządzenia musi się zawierać w przedziale +10 °C + +38 °C, a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

Zalecenia dotyczące podłączania urządzenia do zasilania

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej urządzenia. Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie wtyczki.

Urządzenie musi być podłączone bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie co najmniej 16 A.

Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy urządzenia kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi urządzenia. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego urządzenia. Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany. Nie używać urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione, w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad. Wymiany kabla zasilającego razem z wtyczką należy dokonać w autoryzowanym serwisie producenta.

Zalecania dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE! Obudowa urządzenia może być gorąca w trakcie oraz krótko po użyciu. Nie należy jej dotykać gdyż grozi to poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia obudowy urządzenia.

Produkty spożywcze należy pokroić na niewielkie kawałki przed umieszczeniem ich na sitach. Im mniejsze kawałki produktów spożywczych tym szybciej zostaną wysuszone oraz będzie wymagana niższa temperatura suszenia.

Produkty spożywcze należy układać zawsze zaczynając od najniższego sita. Produktów nie należy układać zbyt ciasno tak, aby możliwa była cyrkulacja powietrza. Na jednym sicie należy ułożyć tylko jedną warstwę produktów spożywczych. produkty ułożone na sicie nie powinny dotykać sita lub obudowy umieszczonej nad nimi.

Upewnić się, że podłoga w pobliżu urządzenia nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy. Podczas pracy urządzenia należy je mieć cały czas pod kontrolą. Przed sprawdzeniem stopnia wysuszenia produktów spożywczych należy zatrzymać pracę urządzenia, wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego, poczekać do ostudzenia obudowy produktu i dopiero otworzyć obudowę.

Jeżeli po suszeniu pozostaną na sitach lub obudowie resztki produktów spożywczych należy je usunąć przed nałożeniem nowych produktów spożywczych. Resztki produktów spożywczych pozostające na sitach i/lub obudowie mogą zakłócić cyrkulację powietrza co może doprowadzić do przegrzania urządzenia. Przegrzane urządzenie może ulec uszkodzeniu, a także być przyczyną pożaru lub porażenia elektrycznego. Urządzenie należy czyścić zgodnie ze wskazówkami z punktu: „Konserwacja urządzenia”

OBŚŁUGA URZĄDZENIA

Instalacja, uruchomienie i obsługa urządzenia

Urządzenie należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania. Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu urządzenia.

Urządzenie przygotować zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja urządzenia”.

Ustawienie sit

Najniższe sito należy zamontować na podstawie tak, aby krawędź sita przylegała do podstawy na całym obwodzie (II).

Sita można ustawić w dwóch pozycjach wysokiej i niskiej. W przypadku ustawienia w pozycji wysokiej odległości pomiędzy sitami są większe. W przypadku ustawienia w pozycji niskiej odległości pomiędzy sitami są mniejsze. Pozwala to dobrać prześwit pomiędzy sitami do wielkości kawałków produktów spożywczych oraz efektywności suszenia. Większy prześwit poprawia cyrkulację powietrza i zwiększa efektywność suszenia. W zestawie sit ułożonych na podstawie suszarki prześwit można dobrać dowolnie w zależności od potrzeb. Należy użyć co najmniej trzech sit, niezależnie od tego czy będą na nich umieszczone produkty spożywcze. Sita zawsze należy nakryć pokrywą. Użycie pokrywy wymusi właściwy obieg powietrza wewnątrz urządzenia.

W celu ustawienia sit w pozycji wysokiej należy sito obrócić w płaszczyźnie poziomej o 180 st. w kierunku oznaczenia „Tall” umieszczonego na uchwytach sit. W tej pozycji prowadnice sita górnego będą się opierały na prowadnicach sita dolnego (III).

W celu ustawienia sit w pozycji niskiej należy sito obrócić w płaszczyźnie poziomej o 180 st. w kierunku oznaczenia „Short” umieszczonego na uchwytach sit. W tej pozycji prowadnice sita górnego będą się znajdowały obok prowadnic sita dolnego (IV).

Sita muszą być równoległe względem siebie oraz względem podstawy.

Uwaga! Zaleca się przetestować położenie sit przed umieszczeniem na nich produktów spożywczych. Pozwoli to nabrać wprawy i umożliwi łatwiejsze ustawienie sit z umieszczonymi na nich produktami spożywczymi.

Uchwyty sit powinny znajdować się w jednej linii i zawsze być umieszczone po bokach podstawy. Kształt sit został tak dobrany, aby dało się je ustawić tylko w prawidłowej pozycji.

Układanie produktów spożywczych na sitach

Uwaga! Zaleca się układać produkty spożywcze na sitach zdemontowanych z podstawy. Produkty układać w jednej warstwie. Nie układać produktów spożywczych na podstawie oraz na pokrywie. Nie przesłaniać centralnego otworu w sitach. Sito z produktami spożywczymi zamontować na podstawie, następnie sita ustawiać na niższych w pozycji wysokiej lub niskiej tak, aby produkty spożywcze umieszczone na sicie dolnym nie miały styczności z sitem górnym.

Uruchamianie i wyłączanie urządzenia

PPodłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik LED podświetli wszystkie elementy (symbol 8888) przez 3 sekundy by następnie wyświetlić domyślne parametry pracy. Czas 10 godzin

(10:00) oraz temperaturę 70°C (70C). Przyciśnięcie włącznika uruchomi pracę z domyślnymi ustawieniami. Przyciśnięcie przycisku wyboru ustawienia pozwala na ustawienie czasu oraz temperatury pracy. Ustawienie czasu jest możliwe w zakresie od 30 minut do 19 godzin i 30 minut z krokiem 30 minut. Ustawienie temperatury jest możliwe w zakresie od 35 °C do 70 °C z krokiem 5 °C. Zmiany nastaw czasu i temperatury pracy można dokonać naciskając przyciski oznaczone „+” oraz „-”. Przycisk oznaczony „+” zwiększa wartość nastawy, a przycisk oznaczony „-” zmniejsza wartość nastawy. Przyciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje samoczynną zmianę ustawianego parametru.

Po ustawieniu czasu i temperatury pracy należy nacisnąć włącznik co spowoduje rozpoczęcie pracy. Będzie słyszalna praca wentylatora, a po ok. 5 sekundach zostanie uruchomiona także grzałka.

W trakcie pracy można dowolnie zmieniać czas i temperaturę wg procedury opisanej powyżej. Czas podczas pracy jest odliczany wstecznie do stanu 0:00. Następuje samoczynne wyłączenie grzałki, a wentylator kontynuuje pracę jeszcze przez 10 sekund. Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy 20 razy, a wyświetlacz pokazuje wskazanie „END”

Naciśnięcie włącznika kończy pracę w dowolnym momencie.

Wtyczkę kabla zasilającego odłączyć od gniazdka sieciowego. Odczekać od ewentualnego ostudzenia sit i przystąpić do ich demontażu, poczynając od pokrywy i stopniowo demontując pojedynczo sita od najwyższego na najniższego.

Po ściągnięciu produktów spożywczych z sit przystąpić do konserwacji sit, pokrywy i podstawy.

Zalecenia dotyczące suszenia produktów spożywczych

Wysuszone kawałki owoców i warzyw można użyć jako przekąsek lub jako dodatków do przygotowywanej żywności. Wysuszone produkty spożywcze zachowują swój smak oraz wartości odżywcze. Wysuszone produkty spożywcze mogą się różnić wyglądem lub smakiem od produktów dostępnych w sklepach, ponieważ podczas samodzielnego suszenia nie są dodawane konserwanty i barwniki. Przed rozpoczęciem suszenia zaleca się zanotować wagę produktów, a następnie zanotować czas i temperaturę suszenia. Pozwoli to łatwiej określić warunki pracy w przyszłości.

Czas suszenia produktów zależy od: - grubości lub wielkości kawałków produktów spożywczych, - ilości sit użytych do suszenia, - ilości produktów umieszczonych w suszarce, - wilgotności powietrza w otoczeniu suszarki, - osobistych preferencji dotyczących efektów suszenia.

Jeżeli w trakcie suszenia zostaną zaobserwowane nierównomierne efekty należy okresowo zmieniać pozycję sit jeżeli pozwala na to konstrukcja urządzenia.

Wysuszone produkty spożywcze należy umieścić w pojemnikach dopiero po ich całkowitym ostygnięciu. Pojemnik do przechowywania wysuszonych produktów spożywczych powinien być szczelny. Zaleca się stosować pojemniki próżniowe. Po umieszczeniu produktów w pojemniku należy do szczelnie zamknąć, a następnie odessać tyle powietrza ile będzie możliwe. Żywność w pojemnikach przechowywać w ciemnych i chłodnych miejscach. Temperatura przechowywania nie powinna przekroczyć 15 °C. Nie umieszczać wysuszonych produktów spożywczych bezpośrednio w metalowych pojemnikach. Należy okresowo sprawdzać stan wysuszonych produktów spożywczych.

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu będzie konieczne przerwanie procesu suszenia. Produkty spożywcze należy usunąć z sit i umieścić w workach lub pojemnikach z tworzywa sztucznego, a następnie przechowywać je w zamrażarce. Przed wznowieniem suszenia należy produkty rozmrozić. Nie należy ponownie zamrażać produktów raz już rozmrożonych.

Konserwacja urządzenia

UWAGA! Wszystkie czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu urządzenia. **W tym celu należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.**

Urządzenie służy do przygotowywania żywności umieszczonej bezpośrednio na sitach, wobec czego należy zadbać o zachowanie właściwej higieny, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.

Sita oraz pokrywę należy umyć za pomocą strumienia bieżącej wody lub zanurzając je w wodzie. Użyć łagodnego detergentu przeznaczonego do mycia naczyń. Oczyszczać za pomocą miękkiej szmatki, miękkiej gąbki lub miękkiej szczotki. Nie stosować agresywnych lub ściernych środków czyszczących ze względu na ryzyko zmatowienia powierzchni sit oraz pokrywy.

Po zakończeniu mycia sita i pokrywę dokładnie osuszyć przed umieszczeniem ich na podstawie.

Sita oraz pokrywa nie nadają się do czyszczenia w zmywarkach mechanicznych lub za pomocą strumienia wody pod wysokim ciśnieniem.

Podstawę / obudowę czyścić za pomocą lekko zwilżonej ściereczki, następnie osuszyć za pomocą czystej, suchej szmatki.

Uwaga! Nigdy nie zanurzać urządzenia elektrycznego (podstawy) w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie.

Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu benzyny lub środków ściernych.

Otwory wentylacyjne oczyścić za pomocą odkurzacza.

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy po oczyszczeniu sit, pokrywy oraz podstawy / obudowy uruchomić suszarkę na czas trzydziestu minut w maksymalnej temperaturze, bez umieszczania na niej żywności. W trakcie tego czasu możliwe, że z urządzenia będzie wydobywał się dym lub zapach. Po zakończeniu pracy, należy pozwolić ostygnąć urządzeniu, a następnie ponownie umyć sita i pokrywę oraz oczyścić podstawę. Pozwoli to usunąć resztki środków chemicznych użytych podczas produkcji elementów urządzenia.

Magazynowanie urządzenia

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas należy odłączyć je od zasilania.

Urządzenie podczas magazynowania przechowywać w pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie urządzenia w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować urządzenie w położeniu roboczym. Nie układać produktów warstwami. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie magazynowania.

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		68271
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 - 60
Moc znamionowa	[W]	420 - 500
Klasa izolacji		II
Wymiary sita	[cm]	31,5 × 29,5
Maks. obciążenie jednego sita	[kg]	0,5
Wymiary urządzenia (wys. x szer. x głęb.)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Masa netto	[kg]	1,3

APPLIANCE CHARACTERISTICS

The food dehydrator is an appliance designed for drying food by means of forced circulation of warm air. Thanks to the wide range of temperature adjustment, you can adjust the operating parameters of the appliance to your needs and to the type of dried food. Many sieves allow for efficient operation. The appliance is not intended for commercial use. Proper, reliable and safe operation of the appliance depends on appropriate use, that is why you should

Read and keep the entire manual before the first use of the appliance.

The supplier shall not be held liable for any damage or injury resulting from improper use of the appliance or failure to observe the safety regulations and recommendations of this manual. Use of the appliance for purposes other than those for which it was intended shall cause the loss of the user's rights to the guarantee and also under warranty.

ACCESSORIES

The appliance is supplied complete and does not require assembly. However, before using the appliance, remove all packaging and transport protection elements. Preparatory activities described later in this manual are also required.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE

The appliance has been designed for home use and is not allowed to be used in commercial applications, e.g. in catering facilities. The appliance is intended for indoor use only. Do not expose the appliance to rain or other precipitation.

The appliance can be used only for heat processing of food placed directly on the sieves. It is forbidden to use the appliance in any other way, for example as a heater for the products inside a dish.

It is forbidden to repair, disassemble or modify the appliance on one's own. All repairs to the appliance must be carried out by an authorised service centre.

The appliance must be kept under supervision at all times during operation.

WARNING! The appliance may become hot during operation, take special care when touching the appliance during operation and immediately after operation, as this may cause burns.

The appliance is not intended for use by children under at least 8 years of age and by persons with reduced physical and/or mental abilities and by persons without experience in or understanding of the operation of the appliance. Unless they will be supervised or instructed to use the appliance safely, in a manner ensuring that the risks involved are understood. Children should not play with the appliance. Unattended children should not be allowed to perform the cleaning and maintenance of the appliance.

Recommendations concerning transport and installation of the appliance

The appliance may only be placed on a hard, flat, level and non-flammable surface. The surface should be able to withstand the weight of the appliance itself and of the food it contains.

Ensure that there is a minimum distance of 10 cm around the side walls of the appliance, and do not place non-high temperature resistant materials above the appliance. This will allow for the proper ventilation of the appliance. Do not place near edges of, e.g., a table. Do not place the appliance near flammable materials, e.g. curtains or drapes.

The appliance should be used in a place where the air is free of contaminants and odours. During food drying, any contaminants can remain on the dried products due to the air flow.

Do not place any electrical equipment above the appliance. During operation, hot and humid air is released, which can cause a short circuit in the electrical system and lead to electric shock.

It is forbidden to drill any holes in the product, as well as making any other modifications of the appliance not described in the manual. Move the appliance only when cooled, grasping the housing. Do not move the appliance by pulling on the power cord.

The temperature at the place of installation and use of the appliance must be within the range of +10°C ÷ +38°C, and the relative humidity must be below 90% without water vapour condensation.

Recommendations for connecting the appliance to the power supply

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the voltage, frequency and performance of the power supply corresponds to the values shown on the appliance's rating plate. The plug must fit into the socket. It is forbidden to modify the plug in any way.

The appliance must be connected directly to a single power supply socket. It is forbidden to use extension cords, adapters or double sockets. The power supply circuit must be fitted with a protective conductor and at least a 16 A protective device.

Avoid contact of the power cord with sharp edges, hot objects or surfaces. During operation, the power cord must always be fully extended and the position of the power cord must be set so that it does not become an obstacle during operation. The power cord shall not be placed in a manner that would pose a risk of tripping. The power supply socket should be located in a place where it is always possible to quickly remove the appliance power cord plug. Always pull the power cord by the plug housing when unplugging it, never by the cord.

If the power cord or the plug are damaged, immediately disconnect it from the power supply and contact an authorised service

centre of the manufacturer for replacement. Do not use the appliance with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired and must be replaced with a new one that is free of defects if these components are damaged. Replacement of the power cord and plug must be carried out by an authorised service centre of the manufacturer.

Instructions for the use of the appliance

WARNING! The appliance housing can be hot during and shortly after use. Do not touch it, as it may cause burns. Allow the appliance housing to cool down.

Food should be cut into small pieces before placing it on sieves. The smaller the pieces of food, the faster they can be dried and the lower the drying temperature required.

Food should always be placed starting from the bottom sieve. Do not arrange the products too tightly to allow air circulation. Only one layer of food should be placed on one sieve. Products placed on the sieve should not touch the sieve or the housing placed above them.

Make sure that the floor near the appliance is not slippery. This will prevent slipping, which can cause serious injuries.

The appliance must be kept under supervision at all times during operation. Before checking the degree of drying of food, stop appliance operation, unplug the power cord from the socket, wait until the product housing cools down and then open it.

If, after drying, food residues remain on the sieves or housing, they should be removed before new food is placed on the sieves. If food residues remain on the sieves and/or housing, air circulation may be impaired and the appliance may overheat. Overheating can lead to damage to the appliance or cause fire or electric shock. Clean the appliance according to the instructions in section: "Appliance maintenance"

APPLIANCE OPERATION

Installation, start-up and operation of the appliance

The appliance must be unpacked and all parts of the packaging completely removed. It is recommended to keep the packaging, as it can be helpful for further transport and storage of the appliance.

Prepare the appliance according to the instructions specified in the "Appliance maintenance" section.

Placing the sieves

The lowest sieve should be mounted on the base so that the edge of the sieve lies on the base around the entire circumference (II). The sieves can be placed in two positions: high and low. When placed in the high position, the distance between the sieves is larger. When placed in the low position, the distance between the sieves is smaller. This allows to adjust the space between the sieves to the size of food pieces and the drying efficiency. Greater space between the sieves improves air circulation and drying efficiency. In the set of sieves arranged on the base of the dehydrator, the space can be arranged freely, depending on the needs. It is recommended to use at least three sieves, regardless of whether they contain food or not. The sieves should always be covered with a lid. The use of the lid forces proper air circulation inside the appliance.

In order to place the sieves in the high position, the sieve should be turned horizontally by 180 degrees in the direction of the "Tall" mark placed on the sieve handles. In this position, the guides of the top sieve will rest on the guides of the bottom sieve (III). In order to place the sieves in the low position, the sieve should be turned horizontally by 180 degrees in the direction of the "Short" mark placed on the sieve handles. In this position, the guides of the top sieve will be next to the guides of the bottom sieve (IV). The sieves must be parallel to each other and to the base.

Caution! It is recommended to test the position of the sieves before placing food on them. This will allow to gain experience and make it easier to place sieves with food on them.

Sieve handles should be in line and always placed on the sides of the base. The shape of the sieves was made so that it is possible to place them only in the correct position.

Placing food on the sieves

Caution! It is recommended to place food on sieves disassembled from the base. Place the products in one layer. Do not place food on the base or lid. Do not cover the central opening in the sieves. Mount the sieve with food on the base, place the sieves on the lower sieves in the high or low position so that the food placed on the lower sieve does not come into contact with the upper sieve.

Starting and stopping the appliance

Plug the power cord plug into the socket. The device will emit a sound signal and the LED indicator will highlight all the elements (8888 symbol) for 3 seconds and then display the default operating parameters. Time 10 hours (10:00) and 70°C (70C). Pressing the ON/OFF switch will start operation with default settings. Pressing the setting selection button allows you to set the operating time and temperature. The time setting is possible from 30 minutes to 19 hours and 30 minutes with 30-minute increments. Temperature setting is possible in the range from 35°C to 70°C with 5°C increments. The time and temperature settings can be changed by pressing the switches marked "+" and "-". The switch marked "+" increases the value of the setting, and the switch marked "-" decreases it. Pressing and holding the switch will automatically change the parameter to be set.

After setting the operating time and temperature, press the ON/OFF switch to start the operation. The fan operation will become audible and the heater will also be activated after approx. 5 seconds.

During operation, the time and temperature can be freely changed according to the procedure described above. The operating time is counted back to 0:00. The heater switches off automatically and the fan continues to operate for another 10 seconds. The appliance will emit a sound signal 20 times and the display will show "END"
Pressing the ON/OFF switch ends the operation at any time.

Remove the power cord plug from the socket. Allow the sieves to cool down and proceed with their disassembly, starting with the lid and gradually disassembling the sieves one by one from the highest to the lowest.

After removing the food from the sieves, proceed with the maintenance of the sieves, lid and base.

Recommendations for the food drying

Dried pieces of fruit and vegetables can be used as snacks or as food additives. Dried products retain their taste and nutritional values. Dried food may differ in appearance or taste from products available in shops because preservatives and dyes are not added during drying.

Before drying, it is recommended to note the weight of the products and then the time and temperature of drying. This will make it easier to determine operating conditions in the future.

The drying time of the products depends on: - the thickness or size of the pieces, - the number of sieves used for drying, - the number of products placed in the dehydrator, - the humidity of the air around the dehydrator, - personal preference for drying effects. If during the drying process uneven effects are observed, the position of the sieves should be periodically changed if the construction of the appliance allows it.

Dried food should be placed in containers only after it has completely cooled down. The container for storing dried food products should be tight. It is recommended to use vacuum containers. After placing the products in the container, seal the container tightly and then extract as much air as possible. Store food in containers in dark and cool rooms. The storage temperature should not exceed 15°C. Do not place dried food directly in metal containers. Periodically check the condition of dried food.

If, for any reason, it is necessary to interrupt the drying process, food should be removed from the sieves and placed in plastic bags or containers and then stored in the freezer. Before resuming drying, the products should be defrosted. Do not refreeze products that have already been defrosted.

Appliance maintenance

CAUTION! All maintenance must be carried out with the appliance switched off. **To do this, unplug the power cord from the socket.** The appliance is used to prepare food placed directly on the sieves, therefore care must be taken to maintain proper hygiene so that the preparation of food is safe.

Sieves and lid should be washed with a jet of running water or by immersing it in water. Use a mild dishwashing detergent. Clean with a soft cloth, a soft sponge or a soft brush. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents due to the risk of the sieve and lid surfaces dulling.

After cleaning is finished, dry the sieve and the lid thoroughly before placing them on the base.

Sieves and the lid are not suitable for cleaning in mechanical dishwashers or with high-pressure water jet.

Clean the base / housing with a slightly damp cloth, then dry with a clean, dry cloth.

Caution! Never immerse the electric appliance (base) in water or any other liquid.

Do not use solvents, caustics, alcohol, petrol or abrasives for cleaning.

Clean the ventilation openings with a vacuum cleaner.

Before using the appliance for the first time, after cleaning the sieves, lid and base / housing, run the dehydrator for thirty minutes at its maximum temperature without placing any food inside. During this time, it is possible that smoke or odour may be emitted from the appliance. After finished operation, allow the appliance to cool down and then wash the sieves and lid again and clean the base. This will allow to remove the remains of chemical agents used in the appliance components manufacture.

Appliance storage

If the appliance will not be used for an extended period of time, disconnect it from the socket.

During storage, keep the appliance indoors, and make sure it is not exposed to dust, dirt, or moisture. It is recommended to store the appliance in its original packaging.

Store the appliance in operating position. Do not stack products in layers. Do not place anything on the product during storage.

SPECIFICATION

Parameter	Unit	Value
Catalogue No.		68271
Rated voltage	[V~]	220 – 240
Rated frequency	[Hz]	50 - 60
Rated power	[W]	420 - 500
Protection class		II
Sieve dimensions	[cm]	31.5 x 29.5
Max. load per sieve	[kg]	0.5
Appliance dimensions (H x W x D)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Net weight	[kg]	1.3

GERÄTEBESCHREIBUNG

Der Lebensmittel Trockner ist eine Vorrichtung zum Trocknen von Lebensmitteln durch Zwangsumwälzung warmer Luft. Dank des breiten Temperaturregelbereichs können Sie die Betriebsparameter des Gerätes an Ihre Bedürfnisse und die Art der Trocknerprodukte anpassen. Viele Siebe ermöglichen ein effizientes Arbeiten. Das Gerät ist nicht für kommerziellen Einsatz bestimmt. Der fehlerfreie, sichere und zuverlässige Betrieb des Produktes hängt vom korrekten Produktgebrauch ab, deshalb:

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie auf.

Der Lieferant haftet nicht für Schäden und Verletzungen infolge des bestimmungsfremden Produktgebrauchs, die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung. Die Verwendung des Produkts für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist, führt auch zum Erlöschen der Garantierechte des Benutzers und der Gewährleistung.

ZUBEHÖR

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht montiert werden. Entfernen Sie jedoch vor der Verwendung des Produkts alle Verpackungen und Transport-Schutzvorrichtungen. Außerdem sind vorbereitende Maßnahmen erforderlich, die später in diesem Handbuch beschrieben werden.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

Das Produkt ist für den Heimgebrauch konzipiert und darf nicht in gewerblichen Anwendungen, z.B. in Gastronomiebetrieben, verwendet werden.

Das Gerät ist für den Innenbereich bestimmt. Nicht dem Regen oder anderen Niederschlägen aussetzen.

Das Gerät dient nur für die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln direkt auf den Sieben. Es ist verboten, das Gerät anderweitig zu verwenden, z.B. als Heizung für Produkte im Geschirr.

Es ist verboten, das Produkt selbst zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Alle Reparaturen des Produkts müssen von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.

Das Produkt muss während des Betriebs stets unter Aufsicht gehalten werden.

WARNUNG! Das Gerät kann während des Betriebs bei hohen Temperaturen heiß werden, seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät während des Betriebs und unmittelbar nach dem Betrieb berühren, da dies zu Verbrennungen führen kann.

Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis der Ausrüstung bestimmt. Es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen, das Produkt sicher zu verwenden, damit die damit verbundenen Risiken verstanden werden können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten ohne Aufsicht das Gerät nicht reinigen oder warten.

Empfehlungen zum Transport und zur Installation des Produktes

Das Produkt darf nur auf einen harten, ebenen und nicht brennbaren Untergrund gestellt werden. Der Untergrund sollte dem Gewicht des Gerätes selbst und der darin enthaltenen Speisen standhalten können.

Achten Sie auf einen Mindestabstand von 10 cm um die Seitenwände des Gerätes und legen Sie keine nicht hochtemperaturbeständigen Materialien über das Gerät. Dadurch kann das Produkt gut belüftet werden. Nicht in der Nähe von Kanten von z.B. einem Tisch aufstellen. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Materialien, z.B. Vorhänge oder Gardinen.

Das Gerät sollte an einem Ort eingesetzt werden, an dem die Luft frei von Schmutz und Gerüchen ist. Während der Trocknung von Lebensmitteln strömt Luft durch die Lebensmittel, und alle Verunreinigungen können auf den zu trocknenden Produkten verbleiben. Stellen Sie keine elektrischen Geräte über das Gerät. Während des Betriebs wird Wasserdampf freigesetzt, der zu einem Kurzschluss der elektrischen Anlage und einem elektrischen Schlag führen kann.

Es ist verboten, Löcher in das Produkt zu bohren, sowie jede andere Modifikation des Produkts, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben ist.

Tragen Sie das Produkt nur, wenn es abgekühlt ist, indem Sie es am Boden fassen. Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.

Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Produktes muss im Bereich von +10 °C ÷ +38 °C liegen, und die relative Luftfeuchtigkeit muss unter 90% ohne Kondensation von Wasserdampf liegen.

Empfehlungen für den Anschluss des Produkts an das Stromnetz

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass Spannung, Frequenz und Kapazität des Netzteils mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. Der Stecker muss in die Steckdose passen. Es ist verboten, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

Das Gerät muss direkt an eine Einzelsteckdose angeschlossen werden. Es ist verboten, Verlängerungskabel, Steckverteiler und Doppelsteckdosen zu verwenden. Der Netzkreis muss mit einem Schutzleiter und einem Schutz von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten, heißen Gegenständen oder Oberflächen. Wenn das Produkt in Betrieb ist, muss das Netzkabel immer vollständig ausgerollt sein und seine Position so festgelegt werden, dass der Betrieb des

Produkts nicht behindert wird. Das Netzkabel darf nicht so verlegt werden, dass eine Stolpergefahr besteht. Die Steckdose sollte immer so angeordnet sein, dass der Stecker des Netzkabels des Geräts schnell gezogen werden kann. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Steckergehäuse, niemals am Kabel.

Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker und wenden Sie sich zum Austausch an eine autorisierte Servicestelle des Herstellers. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Das Netzkabel oder der Stecker kann nicht repariert werden und muss bei Beschädigung dieser Komponenten durch ein fehlerfreies neues ersetzt werden. Der Austausch von Netzkabel und Stecker muss von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers durchgeführt werden.

Hinweise zum Gerätegebrauch

WARNUNG! Das Gehäuse des Gerätes kann während und kurz nach dem Gebrauch heiß sein. Es sollte nicht berührt werden, da dies zu Verbrennungen führen kann. Lassen Sie das Gerätegehäuse abkühlen.

Lebensmittel sollten in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie auf Siebe gelegt werden. Je kleiner die Lebensmittelstücke, desto schneller werden sie getrocknet und desto niedriger ist die erforderliche Trocknungstemperatur.

Lebensmittel sollten immer vom untersten Sieb beginnend platziert werden. Legen Sie die Produkte nicht zu dicht nebeneinander, damit die Luft zirkulieren kann. Es sollte nur eine Schicht Lebensmittel auf ein Sieb gelegt werden. Produkte, die auf das Sieb gelegt werden, dürfen das Sieb oder das darüberliegende Gehäuse nicht berühren.

Stellen Sie sicher, dass der Boden in der Nähe des Gerätes nicht rutschig ist. Dies verhindert ein Ausrutschen, was zu schweren Verletzungen führen kann.

Das Gerät muss während des Betriebs stets unter Aufsicht bleiben. Bevor Sie den Trocknungsgrad von Lebensmitteln überprüfen, stellen Sie den Betrieb des Gerätes ein, ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie, bis das Produktgehäuse abgekühlt ist und öffnen Sie das Gehäuse.

Bleiben Sie nach dem Trocknen auf den Sieben oder dem Gehäuse Lebensmittelreste, so sind sie zu entfernen, bevor neue Lebensmittel aufgelegt werden. Lebensmittelreste auf den Sieben und/oder dem Gehäuse können die Luftzirkulation beeinträchtigen und das Gerät kann überhitzen. Die Überhitzung kann zu Schäden am Gerät, zu Bränden oder Stromschlägen führen. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen des Punkts: „Wartung des Gerätes“

BEDIENUNG DES GERÄTES

Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes

Das Gerät sollte ausgepackt und alle Teile der Verpackung sollten vollständig entfernt werden. Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren. Sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Gerätes verwendet werden.

Waschen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Produktpflege“.

Einstellen der Siebe

Das unterste Sieb sollte so auf dem Boden montiert werden, dass der Rand des Siebes über den gesamten Umfang (II) auf dem Boden liegt.

Die Siebe können in zwei Positionen eingestellt werden: hoch und niedrig. In der hohen Position ist der Abstand zwischen den Sieben größer. In der niedrigen Position ist der Abstand zwischen den Sieben kleiner. Dadurch können Sie den Siebabstand an die Größe der Lebensmittelstücke und die Trocknungseffektivität anpassen. Ein größerer Abstand verbessert die Luftzirkulation und die Trocknungseffizienz. In dem auf der Basis des Trockners angeordneten Siebsatz kann die Bodenfreiheit je nach Bedarf frei gewählt werden. Es sind mindestens drei Siebe zu verwenden, unabhängig davon, ob sie Lebensmittel enthalten oder nicht. Die Siebe sollten immer mit einer Abdeckung versehen sein. Die Verwendung der Abdeckung erzwingt die Luftzirkulation im Inneren des Gerätes.

Um die Siebe in eine hohe Position zu bringen, sollte das Sieb horizontal um 180 Grad in Richtung der Markierung „Tall“ auf den Siebhalterungen gedreht werden. In dieser Position ruhen die Führungen des oberen Siebes auf den Führungen des unteren Siebes (III).

Um ein Sieb in eine tiefe Position zu bringen, sollte das Sieb horizontal um 180 Grad in Richtung der Markierung „Short“ an den Siebhalterungen gedreht werden. In dieser Position befinden sich die Führungen des oberen Siebes neben den Führungen des unteren (IV). Die Siebe müssen parallel zueinander und zur Basis stehen.

Achtung! Es wird empfohlen, die Position der Siebe zu testen, bevor Sie Lebensmittel darauf legen. Auf diese Weise können Sie Erfahrungen sammeln und einfachere Positionierung der Siebe mit den darauf platzierten Lebensmitteln erreichen.

Die Siebe sollten ausgerichtet und immer an den Seiten der Basis platziert werden. Die Form der Siebe wurde so gewählt, dass es möglich ist, sie nur in der richtigen Position einzulegen.

Stapelung von Lebensmitteln auf Sieben

Achtung! Es wird empfohlen, Lebensmittel auf den vom Gehäuse demontierten Sieben zu legen. Ordnen Sie die Produkte in einer Schicht an. Legen Sie keine Lebensmittel auf den Boden oder Deckel des Gehäuses. Die zentrale Öffnung in den Sieben darf nicht abgedeckt werden. Montieren Sie ein Lebensmittelsieb auf den Boden, stellen Sie die nachfolgenden Siebe auf die unteren Siebe in einer hohen oder niedrigen Position, damit die auf das untere Sieb gestellten Lebensmittel nicht mit dem oberen Sieb in Berührung kommen.

Ein- und Ausschalten des Gerätes

Stecken Sie den Stecker des Stromkabels in die Steckdose. Das Gerät gibt ein akustisches Signal aus und die LED-Anzeige beleuchtet alle Elemente (Symbol 8888) 3 Sekunden lang und zeigt dann Standardbetriebsparameter an. Zeit 10 Stunden (10:00) und die Temperatur 70°C (70C). Durch Drücken des Schalters wird die Arbeit mit den Standardeinstellungen aufgenommen. Durch Drücken der Einstelltaste können Sie die Betriebszeit und die Temperatur einstellen. Die Zeiteinstellung ist von 30 Minuten bis 19 Stunden und 30 Minuten in 30-Minuten-Schritten möglich. Die Temperatureinstellung ist im Bereich von 35 °C bis 70 °C in 5 °C Schritten möglich. Sie können die Zeit- und Temperatureinstellungen durch Drücken der mit „+“ und „-“ markierten Tasten ändern. Die Taste „+“ erhöht den Wert der Einstellung, und die Taste „-“ verringert den Wert der Einstellung. Durch Drücken und Halten der Taste wird der einzustellende Parameter automatisch geändert.

Nachdem Sie die Betriebszeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um den Betrieb zu starten. Der Lüfterbetrieb ist hörbar und die Heizung wird nach ca. 5 Sekunden ebenfalls aktiviert.

Während des Betriebs können Zeit und Temperatur nach dem oben beschriebenen Verfahren frei verändert werden. Während des Betriebs wird die Betriebszeit auf 0:00 zurückgerechnet. Das Heizgerät schaltet sich automatisch aus und der Ventilator arbeitet noch 10 Sekunden lang weiter. Das Gerät piept 20 Mal und auf der Anzeige erscheint „END“

Durch Drücken des Ein-/Ausschalters wird die Arbeit jederzeit beendet.

Der Netzstecker muss aus der Wandsteckdose gezogen werden. Lassen Sie die Siebe abkühlen und fahren mit der Demontage fort, beginnend mit dem Deckel und der schrittweisen Demontage vom höchsten zum niedrigsten Sieb.

Nachdem Sie die Lebensmittel aus den Sieben entfernt haben, fahren Sie mit der Wartung der Siebe, des Deckels und des Gehäuses fort.

Empfehlungen für die Trocknung von Lebensmitteln

Getrocknete Obst- und Gemüsestücke können als Snacks oder als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden. Getrocknete Lebensmittel behalten ihren Geschmack und ihren Nährwert. Getrocknete Lebensmittel können sich in Aussehen und Geschmack von den im Handel erhältlichen Produkten unterscheiden, da Konservierungsmittel und Farbstoffe während der Trocknung zu Hause nicht zugesetzt werden.

Vor der Trocknung wird empfohlen, das Gewicht der Produkte sowie die Zeit und Temperatur der Trocknung zu notieren. Dies wird die Festlegung der Arbeitsbedingungen in Zukunft erleichtern.

Die Zeit der Trocknung hängt von folgenden Faktoren ab: - der Dicke oder Größe der Lebensmittelstücke, - der Anzahl der zum Trocknen verwendeten Siebe, - der Anzahl der in den Trockner gestellten Produkte, - die Luftfeuchtigkeit in der Umgebung des Trockners, - der persönliche Präferenz für Trocknungseffekte.

Werden während des Trocknungsprozesses ungleichmäßige Effekte beobachtet, sollte die Position der Siebe regelmäßig geändert werden, wenn die Konstruktion der Vorrichtung es zulässt.

Getrocknete Lebensmittel sollten erst nach vollständiger Abkühlung in Behälter gefüllt werden. Der Behälter für die Lagerung von Trockenfutter sollte fest verschlossen sein. Es wird empfohlen, Vakuumbehälter zu verwenden. Nachdem Sie die Produkte in den Behälter gelegt haben, schließen Sie den Behälter fest zu und saugen Sie dann so viel Luft wie möglich ab. Lagern Sie Lebensmittel in Behältern an dunklen und kühlen Orten. Die Lagerungstemperatur sollte 15°C nicht überschreiten. Getrocknete Lebensmittel nicht direkt in Metallbehälter einlegen. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand von getrockneten Produkten.

Wenn es aus irgendeinem Grund notwendig ist, den Trocknungsprozess zu unterbrechen. Lebensmittel sollten aus den Sieben genommen, in Plastikbeutel oder -behälter gelegt und dann im Gefrierschrank gelagert werden. Vor der Wiederaufnahme der Trocknung sollten die Produkte aufgetaut werden. Produkte, die bereits aufgetaut sind, dürfen nicht wieder eingefroren werden.

Wartung der Vorrichtung

ACHTUNG! Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden. **Ziehen Sie dazu das Stromversorgungskabel aus der Steckdose.**

Das Gerät dient zur Zubereitung von Speisen, die direkt auf Sieben platziert werden. Daher ist es auf die richtige Hygiene zu achten, damit die Zubereitung von Lebensmitteln sicher ist.

Die Siebe und Abdeckungen sollten mit einem Strahl fließenden Wassers oder durch Eintauchen in Wasser gewaschen werden. Verwenden Sie ein mildes Geschirrspülmittel. Mit einem weichen Tuch, einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da die Gefahr besteht, dass die Sieb- und Deckelflächen mattieren.

Nach dem Waschen trocknen Sie das Sieb und den Deckel gründlich, bevor Sie sie in das Gerät einlegen.

Siebe und Abdeckungen sind nicht für die Reinigung in mechanischen Geschirrspülern oder mit Hochdruck-Wasserstrahl geeignet.

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch, dann mit einem sauberen, trockenen Tuch.

Achtung! Tauchen Sie das elektrische Gerät (Basis) niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Lösungsmittel, Ätzmittel, Alkohol, Benzin oder Scheuermittel.

Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen mit einem Staubsauger.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes, nach der Reinigung von Sieben, Deckel und Boden/Gehäuse, den Trockner 30

D

Minuten lang bei maximaler Temperatur laufen lassen, ohne irgendwelche Lebensmittel darauf zu legen. Während dieser Zeit ist es möglich, dass Rauch oder Geruch aus dem Gerät austritt. Am Ende der Arbeit die Maschine abkühlen lassen und dann die Siebe und den Deckel waschen und das Gehäuse reinigen. Dies ermöglicht es, die Reste von chemischen Mitteln, die bei der Herstellung der Elemente des Geräts verwendet werden, zu entfernen.

Lagerung des Gerätes

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es von der Stromversorgung getrennt werden.

Bewahren Sie das Gerät in geschlossenen Räumen auf, ohne es dem Staub, Schmutz oder der Feuchtigkeit auszusetzen. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.

Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Produkte nicht schichtweise auflegen. Stellen Sie während der Lagerung nichts auf das Produkt.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Katalog-Nr.		68271
Nennspannung	[V~]	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 - 60
Nennleistung	[W]	420 - 500
Schutzklasse		II
Siebabmessungen	[cm]	31,5 x 29,5
Max. Belastung pro Sieb	[kg]	0,5
Geräteabmessungen (L x B x H)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Nettogewicht	[kg]	1,3

ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

Сушилка для пищевых продуктов - это устройство, предназначенное для сушки пищевых продуктов с помощью принудительной циркуляции теплого воздуха. Благодаря широкому диапазону регулирования температуры, рабочие параметры устройства можно регулировать в соответствии с потребностями и видом сушащихся пищевых продуктов. Входящие в набор разные сита обеспечивают эффективную работу. Устройство не предназначено для коммерческого использования. Правильная, надежная и безопасная работа устройства зависит от правильной эксплуатации, поэтому:

Перед использованием устройства прочитайте все руководство и сохраните его.

За любой ущерб и телесные повреждения, причиненные в результате использования устройства не по назначению и несоблюдения правил безопасности и рекомендаций настоящего руководства, поставщик не несет ответственности. Использование устройства не по назначению приводит к потере прав пользователя по гарантии производителя и по законной гарантии.

ОСНАЩЕНИЕ

Устройство поставляется в комплектном состоянии и не требует сборки. Однако перед использованием устройства все упаковочные и защитные элементы, используемые при транспортировке, должны быть удалены. Также требуется провести подготовительные мероприятия, описанные в дополнительной части руководства.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Устройство предназначено для домашнего использования и не допускается к использованию в коммерческих целях, например, в объектах общественного питания.

Устройство предназначено только для работы в помещении. Не подвергайте устройство воздействию дождя и других атмосферных осадков.

Устройство используется только для термической обработки пищевых продуктов, размещаемых непосредственно на ситах. Запрещается использовать устройство каким-либо другим способом, например, в качестве подогревателя продуктов в посуде. Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или модифицировать устройство. Все ремонтные работы устройства должны выполняться авторизованным ремонтным центром.

Во время работы устройство должно все время находиться под наблюдением.

ВНИМАНИЕ! Прибор может нагреваться во время работы до высокой температуры, будьте осторожны при прикосновении к прибору во время и сразу после работы, так как это может привести к ожогам.

Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, а также лицами с отсутствием опыта и знания оборудования. Это возможно только в случае, если будет обеспечен присмотр или инструктаж, касающийся использования устройства безопасным способом, таким образом, чтобы связанные с этим риски были понятны. Не позволяйте детям играть с устройством. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание устройства.

Рекомендации по транспортировке и установке устройства

Устройство должно быть помещено только на твердую, плоскую, ровную и негорючую поверхность. Основание должно выдерживать вес самого устройства и продуктов, которые в нем помещены.

Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг боковых стенок устройства, не кладите на устройство материалы, неустойчивые к воздействию высоких температур. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию устройства. Не располагайте устройство вблизи краев, например, стола. Не размещайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, например, гардин или штор.

Устройство следует использовать в месте, где воздух не содержит примесей и запахов. Во время сушки воздух проходит через пищевые продукты, и на них могут оставаться загрязняющие вещества.

Не размещайте какие-либо электрические устройства над прибором. Из прибора во время работы выделяется водяной пар, который может вызвать короткое замыкание в электрической проводке и привести к поражению электрическим током. Запрещается просверлить какие-либо отверстия в продукте, а также выполнять любую другую модификацию продукта, не описанную в руководстве.

Переносить можно только остывшее устройство, берясь за корпус. Не перемещайте устройство, потягивая за кабель питания. Температура на месте установки и использования устройства должна составлять от +10°C до +38°C, а относительная влажность должна быть ниже 90% без конденсации водяного пара.

Рекомендации по подключению устройства к источнику питания

Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение, частота и эффективность сетевого питания соответствуют значениям на заводской табличке устройства. Вилка должна соответствовать розетке. Любая модификация вилки запрещена.

Устройство должно быть подключено непосредственно к одинарной сетевой розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Электрическая цепь должна быть оснащена защитным проводником и защитой не менее 16 А.

Избегайте контакта кабеля питания с острыми краями, горячими предметами и поверхностями. Во время эксплуатации устройства кабель питания всегда должен быть полностью размотан и размещен так, чтобы он не препятствовал работе с устройством. Размещение кабеля питания не должно вызывать риска спотыкания. Сетевая розетка должна располагаться в месте, в котором всегда есть возможность быстро отсоединить вилку кабеля питания устройства. При отсоединении вилки кабеля питания всегда тяните за корпус вилки, никогда не тяните за кабель.

Если кабель питания или вилка повреждены, немедленно отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для замены. Не используйте устройство с поврежденным кабелем питания или вилкой. Кабель питания или вилку нельзя ремонтировать, в случае повреждения этих элементов замените их новыми, не имеющими дефектов. Замена кабеля питания и вилки должна производиться в авторизованном сервисном центре производителя.

Рекомендации по использованию устройства

ВНИМАНИЕ! Корпус устройства может быть горячим во время и непосредственно после использования. Не прикасайтесь к нему, это может вызвать ожоги. Дайте корпусу прибора остыть.

Перед помещением продуктов на сита их следует порезать на мелкие кусочки. Чем меньше кусочки продуктов, тем быстрее они высыхают и тем ниже температура необходима для сушки.

Следует всегда размещать пищевые продукты, начиная с нижнего сита. Не укладывайте изделия слишком плотно, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха. На одно сито следует укладывать только один слой пищевых продуктов. Продукты, помещенные на сито, не должны касаться сита или корпуса, расположенного над ним.

Убедитесь, что пол рядом с устройством не скользкий. Это позволит избежать скольжения, которое может привести к серьезным травмам.

Во время работы прибор должен находиться все время под контролем. Прежде чем проверить степень высыхания пищевых продуктов, остановите работу устройства, отсоедините кабель питания от розетки, подождите, пока корпус изделия остынет, и откройте корпус.

Если после высыхания остаются на ситах или на корпусе остатки продуктов, их следует удалить до того, как поместить на них новые продукты. Остатки пищевых продуктов на ситах и/или в корпусе могут привести к нарушению циркуляции воздуха, что может вызвать перегрев устройства. Перегретое устройство может повредиться, а также может быть причиной пожара или поражению электрическим током. Устройство следует очищать в соответствии с инструкциями, приведенными в пункте: «Обслуживание устройства»

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Установка, запуск и работа устройства

Устройство следует распаковать, полностью удалив все элементы упаковки. Рекомендуется сохранить упаковку, так как она может пригодиться при дальнейшей транспортировке и хранении устройства.

Устройство следует подготовить в соответствии с указаниями, приведенными в пункте «Техническое обслуживание».

Установка сит

Нижнее сито должно быть установлено на основании так, чтобы край сита прилегал к основанию по всей окружности (II). Сита могут быть установлены в двух положениях: высоком и низком. При установке в высокое положение расстояние между ситами будет больше. При установке в низкое положение расстояние между ситами уменьшается. Это позволяет регулировать расстояние между ситами в соответствии с размером кусочков продуктов и эффективностью сушки. Большее расстояние улучшает циркуляцию воздуха и эффективность сушки. Набор сит можно располагать на основании сушилки свободно, чтобы подобрать соответствующее расстояние между ситами в зависимости от потребностей. Следует использовать не менее трех сит, независимо от того, содержат ли они пищевые продукты или нет. Сита всегда должны быть закрыты крышкой. Использование крышки усилит циркуляцию воздуха внутри устройства.

Для того, чтобы разместить сита в высоком положении, сито должно быть повернуто горизонтально на 180 градусов в направлении отметки «Tail», расположенной на держателях сит. В этом положении направляющие верхнего сита будут опираться на направляющие нижнего сита (III).

Для того чтобы разместить сита в низком положении, сито должно быть повернуто горизонтально на 180 градусов в направлении отметки «Short», расположенной на держателях сит. В этом положении направляющие верхнего сита будут расположены рядом с направляющими нижнего сита (IV).

Сита должны быть параллельны друг другу и основанию.

Внимание! Рекомендуется проверить положение сит перед размещением на них продуктов. Это позволит получить опыт и упростит установку сит с размещенными на них пищевыми продуктами.

Держатели сит должны быть выровнены и всегда размещены по бокам основания. Форма сит была подобрана таким образом, чтобы их можно было установить только в правильном положении.

Укладка пищевых продуктов на сита

Внимание! Рекомендуется размещать продукты питания на ситах, снятых с основания. Продукты уложите в один слой. Не кладите продукты на основание и на крышку. Не закрывайте центральное отверстие в ситах. Установите сито с продуктами на основание, затем последующие сита устанавливайте на нижние сита в верхнем или нижнем положении, чтобы пищевые продукты, помещенные на нижнее сито, не соприкасались с верхним ситом.

Запуск и выключение прибора

Вставьте вилку кабеля питания в розетку. Устройство издаст звуковой сигнал, а индикатор LED отобразит все элементы (символ 8888) в течение 3 секунд, а затем отобразит параметры работы по умолчанию. Время 10 часов (10:00) и температуру 70°C (70C). Нажатие на выключатель запустит работу с настройками по умолчанию. Нажатие кнопки выбора настроек позволяет задать время работы и температуру. Установка времени возможна от 30 минут до 19 часов и 30 минут с шагом в 30 минут. Настройка температуры возможна в диапазоне от 35 °C до 70°C с шагом 5 °C. Настройки времени и температуры можно изменить с помощью кнопок «+» и «-». Кнопка с отметкой «+» увеличивает значение настройки, а кнопка с отметкой «-» уменьшает значение настройки. Нажатие и удержание кнопки автоматически изменяет настраиваемый параметр.

После установки времени работы и температуры нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу. Будет слышно работу вентилятора и примерно через 5 секунд будет запущен нагреватель.

Время и температуру во время работы можно свободно изменять в соответствии с описанной выше процедурой. Время работы отсчитывается обратно до 0:00. Нагреватель автоматически выключается, и вентилятор продолжает работать еще 10 секунд. Устройство издаст 20 звуковых сигналов и на дисплее появится надпись «END».

Нажатие на выключатель в любой момент завершает работу.

Отключите вилку кабеля питания от розетки электросети. Дайте ситам остыть и приступайте к их снятию, начиная с крышки и постепенно снимая одно за другим от самого верхнего до самого нижнего сита.

После снятия продуктов питания с сита, приступите к очистке сит, крышки и основания.

Рекомендации по сушке пищевых продуктов

Сухие фрукты и овощи можно использовать в качестве закусок или пищевых добавок. Сухие продукты сохраняют свой вкус и питательную ценность. Сухие продукты могут отличаться по внешнему виду или вкусу от продуктов, имеющихся в магазинах, поскольку во время домашней сушки не добавляются консерванты и красители.

Перед сушкой рекомендуется записать вес продукта, а затем записать время и температуру сушки. Это облегчит определение условий работы в будущем.

Время сушки продуктов зависит от: - толщины или размера кусочков пищи, - количества сит, используемых для сушки, - количества продуктов, помещенных в сушилку, - влажности воздуха вокруг сушилки, - личных предпочтений в отношении эффектов сушки.

Если в процессе сушки продукты высыхают неравномерно, следует периодически менять положение сита, если это позволяет конструкция устройства.

Сухие пищевые продукты следует помещать в емкостях только после их полного остывания. Емкость для хранения сухих пищевых продуктов должна быть герметичной. Рекомендуется использовать вакуумные контейнеры. Поместив продукты в контейнер, плотно закройте контейнер и выкачайте из него как можно больше воздуха. Храните продукты в контейнерах в темном и прохладном месте. Температура хранения не должна превышать 15 °C. Не помещайте сухие продукты питания непосредственно в металлические емкости. Периодически проверяйте состояние сухих пищевых продуктов.

Если по какой-либо причине необходимо прервать процесс сушки, следует вынуть продукты из сита и поместить в пластиковые пакеты или контейнеры, а затем в морозильную камеру. Перед возобновлением сушки продукты должны быть разморожены. Не замораживайте повторно размороженные продукты.

Техническое обслуживание устройства

ВНИМАНИЕ! Все работы по техническому обслуживанию должны выполняться при выключенном устройстве. **Для этого отсоедините кабель питания от электрической розетки.**

Устройство используется для приготовления продуктов, помещаемых непосредственно на сита, поэтому следует обеспечить надлежащую гигиену, чтобы приготовление пищи было безопасным.

Сита и крышки следует промывать струей проточной воды или погружать в воду. Используйте мягкое моющее средство для мытья посуды. Очищайте мягкой тканью, мягкой губкой или мягкой щеткой. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, так как существует опасность матирования поверхности сит и крышки.

После мытья тщательно просушите сито и крышку перед установкой на основание.

Сита и крышки не подходят для мытья в механических посудомоечных машинах или струей воды под высоким давлением. Очистите основание/корпус слегка влажной тканью, затем протрите чистой сухой тканью.

Внимание! Никогда не погружайте электрическое устройство (основание) в воду или другую жидкость.

Не используйте растворители, коррозионные средства, бензин, спирт или абразивные средства для очистки продукта.

Вентиляционные отверстия очистите пылесосом.

Перед первым использованием машины, после очистки сит, крышки и основания/корпуса, запустите сушилку в течение тридцати минут при максимальной температуре, не помещая на нее никаких продуктов. В течение этого времени из устройства может выделяться дым или запах. По окончании работы дайте машине остыть, затем снова промойте сита и крышку и очистите основание. Это позволит удалить остатки химических веществ, используемых при производстве элементов устройства.

Хранение устройства

Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите его от электросети.

Устройство следует хранить в помещениях и защищать от пыли, грязи и влаги. Рекомендуется хранить устройство в заводской упаковке.

Храните устройство в рабочем положении. Не укладывать продукты слоями. Ничего не кладите на устройство во время его хранения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение
Каталожный номер		68271
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 - 60
Номинальная мощность	[Вт]	420 - 500
Класс изоляции		II
Размеры сита	[см]	31,5 × 29,5
Макс. нагрузка на одно сито	[кг]	0,5
Размеры устройства (выс х шир х гл)	[см]	29-32 х 34 х 32
Масса нетто	[кг]	1,3

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИСТРОЮ

Сушарка для харчових продуктів - це пристрій, призначений для сушіння харчових продуктів за допомогою примусової циркуляції теплого повітря. Завдяки широкому діапазону регулювання температури, робочі параметри пристрою можна регулювати відповідно до потреб і виду харчових продуктів, що сушаться. Різні сита, що входять в набір, забезпечують ефективну роботу. Пристрій не призначений для комерційного використання. Правильна, надійна і безпечна робота пристрою залежить від правильної експлуатації, тому:

Перед використанням пристрою прочитайте цю інструкцію збережіть її.

За шкоду, заподіяну в результаті використання інструменту не за призначенням і недотримання правил безпеки та рекомендацій цієї інструкції, постачальник не несе відповідальності. Невластиве використання пристрою також призводить до втрати права на гарантійне обслуговування та втрату гарантійних послуг.

ОСНАЩЕННЯ

Пристрій постачається повністю укомплектованим та не вимагає монтажу. Перед використанням пристрою слід зняти упаковку та пакувальні матеріали для транспортування. Також слід виконати дії, описані в подальшій частині цієї інструкції.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Пристрій розроблений виключно для домашнього використання, і його заборонено використовувати в комерційних цілях, наприклад, в об'єктах громадського харчування.

Пристрій призначений тільки для використання в приміщенні. Зберігати від дощу або інших опадів.

Пристрій служить тільки для термічної обробки харчових продуктів, розміщених безпосередньо на нагрівальній панелі. Забороняється використання пристрою в іншій якості, наприклад, в якості нагрівача для виробів, що знаходяться в посудині. Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати пристрій. Будь-який ремонт пристрою повинен виконуватися авторизованим сервісним центром.

Під час роботи пристрою слід постійно наглядати за ним.

УВАГА! Прилад може нагріватися під час роботи до високої температури, будьте обережні при дотиканні до приладу під час і відразу після роботи, так як це може призвести до опіків.

Пристрій не призначений для використання дітьми у віці до 8 років і особами з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, та особами, про не мають досвіду і знають обладнання. Тільки в тому випадку, коли над ними здійснюється нагляд або буде проведений інструктаж щодо використання пристрою безпечним способом так, щоб пов'язані з цим ризики були зрозумілі. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти без нагляду не повинні чистити пристрій і виконувати технічне обслуговування приладу.

Рекомендації щодо транспортування та встановлення пристрою

Пристрій можна розмішувати лише на твердій, плоскій, рівній і з незаймистих матеріалів поверхні. Поверхня повинна витримувати вагу самого пристрою та продуктів, який знаходяться в ньому.

Необхідно забезпечити відступ не менше 10 см навколо бічних стінок пристрою, над пристроєм не розмішувати матеріалів, нестійких до дії високої температури. Це дозволить забезпечити належну вентиляцію пристрою. Не розташовувати близько до краю, наприклад, столу. Пристрій не слід встановлювати поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад, штор або фіранок.

Цей пристрій слід використовувати в місці, де повітря не містить домішок і запахів. Під час сушіння повітря проходить через харчові продукти, і на них можуть залишатися забруднюючі речовини.

Не розміщайте ніяких електричних пристроїв над пристроєм. З приладу під час роботи виділяється водяна пара, який може викликати коротке замикання в електричній проводці і призвести до ураження електричним струмом.

Забороняється робити будь-які отвори у пристрої, а також проводити будь-які інші модифікації печі, не вказані в інструкції. Пристрій слід переносити тільки після охолодження та тримати його за корпус. Не можна переміщати пристрій, тягнучи його за шнур живлення.

Температура в місці встановлення та використання пристрою повинна коливатися в межах від $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$, а відносна вологість повітря повинна бути нижчою за 90% без конденсації водяної пари.

Рекомендації щодо підключення пристрою до джерела живлення

Перед тим, як увімкнути пристрій до джерела живлення, переконайтесь, що напруга, частота та продуктивність мережі відповідають значенням на таблиці з даними пристрою. Вилка повинна пасувати до розетки. Будь-яка модифікація вилки заборонена.

Пристрій повинен бути підключений безпосередньо до однієї мережевої розетки. Заборонено використовувати подовжувачі, розгалужувачі та подвійні розетки. Місце живильної електричної мережі має бути оснащено захисним проводом і запобіжником не менше 16 А.

Уникайте контакту шнура живлення з гострими кромками та гарячими предметами і поверхнями. Під час роботи пристрою,

шнур живлення завжди повинен бути повністю вільним та розташований таким чином, щоб він не перешкоджав. Розташуйте шнур так, щоб об нього неможливо було спіткнутися. Розетка живлення повинна розташовуватися в такому місці, щоб завжди можна було швидко від'єднати шнур живлення пристрою. Коли від'єднуєте вилку, слід завжди тримати корпус вилки, не шнур.

Якщо шнур живлення або вилку пошкоджено, негайно від'єднайте їх від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для їхньої заміни. Не використовуйте пристрій із пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Шнур живлення чи вилка не можна відремонтувати, у разі пошкодження цих елементів, слід замінити їх новими без дефектів. Заміну кабелю живлення разом з вилкою необхідно проводити в авторизованому сервісному центрі виробника.

Рекомендації щодо використання пристрою

УВАГА! Корпус пристрою може бути гарячим під час і одразу ж після використання. Не торкайтеся до нього, це може викликати опіки. Дайте корпусу приладу охолонути.

Перед приміщенням продуктів на сита з слід порізати на дрібні шматочки. Чим менше шматочки продуктів, тим швидше вони висихають і тим нижче температура необхідна сушки.

Слід завжди розмішувати харчові продукти, починаючи з нижнього сита. Не укладайте вироби занадто щільно, щоб забезпечити циркуляцію повітря. На одне сито слід укласти тільки один шар харчових продуктів. Продукти, поміщені на сито, не повинні торкатися сита або корпусу, розташованого над ним.

Переконайтесь, що підлога біля пристрою не є слизкою. Це дозволить уникнути ковзання, яке може привести до серйозних травм.

Під час роботи прилад повинен постійно знаходитися під наглядом. Перш ніж перевірити ступінь висихання харчових продуктів, зупиніть роботу пристрою, від'єднайте кабель живлення від розетки, почекайте, поки корпус виробу охолоне, і відкрийте корпус.

Якщо після висихання залишаються на ситах або на корпусі залишки продуктів, їх слід видалити до того, як помістити на них нові продукти. Залишки харчових продуктів на ситах і/або в корпусі можуть привести до порушення циркуляції повітря, що може викликати перегрів пристрою. Перегрітий пристрій може пошкодитися, а також може бути причиною пожежі або ураження електричним струмом. Цей продукт слід очищати відповідно до інструкцій, наведених у пункті: «Технічне обслуговування пристрою»

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Встановлення, введення в експлуатацію та обслуговування пристрою

Пристрій слід розпакувати, повністю усуваючи всі елементи упаковки. Рекомендується зберегти упаковку, це може знадобитися у випадку подальшого транспортування і складування пристрою.

Пристрій підготувати відповідно до інструкції у розділі «Технічне обслуговування пристрою».

Встановлення сит

Нижнє сито повинно бути встановлено на підставі так, щоб край сита прилягав до основи по всьому периметру (II).

Сита можуть бути встановлені в двох положеннях: високому і низькому. При установці в високе положення відстань між ситами буде більше. При установці в низьке положення відстань між ситами зменшується. Це дозволяє регулювати відстань між ситами відповідно до розміру шматочків продуктів і ефективністю сушіння. Більша відстань покращує циркуляцію повітря і ефективність сушіння. Набір сит можна розташовувати на підставі сушарки вільно, щоб підібрати відповідну відстань між ситами в залежності від потреб. Слід використовувати не менше трьох сит, незалежно від того, чи містять вони харчові продукти чи ні. Сита завжди повинні бути закриті кришкою. Використання кришки посилить циркуляцію повітря всередині пристрою.

Для того, щоб розмістити сита в високе положення, сито повинно бути повернуто горизонтально на 180 градусів в напрямку позначки «Tall», розташованої на тримачах сит. У цьому положенні напрямні верхнього сита будуть спиратися на напрямні нижнього сита (III).

Для того щоб розмістити сита в низькому положенні, сито повинно бути повернуто горизонтально на 180 градусів в напрямку позначки «Short», розташованої на тримачах сит. У цьому положенні напрямні верхнього сита будуть розташовані поруч з направляючими нижнього сита (IV).

Сита повинні бути паралельні один одному і основи.

Увага! Рекомендується перевірити стан сит перед розміщенням на них продуктів. Це дозволить отримати досвід і спростить установку сит з розміщеними на них харчовими продуктами.

Тримачі сит повинні бути вирівняні і завжди розміщені з боків підстави. Форма сит була підібрана таким чином, щоб їх можна було встановити тільки в правильному положенні.

Укладання харчових продуктів на сита

Увага! Рекомендується розмішувати продукти харчування на ситах, знятих з підстави. Продукти укладайте в один шар. Не кладіть продукти на підставі і на кришки. Чи не закривайте центральний отвір в ситах. Встановіть сито з продуктами на підставу, потім наступні сита встановлюйте на нижні сита в верхньому або нижньому положенні, щоб харчові продукти, поміщені на нижнє сито, не стикалися з верхнім ситом.

Запуск та відключення обладнання

Вставте всі шнури живлення в розетку. Пристрій видасть звуковий сигнал, а світлодіодний індикатор виділить всі елементи (символ 8888) протягом 3 секунд, щоб відобразити стандартні робочі параметри. Час: 10 годин (10:00) і температура 70 °C (70C). Натискання кнопки вибору налаштувань дозволяє задати час роботи і температуру. Установка часу можлива від 30 хвилин до 19 годин і 30 хвилин з кроком в 30 хвилин. Налаштування температури можливе в діапазоні від 35 °C до 70 °C з кроком 5 °C. Налаштування часу і температури можна змінити за допомогою кнопок «+» і «-». Кнопка з відміткою «+» збільшує значення настройки, а кнопка з відміткою «-» зменшує значення настройки. Натискання та утримання кнопки автоматично змінює настроюється параметр.

Після установки часу роботи і температури натисніть кнопку включення / виключення, щоб почати роботу. Буде чути роботу вентилятора і приблизно через 5 секунд буде запущений нагрівач.

Час і температуру під час роботи можна вільно змінювати відповідно до описаної вище процедури. Час роботи відраховується назад до 0:00. Нагрівач автоматично вимикається, і вентилятор продовжує працювати ще 10 секунд. Пристрій видасть 20 звукових сигналів і на дисплеї з'явиться напис «END».

Натискання на вимикач в будь-який момент завершує роботу.

Від'єднайте вилку від розетки електромережі. Дайте ситам охолонути і приступайте до їх зняття, починаючи з кришки і поступово знімаючи один за одним від самого верхнього до самого нижнього сита.

Після зняття продуктів харчування з сита, приступите до очищення сит, кришки і підстави.

Рекомендації по сушці харчових продуктів

Сухі фрукти та овочі можна використовувати в якості закусок або харчових добавок. Сухі продукти зберігають свій смак і поживну цінність. Сухі продукти можуть відрізнятися за зовнішнім виглядом або смаку від продуктів, наявних в магазинах, оскільки під час домашньої сушіння не додаються консерванти і барвники.

Перед сушінням рекомендується записати вагу продукту, а потім записати час і температуру сушки. Це полегшить визначення умов роботи в майбутньому.

Час сушіння продуктів залежить від: - товщини або розміру шматочків їжі, - кількості сит, використовуваних для сушки, - кількості товарів, вміщених в сушарку, - вологості повітря навколо сушарки, - особистих переваг щодо ефектів сушки.

Якщо в процесі сушіння продукти висихають нерівномірно, слід періодично міняти положення сита, якщо це дозволяє конструкція пристрою.

Суші харчові продукти слід поміщати в ємностях тільки після їх повного охолодження. Ємність для зберігання сухих харчових продуктів повинна бути герметичною. Рекомендується використовувати вакуумні контейнери. Помістивши продукти в контейнер, щільно закрийте контейнер і викачати з нього якомога більше повітря. Зберігайте продукти в контейнерах в темному і прохолодному місці. Температура зберігання не повинна перевищувати 15 °C. Ніколи не кладіть суші продукти харчування безпосередньо в металеві ємності. Періодично перевіряйте стан сухих харчових продуктів.

Якщо з будь-якої причини необхідно перервати процес сушіння, слід виїняти продукти з сита і помістити в пластикові пакети або контейнери, а потім в морозильну камеру. Перед відновленням сушки продукти повинні бути розморожені. Забороняється заморожувати повторно розморожені продукти.

Технічне обслуговування пристрою

УВАГА! Все технічне обслуговування слід проводити при вимкненому пристрої. Для цього слід витягнути шнур живлення із розетки.

Пристрій служить для приготування продуктів, розміщених безпосередньо на ситах, тому слід подбати про збереження правильної гігієни, щоб приготування їжі було безпечним.

Сита і кришки слід промивати струменем проточної води або занурювати в воду. Використовуйте м'який миючий засіб для миття посуду. Очищайте м'якою тканиною, м'якою губкою або м'якою щіткою. Не використовуйте агресивні або абразивні чистячі засоби, так як існує небезпека матировання поверхні сит і кришки.

Після миття ретельно просушіть сито і кришку перед установкою на підставу.

Сита і кришки не підходять для миття в механічних посудомийних машинах або струменем води під високим тиском.

Очистіть підставу / корпус злегка вологою тканиною, потім протріть сухою тканиною.

Увага! Ніколи не занурюйте електричний пристрій (підставу) в воду або іншу рідину.

Не використовуйте для чищення розчинники, їдкі речовини, спирт, бензин або абразивні засоби.

Вентиляційні отвори слід чистити за допомогою пилососа.

Перед першим використанням машини, після очищення сит, кришки і підстави / корпусу, запустіть сушилку протягом тридцяти хвилин при максимальній температурі, не розміщуючи на неї жодних продуктів. Протягом цього часу з пристроєм може виділятися дим або запах. Після закінчення роботи дайте пристрою охолонути, потім знову промийте сита і кришку і очистіть підставу. Це дозволить видалити залишки хімічних речовин, які використовуються при виробництві елементів пристрою.

Зберігання пристрою

Якщо пристрій не використовується протягом тривалого часу, відключіть його від живлення.

Зберігайте пристрій у приміщенні, захищайте його від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати пристрій в оригінальному упаковці.

Зберігайте пристрій у робочому положенні. Не укладайте продуктів шарами. Не зберігайте нічого на пристроях під час зберігання.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Каталожний номер		68271
Номінальна напруга	[В~]	220 - 240
Номінальна частота	[Гц]	50 - 60
Номінальна потужність	[Вт]	420 - 500
Клас ізоляції		II
Розміри сита	[см]	31,5 × 29,5
Макс. навантаження одного сита	[кг]	0,5
Розміри пристрою (довжина x ширина x глиб.)	[см]	29-32 x 34 x 32
Маса нетто:	[кг]	1,3

ĮRENGINIO CHARAKTERISTIKA

Vaisių ir daržovių džiovintuvus yra prietaisas, skirtas maisto produktų džiovinimui naudojant priverstinį šilto oro cirkuliaciją. Dėl plataus diapazono temperatūros valdymo galite reguliuoti prietaiso veikimo parametrus pagal savo poreikius ir pagal džiovinamų maisto produktų tipą. Daugelis sietų leidžia efektyviai dirbti. Šis produktas nėra skirtas komerciniam panaudojimui. Tinkamas, patikimas ir saugus įrenginio veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodamiesi prietaisu perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

Tiekėjas neatsako už nuostolius ir sužalojimus atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šio vadovo rekomendacijų nesilaikymo bei įrenginio naudojimo ne pagal paskirtį. Produkto naudojimas ne pagal paskirtį sukelia taip pat pardavėjo teikiamos garantijos netekimą, bei vartotojo teisių pagal garantiją praradimą.

KOMPLEKTACIJA

Įrenginys pristatomas kompleksiškas ir nereikalauja surinkimo. Prieš naudojant įrenginį reikia tačiau pašalinti visas transporto metu naudojamas pakuotes ir apsauginius elementus. Taip pat reikalaujama atlikti parengiamuosius veiksmus, aprašytus tolesnėje šio vadovo dalyje.

BENDROSIOS REKOMENDACIJOS NAUDOJIMUI

Įrenginys skirtas naudoti namuose ir draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais, pvz. maitinimo įstaigose.

Įrenginys suprojektuotas naudoti tik patalpų viduje. Saugoti įrenginį nuo lietaus ar kitų kritulių.

Įrenginys naudojamas tik tiesiai ant sietų padėtų maisto produktų terminiam apdorojimui. Draudžiama įrenginį naudoti kitaip pvz., kaip inde esančių produktų šildytuvą.

Įrenginį draudžiama savarankiškai taisyti, ardyti ar modifikuoti. Visus įrenginio taisymo darbus turi atlikti įgaliotas remonto centras. Darbo metu įrenginys visada turėtų būti prižiūrimas.

ĮSPĖJIMAS! Prietaisas darbo metu gali labai įkaisti, būkite atsargūs liečiant prietaisą jo veikimo metu ir iškart po darbo, jis gali sukelti nudegimus.

Įrenginys nėra skirtas vaikams jaunesniems nei 8 metų, žmonėms su sumažėjusiais fiziniais ar psichiniais gebėjimais ir žmonėms, neturintiems patirties ir žinių apie įrangą. Nebent, asmenys bus prižiūrimi ar bus nurodyta, kaip saugiai naudoti įrenginį, kad su jo naudojimo susijusi rizika būtų suprantama. Vaikai neturėtų žaisti su įrenginiu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti įrenginio valymo ir priežiūros.

Rekomendacijos įrenginio transportavimui ir montavimui

Įrenginys gali būti dedamas tik ant kieto, plokščio, lygaus ir nedegaus pagrindo. Pagrindas turi atlaikyti paties prietaiso ir jį įdėtų maisto produktų svorį.

Būtina numatyti bent 10 cm atstumą aplink įrenginio šonines sienes, nedėkite medžiagų, kurios nėra atsparios aukštai temperatūrai virš įrenginio. Tai leis tinkamai vėdinti įrenginį. Nedėkite arti kraštų, pvz. stalo. Nedėkite įrenginio prie degių medžiagų, pvz., Užvalaidų ar portjerų.

Prietaisas turi būti naudojamas toje vietoje, kur ore nėra teršalų ir kvapiųjų medžiagų. Maisto džiovinimo metu oras teka per maisto produktus ir ant džiovinamų produktų gali likti teršalų.

Nedėkite jokių elektros prietaisų virš įrenginio. Prietaisas eksploatacijos metu išleidžia vandens garus ir karštą vandenį, kurie gali sukelti elektros instaliacijos trumpąjį jungimą ir sukelti elektros šoką.

Draudžiama gręžinėti produkte skylės, taip pat atlikti įrenginio instrukcijoje nenurodytus gaminio pakeitimus.

Įrenginį pernešti tik jam atvėsus, laikant už korpuso. Nekeisti įrenginio padėties traukiant už maitinimo laido.

Temperatūra produkto montavimo ir naudojimo vietoje turi būti +10°C + 38°C temperatūros diapazone, o santykinė drėgmė turi būti mažesnė kaip 90% be vandens garų kondensacijos.

Įrenginio prijungimo prie maitinimo šaltinio rekomendacijos

Prieš prijungiant įrenginį prie maitinimo tinklo, įsitikinti, kad maitinimo tinklo įtampa, dažnis ir našumas atitinka įrenginio duomenų lentelės reikšmėms. Kištukas turi tikti lizdui. Bet koks kištuko pakeitimas yra draudžiamas.

Įrenginys turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgintuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti įrengtas apsauginis laidas ir bent 16 A apsauga.

Vengti maitinimo laido kontakto su aštriais kraštais ir karštais daiktais bei paviršiais. Įrenginio darbo metu maitinimo laidas turi būti pilnai išvyniotas ir išdėstytas taip, kad jis nebūtų kliūtis naudojant įrenginį. Maitinimo laido padėjimas negali kelti suklupimo pavojaus. Maitinimo lizdas turi būti tokioje vietoje, kad visada būtų galima greitai atjungti įrenginio maitinimo laidą. Atjungiant maitinimo kištuką, visada traukti už kištuko korpuso, niekada už kabelio.

Jei maitinimo laidas ar kištukas sugadintas, nedelsiant jį atjungti nuo maitinimo tinklo ir kreipkis į gamintojo įgaliotą techninės priežiūros centrą dėl jo iškeitimo. Nenaudoti įrenginio su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku. Maitinimo laidas ar kištukas negali būti suremontuoti, jei šie elementai sugadinti - reikia juos pakeisti naujais be defektų. Maitinimo kabelio keitimas kartu su kištuku turi būti atliekamas gamintojo įgalioto techninės priežiūros centro.

Jręginio naudojimo rekomendacijos

ĮSPĖJIMAS! Naudojimo metu ir netrukus po j prietaiso korpusas gali būti karštas. Neliesti jo, nes tai gali sukelti nudegimus. Palaukti, kol prietaiso korpusas atvės.

Prieš dedant ant sietų maisto produktai turi būti supjaustyti į mažus gabalus. Mažesni maisto produktų gabalai, bus greičiau išdžiovininti, ir reikės mažesnės džiovavimo temperatūros.

Maisto produktus reikia dėti pradedant nuo žemiausio sieto. Produktai neturėtų būti sudėti labai arti vienas kito, kad oras galėtų judėti. Vienaime ekrane turi būti tik vienas maisto produktų sluoksnius. Ant sieto dedami produktai neturėtų liesti virš jų esančio sieto ar korpuso.

Patikrinti, ar grindys šalia įrenginio nėra slidžios. Tai neleis paslysti ir sukelti rimtų sužalojimų.

Darbo metu prietaisas turi būti nuolat kontroliuojamas. Prieš patikrinami maisto produktų džiovinimo laipsnį, sustabdyti prietaisą, atjungti maitinimo laidą nuo elektros lizdo, palaukti, kol produktas atvės, ir tik tada atidaryti korpusą.

Jei po maisto džiovinimo ant sietų ar korpuso liko maisto produktų likučių, prieš dedant naujus maisto produktus, likučius reikia pašalinti. Maisto produktų likučiai, esantys ant sietų ir (arba) korpuso, gali sutrikdyti oro cirkuliaciją, dėl to prietaisas gali perkaisti. Perkaitintas prietaisas gali sugesti ir sukelti gaisrą arba elektros šoką. Prietaisas turi būti išvalytas pagal tašką „Įrenginio priežiūra“

ĮRENGINIO VALDYMAS

Jręginio įdiegimas, įjungimas ir valdymas

Įrenginys turi būti išpakuotas, visiškai pašalinus visus pakavimo elementus. Rekomenduojama laikyti pakuotę, ji gali būti naudinga tolesniam įrenginio transportavimui ir saugojimui.

Įrenginį paruošti pagal „Įrenginio priežiūros“ instrukcijas.

Sietų nustatymas

Žemiausias sietas turi būti sumontuotas ant pagrindo taip, kad sieto kraštas priglustų prie pagrindo visu perimetru (II).

Sietai gali būti nustatyti dviejose padėtyse aukštoje ir žemoje. Jei padėtis yra aukšta, tarpai tarp sietų yra didesni. Jei padėtis yra žema, tarpai tarp sietų yra mažesni. Tai leidžia pasirinkti tarpą tarp sietų pagal maisto produktų gabalų dydį bei džiovinimo efektyvumą. Didesnis tarpas pagerina oro cirkuliaciją ir padidina džiovinimo efektyvumą. Pagrinde sudėtų sietų rinkinyje tarpas gali būti parinktas pagal poreikius. Turi būti naudojami ne mažiau kaip trys sietai, nepriklausomai ar ant jų dedami maisto produktai. Visada uždengti sietus su dangčiu. Dangtelio naudojimas skelia tinkamą oro cirkuliaciją prietaiso viduje.

Norint nustatyti sietus aukštoje padėtyje, sietas turi būti sukamas horizontaliai 180 laipsnių kampų, sietų laikikliuose esančio „Tall“ ženklą kryptimi. Šioje padėtyje viršutiniai sietų kreiptuvai remsis į apatinio sieto kreiptuvus (III).

Norint nustatyti sietus žemoje padėtyje, sietas turi būti sukamas horizontaliai 180 laipsnių kampų, sietų laikikliuose esančio „Short“ ženklą kryptimi. Šioje padėtyje viršutiniai sietų kreiptuvai bus šalia apatinio sieto kreiptuvų (IV).

Sietai turi būti lygiagretūs vienas kitam ir pagrindui.

Dėmesio! Prieš dedant maisto produktus ant sietų, rekomenduojama patikrinti jų padėtį. Tai leis jums praktikuotis ir leis lengviau nustatyti sietus su ant jų ant sudėtais maisto produktais.

Sietų laikikliai turi būti vienoje linijoje ir visada turi būti pagrindo šonuose. Sietų forma pasirinkta taip, kad juos būtų galima nustatyti tik teisingoje padėtyje.

Maisto produktų dėjimas ant sietų

Dėmesio! Maisto produktus rekomenduojama dėti ant iš pagrindo išmontuotų sietų. Produktus dėti viename sluoksnyje. Nedėti maisto produktų ant pagrindo ir ant dangčio. Neuždengti sietų centrinės skylės. Sietas su maisto produktais turi būti sumontuotas pagrinde, o kiti sietai turi būti žemesniuose aukštoje arba žemoje padėtyje, kad maisto produktai, esantys ant apatinio sieto, nesiliestų su viršutiniu sietu.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Įjungti produkto maitinimo laidą kištuką į elektros lizdą. Prietaisas skleidžia garsinį signalą, o LED indikatorius 3 sekundes paryškina visus elementus (8888 simbolis), kad po to parodytų numatomus darbo parametrus. Laikas 10 valandų (10:00) ir temperatūra 70°C (70C). Jungiklio paspaudimas pradės darbą su numatomais nustatymais. Paspaudus nustatymo pasirinkimo mygtuką, galėsite nustatyti darbo laiką ir temperatūrą. Laiko nustatymas galimas nuo 30 minučių iki 19 valandų ir 30 minučių diapazone kas 30 minučių žingsniu. Temperatūros nustatymas galimas nuo 35 °C iki 70 °C diapazone su 5 °C žingsniu. Laiko ir temperatūros nustatymų pakeitimus galima atlikti paspaudus „+“ ir „-“ pažymėtus mygtukus. Mygtukas, pažymėtas „+“, padidina nustatymo vertę, o mygtukas, pažymėtas „-“, sumažina nustatymo vertę. Paspaudus ir laikant mygtuką, savaime pasikeičia nustatomas parametras. Nustačius laiką ir darbo temperatūrą, reikia paspausti jungiklį, kuris pradės darbą. Ventilatoriaus veikimas bus girdimas, o po maždaug 5 sekundžių išsijungs šildytuvai.

Veikimo metu galima laisvai keisti laiką ir temperatūrą, kaip aprašyta aukščiau. Darbo laikas skaičiuojamas atgal iki būklės 0:00. Šildytuvai automatiškai išsijungia, o ventilatorius toliau veikia 10 sek. Prietaisas pypsi 20 kartų ir ekrane rodoma „END“ Bet kuriuo metu paspaudus jungiklį baigiamas darbas.

Maitinimo laidą kištuką iškšti į elektros lizdą. Palaukite, kol sietai atvės ir tada pradėkite išmontavimą, pradedant nuo dangčio ir palaipsniui išmontuojant sietus nuo aukščiausio iki žemiausio.

Nuėmus maistą iš sietų, pradėkite sietų, dangčio ir pagrindo procedūrą.

Rekomendacijos maisto produktų džiovinimui

Išdžiovinti vaisių ir daržovių gabaliukai gali būti naudojami kaip užkandžiai arba kaip priedas prie paruošto maisto. Išdžiovinti maisto produktai išsaugo savo skonį ir maistinę vertę. Išdžiovinti maisto produktai gali skirtis išvaizda ar skoniu nuo parduotuvės esančių produktų, nes savarankiškai džiovinant netaikomi jokie konservantai ir dažikliai.

Prieš džiovinant rekomenduojama užsirašyti produktų svorį, džiovinimo laiką ir temperatūrą. Tai leis lengviau apibrėžti darbo sąlygas ateityje.

Produktų džiovinimo laikas priklauso nuo: - maisto produktų gabaliukų storio arba dydžio, - džiovinimui skirtų sietų skaičiaus, - į džiovintuvą dedamų produktų kiekio, - aplink džiovintuvą esančio oro drėgmės, - asmeninių pageidavimų džiovinimo rezultatų atžvilgiu. Jei džiovinimo metu pastebimas netolygus rezultatas, sietų padėtis turi būti periodiškai keičiama, jei tai leidžia įrenginio struktūra. Džiovinti maisto produktai turi būti dedami į konteinerius tik tada, kai jie visiškai atvės. Džiovintų maisto produktų laikymo konteineris turi būti sandarus. Rekomenduojama naudoti vakuuminis konteinerius. Įdėjus produktus konteineris turėtų būti sandariai uždarytas, o po to turi būti išsiurbta kuo daugiau oro. Maistą konteineriuose laikyti tamsose ir vėsiose vietose. Laikymo temperatūrą negali viršyti 15 °C. Nedėti džiovintų maisto produktų tiesiogiai į metalo konteinerius. Periodiškai tikrinti džiovintų maisto produktų būklę.

Jei dėl kokių nors priežasčių reikės sustabdyti džiovinimo procesą. Maisto produktai turi būti pašalinti iš sietų ir įdėti į plastikinius maišelius arba konteinerius ir laikomi šaldiklyje. Prieš pradėdant džiovinimą produktai turi būti atšildyti. Atšaldytų produktų negalima pakartotinai užšaldyti.

Įrenginio priežiūra

DĖMESIO! Visos šiame skyriuje aprašyti priežiūros veiksmai turi būti atliekami kai įrenginys yra atjungtas nuo elektros. **Norint tai padaryti, atjungti maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo.**

Prietaisas naudojamas paruošti maistą, esantį tiesiai ant sietų, todėl reikia pasirūpinti, kad būtų užtikrinta tinkama higiena, kad maisto paruošimas būtų saugus.

Sietai ir dangtis turi būti nuplauti tekančiu vandeniu arba panardinant į vandenį. Naudoti švelnų indų ploviklį. Valyti minkšta šluoste, minkšta kempine arba minkštu šepetiu. Nenaudoti agresyvių ar abrazyvinių valiklių, nes tai gali pažeisti sietų ir dangčio paviršių. Po plovimo sietą ir dangtį gerai išdžiovinti prieš sudedant juos į pagrindą.

Sietai ir dangtis netinka valyti mechaninėse indaplovėse arba su aukšto slėgio vandens srove.

Nuvalyti pagrindą / korpusą šiek tiek sudrėkinta šluoste, tada išdžiovinti švarių, sausu skudurėliu.

Dėmesio! Niekada nemerkti elektrinio įrenginio (pagrindo) vandenyje ar kitame skystyje.

Nenaudoti tirpiklių, kaustinių medžiagų, benzino alkoholio ar abrazyvinių valiklių.

Ventiliacijos angas valyti dulkių siurbliu.

Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą, reikia išvalyti sietus, dangtį ir pagrindą / korpusą, paleisti džiovintuvą trisdešimt minučių maksimalioje temperatūroje, nedėdant į jį maisto. Per šį laiką įmanoma, kad iš prietaiso išsiskleis dūmai ar kvapas. Baigus darbą, leisti įrenginiui atvėsti, tada vėl išplauti sietus ir dangtį ir išvalyti pagrindą. Tai leis pašalinti prietaiso komponentus gaminant naudojamų cheminių medžiagų likučius.

Įrenginio saugojimas

Jei įrenginys nebus naudojamas ilgesnį laiką, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.

Saugojimo metu laikyti įrenginį patalpose, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama produktą laikyti originalioje pakuotėje.

Produktą laikyti darbinėje padėtyje. Nedėti produktų sluoksniais. Laikymo metu nedėti nieko ant produkto.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Katalogo numeris		68271
Nominali įtampa	[V~]	220 - 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 - 60
Nominali galia	[W]	420 - 500
Izoliacijos klasė		II
Sieto keitimas	[cm]	31,5 x 29,5
Maks. vieno sieto apkrova	[kg]	0,5
Prietaiso matmenys (auk. x pl. x gyl)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Neto masė	[kg]	1,3

IERĪCES APRAKSTS

Pārtikas žāvētājs ir ierīce, kas paredzēta pārtikas produktu žāvēšanai, izmantojot silta gaisa piespiedu cirkulāciju. Temperatūras regulēšana plašā diapazonā ļauj pielāgot ierīces darbības parametrus savām vajadzībām un žāvētu pārtikas produktu veidam. Daudzi sieti nodrošina efektīvu darbu. Ierīce nav paredzēta izmantošanai komerciāliem mērķiem. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

pirms sāciet lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem un traumām, kas radušās ierīces lietošanas, kas neatbilst tā paredzētajam pielietojumam, vai drošības noteikumu un šīs instrukcijas norādījumu neievērošanas rezultātā. Ierīces lietošana, kas neatbilst tās paredzētajam pielietojumam, noved pie lietotāja garantijas tiesību zaudēšanas.

APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī. Pirms ierīces lietošanas sākšanas noņemiet visus iepakojuma elementus un elementus, kas aizsargā to transportēšanas laikā. Jāveic arī darbības, kas aprakstītas tālākā instrukcijas daļā.

VISPĀRĪGIE LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ierīce ir projektēta lietošanai mājāsaimniecībā, to nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos. Ierīce ir projektēta tikai lietošanai iekštelpās. Nepakļaujiet ierīci lietus vai citu atmosfēras nokrišņu iedarbībai.

Ierīce ir paredzēta tikai ēdienam, kas novietoti tieši uz sietiem, termiskai apstrādei. Ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, ēdienu uzglābšanai traukos.

Ierīci nedrīkst patstāvīgi remontēt, demontēt vai modificēt. Visi ierīces remontu ir jāveic autorizētajā servisa centrā.

Ierīces darbības laikā tai ir visu laiku jāatrodas uzraudzībā.

BRĪDINĀJUMS! Ierīces darbības laikā tā var uzkarst līdz augstai temperatūrai. Ievērojiet piesardzību, pieskaroties ierīcei tās darbības laikā un tieši pēc tās pabeigšanas, jo pastāv apdeguma risks.

Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem, un cilvēkiem ar samazinātām fiziskām un garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām par ierīci, ja vien viņi neatrodas uzraudzībā vai nav instruēti par ierīces lietošanu drošā veidā tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērni nedrīkst rotaļāties ar produktu. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt produkta tīrīšanu un tehnisko apkopi.

Norādījumi par ierīces transportēšanu un uzstādīšanu

Ierīci var uzstādīt tikai uz cietas, plakanas, līdzenas un neuzliesmojošas virsmas. Pamatnei ir jāiztur pašas ierīces un tajā ievietoto pārtikas produktu svārs.

Nodrošiniet vismaz 10 cm attālumu ap ierīces sānu sienām. Virs ierīces nedrīkst novietot materiālus, kas nav izturīgi pret augstas temperatūras iedarbību. Tas ļauj nodrošināt pareizu ierīces ventilāciju. Neuzstādiet ierīci malā (piemēram, galda malā) tuvumā. Neuzstādiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru tuvumā.

Lietojiet ierīci vietā, kur gaiss ir brīvs no piesārņojumiem un smaržvielām. Pārtikas žāvēšanas laikā gaiss izplūst cauri pārtikas produktiem un visi piesārņojumi var palikt uz žāvētajiem produktiem.

Virs ierīces nedrīkst novietot nekādas elektroierīces. Ierīces darbības laikā izdalās karsts un mitrs gaiss, kas var novest pie elektrosistēmas īssavienojuma un kļūt par elektrošoka iemeslu.

Ierīcē nedrīkst urbt nekādas caurumus, nedrīkst arī veikt nekādas ierīces modifikācijas, kas nav aprakstītas instrukcijā.

Ierīci var pārnest tikai pēc tās atdzišanas, turot to aiz korpusa. Nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz barošanas kabeļa.

Temperatūrai ierīces uzstādīšanas un lietošanas vietā ir jābūt diapazonā no +10 °C līdz +38 °C un mitrumam ir jābūt zemākam par 90 % bez ūdens tvaika kondensēšanas.

Norādījumi par ierīces pieslēgšanu barošanas avotam

Pirms ierīces pieslēgšanas barošanas avotam pārliecinieties, ka barošanas tīkla spriegums, frekvence un veikspēja atbilst vērtībām, kas norādītas ierīces datu plāksnītē. Kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktligzdai. Kontaktdakšu nedrīkst nekādā veidā modificēt. Ierīcei ir jābūt pieslēgtai tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktligzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultās kontaktligzdas. Barošanas tīkla ķēdei ir jābūt aprīkotai ar aizsargvadu un aizsargierīci ar nominālo strāvu vismaz 16 A.

Izvaieties no barošanas kabeļa saskares ar asām malām un karstiem priekšmetiem un virsmām. Ierīces darbības laikā barošanas kabeļim ir vienmēr jābūt pilnīgi notīrītam un novietotam tā, lai tas netraucētu apkalpot ierīci. Barošanas kabeļa pozīcija nedrīkst radīt pakļūšanas risku. Barošanas kontaktligzdai ir jāatrodas tādā vietā, lai vienmēr būtu iespējams ātri atslēgt ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšu. Atslēdzot barošanas kabeļa kontaktdakšu, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusu, nevis aiz kabeļa.

Barošanas kabeļa vai kontaktdakšas bojāšanas gadījumā, tie ir nekavējoties jāatslēdz no barošanas tīkla un jāsazinās ar ražotāja autorizēto servisu centru, lai nomainītu tos pret jauniem elementiem. Nelietojiet ierīci ar bojāto barošanas kabeļi vai kontaktdakšu. Barošanas kabelis un kontaktdakša nav remontējami, šo elementu bojājuma gadījumā tie ir jānomaina pret jauniem elementiem, kas ir brīvi no defektiem. Barošanas kabeļa un kontaktdakšas nomaiņa ir jāveic ražotāja autorizētajā servisa centrā.

Norādījumi par ierīces lietošanu

BRĪDINĀJUMS! Ierīces korpusu var būt karsts lietošanas laikā un īsi pēc tam. Nepieskarieties tam, jo pastāv apdegumu risks. Pagaidiet, līdz ierīces korpusu atdziest.

Pirms pārtikas produktu novietošanas uz sietiem sagrieziet pārtikas produktus nelielos gabaliņos. Jo mazāki ir pārtikas produktu gabaliņi, jo ātrāk tie tiks izžvēti un jo zemāka ir nepieciešamā žāvēšanas temperatūra.

Vienmēr uzlieciet pārtikas produktus, sākot ar zemāko sietu. Neuzlieciet produktus pārāk cieši, lai būtu iespējama gaisa cirkulācija. Uzlieciet tikai vienu pārtikas produktu slāni uz viena sieta. Produkti, kas uzlikti uz sieta, nedrīkst saskarties ar virs tiem esošo sietu vai korpusu.

Pārliecinieties, ka grīda ierīces tuvumā nav slīdīga. Tas ļauj izvairīties no slīdēšanas, kas var novest pie nopietnām traumām. Visā ierīces darbības laikā tai ir jāatrodas uzraudzībā. Pirms pārtikas produktu izžāvēšanas pakāpes pārbaudes apturiet ierīces darbību, izvelciet barošanas kabeļa kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, pagaidiet, līdz ierīces korpusu atdziest, un tikai pēc tam atveriet vāku. Ja pēc žāvēšanas uz sietiem ir palikušas pārtikas produktu atliekas, noņemiet tās pirms jaunu pārtikas produktu uzlikšanas. Pārtikas produktu atliekas, kas palikušas uz sietiem un/vai korpusa, var traucēt gaisa cirkulāciju, kas var novest pie ierīces pārkaršanas. Pārkarusī ierīce var tikt bojāta, kā arī kļūt par ugunsgrēka vai elektrošoka iemeslu. Tīriet ierīci atbilstoši norādījumiem no punkta "Ierīces tehniskā apkope".

IERĪCES LIETOŠANA

Ierīces uzstādīšana, iedarbināšana un apkalpošana

Izpakojiet ierīci, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus. Ieteicams saglabāt iepakojumu, tas var būt noderīgs tālākai ierīces transportēšanai un uzglabāšanai.

Sagatavojiet ierīci atbilstoši norādījumiem no punkta "Ierīces tehniskā apkope".

Sietu izvietojums

Uzstādiet zemāko sietu uz pamatnes tā, lai sieta mala piegulētu pamatnei visā perimetrā (II).

Sietus var uzstādīt divās pozīcijās — augstā un zemā. Uzstādot sietu augstajā pozīcijā, atstarpes starp sietiem ir lielāki. Uzstādot sietu zemajā pozīcijā, atstarpes starp sietiem ir mazāki. Tas ļauj izvēlēties atstarpi starp sietiem atkarībā no pārtikas produktu gabaliņu lieluma un žāvēšanas efektivitātes. Lielāka atstarpe nodrošina labāku gaisa cirkulāciju un paaugstina žāvēšanas efektivitāti. Sietu komplektā, kas novietots uz pamatnes, atstarpi var brīvi izvēlēties atkarībā no vajadzībām. Izmantojiet vismaz trīs sietus, neatkarīgi no tā, vai uz tiem tiks novietoti pārtikas produkti. Sieti ir vienmēr jāaizsedz ar vāku. Vāka izmantošana nodrošina pareizu gaisa cirkulāciju ierīces iekšā.

Lai uzstādītu sietus augstajā pozīcijā, pagrieziet to horizontālajā plaknē par 180° marķējuma "Tall" uz sietu rokturiem virzienā. Šajā pozīcijā augšējā sieta vadīklas balstās uz apakšējā sieta vadīklām (III).

Lai uzstādītu sietus zemajā pozīcijā, pagrieziet to horizontālajā plaknē par 180° marķējuma "Short" uz sietu rokturiem virzienā. Šajā pozīcijā augšējā sieta vadīklas atrodas blakus apakšējā sieta vadīklām (IV).

Sietiem ir jābūt savstarpēji paralēliem un paralēliem attiecībā pret pamatni.

Uzmanību! Pirms pārtikas produktu novietošanas uz sietiem ieteicams veikt to izvietojuma testu. Tas ļauj Jums prasmīgāk lietot ierīci un vieglāk izvietot sietus ar pārtikas produktiem.

Sietu rokturiem ir jāatrodas vienā līnijā un vienmēr jābūt novietotiem pamatnes sānos. Sietu forma ir izvēlēta tā, lai būtu iespējams uzstādīt to tikai pareizā pozīcijā.

Pārtikas produktu uzlikšanas uz sietiem

Uzmanību! Ieteicams uzlikt pārtikas produktus uz sietiem, kas demontēti no pamatnes. Uzlieciet produktus vienā slānī. Neuzlieciet produktus uz pamatnes un vāka. Neaizsedziet centrālo atveri sietos. Uzstādiet sietu ar pārtikas produktiem uz pamatnes, nākamās sietus uzstādiet uz zemākiem augstajā vai zemajā pozīcijā tā, lai pārtikas produkti, kas novietoti uz zemāka sieta, nesaskartos ar augšējo sietu.

Ierīces iedarbināšana un izslēgšana

Pieslēdziet barošanas kabeļa kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai. Ierīce padod skaņas signālu, un gaismas diožu displejs trīs sekundes apgaismo visus elementus (simbols 8888), pēc tam parāda noklusējuma darba parametrus: laiks —10 stundas (10:00), temperatūra — 70 °C (70C). Nospiežot slēdzi, ierīce tiek iedarbināta ar noklusējuma iestatījumiem. Iestatījuma izvēles pogas nospiešana ļauj iestatīt laiku un darba temperatūru. Laika iestatīšana ir iespējama diapazonā no 30 minūtēm līdz 19 stundām un 30 minūtēm ar 30 minūšu soli. Temperatūras iestatīšana ir iespējama diapazonā no 35 °C līdz 70 °C ar 5 °C soli. Laika un darba temperatūras iestatījumus var izmainīt, nospiežot pogas, kas apzīmētas ar "+" un "-". Poga, kas apzīmēta ar "+", palielina iestatījuma vērtību, un poga, kas apzīmēta ar "-", samazina iestatījuma vērtību. Nospiežot pogu un turot to nospiestu, tiek automātiski izmainīts iestatītais parametrs.

Pēc laika un darba temperatūras iestatīšanas nospiediet slēdzi, lai sāktu darbu. Būs dzirdama ventilatora darbība, un pēc aptuveni 5 sekundēm tiek iedarbināts sildītājs.

Darbības laikā var brīvi izmainīt laiku un temperatūru atbilstoši iepriekš aprakstītai procedūrai. Darbības laikā laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz stāvoklim 0:00. Sildītājs tiek izslēgts automātiski, un ventilators turpina darboties vēl 10 sekundes. Ierīce 20 reizes padod skaņas signālu, un displejā parādās nolaižums "END".

Slēdža nospiešana beidz darbību jebkurā brīdī.

Atslēdziet barošanas vada kontaktakšus no tīkla kontaktligzdas. Ja nepieciešams, pagaidiet, līdz sieti atdziest, un demontējiet tos, sākot ar vāku un pakāpeniski demontējot sietus atsevišķi no augstākā līdz zemākajam.

Pēc pārtikas produktu noņemšanas no sietiem veiciet sietu, vāka un pamatnes kopšanu.

Norādījumi par pārtikas produktu žāvēšanu

Izzāvētus augļu un dārzeņu gabaliņus var izmantot kā uzkodas vai kā piedevas pārtikas pagatavošanai. Izzāvētie pārtikas produkti saglabā garšu un uzturvērtību. Izzāvēto pārtikas produktu ārējais izskats vai garša var atšķirties no produktiem, kas pieejami veikalos, jo patstāvīgas žāvēšanas laikā netiek pievienoti konservanti un krāsvielas.

Pirms žāvēšanas sākšanas ieteicams pierakstīt produktu svaru, kā arī žāvēšanas laiku un temperatūru. Nākotnē tas ļauj viēglāk noteikt darba apstākļus.

Produktu žāvēšanas laiks ir atkarīgs no: - pārtikas produktu gabaliņu biezuma vai lieluma; - žāvēšanai izmantoto sietu skaita; - žāvētajā ievietoto produktu daudzuma; - gaisa mitruma žāvētāja apkārtņē; - personīgām vēlmēm attiecībā uz žāvēšanas rezultātiem. Ja žāvēšanas laikā ir pamanīti nevienmērīgi rezultāti, periodiski izmainiet sietu pozīciju, ja ierīces konstrukcija ļauj to izdarīt.

Novietojiet izzāvētos pārtikas produktus traukos tikai pēc to pilnīgas atdzišanas. Traukam izzāvēto pārtikas produktu uzglabāšanai ir jābūt hermētiskam. Ieteicams izmantot vakuuma traukus. Pēc produktu novietošanas traukā aizveriet to hermētiski, pēc tam izsūciet tik daudz gaisa, cik iespējams. Uzglabājiet pārtiku traukos tumšās un vēsās vietās. Uzglabāšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 15 °C. Nenovietojiet izzāvētos pārtikas produktus tieši metāla traukos. Periodiski pārbaudiet izzāvēto pārtikas produktu stāvokli.

Ja jebkāda iemesla dēļ ir jāpārtrauc žāvēšanas process, noņemiet pārtikas produktus no sietiem un ievietojiet tos plastmasas maisiņos vai traukos, pēc tam uzglabājiet tos saldētavā. Pirms žāvēšanas atsākšanas atsaldaļiet produktus. Nesasaldāļiet atkārtoti iepriekš atsaldaļētos produktus.

Ierīces tehniskā apkope

UZMANĪBU! Veicot visas tehniskās apkopes darbības, ierīcei ir jābūt atslēgtai no barošanas avota. **Šim mērķim izvelciet barošanas vada kontaktakšu no tīkla kontaktligzdas.**

Ierīce ir paredzēta pārtikas, kas novietota tieši uz sietiem, pagatavošanai. Ievērojiet atbilstošu higiēnu, lai nodrošinātu pārtikas pagatavošanas drošību.

Nomazgājiet sietus un vāku ar tekoša ūdens plūsmu vai iegremdējot to ūdenī. Izmantojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Tīriet ierīci ar mīkstu lupatīņu, sūkli vai birsti. Neizmantojiet agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo pastāv sietu un vāka virsmas matēšanas risks.

Pēc sieta un vāka mazgāšanas pabeigšanas rūpīgi nosusiniet tos pirms to novietošanas uz pamatnes.

Sieti un vāks nav pielāgoti mazgāšanai mehāniskās trauku mazgājamajās mašīnās vai ar ūdens strūklu ar augstu spiedienu.

Tīriet pamatni/korpusu ar viegli samitrinātu lupatīņu, pēc tam nosusiniet to ar tīru, sausu lupatīņu.

Uzmanību! Nekad neiegremdējiet elektroierīci (pamatnes) ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, kodīgas vielas, spirtu, benzīnu vai abrazīvas vielas.

Iztīriet ventilācijas atveres ar putekļu sūcēju.

Pirms pirmās ierīces lietošanas reizes pēc sietu, vāka un pamatnes/korpusa tīrīšanas iedarbiniet žāvētāju uz trīsdesmit minūtēm ar maksimālo temperatūru, neievietojot tajā pārtiku. Šajā laikā no ierīces var izdalīties dūmi vai smaka. Pēc darba pabeigšanas ļaujiet ierīcei atdziest, pēc tam atkārtoti nomazgājiet sietus un vāku un iztīriet pamatni. Tas ļauj noņemt ierīces elementu ražošanas laikā izmantot ķīmisko līdzekļu atliekas.

Ierīces uzglabāšana

Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku, atslēdziet to no barošanas avota.

Uzglabājiet ierīci iekšstelpās, sargājiet to no putekļu, netīrumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā. Uzglabājiet ierīci darba pozīcijā. Neuzstādiet ierīces vairākās kārtās. Nelieciet neko uz ierīces tās uzglabāšanas laikā.

TEHNISKIE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		68271
Nominālais spriegums	[V~]	220–240
Nominālā frekvence	[Hz]	50–60
Nominālā jauda	[W]	420–500
Izolācijas klase		II
Sieta izmēri	[cm]	31,5 × 29,5
Maksimālā viena sieta slodze	[kg]	0,5
Ierīces izmēri (gar. x plat. x dziļ.)	[cm]	29–32 x 34 x 32
Neto svars	[kg]	1,3

POPIS SPOTŘEBIČE

Sušička potravin je zařízení určené k sušení potravin prostřednictvím nucené cirkulace teplého vzduchu. Široký rozsah regulace teploty poskytuje možnost přizpůsobit provozní parametry zařízení potřebám uživatele a typu sušených potravin. Velké množství sušících sil umožňuje vysokou efektivitu práce. Zařízení není určeno pro komerční použití. Pro správný, spolehlivý a bezpečný provoz přístroje je nutné s ním správně zacházet, proto tedy:

Než přistoupíte k používání spotřebiče, přečtěte si celý návod a uschovejte ho pro pozdější použití.

Dodavatel neodpovídá za škody nebo úrazy způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho zamýšleným použitím, nedodržení bezpečnostních předpisů a doporučení tohoto návodu. Používání zařízení v rozporu s jeho zamýšleným účelem vede také ke ztrátě práv uživatele na záruku a také ke ztrátě práv vyplývajících s nedodržení smlouvy.

VYBAVENÍ

Zařízení je dodáváno v úplném stavu a nevyžaduje montáž. Před použitím zařízení však musí být odstraněny všechny obalové a bezpečnostní prvky určené k zabezpečení během dopravy. Rovněž jsou zapotřebí přípravné činnosti popsané v další části příručky.

OBECNÉ DOPORUČENÍ PRO POUŽITÍ

Zařízení bylo navrženo pro domácí použití a je zakázáno jej používat v komerčním využití, např. stravovacích zařízeních.

Zařízení je určeno pouze pro použití uvnitř místností. Nevystavujte zařízení působení deště ani jiným srážkám.

Zařízení slouží pouze k tepelnému zpracování potravin umístěných přímo na sušících sítích. Je zakázáno používat zařízení za jiným účelem, například jako ohřívač výrobků nacházejících se v nádobách.

Zařízení je zakázáno samostatně opravovat, rozebírat nebo upravovat. Veškeré opravy zařízení musí provádět autorizovaný servis. Během práce by mělo být zařízení neustále pod dohledem.

UPOZORNĚNÍ! Zařízení se může během provozu zahřát na vysokou teplotu. Při dotýkání pracujícího zařízení, případně prostředně po ukončení jeho práce, proto postupujte opatrně, protože hrozí nebezpečí popálení.

Přístroj není určen k používání dětmi do 8 let, osobami se sníženými fyzickými a duševními schopnostmi a osobami bez zkušeností a znalostí zařízení. Ledaže nad nimi bude prováděn dohled, budou jim poskytnuty pokyny týkající se používání zařízení bezpečným způsobem tak, aby rizika s ním spojená byla srozumitelná. Spotřebič drže mimo dosah dětí, není určen ke hře. Děti bez dozoru nesmí provádět čištění ani údržbu přístroje.

Doporučení týkající se přepravy a instalace zařízení

Přístroj smí být umístěn pouze na tvrdém, plochém, rovném a nehořlavém povrchu. Povrch musí být schopen udržet váhu samého zařízení jakož i v něm umístěných potravin.

Je nutné zajistit vzdálenost minimálně 10 cm od bočních stěn zařízení, neumísťujte nad přístrojem materiály, které nejsou odolné vysokým teplotám. Umožní to správné větrání zařízení. Zařízení neumísťujte do blízkosti hran např. stolu. Neumisťujte zařízení v blízkosti hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů.

Zařízení používejte pouze v místech, ve kterých je vzduch bez jakýchkoliv nečistot a vonných látek. Během sušení proudí vzduch přes potraviny, takže by se případně jakékoliv nečistoty mohly na sušených produktech zachytit.

Neumisťujte nad zařízením žádná elektrická zařízení. Zařízení během provozu generuje horký a vlhký vzduch, který může způsobit zkrat elektroinstalace, případně vést k zásahu elektrickým proudem.

Je zakázáno vrtat ve výrobku jakékoli otvory, stejně jako provádět jakékoli jiné úpravy zařízení, které nejsou popsány v návodu.

Zařízení přenášejte pouze studené, uchopením za korpus. Zařízení nepřemísťujte tahem za napájecí kabel.

Teplota v místě instalace a používání zařízení musí být v rozmezí od +10 °C do +38 °C a relativní vlhkost (bez kondenzace vodní páry) musí být nižší než 90%.

Doporučení pro připojení zařízení k napájení

Před připojením zařízení k napájení se ujistěte, že napětí, frekvence a výkon síťového zdroje odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku zařízení. Zástrčka musí odpovídat zásuvce. Jakákoli modifikace konektoru je zakázána.

Zařízení musí být připojeno bezprostředně k jednodílné síťové zásuvce. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a dvojitě zásuvky. Napájecí obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou min. 16 A.

Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami a horkými předměty a povrchy. Pokud je zařízení v provozu, musí být napájecí kabel vždy plně rozvinutý a umístěn tak, aby při provozu zařízení nepředstavoval překážku. Umístění napájecího kabelu nesmí představovat riziko zakopnutí. Zásuvka by měla být umístěna na místě, kde je vždy možné rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu zařízení. Při odpojování síťové zástrčky vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.

V případě poškození napájecího kabelu nebo zástrčky okamžitě odpojte zástrčku od sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce. Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Napájecí kabel nebo zástrčku nelze opravit, v případě poškození těchto prvků je vyměňte za nové bez závad. Výměna napájecího kabelu spolu se zástrčkou musí být provedena autorizovaným servisem výrobce.

Doporučení pro použití zařízení

UPOZORNĚNÍ! Plášť zařízení může být během používání, případně krátce po něm, horký. Nedotýkejte se jej, protože to může způsobit popáleniny. Vyčkejte, dokud plášť zařízení nevychladne.

Potraviny před jejich umístěním na sušících sítích pokrájte na malé kousky. Čím budou kousky potravin menší, tím rychleji se vysuší, a tím nižší bude požadovaná teplota sušení.

Kousky potravin vždy ukládejte počínaje od nejnižšího síta. Potraviny neukládejte příliš těsně vedle sebe, aby to neomezovalo proudění vzduchu. Na jednom síte ukládejte vždy jen jednu vrstvu potravin. Výrobky umístěné na sítu se nesmí dotýkat nad nimi se nacházejícího síta nebo krytu.

Ujistěte se, že podlaha v blízkosti zařízení není kluzká. Zabráňte tak pádu, který může vést k vážným zraněním.

Výrobek mějte během používání neustále pod dohledem. Zařízení před kontrolováním stupně vysušení potravin nejprve vypněte, napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky, počkejte, dokud plášť zařízení nevychladne, a otevřete víko.

Pokud po sušení zůstanou na sítích nebo pláštích zařízení zbytky potravin, před položením nových kousků tyto zbytky nejprve odstraňte. Zbytky potravin na sítích a / nebo pláštích mohou narušit cirkulaci vzduchu, což může následně vést k přehřátí zařízení. Zařízení se následkem toho může poškodit, může způsobit požár nebo může dojít k úrazu elektrickým proudem. Zařízení čistěte v souladu s pokyny uvedenými v bodě: „Údržba zařízení“

OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

Instalace, uvedení do provozu a používání zařízení

Zařízení je nutno rozebrat a odstranit všechny obalové prvky. Doporučuje se ponechat obal, může být užitečný při následné přepravě a skladování zařízení.

Zařízení připravte podle pokynů v části „Údržba zařízení“.

Umístění sit

Nejnižší síto třeba na základně namontovat takovým způsobem, aby k ní okraj síta po celém svém obvodu přiléhá (II).

Síta je možné umístit ve dvou polohách: vysoké a nízké. Při umístění ve vysoké poloze jsou vzdálenosti mezi jednotlivými sítí větší. Při umístění v nízké poloze jsou vzdálenosti mezi jednotlivými sítí menší. Tím způsobem je možné upravit světlou výšku mezi sítí v závislosti na velikosti kousků potravin a efektivitu sušení. Větší světlá výška mezi sítí zlepšuje cirkulaci vzduchu a zvyšuje účinnost sušení. V soupravě sit umístěných na základně sušičky se dá světlá výška mezi sítí nastavit libovolně v závislosti na potřebách. Třeba použít minimálně tři síta, a to bez ohledu na to, zda budou na nich umístěny potraviny, či nikoliv. Síta vždy přikrývejte víkem.

Použití víka vynutí uvnitř zařízení správnou cirkulaci teplého vzduchu.

Chcete síto umístit v jeho vysoké poloze, otočte síto v horizontální rovině o 180 stupňů ve směru značky „Tall“ umístěné na držácích sit. V této poloze se budou vodící prvky výše umístěného síta opírat o vodící prvky síta pod ním (III).

Chcete síto umístit v jeho nízké poloze, otočte síto v horizontální rovině o 180 stupňů ve směru značky „Short“ umístěné na držácích sit. V této poloze budou vodící prvky výše umístěného síta nacházet vedle vodících prvků síta pod ním (IV).

Síta musí být navzájem rovnoběžné, a také rovnoběžné se základnou.

Upozornění! Umístění sit doporučujeme před rozložením potravin nejprve otestovat. Zjistíte, jak se to dělá, díky čemuž bude pak umístění sit spolu s potravinami jednodušší.

Držáky sit musí nacházet v jedné linii a vždy na bocích základny. Síta jsou tak tvarovaná, aby je bylo možné umístit pouze ve správné poloze.

Ukládání potravin na sítěch

Upozornění! Potraviny doporučujeme umísťovat na sítěch demontovaných ze základny spotřebiče. Produkty ukládejte pouze v jedné vrstvě. Potraviny neukládejte přímo na základně ani na víko. Nezakrývejte středový otvor v sítích. Na základně zařízení umístěte první síto s potravinami, další síta umísťujte na předchozích v jejich nízkých nebo vysokých polohách, tak aby se produkty umístěny na spodním síte nedostávali do kontaktu s výše umístěným sítím.

Zapnutí a vypnutí zařízení

Připojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky. Zařízení vydá zvukový signál a LED dioda na 3 sekundy rozsvítí všechny prvky (symbol 8888) po čemž zobrazí výchozí provozní parametry. Čas 10 hodin (10:00) a teplotu: 70°C (70C). Stisknutí přepínače spustí práci s výchozím nastavením. Stisknutím tlačítka výběru nastavení můžete nastavit čas a provozní teplotu. Čas lze nastavit v rozsahu od 30 minut do 19 hodin a 30 minut, s krokem 30 minut. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 35 °C do 70 °C, s krokem 5 °C. Nastavení času a provozní teploty je možné změnit stisknutím tlačítek označených symboly „+“ a „-“. Tlačítko označené symbolem „+“ umožňuje nastavenou hodnotu zvýšit, tlačítko označené symbolem „-“ nastavenou hodnotu snižuje. Stisknutí a podržení tlačítka spustí automatickou změnu nastavovaného parametru.

Po nastavení času a provozní teploty stiskněte spínač, v důsledku čehož začne zařízení pracovat. Uslyšíte činnost ventilátoru, a po cca. 5 sekundách se zapne i ohříváč.

Během sušení lze libovolně měnit čas a teplotu, postupující podle výše uvedeného postupu. Čas se během práce zpětně odpočítává až do 0:00. Po ukončení odpočítávání se ohříváč automaticky vypne, zatímco ventilátor bude ještě přibližně 10 sekund pracovat. Zařízení vydá 20 zvukový signálů a na displeji se zobrazí symbol „END“.

Činnost zařízení můžete kdykoliv ukončit stlačením vypínače.

Vidlici napájecího kabelu vytáhněte z elektrické zásuvky. Vyčkejte, dokud síta nevychladnou. Pak můžete přistoupit k jejich demontáži. Začínějte přitom od víka a postupně demontujte jedno síto za druhým, od nejvyššího po nejnižší.

Po odstranění potravin ze sít provedte potřebnou údržbu sít, víka a základny zařízení.

Doporučení ohledně sušení potravin

Sušené kousky ovoce a zeleniny můžete použít jako občerstvení nebo jako přísady do připravovaných jídel. Sušené potraviny si zachovávají svou chuť a výživovou hodnotu. Sušené potraviny se mohou od produktů dostupných v obchodech lišit svým vzhledem nebo chutí, nakolik se během samostatného sušení do nich nepřidávají žádné konzervační látky ani barviva.

Před sušením doporučujeme zapsat hmotnost výrobků a také čas a teplotu sušení. Usnadní to určení správných pracovních podmínek v budoucnu.

Čas potřebný na sušení výrobků závisí na: - tloušťce nebo velikosti kusů potravin, - počtu sít používaných na sušení, - množství výrobků umístěných v sušičce, - vlhkosti vzduchu v blízkosti sušičky, - osobních preferencích pokud jde o efekty sušení.

Pokud si během sušení všimnete nerovnoměrné účinky, pravidelně měňte polohu sít, avšak pouze pokud to konstrukce zařízení umožňuje.

Sušené potraviny uskladňujte v nádobách až po jejich úplném vychladnutí. Nádoba na skladování sušených potravin musí být těsně uzavřena. Doporučujeme používat vakuové nádoby. Nádoby po vložení do ní výrobků těsně uzavřete a následně z ní odsajte podle možností co nejvíce vzduchu. Potraviny v nádobách uskladňujte na tmavém a chladném místě. Teplota skladování by neměla překročit 15 °C. Sušené potraviny nekladějte přímo do kovových nádob. Pravidelně kontrolujte stav sušených potravin. Pokud bude z jakéhokoli důvodu nutné proces sušení přerušit, potraviny odstraňte ze sít a vložte do plastových sáčků nebo plastových nádob a následně uskladněte v mrazničce. Před opětovným sušením výrobky nejprve rozmrazte. Raz už rozmrazené výrobky opětovně nezamrazujte.

Údržba zařízení

UPOZORNĚNÍ! Veškeré činnosti související s údržbou by měly být prováděny s vypnutým zařízením. **Chcete-li tak provést, odpojte napájecí kabel od elektrické zásuvky.**

Zařízení je určeno k přípravě potravin, které se umísťují přímo na sušících sítěch. Aby bylo sušení potravin bezpečné, dodržujte náležitou hygienu.

Síta a víko omyjte proudem tekoucí vody nebo ponořte do vody. Použijte jemný čistící prostředek určený na mytí nádobí. Čistěte měkkým hadříkem, měkkou houbou nebo měkkým kartáčkem. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čistící prostředky, protože by mohly povrch sít a víka poškřábat.

Síta a víko po jejich umytí a před umístěním na základnu zařízení důkladně osušte.

Síta a víko nelze mýt v mechanických myčkách nádobí nebo pomocí vysokotlakého vodního proudu.

Základnu / plášť zařízení čistěte navlhčeným hadříkem a pak osušte čistým suchým hadříkem.

Upozornění! Elektrické zařízení (základnu) nikdy neponořujte do vody ani do žádné jiné kapaliny.

K čištění nepoužívejte rozpouštědla, žiraviny, benzinové čističe ani brusné čističe.

Ventilační otvory vyčistěte pomocí vysavače.

V sušičce před jejím prvním použitím nejprve vyčistěte síta, víko a základnu/plášť, následně ji zapněte na 30 minut při maximální teplotě a bez potravin. Ze zařízení může během tohoto vycházet kouř nebo zápach. Po ukončení práce nechte zařízení vychladnout, omyjte jeho síta a víko a vysušte základnu. Tím se odstraní zbytky chemikálií použitých při výrobě jednotlivých prvků zařízení.

Skladování zařízení

Pokud zařízení nebude delší dobu používat, odpojte jej od zdroje napájení.

Zařízení během skladování uchovávejte v místnostech, chráňte před přístupem prachu, špíny a vlhkosti. Doporučujeme skladovat zařízení v originálním obalu.

Zařízení skladujte v pracovní poloze. Neskladujte produkty na sobě. Během skladování na výrobek nepokládejte žádné předměty.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota
Katalogové číslo		68271
Nominální napětí	[V~]	220 - 240
Nominální frekvence	[Hz]	50 - 60
Nominální výkon	[W]	420 - 500
Třída izolace		II
Rozměry síta	[cm]	31,5 × 29,5
Max. zatížení jednoho síta	[kg]	0,5
Rozměry zařízení (délka x šířka x výška)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Hmotnost netto	[kg]	1,3

CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA

Sušička potravín je zariadenie určené na sušenie potravín prostredníctvom nutenej cirkulácie teplého vzduchu. Široký rozsah regulácie teploty poskytuje možnosť prispôbiť prevádzkové parametre zariadenia potrebám užívateľa a typu sušených potravín. Veľké množstvo sušiacich síť umožňuje efektívnu prácu. Zariadenie nie je určené na profesionálne, komerčné použitie. Správne, bezporuchové a bezpečné fungovanie zariadenia závisí od správneho používania a údržby, preto:

Predtým, než začnete zariadenie používať, oboznámte sa s celou používateľskou príručkou a uchovajte ju.

Za všetky prípadné škody, úrazy či nehody, ktoré vzniknú v dôsledku používania zariadenia nezodpovedá s jeho určením, následkom nedodržania bezpečnostných pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v tejto príručke, dodávateľ nezodpovedá. Následkom používania zariadenia nezodpovedá s jeho určením, používateľ stráca práva vyplývajúce z poskytnutej záruky, ako aj práva vyplývajúce z ručenia za nesúlad medzi tovarom a dohodou.

VYBAVENIE

Zariadenie sa dodáva ako kompletný výrobok a nie je potrebná montáž. Avšak pred začatím používania zariadenia sa musia odstrániť všetky prvky balenia a všetky prepravné zabezpečenia. Musia sa tiež vykonať prípravné činnosti, ktoré sú opísané v ďalšej časti príručky.

VŠEOBECNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

Zariadenie je navrhnuté a vyrobené na domáce použitie, nesmie sa používať na komerčné účely, napr. v potravinárskych závodoch.

Zariadenie je naprojektované na používanie vo vnútri, nesmie sa používať vonku. Zariadenie nevystavujte na pôsobenie atmosférických zrážok.

Zariadenie je určené iba na tepelné spracovanie potravín umiestnených priamo na sušiacich sítach. Zariadenie sa nesmie používať iným spôsobom, napr. na zohrievanie potravín umiestnených v nádobách.

Zariadenie v žiadnom prípade samostatne neopravujte, nedemontujte alebo neupravujte; je to prísne zakázané. Všetky opravy zariadenia môže vykonať iba autorizovaný servis.

Keď zariadenie používate, musí byť pod neustálym dohľadom.

VAROVANIE! Zariadenie sa počas prevádzky môže zahriať na vysokú teplotu. Pri dotýkaní pracujúceho zariadenia, prípadne bezprostredne po ukončení jeho práce, preto postupujte opatrne, nakoľko hrozí nebezpečenstvo popálenia.

Zariadenie nie je určené na používanie deťmi vo veku do 8 rokov, ani osobami so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ani osobami, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a znalosti z používania zariadenia. Ibaže budú pod neustálym dohľadom, alebo budú náležite zaškolené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom, a budú si vedomí rizík, ktoré s používaním zariadenia súvisia. Deti sa so zariadením v žiadnom prípade nesmú hrať. Deti bez dozoru dospelé osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.

Pokyny týkajúce sa prepravy a montáže zariadenia

Zariadenie sa môže používať iba na tvrdom, plochom, rovnom a nehorľavom podklade. Podklad musí byť schopný udržať váhu samého zariadenia ako aj v ňom umiestnených potravín.

Zabezpečte odstup minimálne 10 cm dookola bočných stien zariadenia. Nad zariadením neumiestňujte materiály, ktoré nie sú odolné voči pôsobeniu vysokej teploty. Takým spôsobom zabezpečíte správnu ventiláciu zariadenia. Nekladte v blízkosti hrán, napr. stola. Zariadenie nekladte v blízkosti ľahkohorľavých materiálov, napr. závesov alebo záclon.

Zariadenie používajte len v miestach, v ktorých je vzduch bez akýchkoľvek nečistôt a vonných látok. Počas sušenia prúdi vzduch cez potraviny, takže by sa prípadné akékoľvek nečistoty mohli na sušených produktoch zachytiť.

Nad zariadením neumiestňujte žiadny elektrické či elektronické zariadenia. Zariadenie počas prevádzky generuje horúci a vlhký vzduch, ktorý môže spôsobiť skrat elektroinštalácie, prípadne viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Do výrobku nevŕtajte akékoľvek otvory. Zariadenie tiež neupravujte iným spôsobom, než je opísaný v príručke.

Zariadenie prenášajte vychladené, uchopte za plášť. Zariadenie nepremiestňujte ťahajúc za napájací kábel.

Teplota na mieste montáže a používania zariadenia musí byť v rozsahu od +10 °C do +38 °C, a relatívna vlhkosť vzduchu musí byť pod 90 % bez kondenzovania vodnej pary.

Pokyny týkajúce sa pripojenia zariadenia k napájaniu

Predtým, než zariadenie pripojíte k el. napätiu, skontrolujte, či sa napätie, frekvencia a výkon el. obvodu zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia. Zástrčka musí byť kompatibilná so zásuvkou. Zástrčku nijakým spôsobom neperábajte.

Zariadenie pripojte priamo k jednotlivéj zásuvke el. obvodu. Nepoužívajte predžbovacie káble, rozvodky a dvojité zásuvky. Používaný el. obvod musí byť chránený ochranným vodičom a zabezpečený poistkou minimálne 16 A.

Zabráňte, aby sa napájací kábel dotýkal ostrých hrán či horúcich predmetov a povrchov. Keď sa zariadenie používa, napája-

cí kábel musí byť úplne rozvinutý, a musí byť položený tak, aby pri obsluhu zariadenia nezavadzal. Napájací kábel musí byť položený tak, aby nevytváral riziko potknutia. Používaná el. zásuvka musí byť na takom mieste, aby sa z nej dala vždy rýchlo vytiahnuť zástrčka napájacieho kábla zariadenia. Zástrčku vždy vyťahujte uchopením za jej plášť, nikdy ju nevyťahujte ťahaním napájacieho kábla.

Ak sa napájací kábel alebo zástrčka poškodí, zariadenie okamžite odpojte od el. napätia a obráťte sa na autorizovaný servis výrobcu, ktorý ich môže vymeniť. Zariadenie s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou v žiadnom prípade nepoužívajte. Napájací kábel alebo zástrčka sa nesmú opravovať, ak sa tieto prvky poškodia, musia sa vymeniť na nové, bezchybné. Napájací kábel spolu so zástrčkou môže vymeniť iba autorizovaný servis výrobcu.

Odporúčania týkajúce sa používania zariadenia

VAROVANIE! Plášť zariadenia môže byť počas používania, prípadne krátko po ňom, horúci. Nedotýkajte sa ho, nakoľko to môže spôsobiť popáleniny. Počkajte, kým plášť zariadenia nevychladne.

Potraviny pred ich umiestnením na sušiacich sitách pokrájajte na malé kúsky. Čím budú kúsky potravín menšie, tým rýchlejšie sa vysušia, a tým nižšia bude požadovaná teplota sušenia.

Kúsky potravín vždy ukladajte začínajúc od najnižšieho sita. Potraviny neukladajte príliš tesne vedľa seba, aby to neobmedzovalo prúdenie vzduchu. Na jednom site ukladajte vždy len jednu vrstvu potravín. Výrobky umiestnené na site sa nesmú dotýkať sita alebo nad nimi sa nachádzajúceho krytu.

Uistite sa, či podlaha v blízkosti zariadenia nie je šmyklavá. Predídete pošmyknutiu, následkom ktorého môže dôjsť k nebezpečnému úrazu.

Výrobok počas používania majte neustále pod dohľadom. Pred kontrolovaním stupňa vysušenia potravín zariadenie najprv vypnite, napájací kábel vytiahnite zo sieťovej zásuvky, počkajte, kým plášť zariadenia nevychladne, a otvorte veko.

Ak po sušení zostanú na sitách alebo plášti zariadenia zvyšky potravín, pred položením nových kusov tieto zvyšky najprv odstráňte. Zvyšky potravín na sitách a/alebo plášti môžu narušiť cirkuláciu vzduchu, čo môže následne viesť k prehriatiu zariadenia. Zariadenie sa následkom toho môže poškodiť, môže spôsobiť požiar alebo môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom. Zariadenie čistite v súlade s pokynmi uvedenými v bode: „Údržba zariadenia“

OBSLUHA ZARIADENIA

Montáž, spustenie a používanie zariadenia

Zariadenie rozbalte, úplne odstráňte všetky časti balenia. Odporúčame, aby ste originálne balenie uchovali, môže byť v budúcnosti užitočné, napr. pri preprave a skladovaní zariadenia.

Zariadenie pripravte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v bode „Údržba Zariadenia“.

Nastavenie sit

Najnižšie sito treba na základni namontovať takým spôsobom, aby k nej okraj sita po celom svojom obvode priliehal (II).

Sita je možné umiestniť v dvoch polohách: vysokej a nízkej. Pri umiestnení vo vysokej polohe sú vzdialenosti medzi jednotlivými sitami väčšie. Pri umiestnení v nízkej polohe sú vzdialenosti medzi jednotlivými sitami menšie. Tým spôsobom je možné upraviť svetlú výšku medzi sitami v závislosti od veľkosti kusov potravín a efektivity sušenia. Väčšia svetlá výška medzi sitami zlepšuje cirkuláciu vzduchu a zvyšuje účinnosť sušenia. V súprave sit umiestnených na základni sušičky sa dá svetlá výška medzi sitami nastaviť ľubovoľne v závislosti od potrieb. Treba použiť minimálne tri sita, a to bez ohľadu na to, či budú na nich umiestnené potraviny, či nie. Sitá vždy prikrývajte vekom. Použitie veka vynúti vo vnútri zariadenia správnu cirkuláciu teplého vzduchu.

Ak chcete sito umiestniť v jeho vysokej polohe, otočte sito v horizontálnej rovine o 180 stupňov v smere značky „Tall“ umiestnenej na držiakoch sit. V tejto polohe sa budú vodiace prvky vyššie umiestneného sita opierať o vodiace prvky sita pod ním (III).

Ak chcete sito umiestniť v jeho nízkej polohe, otočte sito v horizontálnej rovine o 180 stupňov v smere značky „Short“ umiestnenej na držiakoch sit. V tejto polohe sa budú vodiace prvky vyššie umiestneného sita nachádzať vedľa vodiacich prvkov sita pod ním (IV).

Sita musia byť navzájom rovnobežné, a taktiež rovnobežné so základňou.

Pozor! Umiestnenie sit odporúčame pred rozložením potravín najprv otestovať. Zistíte, ako to treba spraviť, vďaka čomu bude potom umiestnenie sit spolu s potravinami jednoduchšie.

Držiaky sita sa musia nachádzať v jednej línii a vždy na bokoch základne. Sitá sú tak tvarované, aby ich bolo možné umiestniť len v správnej polohe.

Ukladanie potravín na sitách

Pozor! Potraviny odporúčame umiestňovať na sitách demontovaných zo základne zariadenia. Produkty ukladajte len v jednej vrstve. Potraviny neukladajte priamo na základni ani na veko. Nezakrývajte stredový otvor v sitách. Na základni zariadenia umiestnite prvé sito s potravinami, ďalšie sita umiestňujte na predchádzajúcich v ich nízkych alebo vysokých polohách, tak aby sa produkty umiestnené na spodnom site nedostávali do kontaktu s vyššie umiestneným sitom.

Zapnutie a vypnutie zariadenia

Zástrčku napájacieho kábla zasúďte do kompatibilnej el. zásuvky. Zariadenie vydá zvukový signál a LED kontrolka na 3 sekundy podsvieti všetky prvky (symbol 8888), a následne zobrazí prednastavené pracovné parametre. Čas 10 hodín (10:00) a teplotu 70 °C (70C). Stlačením zapínača spustíte zariadenie s predvolenými nastaveniami. Stlačením tlačidla výberu nastavení môžete

nastaviť čas a prevádzkovú teplotu. Čas je možné nastaviť v rozsahu od 30 minút do 19 hodín a 30 minút, s krokom 30 minút. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 35°C do 70°C, s krokom 5°C. Nastavenie času a prevádzkovej teploty je možné zmeniť stlačením tlačidla označených symbolmi „+“ a „-“. Tlačidlo označené symbolom „+“ umožní nastavenú hodnotu zvýšiť, tlačidlo označené symbolom „-“ nastavenú hodnotu znižuje. Stlačenie a podržanie tlačidla spustí automatickú zmenu nastavovaného parametra.

Po nastavení času a prevádzkovej teploty stlačte spínač, v dôsledku čoho začne zariadenie pracovať. Budete počuť činnosť ventilátora, a po cca. 5 sekundách sa zapne aj ohrievač.

Počas sušenia môžete ľubovoľne meniť čas a teplotu, postupujúc podľa vyššie uvedeného postupu. Čas sa počas práce spätne odpočítava až do 0:00. Po ukončení odpočítavania sa ohrievač automaticky vypne, zatiaľčo ventilátor bude ešte približne 10 sekúnd pracovať. Zariadenie vydá 20 zvukový signálov a na displeji sa zobrazí symbol „END“

Činnosť zariadenia môžete kedykoľvek ukončiť stlačením spínača.

Vidlicu napájacieho kábla vytiahnite z elektrickej zástrčky. Počkajte, kým sitá nevychladnú, a môžete pristúpiť k ich demontáži. Začínajte pritom od veka a postupne demontujte jedno sito za druhým, od najvyššieho po najnižšie.

Po odstránení potravín zo sit vykonajte potrebnú údržbu sit, veka a základne zariadenia.

Odporúčania ohľadne sušenia potravín

Sušené kúsky ovocia a zeleniny môžete použiť ako občerstvenie alebo ako prísady do pripravených jedál. Sušené potraviny si zachovávajú svoju chuť a výživovú hodnotu. Sušené potraviny sa môžu od produktov dostupných v obchodoch líšiť svojím vzhľadom alebo chuťou, nakoľko sa počas samostatného sušenia do nich nepridávajú žiadne konzervačné látky ani farbivá.

Pred sušením odporúčame zapísať hmotnosť výrobkov a taktiež aj čas a teplotu sušenia. Uľahčí Vám to určenie správnych pracovných podmienok v budúcnosti.

Čas potrebný na sušenie výrobkov závisí od: - hrúbky alebo veľkosti kusov potravín, - počtu sit používaných na sušenie, - množstva výrobkov umiestnených v sušičke, - vlhkosti vzduchu v blízkosti sušičky, - osobných preferencií pokiaľ ide o efekty sušenia. Ak si počas sušenia všimnete nerovnomerné účinky, pravidelne meňte polohu sit, avšak len ak to konštrukcia zariadenia umožňuje. Sušené potraviny uskladňujte v nádobách až po ich úplnom vychladnutí. Nádoba na skladovanie sušených potravín musí byť tesne uzavretá. Odporúčame používať vákuové nádoby. Nádobu po vložení do nej výrobkov tesne uzavrite a následne z nej odsajte podľa možnosti čo najviac vzduchu. Potraviny v nádobách uskladňujte na tmavom a chladnom mieste. Teplota skladovania by nemala prekročiť 15°C. Sušené potraviny nekladajte priamo do kovových nádob. Pravidelne kontrolujte stav sušených potravín. Ak bude z akéhokoľvek dôvodu potrebné proces sušenia prerušiť. Potraviny odstráňte zo sit a vložte do plastových vrieciek alebo plastových nádob a následne uskladnite v mrazničke. Pred opätovným sušením výrobky najprv rozmrazte. Raz už rozmrazené výrobky opätovne nezamrazujte.

Údržba zariadenia

POZOR! Všetky činnosti súvisiace s údržbou vykonávajte iba vtedy, keď je zariadenie úplne odpojené od el. napätia. **Preto vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.**

Zariadenie je určené na prípravu potravín, ktoré sa umiestňujú priamo na sušiacich sitách. Aby bolo sušenie potravín bezpečné, dodržujte náležitú hygienu.

Sitá a veko umyte prúdom tečúcej vody alebo ponorte do vody. Použite jemný čistiaci prostriedok určený na umývanie riadu. Čistite mäkkou handričkou, mäkkou špongiou alebo mäkkou kefkou. Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky, nakoľko by mohli povrch sit a veka poškriabať.

Sitá a veko po ich umytí a pred umiestnením na základni zariadenia dôkladne osušte.

Sitá a veko nie je možné umývať v mechanických umývačkách riadu alebo pomocou vysokotlakového vodného prúdu.

Základňu / plášť zariadenia čistite mierne navlhčenou handričkou a potom osušte čistou suchou handričkou.

Pozor! Elektrické zariadenie (základňu) nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.

Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá, žieravé látky, alkohol, benzín alebo drsné prípravky.

Ventilačné prieduchy čistite vysávačom.

V sušičke pred jej prvým použitím najprv vyčistite sitá, veko a základňu/plášť, následne ju zapnite na 30 minút pri maximálnej teplote a bez potravín. Zo zariadenia môže počas tohto vychádzať dym alebo zápach. Po ukončení práce nechajte zariadenie vychladnúť, umyte jeho sitá a veko a vysušte základňu. Tým sa odstránia zvyšky chemikálií použitých pri výrobe jednotlivých prvkov zariadenia.

Skladovanie zariadenia

Ak zariadenie nebude dlhší čas používať, odpojte ho od zdroja napájania.

Zariadenie počas skladovania uchovávajte v miestnostiach, chráňte pred prístupom prachu, špiny a vlhkosti. Odporúčame, aby ste zariadenie uchovávali v originálnom balení.

Zariadenie skladujte v pracovnej polohe. Výrobky nekladajte vo vrstvách. Na výrobok počas skladovania nič nekladte

TECHNICKÉ PARAMETRE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota
Katalógové číslo		68271
Menovité napätie	[V~]	220 - 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50 - 60
Menovitý príkon	[W]	420 - 500
Trieda izolácie (ochrany pred el. prúdom)		II
Rozmery sita	[cm]	31,5 x 29,5
Max. zaťaženie jedného sita	[kg]	0,5
Rozmery zariadenia (dĺžka x šírka x výška)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Čistá hmotnosť	[kg]	1,3

A GÉP JELLEMZŐI

Az élelmiszer szárító élelmiszerek meleg levegőárammal való szárítására szolgál. A hőmérséklet-beállításnak köszönhetően a munkaparaméterek hozzáigazíthatók az egyéni igényekhez és a szárítani kívánt élelmiszerek típusához. Számos szűrő hatékony működést tesz lehetővé. A termék nem kereskedelmi célú használatra készült. A termék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.

A biztonsági szabályok és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából és a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget. A termék nem rendeltetésszerű használata a garancia és a szavatosság elvesztésével jár.

FELSZERELTSÉG

A termék kompletten kerül szállításra és nem igényel összeszerelést. A termék használata előtt távolítsa el a csomagolást és a szállítási időtartamára felhelyezett biztonsági elemeket. Hajtsa végre a használati útmutató további részében részletezett felkészítő lépéseket.

ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI SZABÁLYOK

A termék háztartási használatra készült és nem vehető igénybe kereskedelmi célokra, pl. vendéglátó egységekben.

A termék kizárólag beltéri használatra lett tervezve. Ne tegye ki a terméket eső vagy egyéb csapadék hatásának.

A termék kizárólag a közvetlenül a szűrőre helyezett ételek hőkezelésére szolgál. Tilos a terméket egyéb módon, például edényben található ételek felmelegítésére használni.

Tilos a készülék önálló javítása, szétszerelése vagy módosítása. A terméken javítási munkákat kizárólag hivatalos szerviz végezhet. Használat közben a termék ne maradjon felügyelet nélkül.

FIGYELEM! A készülék működés közben magas hőmérsékletet érhet el, kellő óvatossággal járjon el a bekapcsolt és az imént kikapcsolt készülék megérintésekor, mivel az égési sérülések kockázatát vonja maga után.

A készüléket csak akkor használhatja 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik a fennálló veszélyeket. Gyermekek ne játszanak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkákat.

Szállítással és a termék beüzemelésével kapcsolatos ajánlások

A termék kizárólag kemény, sima, egyenes és nem éghető felületre helyezhető. A felületnek megfelelő teherbírással kell rendelkeznie, hogy magát a készüléket és a behelyezett élelmiszert is elbírja.

Biztosítson legalább 10 cm szabad helyet a termék oldalfalainál, ne helyezzen a termék felé olyan anyagot, amely nem áll ellen a magas hőmérsékletnek. Ez lehetővé teszi a megfelelő szellőzést. Ne helyezze peremhez, pl. asztal pereméhez közel. Ne helyezze a terméket gyúlékony anyagok, pl. függönyök vagy sötétítő közelébe.

A készüléket olyan helyen használja, ahol a levegő szennyeződéstől és illatanyagtól mentes. Az élelmiszer szárításakor levegő halad át a készüléken és az esetleges szennyeződések lerakódhatnak a szárított termékben.

Ne helyezzen a termék felé semmilyen elektromos készüléket. A készülék működés közben forró és nedves levegőt bocsát ki, amely rövidzárlatot okozhat az elektromos rendszerekben, valamint áramütéshez is vezethet.

Tilos a termékben bármilyen lyukat fúrni, valamint az útmutatóban feltüntetetten túl módosítani.

A termékét kizárólag leállt állapotban szabad áthelyezni, a hálónál fogva. Tilos a tápkábel meghúzásával áthelyezni a terméket.

A hőmérséklet a termék beüzemelésének és használatának helyén legyen +10 °C és +38 °C fok közötti, a vízlecsapódás nélküli relatív páratartalom pedig ne haladja meg a 90%-ot.

Ajánlások a termék áramhoz való csatlakoztatásával kapcsolatban

A termék áramba helyezése előtt győződjön meg, hogy az áramforrás feszültsége, frekvenciája és hatásfoka megfelel-e a termék adattábláján feltüntetett értékeknek. A dugónak illeszkednie kell az aljzathoz. Tilos a dugó bármilyen nemű módosítása.

A termékét közvetlenül egy egyaljzatos elektromos konnektorhoz kell csatlakoztatni. Tilos hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. Az elektromos hálózat áramköre legyen ellátva földeléssel és legalább 16A biztosítókkal.

Kerülje a tápkábel érintkezését éles peremekkel vagy forró tárgyakkal és felületekkel. A termék használatakor a tápkábel legyen mindig teljesen kiegyenesítve és úgy elhelyezve, hogy ne akadályozza a termék biztonságos használatát. A tápvezeték nem jelenthet botlásveszélyt. Az elektromos aljzat legyen olyan helyen, hogy mindig lehetséges legyen a termék tápvezetékének gyors kihúzása. A tápvezeték dugóját mindig a dugónál, soha ne a vezetéknel fogva húzza ki.

Ha a tápvezeték vagy a dugó károsodik, azonnal ki kell húzni az áramból és csere céljából fel kell venni a kapcsolatot a gyártó hivatalos szervizével. Ne használja a terméket, ha a tápvezeték vagy a dugó sérült. A tápvezeték és a dugó nem javítható, ezeknek az alkatrészeknek a sérülésekor mindig új, sérülésmentes alkatrészt kell beszerelni. A tápkábel dugóval együtt történő cseréjét a gyártó hivatalos szervizének kell végrehajtania.

A termék használatára vonatkozó ajánlások

FIGYELEM! A készülék háza használat közben és közvetlenül azt követően forró lehet. Nem nyúljon hozzá, mivel az égési sérülést okozhat. Várja meg, hogy a készülék háza lehűljön.

Az élelmiszereket a szűrőbe való behelyezés előtt vágja kisebb darabokra. Minél kisebb darabokban kerül behelyezésre az élelmiszer, annál gyorsabban szárad ki és annál kisebb szárítási hőmérsékletre lesz szükség.

Az élelmiszereket mindig a legalsó szűrőtől kezdve helyezze be. Kerülje az élelmiszerek szoros elhelyezését, hogy lehetővé tegye a szabad légmozgást. Egy szűrőre csak egy rétegben helyezzen élelmiszereket. A szűrőre helyezett termékek ne érjenek hozzá az egy szinttel feljebb található szűrőhöz vagy burkolathoz.

Győződjön meg arról, hogy a padló a sütő közelében nem csúszik. Ez segít megelőzni a megcsúszást, mely komoly sérüléshez vezethet. Működés közben folyamatosan felügyelje a terméket. Az élelmiszerek kiszáritási mértékének ellenőrzése előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a tápkábelt a konnektorból, várja meg, hogy a termék háza lehűljön és majd csak ezt követően nyissa fel a fedelet. Ha a szárítást követően a szűrőkön vagy a házon élelmiszer-maradványt talál, távolítsa azt el az új élelmiszerek behelyezése előtt. A szűrőkön és/vagy a házon található élelmiszer-maradvány akadályozhatja a légkeringést, ami a készülék túlmelegedéséhez vezethet. Ez a készülék túlmelegedésből eredő meghibásodásához vagy akár tűz kialakulásához és elektromos áramütéshez vezethet. A készüléket az alábbi fejezetben található útmutatóknak megfelelően tisztítsa: „Termék karbantartása”

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A termék üzembe helyezése, bekapcsolása és használata

Csomagolja ki a terméket és távolítsa el a csomagolást. Ajánlott megőrizni a csomagolást, mivel az a termék későbbi szállítása vagy tárolása során jól jöhet.

A terméket a „Termék karbantartása” fejezetben található útmutatónak megfelelően készítse elő.

Szűrők beállítása

A legalsó szűrőt helyezze az alapra úgy, hogy a szűrő pereme teljes egészében felfeküdjön az alapra.

A szűrő kétféleképpen, magas és alacsony pozícióban helyezhető el. A magas pozícióban elhelyezett szűrők között nagyobb a távolság. Alacsony helyzetben kisebb a szűrők közötti távolság. Ez lehetővé teszi a szárítási hatékonyság meghatározását, valamint a szűrők közötti rés mértékének hozzáigazítását az élelmiszer darabok méretéhez. A szűrők közötti nagyobb távolság javítja a légkeringést és növeli a szárítás hatékonyságát. A szűrő alapjára helyezett szűrőkészletben a szűrők közötti távolság az igényeknek megfelelően szabadon beállítható. Legalább három szűrőt használjon, függetlenül attól, hogy helyez-e rájuk élelmiszereket vagy sem. A szűrőt mindig fedje le a fedővel. A fedél kényszeríti ki a megfelelő légkeringést a készülék belsejében.

A szűrők magas helyzetbe való állításához forgassa el vízszintesen a szűrőt 180 fokkal a szűrők fogantyúján található „Tall” felirat irányába. Ebben a helyzetben a felső szűrő vezetősínei az alsó szűrő vezetősíneire támaszkodnak (III).

A szűrők alacsony helyzetbe való állításához forgassa el vízszintesen a szűrőt 180 fokkal a szűrők fogantyúján található „Short” felirat irányába. Ebben a helyzetben a felső szűrő vezetősínei az alsó szűrő vezetősínei mellé kerülnek (IV).

A szűrők legyenek egymáshoz és az alaphoz képest párhuzamosak.

Figyelem! Ajánlott az élelmiszerek elhelyezése előtt ellenőrizni a szűrők helyzetét. Ez lehetővé teszi az elhelyezés gyakorlását és megkönnyíti az élelmiszereket tartalmazó szűrők beállítását.

A szűrők fogantyúi legyenek egy vonalban és legyenek mindig az alap széleinél. A szűrők úgy lett kialakítva, hogy csak egyféleképpen lehessen azokat behelyezni.

Élelmiszerek elhelyezése a szűrőkön

Figyelem! Ajánlott az élelmiszereket a készülékből kivett szitákra helyezni. A termékeket egy rétegben helyezze fel. Ne helyezzen élelmiszert az alapra és a fedélre. Ne takarja le a szűrők központi nyílását. Helyezze az élelmiszereket tartalmazó szűrőket az alapra, majd a szitákat helyezze alacsony vagy magas helyzetbe úgy, hogy a szűrőkön található élelmiszerek ne érjenek hozzá a fenti szitához.

Készülék be- és kikapcsolása

A tápvezeték dugóját helyezze fali csatlakozó aljzatba. A készülék hangjelzést ad ki, a LED kijelzőn mindegyik elem felvillan (8888 szimbólum) 3 másodpercre, majd az alapértelmezett munkaparaméterek kerülnek megjelenítésre. Idő 10 óra (10:00) és hőmérséklet 70°C (70C). A kapcsológomb megnyomása a készülék alapértelmezett beállításokkal való beindítását eredményezi. A beállítás kiválasztó gomb lehetővé teszi a működési idő és hőmérséklet beállítását. 30 perces ugrásokban beállítható időintervallumok: 30 perc - 19 óra 30 perc. 5 °C fokos ugrásokban beállítható hőmérséklet intervallumok: 35 °C - 70 °C Az idő és a hőmérséklet értéke a „+” és „-” gombokkal módosítható. A „+” jelöléssel ellátott gomb növeli, míg a „-” jelöléssel ellátott gomb csökkenti a beállított értéket. A gomb lenyomása és lenyomva tartása lehetővé teszi a beállítani kívánt paraméter gyors módosítását. Az idő és a hőmérséklet beállítását követően a készülék bekapcsolásához nyomja meg a kapcsológombot. Hallani fogja a ventilátor működését és kb. 5 másodperc elteltével a fűtőszálak is bekapcsolnak.

Működés közben lehetőség van az idő és a hőmérséklet tetszőleges módosítására a fent leírt lépések végrehajtásával. Az idő a készülék működésekor 0:00-ig kerül visszaszámolásra. Ekkor a fűtőszálak automatikusan kikapcsolnak, a ventilátor pedig még 10 másodpercig működni fog. A készülék 20 hangjelzést ad ki, a kijelzőn pedig az „END” felirat jelenik meg.

A kapcsológomb lenyomásakor a készülék bármelyik pillanatban kikapcsolható.

Húzza ki a készülék tápkábelének dugóját az áramból. Várja meg, hogy a szűrők lehűljenek és kezdje meg a készülék szétszerelését. Első lépésben a fedélt vegye le, majd sorban vegye ki a szűrőket felülről haladva.

Azután, hogy levette az élelmiszert a szűrőkről, lásson neki a szita, a fedél és az alapegység karbantartásának.

Élelmiszerek szárítására vonatkozó ajánlások

A szárított gyümölcs- és zöldségarabok harapnivalóként fogyaszthatók, valamint kész ételhez is hozzáadhatók. A szárított élelmiszerek megőrzik ízüket és tápértéküket. A szárított élelmiszerek kinézete és íze különbözhet a boltokban kapható termékek ízétől, mivel az önálló szárítás során nem kerül hozzáadásra tartósítószer és színezék.

A szárítás megkezdése előtt ajánlott feljegyezni a termékek súlyát, valamint a szárítási időt és a hőmérsékletet. Ez lehetővé teszi a jövőbeni beállítások megkönnyítését.

Az élelmiszerek szárítási ideje az alábbiaktól függ: - élelmiszerek vastagsága és mérete, - szárításkor használt szűrők száma, - szárítóba helyezett élelmiszerek mennyisége, - szárító környezetének páratartalma, - egyéni szárítási preferenciák.

Ha szárítás közben egyenlőtlen eredményre lesz figyelmes, időközönként módosítsa a szűrők helyzetét, ha azt a készülék szerkezete lehetővé teszi.

A szárított ételeket csak a teljes lehűlést követően csomagolja be. A szárított ételek tárolására szolgáló doboz rendelkezzen szorosan záró fedéllel. Ajánlott vákuumbdobozok használata. A termékek behelyezését követően szorosan zárja le a dobozt, majd távolítsa el a lehető legtöbb levegőt. Az ételt tartalmazó dobozokat sötét és hűvös helyen tárolja. A tárolási hőmérséklet nem haladhatja meg a 15 °C-t. Ne helyezze a szárított termékeket közvetlenül fém dobozokba. Időközönként ellenőrizze a szárított étel állapotát.

Ha bármilyen okból meg kell szakítani a szárítási folyamatot, Vegye le az élelmiszereket a szűrőről és helyezze azokat műanyag zacskóba vagy dobozba, majd tárolja mélyhűtőben. A szárítás folytatása előtt olvassza ki az ételt. A már egyszer kiolvasztott ételt ne fagyassza le újra.

Termék karbantartása

FIGYELEM! A terméken csak akkor szabad karbantartási munkát végezni, ha az nincs áramforráshoz csatlakoztatva. **E célból húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzatról.**

A termék a szűrőre helyezett étel elkészítésére szolgál, ezért megfelelő higiéniai körülményeket kell biztosítani, hogy az étel elkészítése biztonságos legyen.

A szűrőket és a fedelet folyóvíz alatt, vagy vízbe merítve mossa. Használjon gyengéd mosószert. Tisztítsa meg puha ronggyal, szivaccsal vagy kefével. Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószerket, mivel azok matifíthatják a sziták és a fedél felületét. A mosást követően alaposan szárítsa meg a szitákat és a fedelet az alapra való visszahelyezés előtt.

A szita és a fedél nem mosható mosogatógépben, folyóvíz alatt vagy nagynyomású vízzel.

Az alapot/házat enyhén nedves ronggyal tisztítsa meg, majd törölje szárazra egy tiszta és száraz ronggyal.

Figyelem! Soha ne merítse az elektromos készüléket (alapot) vízbe vagy egyéb folyadékba.

Tisztításkor ne használjon oldószert, maró hatású szert, alkoholt, benzint vagy súroló hatású szert.

A szellőzőnyílásokat porszívóval tisztítsa.

A készülék első használata előtt, a sziták, a fedél és az alap/ház mosása után indítsa el a készüléket 30 percre maximális hőmérsékleten, élelmiszer nélkül. Ezalatt az idő alatt előfordulhat füst vagy szag képződése. A használatot követően hagyja, hogy a készülék megszáradjon, majd ismét mossa meg a szitát és a fedelet, valamint tisztítsa meg az alapegységet. Ez lehetővé teszi a készülék alkatrészeinek gyártásakor használt vegyszerek maradványainak eltüntetését.

Termék tárolása

Ha a termék hosszabb ideig használaton kívül marad, húzza ki az áramból.

A terméket portól, szennyeződéstől és nedvességtől védett helyen tárolja. Ajánlott a terméket a gyári csomagolásban tárolni.

A készüléket munkavégzési helyzetben tárolja. Ne helyezze több szintben egymásra a termékeket. Tároláskor ne helyezzen semmit a termék tetejére.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		68271
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 - 60
Névleges teljesítmény	[W]	420 - 500
Szigetelési kategóriaosztály		II
Szűrő mérete	[cm]	31,5 × 29,5
Egy szűrő max. terhelhetősége	[kg]	0,5
Készülék méretei (mag. x szél. x mély.)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Nettó tömeg	[kg]	1,3

CARACTERISTICILE APARATULUI

Deshidrataorul pentru alimente este un aparat destinat uscării alimentelor prin intermediul circulației forțate a aerului cald. Datorită domeniului larg de reglare a temperaturii, puteți ajusta parametrii de funcționare ai aparatului la necesitățile dumneavoastră și la tipul de alimente care trebuie deshidratate. Sitele numeroase permit o funcționare eficientă. Acest aparat nu este destinat aplicațiilor comerciale. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea sa corectă, prin urmare ar trebui să

Citiți și păstrați întregul manual înainte de prima utilizare a aparatului.

Furnizorul nu este responsabil pentru nicio daună cauzată de utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau nerespectarea regulamentelor de siguranță și a recomandărilor din acest manual. Utilizarea aparatului pentru alte scopuri în afara celor pentru care este destinat poate duce la pierderea drepturilor de garanție ale utilizatorului.

ACCESORII

Aparatul este livrat în stare completă și nu necesită montare. Cu toate acestea, înainte de utilizarea aparatului, este necesar să îndepărtați toate elementele de ambalaj și transport. Sunt necesare de asemenea activitățile pregătitoare descrise mai încolo în acest manual.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PENTRU UTILIZARE

Aparatul a fost proiectat pentru utilizare casnică și este interzisă utilizarea sa în aplicații comerciale, de exemplu în unități de catering. Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior. Nu-l expuneți la ploaie sau alte forme de precipitații.

Aparatul poate fi folosit doar pentru procesarea termică a alimentelor plasate direct pe site. Este interzis să folosiți aparatul în alt mod, de exemplu pentru încălzirea alimentelor aflate în interiorul unui vas.

Este interzis să reparați, demontați sau modificați aparatul cu mijloace proprii. Toate reparațiile efectuate asupra aparatului trebuie făcute la un centru de service autorizat.

Aparatul trebuie urmărit permanent în timpul funcționării.

AVERTIZARE! Aparatul se poate încălzi în timpul funcționării, aveți grijă în mod special la atingerea aparatului în timpul funcționării și imediat după utilizare deoarece poate provoca arsuri.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sub 8 ani sau de către persoane cu abilități fizice sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe privind utilizarea aparatului, decât dacă sunt supravegheate sau instruite în legătură cu modul de utilizare a aparatului în condiții de siguranță, astfel încât să fie înțelese pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea aparatului.

Recomandări pentru transportul și instalarea aparatului.

Aparatul trebuie plasat pe o suprafață plată, dreaptă și neinflamabilă. Suprafața trebuie să poată suporta greutatea cuptorului electric în sine și a alimentelor introduse în el.

Asigurați-vă că există o distanță minimă de 10 cm în jurul pereților laterali ai aparatului și nu puneți deasupra aparatului materiale care nu sunt rezistente la temperatură. Aceasta va permite ventilația corespunzătoare a grătarului. Nu puneți grătarul în apropierea marginii, de exemplu, pe o masă. Nu puneți aparatul aproape de materiale inflamabile, de exemplu, perdele sau draperii.

Aparatul trebuie folosit într-un loc unde aerul este lipsit de impurități și mirosuri. În timpul deshidratării alimentelor, orice impurități pot rămâne pe produsele uscate din cauza fluxului de aer.

Deasupra aparatului nu trebuie amplasat niciun fel de aparate electrice. În timpul funcționării se degajă aer fierbinte și umed, care poate provoca scurtcircuit în instalația electrică și electrocutare.

Este interzis să dați găuri în aparat și să faceți orice modificări care nu sunt descrise în acest manual.

Deplasați aparatul doar după răcire, ținând de carcasă. Nu deplasați aparatul trăgând de cablul de alimentare.

Temperatura la locul de instalare și funcționare a aparatului trebuie să fie în domeniul $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$, umiditatea relativă trebuie să fie sub 90% fără condensarea vaporilor de apă.

Instrucțiuni pentru conectarea aparatului la sursa de alimentare electrică

Înainte de conectarea aparatului la rețeaua electrică, trebuie să vă asigurați că tensiunea, frecvența și performanțele rețelei corespund valorilor de pe placa de identificare a aparatului. Ștecherul de la cablul electric trebuie să se potrivească în priză. Este interzis să modificați ștecherul în orice mod.

Aparatul trebuie conectat direct la o priză de perete simplă. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și siguranță de 16 A.

Evitați contactul cablului electric cu muchii ascuțite, obiecte și suprafețe fierbinți. În timpul funcționării, cablul de alimentare trebuie să fie întotdeauna întins complet și poziția sa trebuie aleasă astfel încât cablul de alimentare să nu devină un obstacol în timpul utilizării. Cablul electric trebuie plasat astfel încât să nu prezinte risc de împiedicare. Priza electrică de alimentare trebuie amplasată într-o poziție unde este întotdeauna posibil să scoateți rapid ștecherul cablului de alimentare din priză. Trageți întotdeauna ștecherul din priză ținând doar de carcasă, niciodată nu trageți de cablu.

Dacă cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate, trebuie să deconectați imediat de la rețea și să contactați centrul de service autorizat al producătorului pentru înlocuirea lor. Nu folosiți aparatul cu cablu sau ștecher deteriorate. Cablul de alimentare și ștecherul cablului de alimentare nu se pot repara și trebuie să le înlocuiți cu un cablu de alimentare nou dacă aceste componente sunt deteriorate. Toate reparațiile sau înlocuirile cablului de alimentare și ștecherului trebuie făcute la un centru de service autorizat al producătorului.

Instrucțiuni pentru utilizarea aparatului

AVERTIZARE! Carcasa aparatului poate fi fierbinte în timpul utilizării și imediat după aceea. Nu atingeți, deoarece poate provoca arsuri. Lăsați carcasa aparatului să se răcească.

Alimentele trebuie tăiate în piese mici înainte de plasarea pe site. Cu cât bucățile de alimente, cu atât mai repede se pot usca și cu atât este mai mică temperatura necesară pentru uscare.

Alimentele trebuie plasate întotdeauna pornind de la sita de jos. Nu aranjați produsele prea compact, pentru a permite circulația aerului. Pe o sită se poate un singur strat de alimente. Produsele plasate pe o sită nu trebuie niciodată să atingă sita sau carcasa aflate deasupra lor.

Asigurați-vă că pardoseala în vecinătatea aparatului nu este alunecoasă. Aceasta va reduce riscul de alunecare, care poate cauza accidente grave.

Aparatul trebuie urmărit permanent în timpul funcționării. Înainte de verificarea gradului de uscare a produselor alimentare, opriți funcționarea aparatului, scoateți cablul de alimentare din priză de rețea, așteptați să se răcească carcasa aparatului și apoi deschideți-o.

În cazul în care, după uscare, rămân resturi alimentare pe site sau pe carcasă, ele trebuie îndepărtate înainte de a se plasa pe site alte alimente. În cazul în care rămân resturi alimentare pe site sau pe carcasă, circulația aerului poate fi afectată și aparatul se poate supraîncălzi. Supraîncălzirea poate duce la deteriorarea aparatului sau poate provoca incendiu sau electrocutare. Curățați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la secțiunea: „Întreținerea aparatului”

UTILIZAREA APARATULUI

Instalarea, pornirea și utilizarea aparatului

Produsul trebuie dezambalat și toate componentele ambalajului trebuie îndepărtate complet. Se recomandă să păstrați ambalajul, el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Pregătiți aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Întreținerea aparatului”.

Plasarea sitelor

Sita cea mai de jos trebuie montată pe bază astfel încât marginea sitei să stea pe bază pe întreaga circumferință (II).

Sitele se pot plasa pe două poziții: superioară și inferioară. La plasarea pe poziția superioară, distanța între site este mai mare.

La plasarea pe poziția inferioară, distanța între site este mai mică. Aceasta permite ajustarea spațiului între site la dimensiunea alimentelor și creșterea eficienței uscării. Un spațiu mai mare între site duce la îmbunătățirea circulației aerului și a eficienței uscării. La setul de site plasate pe baza aparatului, spațiul se poate aranja liber, în funcție de necesități. Se recomandă să folosiți minim trei site, indiferent dacă pe ele se află sau nu alimente. În timpul funcționării, sitele trebuie să fie întotdeauna acoperite cu capacul. Utilizarea capacului forțează circulația corespunzătoare a aerului în interiorul aparatului.

Pentru a plasa sitele pe poziția superioară, sita trebuie rotită orizontal cu 180 grade în sensul marcatului „Tall” de pe mânerul sitei. În această poziție, ghidajele sitei superioare se vor sprijini pe ghidajele sitei de jos (III).

Pentru a plasa sitele pe poziția inferioară, sita trebuie rotită orizontal cu 180 grade în sensul marcatului „Short” de pe mânerul sitei. În această poziție, ghidajele sitei superioare se vor sprijini pe ghidajele sitei de jos (IV).

Sitele trebuie să fie paralele între ele și față de bază.

Atenție! Se recomandă să testați poziția sitelor înainte de a așeza alimente pe ele. Aceasta vă va permite să câștigați experiență și să vă fie mai ușor să plasați alimente pe ele.

Mânerul sitei trebuie să fie aliniat și plasat întotdeauna pe lateralul bazei. Forma sitelor este aleasă astfel încât să nu poată fi puse decât în poziția corectă.

Plasarea alimentelor pe site

Atenție! Se recomandă să plasați alimentele pe sitele demontate de pe bază. Plasați alimentele pe un strat. Nu puneți alimente pe bază sau capac. Nu acoperiți deschiderea centrală a sitelor. Montați sita cu alimente pe bază, puneți sitele inferioare în poziția de jos astfel încât alimentele plasate pe sita inferioară să nu intre în contact cu sita superioară.

Pornirea și oprirea aparatului

Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză de rețea. Echipamentul va emite un sunet și la indicatorul cu led se vor aprinde toate elementele (simbolul 8888) timp de 3 secunde, apoi se vor afișa parametrii de lucru impliciti. Timp 10 ore (10:00) și 70°C (70C). Apăsând încă o dată comutatorul ON/OFF (pornit/oprit) se pornește funcționarea la setările implicite. Prin apăsarea butonului selector puteți seta timpul și temperatura de lucru. Setarea timpului este posibilă de la 30 de minute la 19 ore și 30 de minute în trepte de 30 de minute. Setarea temperaturii este posibilă în domeniul de la 35°C la 70°C în trepte de 5°C. Setările de timp și temperatură se pot modifica apăsând comutatoarele marcate cu “+” și “-”. Comutatorul marcat cu “+” crește valoarea setată, iar comutatorul marcat cu “-” o descrește. Prin apăsarea și ținerea apăsată a comutatorului se modifică automat parametrul

care trebuie setat.

După setarea timpului de lucru și a temperaturii, apăsați comutatorul de alimentare ON/OFF pentru a începe. Se va auzi funcționarea ventilatorului și încălzirea se va activa după aproximativ 5 secunde.

În timpul funcționării, timpul și temperatura se pot modifica liber în conformitate cu procedura descrisă mai sus. Timpul de funcționare este calculat înapoi la 0:00. Încălzirea se oprește automat și ventilatorul continuă să funcționeze încă 10 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor de 20 de ori afișajul va afișa acum "END".

Apăsând încă o dată comutatorul ON/OFF (pornit/oprit) se poate opri funcționarea în orice moment.

Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea. Lăsați sitele să se răcească și treceți la demontare, începând cu capacul și demontând pe rând sitele una câte una, pornind de la cea mai de sus până la cea mai de jos.

După scoaterea alimentelor de pe site, treceți la operațiile de întreținere a sitelor, capacului și bazei.

Recomandări pentru uscarea alimentelor

Bucățiile de fructe și legume uscate se pot folosi ca snacks-uri sau ingrediente la gătit. Alimentele uscate își păstrează gustul și valorile nutriționale. Alimentele uscate pot diferi ca aspect sau gust față de produsele disponibile în magazine deoarece nu se adaugă conservanți sau coloranți în timpul uscării.

Se recomandă ca, înainte de uscare, să notați masa produselor și, apoi, timpul și temperatura de uscare. Astfel, vă va fi mai ușor să determinați condițiile de lucru în viitor.

Timpul de uscare al produselor depinde de: - grosimea sau dimensiunea bucăților, - numărul de site folosite pentru uscare, - numărul de produse introduse în deshidrator, - umiditatea aerului în jurul deshidratorului, - preferințele personale privind efectele de uscare. În cazul în care observați efecte neuniforme în timpul procesului de uscare, poziția sitelor trebuie schimbată periodic dacă configurația aparatului permite acest lucru.

Alimentele uscate trebuie puse în recipiente doar după răcirea lor completă. Recipientul pentru stocarea produselor alimentare uscate trebuie să fie etanș. Se recomandă utilizarea recipientelor vidate. După introducerea alimentelor în recipient, etanșați recipientul în extrageți cât mai mult aer posibil. Păstrați alimentele în recipiente puse în încăperi întunecoase și răcoase. Temperatura de depozitare nu trebuie să depășească 15°C. Nu puneți alimentele uscate direct în recipiente metalice. Verificați periodic starea alimentelor uscate.

În cazul în care, dintr-un motiv oarecare, este necesar să întrerupeți procesul de uscare, alimentele trebuie scoase de pe site și puse în pungi sau recipiente din plastic și păstrate în congelator. Înainte de a relua procesul de uscare, alimentele trebuie decongelate. Nu recongelați produse care au fost deja decongelate.

Întreținerea aparatului

ATENȚIE! Toate operațiile de întreținere trebuie făcute când alimentarea electrică este oprită. **Pentru aceasta, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.**

Aparatul se folosește pentru a prepara alimentele plasate direct pe site, astfel încât trebuie să aveți grijă să mențineți igiena corespunzătoare pentru ca prepararea să se facă în condiții de siguranță.

Sitele și capacul trebuie spălate cu jet de apă sau prin scufundare în apă. Pentru curățare, folosiți un detergent ușor pentru vase. Curățați cu o lavetă moale, un burete moale sau cu o perie moale. Nu folosiți agenți de curățare agresivi sau abrazivi din cauza riscului de mătuire a suprafeței sitelor și capacului.

După finalizarea curățării, uscați bine sita și capacul înainte de a le reasza pe bază.

Sitele și capacul nu sunt adecvate pentru curățare în mașini de spălat mecanice sau cu jet de apă de mare presiune.

Curățați baza / carcasa aparatului cu o lavetă ușor umezită, apoi ștergeți-le cu o lavetă uscată.

Atenție! Nu cufundați niciodată aparatul electric (baza) în apă sau alte lichide.

Nu folosiți agenți caustici, solvenți, alcool, benzină sau abrazivi pentru curățarea aparatului.

Curățați orificiile de ventilație cu un aspirator.

Înainte de utilizarea aparatului pentru prima dată, după curățarea sitelor, capacului și bazei / carcasei, porniți aparatul timp de 30 de minute la temperatură maximă fără a introduce alimente înăuntru. În acest timp este posibil ca aparatul să degajeze fum sau mirosuri. După aceea, lăsați aparatul să se răcească și apoi spălați sitele și capacul și curățați baza. Aceasta va permite îndepărtarea resturilor de agenți chimici folosiți la fabricarea componentelor.

Depozitarea aparatului

Dacă aparatul nu este folosit pe o perioadă mai îndelungată, deconectați-l de la sursa de alimentare.

La depozitare, țineți aparatul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Depozitați aparatul în poziția sa de lucru. Nu stivuiți aparatul în straturi suprapuse. Nu puneți nimic deasupra produsului în timpul depozitării.

SPECIFICAȚIE

Parametru	Unitate	Valoare
Nr. Catalog		68271
Tensiune nominală	[V~]	220 - 240
Frecvență nominală	[Hz]	50 - 60
Putere nominală	[W]	420 - 500
Clasa de protecție		II
Dimensiunile sitelor	[cm]	31,5 x 29,5
Sarcină maximă per sită	[kg]	0,5
Dimensiuni de gabarit ale aparatului (L x l x Î)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Masă netă	[kg]	1,3

CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD

El secador de alimentos es un aparato diseñado para el secado de productos alimenticios mediante la circulación forzada de aire caliente. Gracias al control de temperatura en un amplio rango, se pueden ajustar los parámetros de funcionamiento del aparato a las necesidades del usuario y al tipo de productos alimenticios a secar. Muchos tamices permiten un trabajo eficiente. El producto no está destinado a uso comercial. Un trabajo correcto, fiable y seguro del aparato depende de su operación adecuada, por lo tanto:

Antes de empezar a usar el aparato lea todo el manual y guárdelo para futuras consultas.

El proveedor no se hace responsable de ningún daño o lesión que resulte del uso inadecuado de la herramienta, del incumplimiento de las normas de seguridad y de las recomendaciones de este manual. La utilización del producto para fines distintos de aquellos para los que ha sido concebido anula también los derechos del usuario a la garantía del fabricante y la legal.

EQUIPAMIENTO

El producto se suministra completo y no requiere instalación. Sin embargo, antes de utilizar el producto, retire todo el embalaje y las protecciones instaladas para el transporte. También se requieren las operaciones preparatorias que se describen más adelante en este manual.

INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

El producto ha sido diseñado para uso doméstico y no está permitido su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en establecimientos de restauración.

El aparato está dedicado solo al uso en los interiores. No exponga el aparato a la lluvia u otras precipitaciones.

El aparato se utiliza únicamente para el tratamiento térmico de los productos alimenticios colocados directamente sobre los tamices. Está prohibido utilizar el aparato de cualquier otra manera, por ejemplo, como calentador para los productos colocados en un recipiente.

Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto por su propia cuenta. Todas las reparaciones del producto deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado.

El producto debe estar bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! El aparato puede calentarse durante el funcionamiento a altas temperaturas, tenga cuidado al tocarlo durante el funcionamiento e inmediatamente después del mismo, ya que esto puede provocar quemaduras.

Este producto no está destinado al uso por niños menores de 8 años de edad o personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento del mismo. A menos que sean supervisados o instruidos para usar el producto de una manera segura para que los riesgos inherentes al producto sean comprendidos. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza u operaciones de mantenimiento del aparato.

Recomendaciones para el transporte y la instalación del producto

El producto solo debe colocarse sobre una superficie dura, plana, nivelada y no inflamable. El suelo debe ser capaz de soportar el peso del propio aparato y de los productos alimenticios que contiene.

Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm alrededor de las paredes laterales del aparato y no coloque materiales no resistentes a altas temperaturas por encima del mismo. Esto permitirá que el producto esté debidamente ventilado. No lo coloque cerca de los bordes de, por ejemplo, una mesa. No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, como cortinas o visillos. El aparato debe utilizarse en un lugar donde el aire esté libre de suciedad y olores. Durante el secado de los alimentos, el aire fluye a través de los productos alimenticios y cualquier contaminante puede permanecer en los productos secos.

No coloque ningún equipo eléctrico por encima del aparato. Durante el funcionamiento el aparato emite aire caliente y húmedo, lo que puede provocar un cortocircuito en el sistema eléctrico y provocar una descarga eléctrica.

Está prohibido taladrar cualquier agujero en el producto, así como realizar cualquier otra modificación del producto que no esté descrita en el manual.

Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado agarrándolo por la carcasa. No mueva el producto tirando del cable de alimentación.

La temperatura en el lugar de instalación y la de uso del producto debe estar dentro del rango de +10 °C + 38 °C, y la humedad relativa debe estar por debajo del 90% sin condensación de vapor de agua.

Recomendaciones para la conexión del producto a la red eléctrica

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que la tensión, frecuencia y capacidad de la fuente de alimentación corresponden a los valores indicados en la placa de datos del producto. El enchufe debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe de cualquier manera.

El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red debe estar equipado con un conductor de protección y una protección de por lo menos 16 A.

Evite el contacto del cable de alimentación con bordes afilados, objetos o superficies calientes. Cuando el producto está en funcionamiento, el cable de alimentación debe estar siempre completamente extendido y su posición debe determinarse de manera que no obstruya el funcionamiento del producto. El cable de alimentación no deberá instalarse de forma que exista riesgo de tropiezo. La toma de corriente debe estar siempre situada de modo que el enchufe del cable de alimentación del producto pueda desenchufarse rápidamente. Siempre tire del cable de alimentación por la carcasa del mismo, nunca por el cable.

Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, desconételes inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado del fabricante para su sustitución. No utilice el producto con un cable de alimentación o enchufe dañados. El cable de alimentación o el enchufe no se pueden reparar y deben sustituirse por nuevos sin defectos si estos componentes están dañados. La sustitución del cable de alimentación y del enchufe debe realizarse en un centro de servicio autorizado del fabricante.

Recomendaciones de uso del aparato

¡ADVERTENCIA! La carcasa del aparato puede estar caliente durante y poco después de su uso. No la toque, ya que puede causar quemaduras. Deje que la carcasa del aparato se enfríe.

Los productos alimenticios deben cortarse en trozos pequeños antes de colocarlos en los tamices. Cuanto más pequeños sean los trozos de alimento, más rápido se secarán y menor será la temperatura de secado requerida.

Los productos alimenticios deben colocarse siempre a partir del tamiz de fondo. No coloque los productos demasiado apretados para permitir que el aire circule. Solo se debe colocar una capa de productos alimenticios en un tamiz. Los productos colocados en el tamiz no deben tocar el tamiz ni la carcasa situada encima de él.

Asegúrese de que el piso cerca del aparato no esté resbaladizo. Con esto se evita que se resbale, lo que puede causar lesiones graves. El producto debe mantenerse bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento. Antes de comprobar el grado de secado de los productos alimenticios, detenga el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente, espere hasta que la carcasa del producto se enfríe y abra la carcasa.

Si después del secado permanecen en los tamices o en la carcasa los residuos de alimentos, éstos se retirarán antes de que se coloquen nuevos productos alimenticios. Si los restos de alimentos se quedan en los tamices o en la carcasa, la circulación del aire puede verse afectada y el aparato puede sobrecalentarse. Esto puede provocar daños en la unidad, un incendio o una descarga eléctrica. Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del apartado: „Mantenimiento del aparato”.

OPERACIÓN DE LA UNIDAD

Instalación, puesta en marcha y mantenimiento del producto

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos del embalaje. Se recomienda guardar el embalaje, puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Prepare el aparato según las instrucciones del apartado „Mantenimiento del producto”.

Ajuste de los tamices

El tamiz más bajo debe montarse en la base de manera que el borde del mismo quede sobre la base alrededor de todo su perímetro (II).

Los tamices se pueden ajustar en dos posiciones: alta y baja. Cuando se colocan en una posición alta, la distancia entre los tamices es mayor. Cuando se colocan en una posición baja, la distancia entre los tamices es menor. Esto permite ajustar el espacio libre entre los tamices según el tamaño de los trozos de alimentos y la eficiencia del secado. Un mayor espacio libre mejora la circulación del aire y la eficiencia del secado. En el conjunto de tamices dispuestos sobre la base del secador, el espacio libre puede seleccionarse libremente, dependiendo de las necesidades. Se utilizarán al menos tres tamices, independientemente de que contengan o no productos alimenticios. Los tamices deben estar siempre cubiertos con la tapa. El uso de la tapa forzará la circulación de aire dentro de la unidad.

Para colocar los tamices en posición alta, el tamiz debe girarse 180 grados horizontalmente en la dirección de la marca „Tall” colocada en los soportes de tamiz. En esta posición, las guías del tamiz superior descansarán sobre las guías del tamiz inferior (III).

Para colocar los tamices en posición baja, el tamiz debe girarse 180 grados horizontalmente en la dirección de la marca „Short” colocada en los soportes de tamiz. En esta posición, las guías del tamiz superior se colocarán junto a las guías del tamiz inferior (IV).

Los tamices deben ser paralelos entre sí y con la base.

¡Atención! Se recomienda probar la posición de los tamices antes de colocar alimentos en ellos. Esto permitirá adquirir experiencia y facilitará la colocación de tamices con productos alimenticios colocados sobre ellos.

Los soportes de los tamices deben estar alineados y siempre colocados a los lados de la base. La forma de los tamices ha sido seleccionada para que solo se puedan colocar en la posición correcta.

Colocación de productos alimenticios en tamices

Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente. El dispositivo emitirá un pitido y el indicador LED resaltará todos los elementos (símbolo 8888) durante 3 segundos y luego mostrará los parámetros de funcionamiento predeterminados. Hora 10 horas (10:00) y 70°C (70C). Pulsando el interruptor comenzará a trabajar con los ajustes predeterminados. Pulsando el botón de selección de ajustes se pueden ajustar el tiempo de funcionamiento y la temperatura. El ajuste de tiempo es posible de 30 minutos a 19 horas y 30 minutos en pasos de 30 minutos. El ajuste de temperatura es posible en el rango de 35°C a 70°C

E

en pasos de 5°C. Se pueden cambiar los ajustes de hora y temperatura pulsando los botones marcados con „+“ y „-“. El botón marcado „+“ aumenta el valor del ajuste y el botón marcado „-“ lo disminuye. Presionando y manteniendo presionado el botón se cambiará automáticamente el parámetro a ajustar.

Después de ajustar el tiempo de funcionamiento y la temperatura, pulse el interruptor de encendido/apagado para iniciar la operación. El funcionamiento del ventilador será audible y el calentador también se activará después de aprox. 5 segundos.

Durante el funcionamiento, el tiempo y la temperatura se pueden cambiar libremente según el procedimiento descrito anteriormente. El tiempo de servicio se cuenta hasta las 0:00. El calentador se apaga automáticamente y el ventilador sigue funcionando durante otros 10 segundos. El aparato emite 20 pitidos y en la pantalla aparece „END“.

Pulsando el interruptor se termina el trabajo en cualquier momento.

El enchufe del cable de alimentación debe desconectarse de la toma de corriente. Dejar enfriar los tamices y proceder a su desmontaje, comenzando por la tapa y desmontando gradualmente uno por uno desde el tamiz más alto hasta el más bajo.

Después de retirar los productos alimenticios de los tamices, proceder con el mantenimiento de los tamices, la tapa y la base.

Recomendaciones para el secado de productos alimenticios

Los trozos secos de fruta y verdura pueden utilizarse como aperitivos o como aditivos alimentarios. Los alimentos secos conservan su sabor y valor nutritivo. Los alimentos secos pueden diferir en apariencia o sabor de los productos disponibles en las tiendas porque no se añaden conservantes ni colorantes durante el secado.

Antes de secar, se recomienda anotar el peso de los productos y luego el tiempo y la temperatura de secado. Esto facilitará la determinación de las condiciones de trabajo en el futuro.

El tiempo de secado de los productos depende de: - el espesor o el tamaño de los trozos de alimentos, - el número de tamices utilizados para el secado, - el número de productos colocados en el secador, - la humedad del aire alrededor del secador, - la preferencia personal por los efectos de secado.

Si durante el proceso de secado se observan efectos desiguales, la posición de los tamices deberá cambiarse periódicamente si el diseño del aparato lo permite.

Los productos alimenticios secos deberán colocarse en recipientes solo después de que se hayan enfriado completamente.

El recipiente para almacenar los productos alimenticios secos debe ser hermético. Se recomienda utilizar recipientes al vacío. Después de colocar los productos en el recipiente, ciérrelo herméticamente y luego extraiga la mayor cantidad de aire posible.

Almacene los alimentos en recipientes en lugares oscuros y frescos. La temperatura de almacenamiento no debe superar los 15 °C. No coloque los alimentos secos directamente en recipientes metálicos. Compruebe periódicamente el estado de los productos alimenticios secos.

Si por cualquier motivo es necesario interrumpir el proceso de secado, los productos alimenticios deberán retirarse de los tamices y colocarse en bolsas o recipientes de plástico y luego almacenarse en el congelador. Antes de reanudar el secado, los productos deben ser descongelados. No vuelva a congelar productos que ya hayan sido descongelados.

Mantenimiento del aparato

¡ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con el aparato desconectado. **Para ello, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.**

El aparato se utiliza para preparar alimentos colocados directamente en los tamices, por lo que se debe tener cuidado de mantener una higiene adecuada para que la preparación de los alimentos sea segura.

Los tamices y la tapa deben lavarse con un chorro de agua corriente o sumergirse en agua. Use un detergente lavaplatos suave. Limpie con un paño suave, una esponja suave o un cepillo suave. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, ya que existe el riesgo de que el tamiz y las superficies de la tapa queden mateadas.

Después del lavado, seque bien el tamiz y la tapa antes de colocarlos en la base.

Los tamices y las tapas no son adecuados para la limpieza en lavavajillas mecánicas o con chorro de agua a alta presión.

Limpie la base / carcasa con un paño ligeramente húmedo y séquela con un paño limpio y seco.

¡Atención! Nunca sumerja el aparato eléctrico (la base) en agua ni en otro líquido.

No utilice disolventes, agentes corrosivos, alcohol, gasolina o abrasivos para la limpieza.

Limpie las rejillas de ventilación con un aspirador.

Antes de usar el aparato por primera vez, después de limpiar los tamices, la tapa y la base / la carcasa, haga funcionar el secador durante treinta minutos a su temperatura máxima sin colocar ningún alimento sobre él. Durante este tiempo, es posible que la unidad emita humo u olores. Al final del trabajo, deje enfriar el aparato y luego lave los tamices y la tapa y limpie la base. Esto permitirá eliminar los restos de los agentes químicos utilizados en la producción de los elementos del aparato.

Almacenamiento del aparato

Si el aparato no se va a utilizar durante un período de tiempo prolongado, desconéctelo de la fuente de alimentación.

Almacene el aparato en los interiores, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el aparato en su embalaje original.

E

Almacene el aparato en su posición de trabajo. No apile los productos. No coloque nada sobre el producto durante el almacenamiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		68271
Tensión nominal	[V~]	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 - 60
Potencia nominal	[W]	420 - 500
Clase de aislamiento		II
Dimensiones del tamiz	[cm]	31,5 x 29,5
Carga máxima por tamiz	[kg]	0,5
Dimensiones del aparato (alto x ancho x profundo)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Peso neto	[kg]	1,3

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Le déshydrateur alimentaire est un dispositif conçu pour la déshydratation de produits alimentaires par circulation forcée d'air chaud. Grâce au réglage de température sur une large plage, il est possible d'adapter les paramètres de fonctionnement de l'appareil aux besoins et au type d'aliments déshydratés. De nombreux tamis permettent un travail efficace. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Un fonctionnement correct, fiable et sûr de l'appareil dépend de sa bonne utilisation, c'est pourquoi :

Lire ce manuel avant d'utiliser le produit et le conserver.

Le fournisseur ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures résultant de l'utilisation de l'appareil non conforme à l'usage prévu, du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné conduira à l'annulation de la garantie de l'utilisateur et à la révocation des droits de l'utilisateur conformément au contrat.

ÉQUIPEMENT

L'appareil est livré complet et ne nécessite pas d'assemblage. Cependant, avant d'utiliser l'appareil, enlever l'emballage et l'équipement de protection pendant le transport. Les activités préparatoires décrites plus loin dans ce manuel sont également nécessaires.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

L'appareil a été conçu pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales, par exemple dans des établissements de restauration.

L'appareil est conçu pour un usage intérieur uniquement. Ne pas exposer à la pluie ou à d'autres précipitations.

L'appareil n'est utilisé que pour le traitement thermique des aliments placés directement sur les tamis. Il est interdit d'utiliser l'appareil d'une autre manière, par exemple pour chauffer les produits contenus dans une pièce de vaisselle.

Il est interdit de réparer, démonter ou modifier l'appareil soi-même. Toutes les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un centre de service agréé.

L'appareil doit être gardé sous surveillance en tout temps pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Pendant le travail l'appareil peut chauffer jusqu'à une température élevée, soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil pendant le travail et immédiatement après le fonctionnement, car cela peut provoquer des brûlures.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissance de l'équipement. A moins qu'ils ne soient supervisés ou instruits d'utiliser l'appareil d'une manière sûre afin que les risques encourus puissent être compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les enfants non surveillés ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien du produit.

Recommandations concernant le transport et le montage de l'appareil

L'appareil ne doit être posé que sur une surface dure, plane, de niveau et ininflammable. Le substrat doit pouvoir supporter le poids de l'appareil lui-même et des produits alimentaires qui y sont placés.

Veiller à ce qu'il y ait une distance minimale de 10 cm autour des parois latérales de l'appareil et ne pas placer de matériaux non résistants aux températures élevées au-dessus de l'appareil. Cela permettra à l'appareil d'être correctement ventilé. Ne pas placer près des bords d'une table, par exemple. Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que rideaux ou stores. L'appareil doit être utilisé dans un endroit où l'air est libre de saleté et d'odeurs. Pendant la déshydratation d'aliments, l'air circule à travers les produits alimentaires et tous les contaminants peuvent rester sur les produits déshydratés.

Ne placer aucun équipement électrique au-dessus de l'appareil. Pendant le fonctionnement, l'appareil libère l'air chaud et humide qui peut causer un court-circuit du système électrique et causer un choc électrique.

Il est interdit de percer des trous dans l'appareil, ainsi que toute autre modification du produit qui n'est pas décrite dans le manuel. Ne pas transporter l'appareil que lorsqu'il s'est refroidi en le saisissant par le bas. Ne pas déplacer l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

La température sur le lieu d'installation et d'utilisation de l'appareil doit se situer dans la plage de +10 °C + 38 °C, et l'humidité relative doit être inférieure à 90 % sans condensation de vapeur d'eau.

Recommandations pour le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension, la fréquence et la capacité de l'alimentation électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La fiche doit s'insérer dans la prise de courant. Il est interdit de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

L'appareil doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, fiches multiples et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un conducteur de protection et d'une protection au moins de 16 A.

Éviter tout contact du cordon d'alimentation avec des arêtes vives, des objets ou des surfaces chauds. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, le cordon d'alimentation doit toujours être complètement déployé et sa position doit être déterminée de manière à

ne pas entraver le fonctionnement de l'appareil. Le cordon d'alimentation ne doit pas être installé de telle sorte qu'il y ait un risque de déclenchement. La prise de courant doit toujours être placée de façon à ce que la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil puisse être débranchée rapidement. Tirer toujours le cordon d'alimentation par le corps de la fiche pour la débrancher, jamais par le câble. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, les débrancher immédiatement du secteur et contacter un centre de service agréé du fabricant pour les remplacer. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée. Le cordon d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas être réparés et doivent être remplacés par un nouveau cordon d'alimentation sans défaut si ces composants sont endommagés. Le remplacement du cordon d'alimentation et de la fiche doit être effectué par un centre de service agréé du fabricant.

Mode d'emploi

AVERTISSEMENT ! Le boîtier de l'appareil peut être chaud pendant et peu après son utilisation. Ne pas la toucher, car elle peut causer des brûlures. Laisser refroidir le boîtier de l'appareil.

Les aliments doivent être coupés en petits morceaux avant d'être placés sur des tamis. Plus les morceaux d'aliment sont petits, plus ils seront déshydratés rapidement et la température de déshydratation plus basse sera requise.

Les aliments doivent toujours être placés en commençant par le tamis de fond. Ne pas emplier les produits trop étroitement pour permettre à l'air de circuler. Une seule couche d'aliments devrait être placée sur un tamis. Les aliments placés sur le tamis ne doivent pas toucher le tamis ou le boîtier placé au-dessus de ceux-ci.

S'assurer que le plancher près de l'appareil n'est pas glissant. Cela permet d'éviter les glissements, ce qui peut entraîner des blessures graves.

L'appareil doit être sous contrôle pendant toute la durée de son utilisation. Avant de vérifier le degré de déshydratation d'aliments, arrêter le fonctionnement de l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur, attendre que le boîtier du produit refroidisse et ouvrir le boîtier.

Si, après déshydratation, les déchets alimentaires restent sur les tamis ou sur le boîtier, il faut les enlever avant la mise des nouveaux aliments. Si des aliments restent sur les tamis et/ou le boîtier, la circulation de l'air peut être entravée et l'appareil peut surchauffer. Un appareil surchauffé peut être endommagé ou provoquer un incendie ou un choc électrique. Nettoyer l'appareil en suivant les instructions spécifiées au point : « Entretien de l'appareil »

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Montage, mise en service et utilisation de l'appareil

L'appareil doit être déballé et tous les éléments de l'emballage complètement retirés. Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieur de l'appareil.

Préparer l'appareil selon les instructions de la section « Entretien de l'appareil ».

Réglage des tamis

Le tamis le plus bas doit être monté sur la base de manière à ce que le bord du tamis repose sur la base sur toute la circonférence (II). Les tamis peuvent être réglés dans deux positions : haute et basse. En position haute, la distance entre les tamis est plus grande. En position basse, la distance entre les tamis est plus petite. Ceci vous permet d'ajuster le dégagement du tamis à la taille des morceaux d'aliments et à l'efficacité de la déshydratation. Une plus grande ouverture améliore la circulation de l'air et l'efficacité de la déshydratation. Dans le jeu de tamis disposés sur la base du déshydrateur, l'ouverture peut être choisie librement en fonction des besoins. Trois tamis au moins doivent être utilisés, qu'ils contiennent ou non des aliments. Les tamis doivent toujours être recouverts d'un couvercle. L'utilisation du couvercle forcera la circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil.

Pour placer les tamis en position haute, il faut les tourner horizontalement de 180 degrés dans la direction du repère « Tall » placé sur les supports de tamis. Dans cette position, les guides du tamis supérieur reposent sur les guides du tamis inférieur (III).

Pour placer les tamis en position basse, il faut les tourner horizontalement de 180 degrés dans la direction du repère « Short » placé sur les supports de tamis. Dans cette position, les guides du tamis supérieur se trouvent à côté des guides du tamis inférieur (IV).

Les tamis doivent être parallèles entre eux et à la base.

Attention ! Il est recommandé de tester la position des tamis avant d'y placer les aliments. Cela vous permettra d'acquérir de l'expérience et facilitera la mise en place de tamis avec des aliments placés sur eux.

Les supports des tamis doivent être alignés et toujours placés sur les côtés de la base. La forme des tamis a été choisie de manière à ce qu'il soit possible de les placer uniquement dans la position correcte.

Disposition d'aliments sur les tamis

Attention ! Il est recommandé de placer les aliments sur les tamis désassemblés de la base. Disposer les produits en une seule couche. Ne pas placer d'aliments sur la base ou le couvercle. Ne pas couvrir l'ouverture centrale des tamis. Monter le tamis avec des aliments sur la base, placer les tamis suivants sur les tamis inférieurs en position haute ou basse afin que les aliments placés sur le tamis inférieur n'entrent pas en contact avec le tamis supérieur.

Démarrage et arrêt de l'appareil

Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant. L'appareil émettra un bip et l'indicateur LED mettra en évidence tous les éléments (symbole 8888) pendant 3 secondes, puis affichera les paramètres de fonctionnement par défaut.

Durée : 10 heures (10:00) et température 70°C (70C). En appuyant sur l'interrupteur, vous commencerez à travailler avec les réglages par défaut. En appuyant sur le bouton de sélection du réglage, il est possible de régler la durée de fonctionnement et la température. Le réglage de durée est possible de 30 minutes à 19 heures et 30 minutes par pas de 30 minutes. Le réglage de température est possible dans la plage de 35 °C à 70 °C avec l'étape 5 °C. Il est possible de modifier les réglages de l'heure et de la température en appuyant sur les touches « + » et « - ». Le bouton marqué « + » augmente la valeur du réglage et le bouton marqué « - » diminue la valeur du réglage. Maintenir le bouton enfoncé pour modifier automatiquement le paramètre à régler.

Après avoir réglé la durée et la température de fonctionnement, appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour démarrer l'opération. Le fonctionnement du ventilateur est audible et le chauffage est également activé au bout de 5 secondes environ.

Pendant le fonctionnement, le temps et la température peuvent être modifiés librement selon la procédure décrite ci-dessus. Le temps d'utilisation est récompté jusqu'à 0:00. Le chauffage s'éteint automatiquement et le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes. L'appareil émet 20 bips et l'affichage indique « END »

Une pression sur l'interrupteur met fin au travail à tout moment.

Débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Laisser refroidir les tamis et procéder à leur démontage, en commençant par le couvercle et en démontant progressivement un par un du tamis le plus haut vers le plus bas.

Après avoir retiré les aliments des tamis, procéder à l'entretien des tamis, du couvercle et de la base.

Recommandations pour la déshydratation d'aliments

Les fruits et légumes séchés en morceaux peuvent être utilisés comme casse-croûtes ou comme additifs alimentaires. Les aliments déshydratés conservent leur goût et leur valeur nutritive. Les aliments déshydratés peuvent différer en apparence ou en goût des produits disponibles dans les magasins parce que les agents de conservation et les colorants ne sont pas ajoutés pendant la déshydratation autonome.

Avant la déshydratation, il est recommandé de noter le poids des produits, puis le temps et la température de déshydratation. Il sera ainsi plus facile de déterminer les conditions de travail à l'avenir.

Le temps de déshydratation des produits dépend de : - l'épaisseur ou la taille des morceaux d'aliments, - le nombre de tamis utilisés pour le séchage, - le nombre de produits placés dans le four, - l'humidité de l'air autour du déshydrateur, - la préférence personnelle pour les effets de déshydratation.

Si pendant le processus de déshydratation des effets inégaux sont observés, la position des tamis doit être changée périodiquement si la construction de l'appareil le permet.

Les aliments déshydratés ne devraient être placés dans des contenants qu'une fois qu'ils ont complètement refroidi. Le contenant pour conserver les aliments déshydratés doit être hermétique. Il est recommandé d'utiliser des récipients sous vide. Après avoir placé les produits dans le contenant, fermer hermétiquement le contenant et aspirer autant d'air que possible. Entreposer les aliments dans des contenants à l'abri de la lumière et au frais. La température de stockage ne doit pas dépasser 15 °C. Ne pas placer pas les aliments déshydratés directement dans des contenants en métal. Vérifier périodiquement l'état des aliments déshydratés.

Si, pour une raison quelconque, il est nécessaire d'interrompre le processus de déshydratation. Les aliments devraient être retirés des tamis et placés dans des sacs ou des récipients en plastique, puis conservés dans le congélateur. Avant de reprendre la déshydratation, les produits doivent être décongelés. Ne pas recongeler les produits déjà décongelés.

Entretien de l'appareil

ATTENTION ! Tous les travaux d'entretien doivent être effectués avec l'appareil éteint. **Pour ce faire, débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.**

L'appareil est utilisé pour préparer des aliments placés directement sur les tamis, de sorte qu'il faut prendre soin de maintenir une hygiène adéquate afin que la préparation des aliments soit sécuritaire.

Les tamis et le couvercle doivent être lavés avec un jet d'eau courante ou immergés dans l'eau. Utiliser un détergent à vaisselle doux. Nettoyer avec un chiffon doux, une éponge douce ou une brosse douce. Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs en raison du risque de matage du tamis et des surfaces du couvercle.

Après le lavage, sécher soigneusement le tamis et le couvercle avant de les placer sur la base.

Les tamis et les couvercles ne conviennent pas pour le nettoyage dans les lave-vaisselles mécaniques ou avec un jet d'eau à haute pression.

Nettoyer la base / le boîtier avec un chiffon légèrement humide, puis sécher avec un chiffon propre et sec.

Attention ! Ne jamais immerger l'appareil électrique (la base) dans l'eau ou tout autre liquide.

Ne pas utiliser de solvants, de corrosifs, d'alcool, d'essence ou d'abrasif pour le nettoyage.

Nettoyer les ouvertures de ventilation à l'aide d'un aspirateur.

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, après avoir nettoyé les tamis, le couvercle et la base / le boîtier, faire fonctionner le déshydrateur pendant trente minutes à sa température maximale sans y placer de nourriture. Pendant ce temps, il est possible que de la fumée ou une odeur se dégage de l'appareil. À la fin du travail, laisser refroidir l'appareil, puis laver les tamis, le couvercle à nouveau et nettoyer la base. Cela permettra d'éliminer les restes d'agents chimiques utilisés dans la production des composants de l'appareil.

Stockage de l'appareil

Si l'appareil sera inutilisé pendant une longue période de temps, le débrancher de l'alimentation.

Entreposer l'appareil à l'intérieur pendant l'entreposage, ne pas l'exposer à la poussière, à la saleté ou à l'humidité. Il est recommandé de conserver l'appareil dans son emballage d'origine.

Stocker l'appareil en position de travail. Ne pas empiler les produits en couches. Ne rien placer sur le produit pendant le stockage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Référence catalogue		68271
Tension nominale	[V~]	220 - 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 - 60
Puissance nominale	[W]	420 - 500
Classe d'isolation		II
Dimensions du tamis	[cm]	31,5 x 29,5
Charge max. par tamis	[kg]	0,5
Dimensions de l'appareil (longueur x largeur x profondeur)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Masse net	[kg]	1,3

CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

L'essiccatoio è un dispositivo progettato per l'essiccazione di prodotti alimentari mediante circolazione forzata di aria calda. Grazie alla regolazione della temperatura in un ampio intervallo, è possibile adattare i parametri di funzionamento dell'apparecchio alle proprie esigenze e al tipo di prodotti alimentari da essiccare. Molti vassoi consentono un lavoro efficiente. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro dell'apparecchio dipende dal suo uso corretto, perciò:

Prima dell'utilizzo della macchina leggere il presente manuale d'uso per intero e conservarlo.

Il fornitore declina ogni responsabilità per tutti i danni e le lesioni derivanti dall'utilizzo improprio dell'apparecchio, dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale. L'uso dell'apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato concepito comporta inoltre l'annullamento dei diritti dell'utente per la garanzia.

ACCESSORI

L'apparecchio viene fornito completo e non richiede assemblaggio. Tuttavia, prima di utilizzare l'apparecchio, rimuovere tutti gli imballaggi e i dispositivi di protezione per il trasporto. Sono inoltre necessarie le attività preparatorie descritte di seguito in questo manuale.

REGOLE GENERALI PER UTENTE

L'apparecchio è stato progettato per l'uso domestico e non può essere utilizzato in applicazioni commerciali, ad esempio nella ristorazione.

L'apparecchio è stato progettato esclusivamente ad uso interno. Non esporre l'apparecchio alla pioggia o alle altre precipitazioni. L'apparecchio viene utilizzato solo per il trattamento termico dei prodotti alimentari sistemati direttamente sui vassoi. È vietato utilizzare l'apparecchio in qualsiasi altro modo, ad esempio come riscaldatore per prodotti contenuti in un recipiente.

È vietato riparare, smontare o modificare l'apparecchio da soli. Tutte le riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuate da un centro di assistenza autorizzato.

Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto sempre sotto controllo.

AVVERTIMENTO! Durante il funzionamento l'apparecchio può surriscaldarsi ad alta temperatura, fare attenzione quando si tocca l'apparecchio durante il funzionamento e subito dopo il funzionamento, in quanto ciò può causare ustioni.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni o di persone con capacità fisiche e mentali ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza di apparecchiatura. A meno che non siano sorvegliate o istruite sulle modalità d'utilizzo in modo tale che l'apparecchio venga utilizzato in sicurezza e con la comprensione dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

Raccomandazioni relative al trasporto e all'installazione dell'apparecchio

L'apparecchio deve essere posizionato solo sulle superfici dure, piane, lisce e non infiammabili. La superficie d'appoggio deve essere in grado di sopportare il peso dell'apparecchio stesso e degli alimenti in esso contenuti.

Assicurarsi che ci sia una distanza minima di 10 cm intorno alle pareti laterali dell'apparecchio e non collocare materiali non resistenti alle alte temperature sopra l'apparecchio. In questo modo l'apparecchio potrà essere adeguatamente ventilato. Non posizionarlo vicino ai bordi, ad esempio di un tavolo. Non collocare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili, ad esempio tende o tendaggi.

L'apparecchio deve essere utilizzato in un luogo in cui l'aria è priva di impurità e odori. Durante l'essiccazione degli alimenti, l'aria passa attraverso i prodotti alimentari e gli eventuali contaminanti possono rimanere sui prodotti essiccati.

Non collocare le apparecchiature elettriche al di sopra dell'apparecchio. Durante il funzionamento dell'apparecchio viene rilasciata l'aria calda e umida che può causare un cortocircuito dell'impianto elettrico e scosse elettriche.

È vietato forare il prodotto, così come qualsiasi altra modifica del prodotto che non sia descritta nel manuale.

Trasportare l'apparecchio solo quando è raffreddato, afferrandolo da sotto. Non spostare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione. La temperatura nel luogo di installazione e di utilizzo dell'apparecchio deve essere compresa tra +10°C e +38°C e l'umidità relativa deve essere inferiore al 90% senza condensazione del vapore.

Raccomandazioni per il collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione, la frequenza e la capacità della rete elettrica corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dell'apparecchio. La spina deve essere compatibile con la presa. È vietato modificare in qualsiasi modo la spina.

L'apparecchio deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato usare prolunghe, distributori e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di una protezione di almeno 16 A.

Evitare il contatto del cavo di alimentazione con spigoli vivi, oggetti o superfici calde. Quando l'apparecchio è in funzione, il cavo di alimentazione deve essere completamente srotolato e la sua posizione deve essere determinata in modo tale che non ostruisca l'utilizzo dell'apparecchio stesso. Il cavo di alimentazione non deve creare alcun rischio di inciampamento. La presa di

corrente deve essere posizionata in modo tale da garantire sempre la possibilità di scollegare velocemente la spina del cavo di alimentazione dell'apparecchio. Durante lo scollegamento della spina del cavo di alimentazione bisogna tirare per l'alloggiamento della spina e mai per il cavo.

Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, scollegarli immediatamente dalla rete elettrica e rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato dal produttore per sostituirli. Non utilizzare il prodotto con cavo di alimentazione o spina danneggiati. Il cavo di alimentazione o la spina non possono essere riparati, se sono danneggiati vanno sostituiti con elementi nuovi privi di difetti. La sostituzione del cavo di alimentazione e della spina deve essere effettuata da un centro di assistenza autorizzato del produttore.

Istruzioni d'uso

AVVERTIMENTO! L'involucro dell'apparecchio può essere caldo durante e subito dopo l'uso. Non toccarlo, poiché potrebbe causare ustioni. Lasciare raffreddare l'involucro dell'apparecchio.

I prodotti alimentari devono essere tagliati in piccoli pezzi prima di essere collocati sui vassoi. Più piccoli sono i pezzi di prodotti alimentari, più velocemente saranno essiccati e più bassa sarà la temperatura di essiccazione richiesta.

I prodotti alimentari devono essere sempre collocati a partire dal vassoio situato in posizione più bassa. I prodotti non devono essere impilati ma disposti in modo tale da permettere all'aria di circolare. Un solo strato di prodotti alimentari dovrebbe essere posto su un solo vassoio. I prodotti collocati sul vassoio non devono toccare il vassoio o l'alloggiamento posto sopra di essi.

Accertarsi che il pavimento vicino all'apparecchio non sia scivoloso. In questo modo si evita lo scivolamento che può causare gravi lesioni.

L'apparecchio deve essere tenuto sotto controllo in ogni momento durante il funzionamento. Prima di controllare il grado di essiccazione dei prodotti alimentari, spegnere l'apparecchio, staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, attendere che l'involucro dell'apparecchio si raffreddi e solo dopo aprirlo.

Se dopo l'essiccazione sui vassoi o sull'involucro rimangono residui di prodotti alimentari devono essere rimossi prima di collocare nuovi alimenti. I residui di prodotti alimentari rimasti sui vassoi e/o sull'involucro possono ostacolare la circolazione dell'aria, provocando di conseguenza il surriscaldamento dell'apparecchio. L'apparecchio surriscaldato può essere danneggiato e anche causare incendi o scosse elettriche. Pulire l'apparecchio secondo le istruzioni indicate al punto: "Manutenzione dell'apparecchio".

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Installazione, messa in servizio e manutenzione dell'apparecchio

L'apparecchio deve essere disimballato e tutte le parti dell'imballaggio devono essere completamente rimosse. Si consiglia di conservare l'imballaggio, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio dell'apparecchio.

Lavare l'apparecchio seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione dell'apparecchio".

Impostazione dei vassoi

Il vassoio più basso deve essere montato sulla base in modo tale che il bordo del vassoio poggi sulla base per tutto il suo perimetro (II).

I vassoi possono essere collocati in due posizioni: alta e bassa. In posizione alta la distanza tra i vassoi è maggiore. In posizione bassa la distanza tra i vassoi è minore. In questo modo è possibile regolare la distanza tra i vassoi in base alle dimensioni dei pezzi di prodotti alimentari e all'efficienza del processo di essiccazione. Una distanza maggiore migliora la circolazione dell'aria e aumenta l'efficienza del processo di essiccazione. Per i vassoi disposti sulla base dell'essiccatore, la distanza può essere scelta liberamente, a seconda delle esigenze. Devono essere utilizzati almeno tre vassoi, a prescindere dal fatto che contengano o meno prodotti alimentari. I vassoi devono essere sempre coperti con il coperchio. L'uso del coperchio costringe l'aria a circolare correttamente all'interno dell'apparecchio.

Per collocarlo in posizione alta il vassoio deve essere ruotato orizzontalmente di 180 gradi in direzione della scritta "Tall" posta sulle staffe dei vassoi. In questa posizione le guide del vassoio superiore poggiano sulle guide del vassoio inferiore (III).

Per collocarlo in posizione bassa il vassoio deve essere ruotato orizzontalmente di 180 gradi in direzione della scritta "Short" posta sulle staffe dei vassoi. In questa posizione le guide del vassoio superiore saranno situate accanto alle guide del vassoio inferiore (IV).

I vassoi devono essere paralleli tra di loro e rispetto alla base.

Attenzione! Si raccomanda di testare la posizione dei vassoi prima di appoggiarvi sopra i prodotti alimentari. Questo vi permetterà di acquisire l'abilità e renderà più facile la collocazione dei vassoi con prodotti alimentari posizionati su di essi.

Le staffe dei vassoi devono essere allineate e sempre posizionate ai lati della base. La forma dei vassoi è stata selezionata in modo tale da permettere di collocarli solo nella posizione corretta.

Disposizione di prodotti alimentari sui vassoi

Attenzione! Si raccomanda di posizionare i prodotti alimentari sui vassoi smontati dalla base. Disporre i prodotti in un unico strato. Non appoggiare i prodotti alimentari sulla base e sul coperchio. Non coprire l'apertura centrale nei vassoi. Montare il vassoio con prodotti alimentari sulla base, successivamente collocare i vassoi in posizione alta o bassa in modo che i prodotti alimentari disposti sul vassoio inferiore non entrino in contatto con il vassoio superiore.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. L'apparecchio emetterà un segnale acustico e l'indicatore LED illuminerà tutti gli elementi (simbolo 8888) per 3 secondi per visualizzare successivamente i parametri di lavoro predefiniti. Tempo 10 ore (10:00) e temperatura 70°C (70C). Premendo l'interruttore si inizierà a lavorare con le impostazioni predefinite. Premendo il pulsante di selezione delle impostazioni è possibile impostare la durata e la temperatura di funzionamento. Si può impostare la durata di funzionamento da 30 minuti a 19 ore e di 30 minuti a scatti di 30 minuti. Si possono impostare le temperature tra 35°C e 70°C a scatti di 5°C. È possibile modificare le impostazioni dell'ora e della temperatura premendo i pulsanti contrassegnati con "+" e "-". Il pulsante contrassegnato con "+" aumenta il valore dell'impostazione e il pulsante contrassegnato con "-" diminuisce il valore dell'impostazione. Tenendo premuto il pulsante si cambia automaticamente il parametro da impostare.

Dopo aver impostato la durata e la temperatura, premere il pulsante di accensione per iniziare il funzionamento. Si sentirà il rumore della ventola in funzione e il riscaldatore sarà attivato dopo circa 5 secondi.

Durante il funzionamento, la durata e la temperatura di funzionamento possono essere modificati a piacimento secondo la procedura sopra descritta. Il tempo durante il funzionamento viene conteggiato alla rovescia fino a 0:00. Il riscaldatore si spegne automaticamente e la ventola continua a funzionare per altri 10 secondi. L'apparecchio emette 20 segnali acustici e il display visualizza la scritta "END".

Premendo il pulsante di accensione si termina il funzionamento dell'apparecchio in qualsiasi momento.

Scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa a muro. Lasciare raffreddare i vassoi e procedere al loro smontaggio, iniziando dal coperchio e smontandoli gradualmente uno per uno: da quello più alto a quello più basso.

Dopo aver rimosso i prodotti alimentari dai vassoi, procedere alla manutenzione dei vassoi, del coperchio e della base.

Raccomandazioni per l'essiccazione di prodotti alimentari

I pezzi di frutta e verdura essiccati possono essere utilizzati come snack o additivi per preparare i cibi. Prodotti alimentari essiccati mantengono il loro gusto e i loro valori nutrizionali. Prodotti alimentari essiccati possono differire nell'aspetto o nel gusto dai prodotti disponibili nei negozi perché durante l'essiccazione non vengono aggiunti conservanti né coloranti.

Prima dell'essiccazione, si raccomanda di annotare il peso dei prodotti e quindi il tempo e la temperatura di essiccazione. In questo modo sarà più facile determinare le condizioni di trattamento in futuro.

Il tempo di essiccazione di prodotti dipende: - dallo spessore o dalle dimensioni dei pezzi di prodotti alimentari, - dal numero di vassoi utilizzati per l'essiccazione, - dal numero di prodotti collocati nell'essiccatore, - dall'umidità dell'aria intorno all'essiccatore, - dalle preferenze personali relative agli effetti di essiccazione.

Se durante il processo di essiccazione si osservano effetti non uniformi, la posizione dei vassoi deve essere cambiata periodicamente se la costruzione dell'apparecchio lo consente.

I prodotti alimentari essiccati devono essere posti in contenitori solo dopo che si sono completamente raffreddati. Il contenitore per la conservazione di prodotti alimentari essiccati deve essere ben chiuso. Si raccomanda di utilizzare contenitori sottovuoto. Dopo aver messo i prodotti nel contenitore, sigillarlo bene e quindi estrarre quanta più aria possibile. Conservare gli alimenti in contenitori in luoghi bui e freschi. La temperatura di conservazione non deve superare i 15°C. Non collocare gli alimenti essiccati direttamente in contenitori metallici. Controllare periodicamente lo stato dei prodotti alimentari essiccati.

Se, per qualsiasi motivo, è necessario interrompere il processo di essiccazione, i prodotti alimentari dovrebbero essere rimossi dai vassoi e collocati in sacchetti o contenitori di plastica e quindi conservati nel congelatore. Prima di riprendere l'essiccazione, i prodotti devono essere scongelati. Non congelare nuovamente i prodotti già scongelati.

Manutenzione dell'apparecchio

ATTENZIONE! Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite quando l'apparecchio è scollegato dall'alimentazione. **Per questo bisogna scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.**

L'apparecchio viene utilizzato per la preparazione dei cibi posti direttamente sui vassoi, pertanto è necessario prestare attenzione a mantenere una corretta igiene in modo che la preparazione dei cibi sia sicura.

I vassoi e il coperchio devono essere lavati con un getto d'acqua corrente o immersi in acqua. Utilizzare un detersivo delicato per piatti. Pulire con un panno morbido, una spugna morbida o una spazzola morbida. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi a causa del rischio di opacizzazione delle superfici dei vassoi e del coperchio.

Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente il vassoio e il coperchio prima di collocarli sulla base.

I vassoi e il coperchio non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie meccaniche o con un getto d'acqua ad alta pressione.

Pulire la base / l'involucro con un panno leggermente umido, quindi asciugare con un panno pulito e asciutto.

Attenzione! Non immergere mai l'apparecchio elettrico (la base) in acqua o in qualsiasi altro liquido.

Per la pulizia non utilizzare solventi, prodotti corrosivi, alcool, benzina o abrasivi.

Pulire le aperture di ventilazione con aspirapolvere.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, dopo aver pulito i vassoi, il coperchio e la base / l'involucro, far funzionare l'essiccatore per trenta minuti alla sua temperatura massima, senza appoggiarvi sopra alcun alimento. Durante questo periodo di tempo, è possibile che dall'apparecchio esca fumo o odori. Al termine del lavoro, lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi lavare

nuovamente i vassoi e il coperchio e pulire la base. Questo permetterà di rimuovere i residui di prodotti chimici utilizzati nella produzione degli elementi dell'apparecchio.

Stoccaggio dell'apparecchio

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegarlo dalla rete elettrica.

Stoccare l'apparecchio nei luoghi chiusi, proteggerlo contro la polvere, la sporcizia e la polvere. Si raccomanda di stoccare l'apparecchio nella confezione originale.

Conservare l'apparecchio in posizione di lavoro. Non impilare i prodotti in strati. Non appoggiare nulla sul prodotto durante lo stoccaggio.

DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore
Numero di catalogo		68271
Tensione nominale	[V~]	220 – 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 – 60
Potenza nominale	[W]	420 – 500
Classe di isolamento		II
Dimensioni del vassoio	[cm]	31,5 x 29,5
Carico massimo per vassoio	[kg]	0,5
Dimensioni dell'apparecchio (lunghezza x larghezza x altezza)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Peso netto	[kg]	1,3

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

De voedseldroger is een toestel voor het drogen van levensmiddelen door middel van geforceerde circulatie van warme lucht. Dankzij de temperatuurregeling over een groot bereik kunt u de bedrijfsparameters van het toestel aan uw behoeften en het type te drogen levensmiddelen aanpassen. Veel zeven maken efficiënt werken mogelijk. Het toestel is niet bestemd voor commercieel gebruik. De juiste, betrouwbare en veilige werking van het gereedschap hangt af van de juiste bediening, daarom:

Lees voordat u het toestel gebruikt de volledige handleiding en bewaar deze.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade en verwondingen die voortvloeien uit het gebruik van het toestel dat niet overeenstemt met het beoogde doeleinde, het niet naleven van de veiligheidsvoorschriften en aanbevelingen in deze handleiding. Productgebruik in strijd met het beoogde doeleinde leidt tevens tot verval van de garantie en van de garantierechten van de gebruiker.

UITRUSTING

Het toestel compleet geleverd en behoeft geen montage. Verwijder voorafgaand aan de ingebruikname echter alle elementen van de transportverpakking en -beveiligingen. Ook zijn er voorbereidende handelingen vereist, die verderop in deze handleiding worden beschreven.

ALGEMENE GEBRUIKSAANBEVELINGEN

Het toestel is ontworpen voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in catering-bedrijven.

Het toestel is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Niet blootstellen aan regen of andere neerslag.

Het toestel wordt alleen gebruikt voor de thermische verwerking van voedselproducten die rechtstreeks op de zeven worden geplaatst. Het is verboden het toestel op een andere manier te gebruiken, bijvoorbeeld als verwarming van toestellen in een pan. Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren, demonteren of modificeren. Alle toestelreparaties moeten worden verricht door een geautoriseerde service.

Het toestel moet tijdens de werking voortdurend onder toezicht staan.

WAARSCHUWING! Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik op hoge temperatuur, wees voorzichtig bij het aanraken van het toestel tijdens het gebruik en onmiddellijk na het gebruik, omdat dit brandwonden kan veroorzaken.

Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 en personen met beperkte fysieke en mentale vaardigheden, evenals mensen zonder ervaring en kennis van het toestel. Tenzij toezicht op hen wordt uitgeoefend of hen wordt uitgelegd hoe ze het toestel op een veilige manier kunnen gebruiken, zodat de bijbehorende risico's begrijpelijk zijn. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen zonder toezicht mogen het toestel niet schoonmaken en onderhouden.

Aanbevelingen voor transport en installatie van het toestel

Het toestel mag alleen op een harde, platte, egale, niet-brandbare ondergrond staan. De ondergrond moet het gewicht van het toestel en de erin geplaatste gerechten kunnen tillen.

Zorg voor een minimale afstand van 10 cm rond de zijwanden van het toestel en plaats geen materialen boven het toestel die niet bestemd zijn tegen hoge temperaturen. Zo kan het toestel voldoende ventileren. Het toestel niet plaatsen bij de rand van bijv. een tafel. Plaats het toestel niet in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen of overgordijnen.

Het toestel moet worden gebruikt op een plaats waar de lucht vrij is van vuil en geuren. Tijdens het drogen van levensmiddelen kan er lucht door de levensmiddelen stromen en kunnen eventuele verontreinigingen op de gedroogde producten achterblijven.

Plaats geen elektrische apparatuur boven het toestel. Tijdens de werking komt er waterdamp vrij, die kan leiden tot kortsluiting van de elektrische installatie en de oorzaak kan vormen van een elektrische schok.

Het is verboden om openingen te boren in het toestel of andere modificaties aan te brengen die niet zijn beschreven in deze handleiding.

Het toestel alleen optillen wanneer het afgekoeld is en door het bij het onderstel vast te pakken. Het toestel niet verplaatsen door aan de voedingskabel te trekken.

De temperatuur op de installatie- en gebruiksplek moet tussen de +10 °C ÷ +38 °C liggen en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 90% zonder condensatie.

Aanbevelingen omtrent het aansluiten van het toestel op de stroom

Zorg er voorafgaand aan het aansluiten op de stroom voor dat de spanning, de frequentie en het rendement van het elektriciteitsnet overeenkomen met de waarden op het gegevensplaatje van het toestel. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden de stekker te modificeren.

Het toestel moet rechtstreeks aangesloten zijn op een enkel stopcontact. Het is verboden om gebruik te maken van verlengsnoeren, splitters of dubbele stopcontacten. De netstroomkring moet voorzien zijn van een beveiligingsgeleider en een beveiliging van minstens 16 A.

Vermijd contact van de voedingskabel met scherpe randen en hete voorwerpen en oppervlakken. Tijdens de werking van het

toestel moet de kabel altijd volledig uitgerold zijn en zo geplaatst zijn dat deze geen hinder veroorzaakt bij de bediening van het toestel. De kabel mag geen struikelgevaar veroorzaken. Het stopcontact moet zich op een plek bevinden zodat het altijd mogelijk is om snel de stekker van de voedingskabel van het toestel eruit te trekken. Pak tijdens het trekken van de stekker uit het stopcontact altijd de stekkerbehuizing vast en trek nooit aan het snoer.

Indien de voedingskabel of stekker beschadigd is deze direct van de stroom halen en contact opnemen met een geautoriseerde service om vervanging te regelen. Het toestel nooit gebruiken met beschadigde voedingskabel of stekker. De voedingskabel of stekker mogen in geval van schade niet worden gerepareerd maar moeten altijd worden vervangen voor een nieuw, schadevrij exemplaar. Het vervangen van het netsnoer en de stekker moet worden uitgevoerd door een geautoriseerd servicecentrum van de fabrikant.

Aanbevelingen omtrent het gebruik van het toestel

WAARSCHUWING! De behuizing van het toestel kan tijdens en kort na gebruik heet zijn. Raak deze niet aan, dit kan leiden tot ernstige brandwonden. Laat de behuizing van het toestel afkoelen.

Levensmiddelen moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat ze op zeven worden geplaatst. Hoe kleiner de stukken voedsel, hoe sneller ze gedroogd worden en hoe lager de vereiste droogtemperatuur.

Voedingsmiddelen moeten altijd vanaf de bodemzeef worden geplaatst. Stapel de producten niet te strak op elkaar om de lucht te laten circuleren. Er mag slechts één laag levensmiddelen op één zeef worden gelegd. Producten die op de zeef worden geplaatst, mogen niet in aanraking komen met de zeef of de behuizing die erboven is geplaatst.

Zorg dat de vloer in de buurt van het toestel niet glad is. Zo wordt uitglijden, met ernstig letsel tot gevolg, voorkomen.

Het toestel moet tijdens het gebruik te allen tijde onder toezicht worden gehouden. Voordat u de mate van droging van levensmiddelen controleert, moet u de werking van het toestel stoppen, de stekker uit het stopcontact trekken, wachten tot de productbehuizing afkoelt en de behuizing openen.

Indien na het drogen resten van levensmiddelen op de zeven of op het omhulsel blijven liggen, moeten ze worden verwijderd voordat de nieuwe levensmiddelen worden geplaatst. Als er voedsel op de zeven en/of de behuizing achterblijft, kan de luchtcirculatie worden belemmerd en kan het toestel oververhit raken. Dit kan leiden tot schade aan het toestel of brand of elektrische schokken veroorzaken. Reinig het toestel volgens de instructies van punt: "Onderhoud van het toestel"

BEDIENING VAN HET TOESTEL

Installeren, opstarten en bedienen van het toestel

Het toestel moet worden uitgepakt en alle verpakkingselementen volledig worden verwijderd. Het wordt aanbevolen om de verpakking te bewaren, deze kan nuttig zijn bij het latere transport en de opslag van het toestel.

Het toestel schoonmaken aan de hand van de aanwijzingen uit de rubriek 'Onderhoud van het toestel'.

Instelling van de zeven

De onderste zeef moet zo op de bodem worden gemonteerd dat de rand van de zeef over de gehele omtrek op de bodem ligt (II). De zeven kunnen in twee standen worden ingesteld: hoog en laag. In een hoge positie is de afstand tussen de zeven groter. In een lage positie is de afstand tussen de zeven kleiner. Dit stelt u in staat om de speling tussen de zeven aan te passen aan de grootte van de levensmiddelen en de drogingsefficiëntie. Een grotere speling verbetert de luchtcirculatie en de drogingsefficiëntie. In de zevenstand die op het onderstel van de droger is geplaatst, kan de speling vrij worden gekozen, afhankelijk van de behoeften. Er moeten ten minste drie zeven worden gebruikt, ongeacht of deze al dan niet levensmiddelen bevatten. De zeven moeten altijd worden afgedekt met een deksel. Door het gebruik van het deksel wordt de luchtcirculatie in het toestel geforceerd.

Om de zeven in een hoge positie te plaatsen, moet de zeef 180 graden horizontaal worden gedraaid in de richting van de "Tall" markering op de zeefhouders. In deze positie rusten de geleiders van de bovenste zeef op de geleiders van de onderste zeef (III). Om de zeven in een lage positie te plaatsen, moet het zeef 180 graden horizontaal worden gedraaid in de richting van de "Short" markering op de zeefhouders. In deze positie bevinden de geleiders van de bovenste zeef zich naast de geleiders van de onderste zeef (IV).

De zeven moeten evenwijdig aan elkaar en aan de basis zijn.

Let op! Het wordt aanbevolen om de positie van de zeven te testen voordat u er voedsel op plaatst. Hierdoor kunt u ervaring opdoen en wordt het gemakkelijker om zeven te plaatsen met voedselproducten erop.

De zeefhouders moeten worden uitgelijnd en altijd aan de zijkanten van de basis worden geplaatst. De vorm van de zeven is zo gekozen dat het mogelijk is om ze alleen in de juiste positie in te stellen.

Stapelen van voedingsmiddelen op zeven

Let op! Het wordt aanbevolen om voedingsmiddelen te plaatsen op de zeven die uit de behuizing zijn gehaald. Schik de producten in één laag. Plaats geen voedsel op de bodem of het deksel. De centrale opening in de zeven niet afdekken. Plaats de zeef met de levensmiddelen op de bodem, plaats de volgende zeven op de onderste zeven in een hoge of lage positie, zodat de voedselproducten die op de onderste zeef worden geplaatst niet in contact komen met de hogere zeef.

Starten en uitschakelen van het toestel

Steek de stekker van het netsnoer in het stopcontact. Het apparaat piept en de LED-indicator zal gedurende 3 seconden alle

elementen (symbool 8888) doen oplichten en vervolgens de standaard bedrijfsparameters weergeven. Tijd 10 uur (10:00) en temperatuur 70°C (70C). Door de schakelaar in te drukken, begint het werken met de standaardinstellingen. Door op de instelknop te drukken, kunt u de bedrijfstijd en de temperatuur instellen. De tijdsinstelling is mogelijk van 30 minuten tot 19 uur en 30 minuten in stappen van 30 minuten. De temperatuurinstelling is mogelijk in het bereik van 35°C tot 70°C met stappen van 5°C. U kunt de tijd- en temperatuurinstellingen wijzigen door op de toetsen "+" en "-" te drukken. De knop met "+" verhoogt de waarde van de instelling en de knop met "-" verlaagt de waarde van de instelling. Door de toets ingedrukt te houden, wordt de in te stellen parameter automatisch gewijzigd.

Na het instellen van de bedrijfstijd en -temperatuur drukt u op de aan/uit-schakelaar om de werking te starten. De werking van de ventilator is hoorbaar en de verwarming wordt ook na ca. 5 seconden geactiveerd.

Tijdens het bedrijf kunnen de tijd en de temperatuur vrij worden gewijzigd volgens de hierboven beschreven procedure. De bedrijfstijd wordt teruggeteld tot 0:00 uur. De verwarming wordt automatisch uitgeschakeld en de ventilator blijft nog 10 seconden werken. Het toestel piept 20 keer en het display geeft "END" weer.

Door het indrukken van de schakelaar kan de werking op elk moment worden beëindigd.

De stekker van het netsnoer moet worden losgekoppeld van het stopcontact. Laat de zeven eventueel afkoelen en ga verder met het demonteren van de zeven, te beginnen met het deksel en geleidelijk aan één voor één de zeven te demonteren van de hoogste naar de laagste.

Na het verwijderen van de levensmiddelen uit de zeven, gaat u verder met het onderhoud van de zeven, het deksel en de bodem.

Aanbevelingen voor het drogen van levensmiddelen

Gedroogde stukjes fruit en groenten kunnen worden gebruikt als snacks of als bijlagen bij bereide voeding. Gedroogde levensmiddelen behouden hun smaak en voedingswaarde. Gedroogde levensmiddelen kunnen qua uiterlijk of smaak verschillen van producten die in de winkel verkrijgbaar zijn, omdat er tijdens het zelfdrogen geen conserveringsmiddelen en kleurstoffen worden toegevoegd.

Alvorens te drogen, wordt aanbevolen om het gewicht van de producten te noteren en vervolgens de tijd en de temperatuur van het drogen. Dit zal het gemakkelijker maken om de werkomstandigheden in de toekomst te bepalen.

De droogtijd van de producten hangt af van: - de dikte of de grootte van de stukken voedsel, - het aantal zeven dat voor het drogen wordt gebruikt, - het aantal producten dat in de droger wordt geplaatst, - de vochtigheidsgraad van de lucht rond de droger, - de persoonlijke voorkeuren voor de effecten van het drogen.

Als tijdens het droogproces ongelijke effecten worden waargenomen, moet de positie van de zeven regelmatig worden gewijzigd als de constructie van het toestel dit toelaat.

Gedroogde levensmiddelen mogen pas in recipiënten worden geplaatst nadat ze volledig zijn afgekoeld. Een recipiënt voor de opslag van gedroogde levensmiddelen moet dicht zijn. Het wordt aanbevolen om vacuüm recipiënten te gebruiken. Na het plaatsen van de producten in het recipiënt, sluit u de container goed af en zuigt u zoveel mogelijk lucht uit het recipiënt. Bewaar voedsel in recipiënten op donkere en koele plaatsen. De bewaartemperatuur mag niet hoger zijn dan 15°C. Plaats gedroogde producten niet rechtstreeks in metalen recipiënten. Controleer regelmatig de conditie van gedroogde levensmiddelen.

Als het om welke reden dan ook noodzakelijk is om het droogproces te onderbreken. Levensmiddelen moeten uit de zeven worden verwijderd, in plastic zakken of recipiënten worden gedaan en vervolgens in de vriezer worden bewaard. Alvorens het drogen te hervatten, moeten de producten worden ontdooid. Producten die reeds ontdooid zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren.

Onderhoud van het toestel

LET OP! Alle onderhoudshandelingen moeten plaatsvinden met uitgeschakelde voeding van het toestel. **Trek hiervoor de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.**

Het toestel wordt gebruikt om voedsel te bereiden dat direct op de zeven wordt geplaatst, dus er moet worden gezorgd voor een goede hygiëne, zodat de bereiding van voedsel veilig is.

De zeven en het deksel moeten worden gewassen met een straal stromend water of ondergedompeld in water. Gebruik een mild afwasmiddel. Reinigen met een zachte doek, een zachte spons of een zachte borstel. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen in verband met het risico van matheid van de zeef- en dekseloppervlakken.

Na het wassen, droogt u de zeef en het deksel grondig af voordat u ze op de bodem plaatst.

Zeven en afdekkingen zijn niet geschikt voor reiniging in mechanische vaatwasmachines of met een hogedrukwaterstraal.

Reinig de basis/behuizing met een licht vochtige doek en droog deze vervolgens af met een schone, droge doek.

Let op! Het toestel (de basis) nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.

Gebruik geen oplosmiddelen, bijtende middelen, benzinealcohol of schurende middelen.

De ventilatie-openingen reinigen met een stofzuiger.

Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, na het reinigen van de zeven, het deksel en de bodem/kast, laat u de droger gedurende 30 minuten op de maximale temperatuur draaien zonder er voedsel op te leggen. Gedurende deze tijd is het mogelijk dat er rook of geur uit het toestel kan vrijkomen. Laat het toestel aan het einde van het werk afkoelen en was vervolgens de zeven en de bodem opnieuw af en maak de bodem schoon. Dit maakt het mogelijk om de resten van chemische agentia die gebruikt

worden bij de productie van de elementen van het toestel te verwijderen.

Opslag van het toestel

Als het toestel gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet u het van de voedingsspanning loskoppelen.

Bewaar het apparaat tijdens de opslag binnenshuis en bescherm het tegen stof, vuil en vocht. Aanbevolen wordt om het toestel te bewaren in de originele doos.

Bewaar het toestel in de bedrijfspositie. Plaats geen levensmiddelen in lagen. Niets op het toestel plaatsen tijdens opslag.

TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Catalogusnummer		68271
Nominale spanning	[V~]	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 - 60
Nominaal vermogen	[W]	420 - 500
Isolatieklasse		II
Afmetingen van de zeef	[cm]	31,5 × 29,5
Max. belasting per zeef	[kg]	0,5
Afmeting van het toestel (lengte x breedte x hoogte)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Nettogewicht	[kg]	1,3

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ο ξηραντήρας τροφίμων είναι μια συσκευή που προορίζεται για την ξήρανση των προϊόντων διατροφής με αναγκαστική κυκλοφορία θερμού αέρα. Χάρη στον έλεγχο της θερμοκρασίας σε ένα ευρύ φάσμα, μπορείτε να ταιριάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας της συσκευής στις ανάγκες σας και στον τύπο των προϊόντων διατροφής για ξήρανση. Πολλά κόσκινα επιτρέπουν την αποτελεσματική λειτουργία. Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Η κατάλληλη, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία της συσκευής εξαρτάται από την κατάλληλη χρήση της, τότε:

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να διαβάσετε όλες τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε.

Για όλες τις βλάβες που υπέστησαν λόγω χρήσης της συσκευής για σκοπούς άλλους από τον προορισμό της, της μη τήρησης των κανόνων ασφαλείας και των συστάσεων που αναφέρονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ο προμηθευτής δεν φέρει καμία ευθύνη. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια των δικαιωμάτων του χρήστη που απορρέουν από την εγγύηση.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Η συσκευή παραδίδεται στην πλήρη κατάσταση και δεν απαιτεί καμία συναρμολόγηση. Πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή πρέπει να αφαιρέσετε πρώτα όλα τα υλικά συσκευασίας και προστασίας μεταφοράς. Απαιτούνται ακόμη οι ενέργειες προετοιμασίας που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και απαγορεύεται η επαγγελματική χρήση της, όπως για παράδειγμα σε εστιατόρια. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για εσωτερική χρήση. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε βροχή ή άλλες βροχοπτώσεις. Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο για θερμική επεξεργασία τροφίμων τοποθετημένων απευθείας στα κόσκινα. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε άλλο χαρακτήρα, για παράδειγμα ως θερμοαντήρας για προϊόντα που βρίσκονται σε σκεύος. Απαγορεύεται να επισκευάζετε, αποσυναρμολογείτε ή να τροποποιείτε τη συσκευή μόνοι σας. Όλες οι επισκευές της συσκευής πρέπει να εκτελούνται από το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι πάντοτε υπό επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η συσκευή μπορεί να γίνει πολύ ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, προσέξτε όταν αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της και αμέσως μετά το τερματισμό της λειτουργίας, μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά κάτω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές και πνευματικές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση του εξοπλισμού. Εκτός και αν θα ασκείται πάνω τους εποπτεία ή θα πραγματοποιηθεί η διδασκαλία σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο έτσι ώστε οι κίνδυνοι που συνδέονται με αυτό να είναι κατανοητοί. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά χωρίς εποπτεία δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν ή να συντηρήσουν τη συσκευή.

Προτάσεις σχετικά με τη μεταφορά και την εγκατάσταση της συσκευής

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ομοιόμορφη και μη εύφλεκτη επιφάνεια. Το υπόστρωμα πρέπει να αντέχει το βάρος της ίδιας της συσκευής και των προϊόντων διατροφής που είναι τοποθετημένα σε αυτήν.

Είναι απαραίτητο να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλευρικά τοιχώματα της συσκευής, μην τοποθετείτε υλικά που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες πάνω στη συσκευή. Αυτό θα επιτρέψει την κατάλληλη κυκλοφορία αέρα. Μην βάζετε τη συσκευή δίπλα στις άκρες π.χ. ενός τραπεζιού. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, π.χ. παρατετασμένα ή κουρτίνες.

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται σε χώρο όπου ο αέρας είναι απαλλαγμένος από ακαθαρσίες και αρώματα. Κατά τη ξήρανση των τροφίμων, ο αέρας ρέει μέσω των προϊόντων διατροφής και τυχόν ακαθαρσίες μπορούν να παραμείνουν στα αποξηραμένα προϊόντα.

Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από τη συσκευή. Η συσκευή κατά τη λειτουργία απελευθερώνει υδατμό που μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα και να γίνει αιτία ηλεκτροπληξίας.

Απαγορεύεται να τρυπήσετε στη συσκευή οποιοδήποτε άνοιγμα καθώς και να τροποποιήσετε τη συσκευή με τρόπο που δεν αναφέρεται στις οδηγίες.

Μεταφέρετε τη συσκευή μόνο όταν κρυώσει πιάνοντας την από το περίβλημα. Μην ματακινείτε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.

Η θερμοκρασία στο σημείο εγκατάστασης και χρήσης της συσκευής πρέπει να είναι μεταξύ $+10^{\circ}\text{C}$ + $+38^{\circ}\text{C}$, και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 90% χωρίς συμπύκνωση.

Συστάσεις για τη σύνδεση της συσκευής στην τροφοδοσία

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η αποδοτικότητα του δικτύου είναι συμβατές με τις αξίες που αναφέρονται στην ονομαστική πινακίδα. Το φις πρέπει να ταιριάζει την πρίζα. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φις.

Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη άμεσα σε μονή πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Απαγορεύεται να χρησιμοποιήσετε καλώδια προέκτασης, πολύπριζα και διπλές πρίζες. Το κύκλωμα παροχής ρεύματος πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προστατευτικό αγωγό και προστασία τουλάχιστον 16 Α.

Αποφεύγετε να έχετε επαφή το καλώδιο τροφοδοσίας με κοφτερές άκρες και ζεστά αντικείμενα και επιφάνειες. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και τοποθετημένο έτσι ώστε να μην αποτελεί εμπόδιο κατά τη λειτουργία της συσκευής. Τοποθεσία του καλωδίου τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται να προκαλεί κίνδυνο παραπατήματος. Η πρίζα πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο σημείο ώστε να είναι πάντα δυνατή η γρήγορη αποσύνδεση του βύσματος του καλωδίου τροφοδοσίας της συσκευής. Όταν αποσυνδέετε το φως πάντα πρέπει να τραβήξετε το περίβλημα του φως και ποτέ το καλώδιο. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι χαλασμένο άμεσα πρέπει να το αποσυνδέσετε από το δίκτυο παροχής ρεύματος και να επικοινωνήσετε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή με σκοπό την ανταλλαγή του. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ή βύσμα. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως δεν επιτρέπεται να επισκευαστούν και σε περίπτωση που αυτά τα εξαρτήματα είναι χαλασμένα πρέπει να τα ανταλλάξετε με τα καινούρια χωρίς βλάβες. Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας μαζί με το βύσμα θα πρέπει να γίνει στο εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή.

Συστάσεις σχετικά με τη χρήση του προϊόντος

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το περίβλημα της συσκευής μπορεί να είναι ζεστό κατά τη διάρκεια και λίγο μετά τη χρήση. Μην το αγγίζετε γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Περιμένετε έως ότου το περίβλημα της συσκευής να κρυώσει.

Τα προϊόντα διατροφής πρέπει να κοπούν σε μικρά κομμάτια πριν τοποθετηθούν σε κόσκινα. Όσο μικρότερα κομμάτια των τροφίμων τόσο πιο γρήγορα θα ξηραθούν και θα χρειαστεί χαμηλότερη θερμοκρασία ξήρανσης.

Τοποθετείτε πάντα τα προϊόντα διατροφής αρχίζοντας από το χαμηλότερο κόσκινο. Τα προϊόντα δεν πρέπει να τοποθετούνται πολύ σφιχτά για να επιτρέπουν την κυκλοφορία του αέρα. Μόνο ένα στρώμα τροφίμων πρέπει να τοποθετηθεί σε ένα κόσκινο, τα προϊόντα που τοποθετούνται σε κόσκινο δεν πρέπει να αγγίζουν το κόσκινο ή το περίβλημα που βρίσκεται πάνω τους.

Επιβεβαιωθείτε ότι το δάπεδο δίπλα στη συσκευή δεν είναι ολισθηρό. Έτσι αποφεύγετε να γλιστρήσετε και να προκαλέσετε σοβαρά τραύματα.

Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να την έχετε όλη την ώρα υπό έλεγχο. Πριν ελέγξετε το βαθμό αποξήρανσης των προϊόντων διατροφής, σταματήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα, περιμένετε να κρυώσει το περίβλημα και τα προϊόντα και ανοίξτε το περίβλημα.

Αν στα κόσκινα ή στο περίβλημα μετά την ξήρανση τροφίμων παραμένουν κάποια υπολείμματα αφαιρέστε τα πριν τοποθετήσετε νέα προϊόντα διατροφής. Τα υπολείμματα τροφίμων που παραμένουν στα κόσκινα και/ή στο περίβλημα μπορεί να διαταράξουν την κυκλοφορία του αέρα, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής. Μια υπερθερμανθείσα συσκευή μπορεί να καταστραφεί και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία. Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται σύμφωνα με τις οδηγίες: «Συντήρηση της συσκευής»

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Εγκατάσταση, ενεργοποίηση και χειρισμός της συσκευής

Αποσυνεχάστε τη συσκευή αφαιρώντας πλήρως όλα τα υλικά αποσυσκευασίας. Συνιστάται να φυλάσσεται η συσκευασία, μπορεί να είναι χρήσιμη για τη μετέπειτα μεταφορά και αποθήκευση της συσκευής. Πλύνετε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «Συντήρηση συσκευής».

Ρύθμιση κόσκινων

Το χαμηλότερο κόσκινο πρέπει να τοποθετηθεί στη βάση έτσι ώστε η άκρη του κόσκινου να προσκολλάται στη βάση γύρω σε όλη την περιφέρεια (II).

Τα κόσκινα μπορούν να τοποθετηθούν σε δύο θέσεις: υψηλή και χαμηλή. Εάν έχουν τοποθετηθεί σε υψηλή θέση, η απόσταση μεταξύ των κόσκινων είναι μεγαλύτερη. Εάν έχει τοποθετηθεί σε χαμηλή θέση, η απόσταση μεταξύ των κόσκινων είναι μικρότερη. Αυτό σας επιτρέπει να ταιριάζετε την απόσταση μεταξύ των κόσκινων με το μέγεθος των τεμαχίων των προϊόντων διατροφής και την αποτελεσματικότητα της ξήρανσης. Η μεγαλύτερη απόσταση μεταξύ των κόσκινων βελτιώνει την κυκλοφορία του αέρα και αυξάνει την αποτελεσματικότητα της ξήρανσης. Στο σύνολο των κόσκινων που τοποθετούνται στη βάση του ξηραντήρα, η απόσταση μπορεί να επιλεγεί ελεύθερα ανάλογα με τις ανάγκες. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται τουλάχιστον τρία κόσκινα, ανεξάρτητα εάν πάνω τους είναι τοποθετημένα προϊόντα διατροφής. Να καλύπτετε πάντα τα κόσκινα με το καπάκι. Η χρήση του καπακιού θα προκαλέσει την κατάλληλη κυκλοφορία αέρα μέσα στη συσκευή.

Για να ρυθμίσετε τα κόσκινα στην υψηλή θέση, το κόσκινο θα πρέπει να περιστραφεί οριζόντια κατά 180 μοίρες προς την κατεύθυνση του συμβόλου «Tall» που είναι τοποθετημένο στις υποδοχές του κόσκινου. Σε αυτή τη θέση, οι οδηγοί του πάνω κόσκινου θα στηρίζονται στους οδηγούς του κάτω κόσκινου (III).

Για να ρυθμίσετε τα κόσκινα στην χαμηλή θέση, το κόσκινο θα πρέπει να περιστραφεί οριζόντια κατά 180 μοίρες προς την κατεύθυνση του συμβόλου «Short» που είναι τοποθετημένο στις υποδοχές του κόσκινου. Σε αυτή τη θέση, οι οδηγοί του πάνω κόσκινου θα βρίσκονται δίπλα στους οδηγούς του κάτω κόσκινου (IV).

Τα κόσκινα πρέπει να είναι παράλληλα μεταξύ τους και στη βάση.

Προσοχή! Συνιστάται η δοκιμή της θέσης των κόσκινων πριν από την τοποθέτηση των τροφίμων σε αυτά. Αυτό θα σας επιτρέψει να εξασκηθείτε και να επιτρέψετε ευκολότερη ρύθμιση των κόσκινων με προϊόντα τροφίμων που τοποθετούνται σε αυτά.

Οι υποδοχές των κόσκινων πρέπει να είναι σε μία γραμμή και να τοποθετούνται πάντα στις πλευρές της βάσης. Το σχήμα των

κόσκινων έχει επιλεγεί έτσι ώστε να μπορούν να ρυθμιστούν μόνο στη σωστή θέση.

Τοποθέτηση προϊόντων διατροφής σε κόσκινα

Προσοχή! Συνιστάται η τοποθέτηση προϊόντων διατροφής σε κόσκινα αποσυναρμολογημένα από τη βάση. Τοποθετήστε τα προϊόντα σε ένα στρώμα. Μη στοιβάξετε τρόφιμα στη βάση και στο καπάκι. Μην καλύπτετε την κεντρική οπή στα κόσκινα. Το κόσκινο με προϊόντα διατροφής θα πρέπει να τοποθετηθεί στη βάση και τα επόμενα κόσκινα πρέπει να τοποθετηθούν στα χαμηλότερα σε υψηλή ή χαμηλή θέση, έτσι ώστε τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο κάτω κόσκινο να μην έρχονται σε επαφή με το πάνω κόσκινο.

Εκκίνηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Συνδέστε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα ηλεκτρικού δικτύου. Η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και η ενδεικτική λυχνία LED θα ανάψει όλα τα στοιχεία (σύμβολο 8888) για 3 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα εμφανιστούν οι προεπιλεγμένες παράμετροι λειτουργίας. Χρόνος: 10 ώρες (10:00) και θερμοκρασία 70 °C (70C). Το πάτημα του διακόπτη ξεκινάει τη λειτουργία με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Πατώντας το κουμπί επιλογής ρυθμίσεων μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία λειτουργίας. Η ρύθμιση του χρόνου είναι δυνατή από 30 λεπτά έως 19 ώρες και 30 λεπτά ανά 30 λεπτά. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι δυνατή στο εύρος από 35 °C έως 70 °C ανά 5 °C. Οι αλλαγές στις ρυθμίσεις ώρας και θερμοκρασίας μπορούν να γίνουν με το πάτημα των κουμπιών που σημειώνονται με τα σύμβολα «+» και «-». Το κουμπί που επισημαίνεται με «+» αυξάνει την τιμή της ρύθμισης και το κουμπί που επισημαίνεται με «-» μειώνει την τιμή της ρύθμισης. Πατώντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί θα προκαλέσετε την αυτόματη αλλαγή της ρυθμισμένης παραμέτρου.

Αφού ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία λειτουργίας, πατήστε το διακόπτη, το οποίο θα ενεργοποιήσει τη συσκευή. Η λειτουργία ανεμιστήρα θα ακουστεί και μετά από περίπου 5 δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει και ο θερμαντήρας.

Κατά τη λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε ελεύθερα το χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω. Ο χρόνος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μετράται προς τα πίσω έως 0:00. Ο θερμαντήρας απενεργοποιείται αυτόματα και ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί ακόμη για 10 δευτερόλεπτα. Η συσκευή εκπέμπει ήχους 20 φορές και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «END».

Το πάτημα του διακόπτη απενεργοποιεί τη συσκευή ανά πάσα στιγμή.

Αποσυνδέστε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα. Περιμένετε να κρυώσουν τα κόσκινα και να προχωρήσετε στην αποσυναρμολόγησή τους ξεκινώντας από το καπάκι και αφαιρώντας σταδιακά τα κόσκινα μεμονωμένα από το υψηλότερο μέχρι το χαμηλότερο.

Αφού αφαιρέσετε τα προϊόντα διατροφής από τα κόσκινα, προχωρήστε στη συντήρηση των κόσκινων, του καπακιού και της βάσης.

Συστάσεις για την ξήρανση των προϊόντων διατροφής

Τα αποξηραμένα κομμάτια φρούτων και λαχανικών μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως σνακ ή ως πρόσθετα στα παρασκευασμένα τρόφιμα. Τα αποξηραμένα προϊόντα διατροφής διατηρούν τη γεύση και τη θρεπτική τους αξία. Τα αποξηραμένα προϊόντα διατροφής μπορεί να διαφέρουν ως προς την εμφάνιση ή τη γεύση από τα προϊόντα που διατίθενται στα αποθέματα, επειδή δεν προστίθενται συντηρητικά και χρωστικές ουσίες κατά την αυτοξήρανση.

Πριν από την ξήρανση, συνιστάται να σημειωθεί το βάρος των προϊόντων και στη συνέχεια να καταγραφεί ο χρόνος και η θερμοκρασία ξήρανσης. Αυτό θα διευκολύνει τον καθορισμό των συνθηκών εργασίας στο μέλλον.

Ο χρόνος ξήρανσης των προϊόντων εξαρτάται από: - το πάχος ή το μέγεθος των τεμαχίων των προϊόντων διατροφής, - τον αριθμό των κόσκινων που χρησιμοποιούνται για την ξήρανση, - την ποσότητα των προϊόντων που τοποθετούνται στον ξηραντήρα, - την υγρασία του αέρα στο περιβάλλον του ξηραντήρα, - τις προσωπικές προτιμήσεις όσον αφορά το αποτέλεσμα της ξήρανσης.

Αν κατά τη διάρκεια της ξήρανσης παρατηρηθούν ανομοιόμορφα αποτελέσματα, η θέση των κόσκινων θα πρέπει να αλλάξει περιοδικά αν το επιτρέπει η δομή της συσκευής.

Τα αποξηραμένα προϊόντα διατροφής πρέπει να τοποθετούνται στα δοχεία μόνο αφού έχουν κρυώσει εντελώς. Το δοχείο αποθήκευσης αποξηραμένων τροφίμων πρέπει να είναι στεγανό. Συνιστώνται δοχεία κενού. Αφού τοποθετήσετε τα προϊόντα στο δοχείο, θα πρέπει να σφραγιστούν σφικτά και στη συνέχεια να αναρροφήσετε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα. Να αποθηκεύετε τα τρόφιμα σε δοχεία σε σκοτεινά και δροσερά μέρη. Η θερμοκρασία αποθήκευσης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 15 °C. Μην βάζετε τα αποξηραμένα τρόφιμα απευθείας σε μεταλλικά δοχεία. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση των αποξηραμένων προϊόντων διατροφής.

Εάν για οποιονδήποτε λόγο θα χρειαστεί να σταματήσετε τη διαδικασία ξήρανσης. Τα προϊόντα διατροφής πρέπει να απομακρύνονται από τα κόσκινα και να τοποθετούνται σε πλαστικούς σάκους ή δοχεία και στη συνέχεια να αποθηκεύονται σε κατάψυξη. Τα προϊόντα πρέπει να αποψυχθούν πριν αρχίσει ξανά η ξήρανση. Μην καταψύχετε τα προϊόντα αφού αποψυχθούν.

Συντήρηση της συσκευής

ΠΡΟΣΟΧΗ! Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να διεξάγονται με τη συσκευή απενεργοποιημένη. **Για αυτό το σκοπό αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του δικτύου.**

Η συσκευή χρησιμοποιείται για την προετοιμασία τροφίμων που τοποθετούνται απευθείας πάνω στα κόσκινα, οπότε πρέπει να προσέχετε να εξασφαλίσετε σωστή υγιεινή έτσι ώστε η προετοιμασία των φαγητών να είναι ασφαλής.

Τα κόσκινα και το καπάκι πρέπει να πλένονται με τρεχούμενο νερό ή να βυθίζονται στο νερό. Να χρησιμοποιείτε ένα ήπιο απορρυπαντικό για πλύσιμο πιάτων. Να καθαρίζεται με ένα μαλακό πανί, μαλακό σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε

επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά εξαιτίας του κινδύνου θαμπώματος των επιφανειών των κόσκινων και του καπακιού.

Αφού πλύνετε το κόσκινο και το καπάκι στεγνώστε καλά πριν τα τοποθετήσετε στη βάση.

Τα κόσκινα και το καπάκι δεν είναι κατάλληλα για καθαρισμό σε μηχανικά πλυντήρια πιάτων ή με πίδακα νερού υψηλής πίεσης.

Να καθαρίζετε τη βάση/το περιβλήμα με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί και στη συνέχεια να τα στεγνώνετε με ένα καθαρό, στεγνό πανί. Προσοχή! Ποτέ μην βυθίσετε την ηλεκτρική συσκευή (βάση) σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Γα καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά, καυστικά μέσα, το αλκοόλ, τη βενζίνη ή μέσα τριβής.

Καθαρίστε τα ανοίγματα εξαερισμού με την ηλεκτρική σκούπα.

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής, μετά τον καθαρισμό των κόσκινων, του καπακιού και της βάσης/του περιβλήματος, ενεργοποιήστε τον ξηραντήρα για τριάντα λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία χωρίς να τοποθετήσετε μέσα τρόφιμα. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, είναι πιθανό να εκπέμπεται καπνός ή οσμή από τη συσκευή. Αφού ολοκληρώσετε την εργασία, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, στη συνέχεια πλύνετε τα κόσκινα και το καπάκι και καθαρίστε τη βάση. Αυτό θα αφαιρέσει τα υπολείμματα των χημικών ουσιών που χρησιμοποιούνται κατά την παραγωγή των εξαρτημάτων της συσκευής.

Φύλαξη της συσκευής

Εάν η συσκευή δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

Φυλάξτε το προϊόν σε εσωτερικούς χώρους, προστατευτέ το από σκόνη, ακαθαρσίες και υγρασία. Προτείνεται να φυλάξετε τη συσκευή στη συσκευασία του εργοστασίου.

Φυλάσσετε το προϊόν στη θέση στην οποία λειτουργεί. Μην βάζετε τα προϊόντα σε στρώσεις. Μην β' ζετε τίποτα πάνω στο προϊόν όταν το φυλάσσετε.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Κωδικός καταλόγου		68271
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 - 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	420 - 500
Κλάση μόνωσης		II
Διαστάσεις κόσκινου	[cm]	31,5 × 29,5
Μέγιστο φορτίο ενός κόσκινου	[kg]	0,5
Διαστάσεις συσκευής (ύψος x πλάτος x βάθος)	[cm]	29-32 x 34 x 32
Καθαρό βάρος	[kg]	1,3