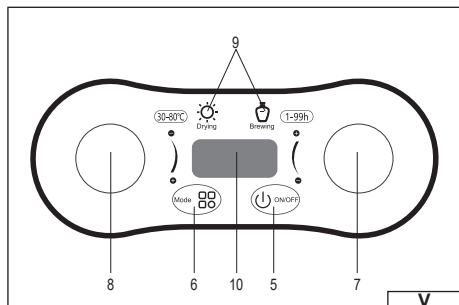


LUND

PL SUSZARKA SPOŻYWCZA
EN FOOD DEHYDRATOR
DE LEBENSMITTELTROCKNER
RU СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
UA СУШАРКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
LT VAIISIŲ IR DARŽOVIŲ DŽIOVINTUVAS
LV PĀRTIKAS ŽĀVĒTĀJS
CZ SUŠIČKA POTRAVIN
SK SUŠIČKA POTRAVIN
HU ÉTELSZÁRÍTÓ
RO DESHIDRATOR ALIMENTE
ES SECADOR DE ALIMENTOS
FR DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE
IT ESSICCATORE PER ALIMENTI
NL VOEDSELDROGER
GR ΞΗΡΑΝΤΗΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
BG УРЕД ЗА СУШЕНЕ НА ХРАНА

68280





PL

1. obudowa
2. sito
3. drzwiczki
4. tacka ociekowa
5. włącznik
6. zmiana trybu pracy
7. nastawa czasu
8. nastawa temperatury
9. kontrolka trybu pracy
10. wyświetlacz

EN

1. housing
2. tray
3. door
4. drip tray
5. power switch
6. operating mode switch
7. time setting knob
8. temperature setting knob
9. operating mode status lamp
10. display

DE

1. Gehäuse
2. Sieb
3. Tür
4. Abtropfschale
5. Ein-/Aus-Taste
6. Betriebsmodusschalter
7. Zeiteinstellung
8. Temperaturregelung
9. Betriebsmodusschalter
10. Display

RU

1. корпус
2. сито
3. дверцы
4. поддон для капель
5. выключатель
6. изменение режима работы
7. регулировка времени
8. регулировка температуры
9. индикатор режима работы
10. дисплей

UA

1. корпус
2. сито
3. дверцята
4. піддон для крапель
5. вимикач
6. зміна режиму роботи
7. регулювання часу
8. регулювання температури
9. індикатор режиму роботи
10. дисплей

LT

1. korpusas
2. sietelis
3. durelės
4. nulašėjimo dėklas
5. jungiklis
6. darbo režimo pakeitimas
7. laiko nustatymas
8. temperatūros nustatymas
9. darbo režimo indikatorius
10. ekranas

LV

1. korpus
2. siets
3. durtnāš
4. pilienu paplāte
5. slēdzis
6. darba režīma maiņa
7. laika iestatījums
8. temperatūras iestatījums
9. darba režīma indikators
10. displejs

CZ

1. kryt
2. síto
3. dvířka
4. odkapávací miska
5. vypínač
6. změna provozního režimu
7. nastavení času
8. nastavení teploty
9. kontrolka provozního režimu
10. displej

SK

1. plášť
2. sito
3. dvierka
4. odkvapávacia tácka
5. zapínač
6. zmena režimu práce
7. nastavenie času
8. nastavenie teploty
9. kontrolka režimu práce
10. displej

HU

1. ház
2. szita
3. ajtó
4. csepegtető tálcá
5. bekapcsológomb
6. munkamód kapcsoló
7. időbeállítás
8. hőmérséklet-beállítás
9. üzemmódválasztó visszajelző
10. kijelző

RO

1. carcasă
2. tavă
3. uși
4. tavă colectoare
5. comutator de alimentare
6. comutator pentru modul de lucru
7. buton de reglare a timpului de lucru
8. buton de reglare a temperaturii
9. lampă indicatoare a modului de funcționare
10. afișaj

ES

1. carcasa
2. bandeja
3. puerta
4. bandeja recogedora
5. interruptor de encendido
6. cambio de modo de funcionamiento
7. control de tiempo
8. control de temperatura
9. luz indicadora del modo de funcionamiento
10. pantalla

FR

1. boîtier
2. tamis
3. porte
4. plateau d'égouttement
5. gâchette de l'interrupteur
6. changement du mode de fonctionnement
7. réglage de temps
8. réglage de la température
9. voyant du mode de fonctionnement
10. affichage

IT

1. alloggiamento
2. vassoio
3. sportello
4. vaschetta raccogli gocce
5. pulsante di accensione
6. cambio di modalità di funzionamento
7. impostazioni di tempo
8. impostazioni di temperatura
9. spia della modalità di funzionamento
10. display

NL

1. behuizing
2. zeef
3. deurtje
4. lekbakje
5. schakelaar
6. werkmodusschakelaar
7. tijdregeling
8. temperatuurregeling
9. werkmodusindicatielampje
10. display

GR

1. πλάσιο
2. κόσκινο
3. πόρτα
4. δίσκος αποστράγγισης
5. διακόπτης λειτουργίας
6. αλλαγή λειτουργίας
7. ρύθμιση ώρας
8. ρύθμιση θερμοκρασίας
9. ενδεικτική λυχνία τρόπου λειτουργίας
10. οθόνι

BG

1. корпус
2. тава за хранителни продукти
3. врата
4. тава за оттичане
5. бутон за включване
6. смяна на режима на работа
7. настройка на времето
8. настройка на температурата
9. индикатор за режим на работа
10. дисплей



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
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
Прочетете ръководството



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Безпечний контакт з їжею
Saugus saitytis 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
Безопасен контакт с храна



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.
Dėmesio! Karštas paviršius. Neliesti.
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.
Varovány! Horký povrch. Nedotýkajte 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 ευεκκριμένο για επαφή με τρόφιμα.
внимание! Гореща повърхност. Не докосвайте.



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.

Цей символ повідомляє про заборону розміщення відходів електричного та електронного обладнання (в тому числі акумуляторів), у тому числі з іншими відходами. Відпрацьоване обладнання повинно бути вибірково зібрано і передано в пункт збору для забезпечення його переробки і відновлення, щоб зменшити кількість відходів і зменшити ступінь використання природних ресурсів. Неконтрольоване вивільнення небезпечних компонентів, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти небезпеку для здоров'я людини і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відіграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детальну інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевої влади або продавця.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir surinkimo punktu, kad būtų užtikrintas jos perdėrimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdėrimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdėrimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbolis informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Noliegtas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojējo pārstrādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ievietoto bīstamo sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē vidē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojējas izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojējas pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesíláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížili stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitých zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytne místní úřad nebo prodejce.

Tento symbol informuje o zákaze vyhadzovania opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení (vrátane batérií a akumulátorov) do komunálneho (netriedeného) odpadu. Opotrebované zariadenia musia byť separovane a odovzdané do príslušných zberných miest, aby mohli byť náležite recyklované, čím sa zníži množstvo odpadov a zmešuje využívanie prírodných zdrojov. Nekontrolované uvoľňovanie nebezpečných látok, ktoré sú v elektrických a elektronických zariadeniach, môže ohrožovať ľudské zdravie a mať negatívny dopad na životné prostredie. Každá domácnosť má dôležitú úlohu v procese opätovného použitia a opätovného získavania surovín, vrátane recyklácie, z opotrebovaných zariadení. Blíže informácie o správnych metódach recyklácie vám poskytne miestna samospráva alebo predajca.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsék és a hulladék mennyiségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adják le a megfelelő gyűjtőpontra újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékek találatlan veszélyes összetevők ellenőrzésénél kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjával kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și predate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efecte adverse asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrolée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usata (comprese le batterie e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriati, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

Dit symbool geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (inclusief batterijen en accu's) niet samen met ander afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur moet gescheiden worden ingezameld en bij een inzamelpunt worden ingeleverd om te zorgen voor recycling en terugwinning, zodat de hoeveelheid afval en het gebruik van natuurlijke hulpbronnen kan worden beperkt. Het ongecontroleerd vrijkomen van gevaarlijke componenten in elektrische en elektronische apparatuur kan een risico vormen voor de menselijke gezondheid en schadelijke gevolgen hebben voor het milieu. Het huishouden speelt een belangrijke rol bij het bijdragen aan hergebruik en terugwinning, inclusief recycling van afgedankte apparatuur. Voor meer informatie over de juiste recyclingmethoden kunt u contact opnemen met uw gemeente of detailhandelaar.

Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι απαγορεύεται η απόρριψη χρησιμοποιούμενου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (συμπεριλαμβανομένων των μπαταριών και συσσωρευτών) με άλλα απόβλητα. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός θα πρέπει να συλλέγεται επιλεκτικά και να αποστέλλεται σε σημείο συλλογής για να εξασφαλιστεί η ανακύκλωση του και η ανάκτησή του για τη μείωση των αποβλήτων και τη μείωση της βαθμύς χρήσης των φυσικών πόρων. Η ανεξέλεγκτη απελευθέρωση επικίνδυνων συστατικών που περιέχονται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να αποτελέσει απειλή για την ανθρώπινη υγεία και να προκαλέσει αρνητικές αλλαγές στο φυσικό περιβάλλον. Το νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην συμβολή στην επαναχρησιμοποίηση και ανάκτηση, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις κατάλληλες μεθόδους ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή.

Този символ информира, че изхвърлянето на изхабеното електрическо и електронно оборудване (включително батерии и акумулатори) заедно с битовите отпадъци е забранено. Изхабеното оборудване трябва да се събира отделно и да се предаде в пункта за събиране на такъв отпадък, за да се осигури неговото рециклиране и оползотворяване, да се намали количеството на отпадъците и да се намали разхода на природни ресурси. Неконтролираното изпускане на опасни съставки, съдържащи се в електричкото и електронното оборудване, може да представлява заплаха за човешкото здраве и да причини отрицателни промени в околната среда. Домкинството играе важна роля в приноса за повторната употреба и оползотворяването, включително рециклирането на изхабеното оборудване. За повече информация относно правилните методи за рециклиране, моля, свържете се с местните власти или с продавача.

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 $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$, 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 jakiekolwiek 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 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.

Zalecenia 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 siatach. 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

Na dnie obudowy położyć tacę ociekową (II). Pomoże to zachować czystość wewnątrz urządzenia w przypadku, gdy z kawałków produktów spożywczych będą ściekały soki.

Sita wsuwa się na prowadnice wewnątrz obudowy (III). Należy zadbać, aby każde sito było równoległe do dolnej ściany urządzenia. W zależności od ilości produktów spożywczych przeznaczonych do suszenia można użyć dowolną ilość sit dostarczonych wraz z urządzeniem.

W zależności od wielkości suszonych produktów spożywczych należy wykorzystać sita o różnej wielkości oczek. Należy wziąć pod uwagę, że podczas suszenia produkty spożywcze mogą się skurczyć i/lub zmienić kształt.

Po wsunięciu wszystkich sit do wnętrza obudowy. Należy zamknąć drzwiczki suszarki. Krawędź drzwiczek na całej długości powinna przylegać do krawędzi obudowy (V).

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.

Układanie produktów spożywczych na sitach

Uwaga! Zaleca się układać produkty spożywcze na sitach wyjętych z obudowy. Produkty układać w jednej warstwie. Nie układać produktów spożywczych na tacce ociekowej. Sito z produktami spożywczymi wsunąć do obudowy, wykorzystując najniższą parę prowadnic. Następne sita wsuwać w wyżej umieszczone pary prowadnic uważając, aby produkty spożywcze umieszczone na sicie dolnym nie miały styczności z sitem górnym.

Uruchamianie i wyłączanie urządzenia

Po podłączeniu wtyczki kabla zasilającego do gniazdka sieciowego wszystkie podświetlenia włączą się, a następnie się wyłączą. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

Nacisnąć włącznik, urządzenie uruchomi się w domyślnym trybie pracy: suszenie, co zostanie zasygnalizowane podświetleniem symbolu opisanego „Drying” na panelu sterowania. Tryb pracy można zmienić naciskając przycisk opisany „Mode”. Suszarka ma możliwość przygotowania jogurtu w trybie pracy opisanym jako „Brewing”. Wybór trybu pracy zostanie zasygnalizowany przed podświetleniem jednego z dwóch symboli na panelu sterowania.

Za pomocą pokręćła regulacji czasu można ustawić czas działania urządzenia w pełnych godzinach. Czas pracy będzie widoczny na wyświetlaczu urządzenia.

Za pomocą pokręćła regulacji temperatury można ustawić temperaturę pracy urządzenia w stopniach Celsjusza. Temperatura pracy będzie widoczna na wyświetlaczu urządzenia.

Kierunek obrotu pokręteł wskazują strzałki oraz symbole „+” i „-”. Obrót w stronę symbolu „+” zwiększa wartość ustawianego parametru pracy, a obrót pokręta w stronę symbolu „-” zmniejsza wartość ustawianego parametru pracy. Zmiana temperatury o każdy stopień jest sygnalizowana sygnałem dźwiękowym. Zmiana czasu o każdą godzinę jest sygnalizowana sygnałem dźwiękowym. Temperaturę i czas w każdym trybie pracy można ustawić w zakresie podanym w tabeli z danymi technicznymi.

Po ustawieniu czasu i temperatury, należy odczekać 5 sekund bez regulacji parametrów i wciskania przycisków. Po tym czasie urządzenie samoczynnie zablokuje parametry pracy i rozpocznie działanie w wybranym trybie pracy. Aby zmienić ustawienia czasu i temperatury należy nacisnąć i przytrzymać przez ok. 3 sekundy przycisk opisany „Mode”, co spowoduje odblokowanie możliwości zmiany parametrów.

Wyłączyć urządzenie można w dowolnym momencie naciskając włącznik.

Suszenie może potrwać nawet kilkanaście godzin. Po zakończeniu suszenia należy wtyczkę kabla zasilającego odłączyć od gniazdka sieciowego. Odczekać od ewentualnego ostudzenia sit i przystąpić do ich demontażu, stopniowo demontując pojedynczo sita od najwyższego na najniższego.

Po ściągnięciu produktów spożywczych z sit przystąpić do konserwacji sit i urządzenia.

Przygotowywanie jogurtu

Urządzenie umożliwia przygotowanie jogurtu z mleka i kultur bakterii jogurtowych. Przed przygotowaniem jogurtu należy usunąć wszystkie sita z wnętrza suszarki, zostawiając jedynie tackę ociekową na dnie.

Przygotować naczynie, które wytrzyma temperaturę tego trybu pracy. Naczynie musi być dokładnie umyte i wyparzone. Wleć do naczynia 1 litr mleka. Zaleca się użyć mleka pasteryzowanego, mleko niepasteryzowane należy najpierw zagotować. Można użyć mleka krowiego, koziego lub owczego. Można też użyć mleka UHT, ale ma ono mniej wartości odżywczych i może mieć gorszy smak. Im większa zawartość tłuszczu w mleku tym jogurt będzie gęstszy.

Mleko najlepiej podgrzać do temperatury 40 °C i umieścić je w naczyniu, dodać porcję kultur bakterii i dokładnie wymieszać. Wstawić naczynie do suszarki, zamknąć drzwiczki i ustawić tryb pracy opisany „Brewing” za pomocą przycisku „Mode”.

Domyślne ustawienie tego trybu pracy to 8 godzin w temperaturze 40 °C.

Podczas przygotowywania jogurtu nie należy otwierać drzwiczek suszarki, aby nie dopuścić do wychłodzenia mieszaniny. Po zakończeniu przygotowywania jogurtu należy go ostudzić i umieścić w lodówce.

Zamiast kultur bakterii jogurtowych można dodać trochę jogurtu z wcześniejszego przygotowywania lub trochę jogurtu naturalnego zawierającego żywe kultury bakterii.

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 tackę ociekową należy umyć za pomocą strumienia bieżącej wody lub zanurzając je w wodzie. Użyć łagodnego de-

tergentu 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 tackę ociekową dokładnie osuszyć przed umieszczeniem ich urządzeniu.

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

Obudowę czyścić za pomocą lekko zwilżonej ściereczki, następnie osuszyć za pomocą czystej, suchej szmatki.

Uwaga! Nigdy nie zanurzać urządzenia elektrycznego (obudowy) 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 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 tackę ociekową oraz oczyścić obudowę. 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		68280
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50/60
Moc znamionowa	[W]	300 - 340
Klasa izolacji		I
Wymiary sita	[cm]	25,7 × 17
Maks. obciążenie jednego sita	[kg]	0,5
Wymiary urządzenia (wys. x szer. x głęb.)	[cm]	29 x 26 x 22
Zakres temperatur suszenia	[°C]	30 - 80
Zakres temperatur przygotowywania jogurtu	[°C]	30 - 50
Zakres czasu pracy	[h]	1 - 99
Masa netto	[kg]	2

APPLIANCE SPECIFICATION

The food dehydrator is an appliance designed for drying food products using forced circulation of warm air. Thanks to the wide range of temperature control it is possible to adjust the operating parameters of the appliance to the specific needs and type of food products to be dried. Several trays allow for efficient work. The appliance is not intended for commercial use. Proper, reliable and safe operation of the device depends on appropriate use, that is why you should

Read the entire instructions manual before the first use of the appliance, and keep it for future reference.

The supplier should 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 should cause the loss of the user's rights to the guarantee and also under warranty.

EQUIPMENT

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 domestic use and it is not allowed to use it for 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 is designed only for heat treatment of food products placed directly on trays. 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 by yourself. All repairs to the appliance must be carried out by an authorised service centre.

Keep the appliance under constant supervision during operation.

WARNING! The appliance may heat up to a high temperature during use, therefore take special care when touching the appliance while it operates and immediately after use – 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 or mental abilities and by persons without experience in or understanding of the operation of the device, 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 for transporting and installing the appliance

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

Ensure that there is a minimum distance of 10 cm around the appliance's side walls 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.

Use the appliance in a place where the air is free of impurities and fragrances. While the

food is dried, air flows through the food products and any impurities may remain on the dried products.

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

It is forbidden to drill any holes in the product, as well as make any other modifications to 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 $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$, and the relative humidity must be below 90% without 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 mains correspond 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 socket of the mains. It is forbidden to use extension cords, adapters or double sockets. The mains supply circuit must be fitted with a protective conductor and 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 should not be placed in a manner which would pose a risk of tripping. The power socket should be located in a place where it is always possible to quickly remove the appliance's 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 is damaged, immediately disconnect it from the mains 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.

Recommendations for the appliance use

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

Food products should be cut into small pieces before placing them on trays. The smaller the food pieces, the faster they will be dried and the lower the drying temperature will be required. Always lay the food product starting from the lowest tray. Do not place the products too close so as to allow for air circulation. Place the food products on one tray in one layer. The products laid on the tray should not touch the tray or housing above.

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

Keep the appliance under constant supervision during its operation. Before checking the

drying level of food products, stop the appliance operation, unplug the power cord plug from the socket, wait for the product housing to cool down and then open the housing. If any food products are left on the tray or housing after drying, remove them before laying a new batch of products. Food product residues remaining on the trays or housing can disturb air circulation, which can lead to overheating of the appliance. The overheated appliance may cause damage, fire, or electric shock. Clean the appliance according to the instructions provided in the section: "Appliance maintenance".

OPERATING THE APPLIANCE

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.

Setting the trays

Place a drip tray (II) at the bottom of the housing. This will help to keep the inside of the appliance clean in case juices are dripping from the food pieces.

Slide the trays on the guides inside the housing (III). Make sure that each tray is parallel to the bottom wall of the appliance. Depending on the number of food products to be dried, you can use any number of trays supplied with the appliance.

Depending on the size of the dried food products, use trays of different mesh sizes. Note that food products may shrink or change shape during drying.

After installing all trays inside the housing, close the dehydrator door. The edge of the door along the entire length should come into contact with the edge of the housing (V).

Caution! It is recommended to test the position of the trays before placing food products on them. This will allow you to gain experience and make it easier to set up the trays with the food products placed on them.

Placing food products on trays

Caution! It is recommended to lay the food products on trays removed from the housing. Lay the products in one layer. Do not place food products on a drip tray. Slide the tray with food products into the housing using the lowest pair of guides. Slide the next trays into the above pair of guides, taking care that the food products placed on the bottom tray do not come into contact with the tray above.

Turning the appliance on and off

After plugging the power cord plug into the mains socket, all the LEDs will light up and then go off. The appliance will enter standby mode.

Press the power switch – the appliance will turn on in the default operating mode: drying, which will be indicated by lighting up of the symbol "Drying" on the control panel. You can change the operating mode by pressing the "Mode" button. The dehydrator can prepare yoghurt in the "Brewing" operating mode. The operating mode selection will be indicated by lighting up of one of two symbols on the control panel.

The time setting knob allows for setting the appliance operating time in full hours. Operating time will be shown on the appliance display.

The temperature setting knob allows for setting the operating temperature of the appliance in degrees Celsius. The operating temperature will be shown on the display of the appliance.

Knob rotation direction is indicated by the arrows and the "+" and "-" symbols. Rotating the knob in the direction of the "+" symbol increases the value of the set operating parameter and rotating the knob in the direction of the "-" symbol decreases the value.

The change of temperature by each degree is indicated by an audible signal. The change of time by each hour is indicated by an audible signal. The temperature and time in each operating mode can be set within the range specified in the technical data table.

After setting the time and temperature, wait 5 seconds and do not adjust the parameters or press the buttons. After this time the appliance will automatically lock the operating parameters and start the operation in the selected operating mode. To change the time and temperature settings, press and hold the button marked "Mode" for approx. 3 seconds, which will unlock the possibility of changing the parameters.

It is possible to turn off the appliance at any time by pressing the power switch.

Drying may take up to several hours. After finishing drying, unplug the power cord plug from the socket. Wait for the trays to cool down and proceed with their disassembly, gradually disassembling the trays from the highest to the lowest one.

After removing food products from the trays, proceed with the maintenance of the trays and the appliance.

Preparing the yoghurt

The appliance allows for preparing yoghurt using milk and yoghurt bacteria cultures. Before preparing yoghurt, remove all trays from the inside of the dehydrator, leaving only the drip tray at the bottom.

Prepare a dish that can withstand the temperature of this operating mode. The dish must be thoroughly washed and scalded. Pour 1 litre of milk into the dish. It is recommended to use pasteurised milk – unpasteurised milk should be boiled first. You can use cow's, goat's or sheep's milk. You can also use the UHT milk, but it has less nutritional value and may taste worse. The higher the fat content in the milk, the thicker the yoghurt will be.

It is best to heat the milk to 40°C and place it in a dish, add a portion of the bacteria cultures and mix thoroughly. Place the dish in the dehydrator, close the door and set the operating mode marked "Brewing" by pressing the "Mode" button.

The default setting for this operating mode is 8 hours at 40°C.

When preparing yoghurt, do not open the dehydrator door to prevent the mixture from cooling down. After finishing preparing the yoghurt, cool it down and put it in the fridge.

Instead of yoghurt bacteria cultures, you can add some yoghurt from earlier or some natural yoghurt containing live bacteria cultures.

Recommendations for drying food products

Dried pieces of fruit and vegetables can be used as snacks or as additives to the prepared dishes. Dried food products retain their taste and nutritional value. Dried food products may differ in appearance or taste from products available in stores, as preservatives and dyes are not added during the drying process.

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

The drying time of the products depends on: - the thickness or size of the food product pieces, - the number of trays used for drying, - the number of products placed in the dehydrator, - air humidity in the surroundings of the dehydrator, - the personal preference for the drying effects.

If uneven results are observed during drying, periodically change the position of the trays if the design of the appliance allows it. Place dried food products in the containers once they have 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, it is necessary to tightly close it and then suck out as much air as possible. Store food in containers in a dark and cool place. The storage temperature should not exceed 15°C. Do not place dried food products directly in metal containers. Periodically check the condition of dried food products.

If for any reason it is necessary to interrupt the drying process, remove the food products from the trays and place them in plastic bags or containers and store them in a freezer. Before resuming drying, defrost the products. Do not refreeze defrosted products.

Appliance maintenance

CAUTION! All maintenance activities must be performed with the appliance's power supply disconnected. **To do this, unplug the power cord plug from the socket.**

The appliance is used to prepare food placed directly on the trays, therefore care must be taken to maintain proper hygiene so that the preparation of food is safe.

Wash the trays and drip tray with a jet of running water or immerse them in water. Use mild dish soap. Clean with a soft cloth, soft sponge or soft brush. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents due to the risk of dimming the tray surface and the cover. After washing the tray and the drip tray, dry them thoroughly before placing them in the appliance.

The trays and cover are not suitable for cleaning in dishwashers or with a high-pressure water jet.

Clean the housing with a slightly dampened cloth, then dry it with a clean and dry cloth.

Caution! Never immerse the electric device (housing) in water or any other liquid.

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

Clean the ventilation openings with a vacuum cleaner.

Before using the appliance for the first time, turn on the appliance for thirty minutes at the maximum temperature without placing food in the appliance after cleaning the trays, cover and housing. During this period smoke or odour may be emitted from the appliance. After finishing work, allow the appliance to cool down, then wash the trays and the drip tray again and clean the housing. This will allow for removing residues of chemicals used during the appliance elements production.

Appliance storage

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

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 its working position. Do not stack products in layers. Do not place anything on the product during storage.

TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value
Catalogue No.		68280
Rated voltage	[V~]	220 – 240
Rated frequency	[Hz]	50/60
Rated power	[W]	300 – 340
Insulation class		I
Tray dimensions	[cm]	25.7 × 17
Max. load of one tray	[kg]	0.5
Appliance dimensions (H x W x D)	[cm]	29 x 26 x 22
Drying temperature range	[°C]	30 – 80
Yoghurt preparation temperature range	[°C]	30 – 50
Operating time range	[h]	1 – 99
Net weight	[kg]	2

GERÄTEBESCHREIBUNG

Der Lebensmitteltrockner 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 Trockenprodukte 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.

Der Lieferant haftet nicht für Schäden und Verletzungen infolge des bestimmungsfremden Produktgebrauchs, die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes führt ebenfalls zum Erlöschen der Garantie- und Gewährleistungsansprüche.

ZUBEHÖR

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht montiert werden. Entfernen Sie jedoch vor der Verwendung des Produkts alle Verpackungen und Transport-Schutzvorrichtungen. Die im folgenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorbereitungsschritte sind ebenfalls erforderlich.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

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

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich vorgesehen. 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 Gerätes 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.

Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit, mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis des Gerätes bestimmt. Es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen, damit die daraus resultierenden Gefahren verstanden werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung gereinigt und gewartet werden.

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.

Halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm an allen Seitenwänden des Gerätes ein und legen Sie keine nicht hitzebeständigen Materialien über das Gerät. Dies ermöglicht eine gute Belüftung des Gerätes. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kanten, z.B. eines

Tisches. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Gardinen auf.

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 Gerät zu bohren sowie andere Änderungen am Gerät vorzunehmen, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.

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

Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Gerätes muss zwischen $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ und die relative Luftfeuchtigkeit unter 90 % ohne Kondensation von Wasserdampf liegen.

Hinweise für den Anschluss des Gerätes 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 Netzstromkreis muss mit einem Schutzleiter und einer Absicherung von 16 A versehen sein.

Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten sowie 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. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass keine Stolpergefahr besteht. Die Steckdose sollte immer so angeordnet sein, dass der Stecker des Netzkabels des Gerätes schnell gezogen werden kann. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Steckergehäuse, niemals am Netzkabel.

Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose 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

WARNING! 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. Dadurch wird ein Verrutschen verhindert, das 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 GERÄTS

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.

Bereiten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wartung des Gerätes“ vor.

Einstellen der Siebe

Legen Sie die Abtropfwanne (II) auf den Boden des Gehäuses. Dies trägt dazu bei, die Sauberkeit im Inneren der Maschine zu erhalten, falls Saft aus Lebensmittelstücken tropft.

Die Siebe werden auf die Führungen im Inneren des Gehäuses (III) eingesetzt. Achten Sie darauf, dass jedes Sieb parallel zur unteren Wand des Gerätes steht. Je nach Menge der zu trocknenden Lebensmittel können beliebig viele der mitgelieferten Siebe verwendet werden.

Je nach Größe der getrockneten Lebensmittel sollten Siebe mit unterschiedlichen Maschenweiten verwendet werden. Es sollte beachtet werden, dass Lebensmittel beim Trocknen schrumpfen und/oder ihre Form verändern können.

Sobald alle Siebe in das Gehäuse eingeschoben sind, schließen Sie die Trocknertür. Der Rand der Tür muss über die gesamte Länge mit dem Rand des Gehäuses (V) in einer Linie liegen.

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.

Stapelung von Lebensmitteln auf Sieben

Achtung! Es ist ratsam, die Lebensmittel auf die aus dem Gehäuse herausgenommenen Siebe zu legen. Ordnen Sie die Produkte in einer Schicht an. Legen Sie keine Lebensmittel auf die Abtropfschale. Schieben Sie das Sieb mit den Lebensmitteln in die unterste Führung in das Gehäuse. Schieben Sie die nächsten Siebe in die oberen Führungen und achten darauf, dass die auf dem unteren Sieb befindlichen Lebensmittel nicht mit dem oberen Sieb in Berührung kommen.

Ein- und Ausschalten des Gerätes

Wenn der Stecker des Netzkabels in die Steckdose gesteckt wird, schalten sich alle Hintergrundbeleuchtungen ein und dann wieder aus. Das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus.

Drücken Sie den Schalter, das Gerät startet in der vorgegebenen Betriebsart: Trocknen, was durch das Aufleuchten des Symbols „Drying“ auf dem Bedienfeld signalisiert wird. Die Betriebsart kann durch Drücken der Taste mit der Aufschrift „Mode“ geändert werden. Mit dem Trockner kann Joghurt in der Betriebsart „Brewing“ zubereitet werden. Die Betriebsartenauswahl wird angezeigt, bevor eines der beiden Symbole auf dem Bedienfeld hervorgehoben wird.

Mit dem Zeiteinstellknopf kann die Betriebszeit des Gerätes in vollen Stunden eingestellt werden. Die Betriebszeit wird auf dem

Gerätedisplay angezeigt.

Mit dem Temperaturregler können Sie die Betriebstemperatur des Gerätes in Grad Celsius einstellen. Die Betriebstemperatur wird auf dem Gerätedisplay angezeigt.

Die Drehrichtung der Knöpfe ist durch Pfeile und die Symbole „+“ und „-“ gekennzeichnet. Durch Drehen in Richtung „+“ wird der Wert des eingestellten Betriebsparameters erhöht, durch Drehen in Richtung „-“ wird der Wert des eingestellten Betriebsparameters verringert. Eine Temperaturveränderung um jedes Grad wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Die Zeitänderung um eine Stunde wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Die Temperatur und die Zeit in jeder Betriebsart können innerhalb des in der Tabelle der technischen Daten angegebenen Bereichs eingestellt werden.

Warten Sie nach der Einstellung von Zeit und Temperatur 5 Sekunden, ohne die Parameter einzustellen oder die Tasten zu drücken. Nach dieser Zeit sperrt das Gerät automatisch die Betriebsparameter und startet in der gewählten Betriebsart. Um die Zeit- und Temperatureinstellungen zu ändern, halten Sie die im „Mode“ beschriebene Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt, um die Möglichkeit zur Änderung der Parameter freizuschalten.

Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken des Schalters ausschalten.

Die Trocknung kann mehrere Stunden dauern. Ziehen Sie nach Beendigung des Trocknungsvorgangs den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Siebe gegebenenfalls abkühlen und nehmen Sie sie nach und nach vom obersten zum untersten Sieb heraus.

Nachdem die Lebensmittel von den Sieben genommen wurden, fahren Sie mit der Wartung der Siebe und des Geräts fort.

Joghurtzubereitung

Mit dem Gerät können Sie Joghurt aus Milch und Kulturen von Joghurtbakterien zubereiten. Bevor Sie den Joghurt zubereiten, entfernen Sie alle Siebe aus dem Inneren des Trockners, so dass nur noch die Abtropfschale am Boden übrig bleibt.

Bereiten Sie einen Behälter vor, der den Temperaturen dieser Betriebsart standhält. Der Behälter muss gründlich gewaschen und ausgekocht werden. Geben Sie 1 Liter Milch in den Behälter. Es wird empfohlen, pasteurisierte Milch zu verwenden, nicht pasteurisierte Milch sollte vorher abgekocht werden. Es kann Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch verwendet werden. UHT-Milch kann ebenfalls verwendet werden, hat aber einen geringeren Nährwert und kann schlechter schmecken. Je höher der Fettgehalt der Milch ist, desto dicker wird der Joghurt.

Erwärmen Sie die Milch am besten auf 40 °C, geben Sie sie in einen Behälter, fügen Sie einen Teil der Bakterienkulturen hinzu und mischen Sie gründlich. Stellen Sie den Behälter in den Trockner, schließen Sie die Tür und stellen Sie mit der Taste „Mode“ die Betriebsart „Brewing“ ein.

Die Voreinstellung für diese Betriebsart ist 8 Stunden bei 40 °C.

Bei der Zubereitung des Joghurts darf die Tür des Trockners nicht geöffnet werden, damit die Mischung nicht abkühlt. Sobald der Joghurt fertig ist, sollte er abgekühlt und in den Kühlschrank gestellt werden.

Anstelle von Joghurtkulturen können Sie auch etwas Joghurt aus einer früheren Zubereitung oder Naturjoghurt mit lebenden Bakterienkulturen hinzufügen.

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 Lagertemperatur 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 des Gerätes

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 die Abtropfschale sollten unter fließendem Wasser 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.

Wenn Sie die Siebe und die Abtropfschale gewaschen haben, trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.

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 und trocknen Sie es anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch.

Achtung! Tauchen Sie das Elektrogerät (Gehäuse) niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Lösungsmittel, Alkohol, Benzin, aggressive und scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung verwendet werden.

Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen mit einem Staubsauger.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, nachdem Sie die Siebe, den Deckel und das Gehäuse gereinigt haben, lassen Sie den Trockner dreißig Minuten lang bei maximaler Temperatur laufen, ohne Lebensmittel darauf zu legen. Während dieser Zeit ist es möglich, dass Rauch oder Geruch aus dem Gerät austritt. Wenn Sie fertig sind, lassen Sie das Gerät abkühlen und waschen Sie dann die Siebe und die Abtropfschale erneut und reinigen Sie das Gehäuse. 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.

Lagern Sie das Gerät in Innenräumen, ohne es Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit auszusetzen. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.

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

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Artikel-Nr.		68280
Nennspannung	[V~]	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50/60
Nennleistung	[W]	300 - 340
Schutzklasse		I
Siebabmessungen	[cm]	25,7 × 17
Max. Belastung pro Sieb	[kg]	0,5
Geräteabmessungen (L x B x H)	[cm]	29 x 26 x 22
Bereich der Trocknungstemperatur	[°C]	30 - 80
Temperaturbereich für die Joghurtzubereitung	[°C]	30 - 50
Arbeitszeitbereich	[h]	1 - 99
Nettogewicht	[kg]	2

ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Сушилка для пищевых продуктов - это устройство, предназначенное для сушки пищевых продуктов посредством принудительной циркуляции теплого воздуха. Благодаря регулировке температуры в широком диапазоне можно настроить параметры работы устройства в соответствии с потребностями и видом сушеных пищевых продуктов. Наличие нескольких сит 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.

АКСЕССУАРЫ

Устройство поставляется в комплектном состоянии и не требует сборки. Однако перед использованием устройства все упаковочные и защитные элементы, используемые при транспортировке, должны быть удалены. Необходимы также подготовительные операции, описанные в дальнейшей части руководства.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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, помещенных непосредственно на ситах. Запрещается использовать устройство каким-либо другим способом, например, в качестве подогревателя продуктов в посуде.

Запрещается самостоятельно ремонтировать, демонтировать или модифицировать устройство. Все ремонтные работы устройства должны выполняться авторизованным ремонтным центром.

Во время работы устройство должно все время находиться под наблюдением.

ВНИМАНИЕ! Во время работы устройство может нагреваться до высокой температуры, необходимо соблюдать осторожность при прикосновении к нему во время работы и сразу после работы, это может привести к ожогам.

Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте менее 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 над ними будет осуществляться надзор или будет произведен инструктаж по использованию 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 помещенных в нем пищевых продуктов.

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 устанавливайте рядом с краями, напр., стола. Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, напр., штор или занавесок.

Устройство следует использовать в месте, где в воздухе отсутствуют загрязняющие вещества и ароматизаторы. Во время сушки пищевых продуктов воздух проходит через пищевые продукты и любые загрязняющие вещества могут оставаться на высушенных продуктах.

Не размещать электроприборы над устройством. Во время работы устройство выделяет горячий и влажный воздух, который может вызвать короткое замыкание электропроводки 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 перемещать устройство, потягивая за кабель питания.

Температура на месте установки и использования устройства должна находиться в пределах от $+10^{\circ}\text{C}$ до $+38^{\circ}\text{C}$, 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 в том, что напряжение, частота и мощность электрической сети 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. Цепь сети питания должна быть оснащена защитным кабелем и предохранителем 16 А.

Избегать контакта кабеля питания с острыми краями, горячими предметами и поверхностями. Во время эксплуатации устройства кабель питания всегда должен быть полностью размотан и размещен таким образом, чтобы он не создавал препятствий при эксплуатации устройства. Размещение кабеля питания не может приводить к риску спотыкания. Розетка должна находиться в таком месте, чтобы всегда была 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, необходимо немедленно отключить устройство от сети и обратиться в авторизованный сервисный центр производителя для их замены. Не использовать устройство с поврежденным кабелем питания или вилкой. Шнур 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 сразу же после его использования. Не прикасайтесь к нему, это может вызвать ожоги. Дайте остыть корпусу устройства.

Пищевые продукты следует нарезать небольшими кусочками, прежде чем поместить их на сита. Чем меньше кусочки пищи, тем быстрее они будут высушены и тем ниже будет температура сушки.

Пищевые продукты всегда следует укладывать, начиная с самого низкого сита. Продукты не следует укладывать слишком плотно, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха. На одно сито следует класть только один слой пищевых продуктов. Продукты, уложенные на сите, не должны касаться сита или корпуса, помещенного над ними.

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

Во время работы устройство постоянно наблюдайте за ним. Перед проверкой степени высушивания пищевых продуктов, остановите работу устройства, отсоедините вилку кабеля питания от розетки, дождитесь, пока корпус изделия остынет, а затем откройте корпус.

Если остатки пищевых продуктов остаются на ситах или корпусе после сушки, их следует удалить перед помещением новых пищевых продуктов. Остатки пищевых продуктов, оставшиеся на ситах и/или корпусе, могут препятствовать циркуляции воздуха, что может привести к перегреву устройства. Перегретое устройство может быть повреждено и стать причиной пожара или поражения электрическим током. Устройство следует чистить в соответствии с указаниями в разделе: «Техническое 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

Поместите поддон для капель (II) на дно корпуса. Это поможет поддерживать чистоту внутри устройства, когда соки будут капать из кусков пищевых продуктов.

Сито вставляется по направляющим внутрь корпуса (III). Убедитесь, что каждое сито параллельно нижней стенке устройства. В зависимости от количества пищевых продуктов, подлежащих сушке, можно использовать любое количество сит, поставляемых с устройством.

В зависимости от размера пищевых продуктов, которые высушиваются, следует использовать сита различных размеров. Следует учитывать, что во время сушки пищевые продукты могут уменьшаться и/или менять форму.

После того, как все сита вставлены в корпус. Закройте дверцы сушилки. Кромка дверц по всей длине должна прилегать к краю корпуса (V).

Внимание! Рекомендуется проверять положение сит перед размещением на них пищевых продуктов. Это позволит вам попрактиковаться и облегчит установку сит с размещенными на них пищевыми продуктами.

Укладка пищевых продуктов на сита

Внимание! Пищевые продукты рекомендуется укладывать на сита, вынутые с корпуса. Укладывайте продукты в один слой. Не кладите пищевые продукты на поддон для капель. Вставьте сито с пищевыми продуктами в корпус, используя самую низкую пару направляющих. Вставьте следующие сита в вышеупомянутые пары направляющих, следя за тем, чтобы пищевые продукты, помещенные на нижнее сито, не соприкасались с верхним ситом.

Включение и выключение устройства

После подключения кабеля питания к сетевой розетке все подсветки включатся, а затем выключаются. Устройство перейдет в режим ожидания.

Нажать выключатель, устройство запустится в режиме работы по умолчанию: высушивание, на что будет указывать подсветка символа с надписью «Drying» на панели управления. Режим работы можно изменить, нажав на кнопку с надписью «Mode». Сушилка имеет возможность приготовления йогурта в рабочем режиме с надписью «Brewing». Выбор рабочего режима будет отображаться до того, как будет подсвечиваться один из двух символов на панели управления.

С помощью ручки регулировки времени можно установить время работы устройства в полных часах. Время работы будет отображаться на дисплее устройства.

С помощью ручки регулировки температуры можно установить рабочую температуру устройства в градусах Цельсия. Рабочая температура будет отображаться на дисплее устройства.

Направление вращения ручек обозначается стрелками и символами «+» и «-». Поворот в сторону символа «+» увеличивает значение заданного рабочего параметра, а поворот ручки в сторону символа «-» уменьшает значение заданного рабочего параметра. Об изменении температуры на каждый градус сигнализирует звуковой сигнал. Об изменении времени на каждый час сигнализирует звуковой сигнал. Температура и время в каждом режиме работы могут быть установлены в диапазоне, указанном в таблице с техническими параметрами.

После установки времени и температуры подождите 5 секунд, не регулируя параметры и не нажимая кнопки. По истечении этого времени устройство автоматически заблокирует рабочие параметры и начнет работу в выбранном рабочем режиме. Чтобы изменить настройки времени и температуры, нажмите и удерживайте кнопку с надписью «Mode», в течение примерно 3 секунд, что разблокирует возможность изменения параметров.

Вы можете выключить устройство в любой момент, нажав кнопку.

Высушивание может занять до нескольких часов. После завершения сушки отсоедините кабель питания от электрической розетки. Подождите, пока сита остынут, и приступите к их снятию, по очереди снимая сита от самого высокого до самого низкого.

После извлечения пищевых продуктов из сит приступайте к техническому обслуживанию сит и устройства.

Приготовление йогурта

Устройство позволяет готовить йогурт из молока и культур йогуртовых бактерий. Перед приготовлением йогурта удалите все сита изнутри сушилки, оставив только поддон для капель внизу.

Подготовьте посуду, способную выдерживать температуру данного режима работы. Посуда должна быть тщательно промыта и пропарена. Влейте в посуду 1 литр молока. Рекомендуется использовать пастеризованное молоко, непастеризованное молоко следует предварительно вскипятить. Можно использовать коровье, козье или овечье молоко. Вы также можете использовать молоко УНТ, но оно имеет меньшую питательную ценность и может иметь худший вкус. Чем выше содержание жира в молоке, тем более густым будет йогурт.

Предпочтительно нагреть молоко до 40 °C и поместить его в посуду, добавить порцию культур бактерий и тщательно перемешать. Вставьте посуду в сушилку, закройте дверцы и установите режим работы с надписью «Brewing», нажав кнопку «Mode».

Значение по умолчанию для этого режима работы составляет 8 часов при температуре 40 °C.

При приготовлении йогурта не открывайте дверцу сушилки, чтобы предотвратить охлаждение смеси. Когда закончите готовить йогурт, охладите его и положите в холодильник.

Вместо культур йогуртовых бактерий можно добавить йогурт более раннего приготовления или натуральный йогурт, содержащий живые культуры бактерий.

Рекомендации по сушке пищевых продуктов

Сушеные кусочки фруктов и овощей можно использовать в качестве закусок или добавок в приготовленную пищу. Сушеные продукты сохраняют свой вкус и пищевую ценность. Сушеные продукты могут отличаться по внешнему виду или вкусу от продуктов, доступных в магазинах, так как во время самостоятельной сушки консерванты и красители не добавляются.

Перед сушкой рекомендуется отметить массу продуктов, а затем время и температуру сушки. Это облегчит определение условий труда в будущем.

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

Если во время сушки наблюдаются неравномерные результаты, периодически меняйте положение сит, если сделать это позволяет конструкция устройства.

Сухие продукты должны быть помещены в контейнеры только после того, как они полностью остыли. Контейнер для хранения сушеных пищевых продуктов должен быть герметичным. Рекомендуется использовать вакуумные контейнеры.

После размещения продуктов в контейнере, необходимо плотно закрыть его, а затем удалить как можно больше воздуха. Хранить продукты в контейнерах в темных и прохладных местах. Температура хранения не должна превышать 15 °С. Не помещайте сушеные продукты непосредственно в металлические контейнеры. Периодически проверяйте состояние сушеных пищевых продуктов.

Если по какой-либо причине необходимо прервать процесс сушки. Пища должна быть извлечена из сит и помещена в пластиковые пакеты или контейнеры, а затем храниться в морозильной камере. Прежде чем возобновить сушку, разморозьте продукты. Не замораживайте размороженные продукты повторно.

Техническое обслуживание устройства

ВНИМАНИЕ! Все работы по техническому обслуживанию должны выполняться при выключенном устройстве. **Для этого необходимо вынуть вилку кабеля питания из розетки.**

Устройство используется для приготовления пищи непосредственно на ситах, поэтому необходимо соблюдать надлежащую гигиену, чтобы приготовление пищи было безопасным.

Сита и поддон для капель следует мыть под струей проточной воды или погружать в воду. Используйте мягкое моющее средство для мытья посуды. Очистите с помощью мягкой ткани, мягкой губки или мягкой щетки. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства из-за риска потускнения поверхности сита и крышки.

После мойки сита и поддона для капель тщательно высушите их, прежде чем поместить их в устройство.

Сита и крышка не подходят для очистки в посудомоечных машинах или струей воды под высоким давлением.

Очистите корпус слегка влажной тканью, а затем высушите его чистой сухой тканью.

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

Не используйте для очистки растворители, едкие вещества, спирт, бензин или абразивные чистящие средства. Вентиляционные отверстия очистите пылесосом.

Перед первым использованием устройства, после очистки сит, крышки и корпуса, дайте сушилке поработать в течение тридцати минут при максимальной температуре, не помещая в нее пищевые продукты. В течение этого времени возможно вытекание дыма или появления запаха из устройства. После завершения работы дайте устройству остыть, затем снова промойте сита и поддон для капель, а затем очистите корпус. Это позволит удалить все остатки химических веществ, используемые при производстве компонентов устройства.

Хранение устройства

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

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

Храните устройство в рабочем положении. Не укладывайте продукты слоями. Не ставьте ничего на продукт во время складирования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение
Номер по каталогу		68280
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50/60
Номинальная мощность	[Вт]	300 - 340
Класс изоляции		I
Размеры сита	[см]	25,7 × 17
Макс. нагрузка на одно сито	[кг]	0,5
Размеры устройства (выс. x шир. x глуб.)	[см]	29 x 26 x 22
Диапазон температуры сушки	[°C]	30 - 80
Диапазон температуры приготовления йогурта	[°C]	30 - 50
Диапазон времени работы	[ч]	1 - 99
Масса нетто	[кг]	2

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИСТРОЮ

Сушарка для харчових продуктів - це пристрій, призначений для сушіння харчових продуктів за допомогою примусової циркуляції теплого повітря. Завдяки регулюванню температури в широкому діапазоні можна налаштувати параметри роботи пристрою відповідно до ваших потреб та типу харчових продуктів, що висушуються. Кілька сит дозволяють ефективно працювати. 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

Прилад 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 лише для термічної обробки харчових продуктів, розміщених безпосередньо на ситах. 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! Під час роботи пристрій може нагріватися до високої температури, слід дотримуватися обережності, дотикаючись пристрою під час роботи та відразу після її закінчення, це може спричинити опіки.

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 розміщувати лише на твердій, плоскій, рівній і з незаймистих матеріалів поверхні. Поверхня повинна витримувати вагу самого пристрою та харчових продуктів, які розміщені в ньому.

Необхідно забезпечити відступ не менше 10 см навколо бічних стінок пристрою, над пристроєм не розміщувати 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.

Пристрій слід використовувати в місці, де повітря не містить забруднюючих речовин та ароматизаторів. Коли харчові продукти висушуються, повітря пропливає через харчові продукти, і будь-які забруднення можуть залишатися на висушених продуктах.

Не розміщайте ніяких електричних пристроїв над пристроєм. Під час роботи пристрій виділяє гаряче та вологе повітря, яке може спричинити коротке замикання в електричній мережі та викликати ураження електричним струмом.

Забораються 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 знаходитися 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 табличці з даними пристрою. Вилка повинна підходити 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 16 А.

Уникайте контакту шнура живлення з гострими краями 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 після використання. Не торкайтесь його, тому що це може спричинити опіки. Дайте охолонути корпусу пристрою.

Харчові продукти слід розрізати на дрібні шматочки, перш ніж розміщувати їх на ситах. Чим менше шматки харчових продуктів, тим швидше вони будуть висушені і тим нижче буде температура висушування.

Харчові продукти завжди потрібно укладати, починаючи з найнижчого сита. Продукти не слід укладати занадто щільно, щоб забезпечити циркуляцію повітря. На одному ситі повинен бути розміщений тільки один шар харчових продуктів. Продукти, розміщені на ситі, не повинні торкатися сита або розміщеного над ними корпусу.

Переконайтесь, що підлога біля пристрою не є слизькою. Завдяки цьому ви не зможете підковзнутися, та уникнете серйозних травм.

Під час роботи пристрій повинен постійно знаходитися під наглядом. Перш ніж перевірити ступінь висушування харчових продуктів, зупиніть роботу пристрою, від'єднайте кабель живлення від розетки, зачекайте, поки корпус продукту охолоне, а потім відкрийте корпус.

Якщо залишки харчових продуктів залишаються на ситах або корпусі після висихання, їх слід видалити перед укладенням нових харчових продуктів. Залишки харчових продуктів, що залишилися на ситах та/або на корпусі, можуть перешкоджати циркуляції повітря, що може призвести до перегріву пристрою. Перегрітий пристрій може бути пошкоджено, що призведе до пожежі або ураження електричним струмом. Пристрій необхідно чистити відповідно до інструкції, наведеної нижче. «Технічне обслуговування пристрою»

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Встановлення, введення в експлуатацію та обслуговування пристрою

Пристрій потрібно 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

Помістіть піддон для крапель (II) на дно корпусу. Це допоможе підтримувати чистоту всередині пристрою, коли зі шматків їжі буде стікати сік.

Сито вставляється на напрямні всередину корпусу (III). Переконайтесь, що кожне сито є паралельним до нижньої стінки пристрою. Залежно від кількості харчових продуктів, що підлягають висушуванню, може використовуватися будь-яка кількість сит, що поставляються з пристроєм.

Залежно від розміру харчових продуктів, що висушуються, потрібно використовувати сита з різними розмірами отворів. Потрібно враховувати, що під час висушування харчові продукти можуть зменшуватися та/або змінювати свою форму.

Після того, як всі сита були вставлені в корпус. Закрийте дверцята сушарки. Край дверцят по всій довжині повинен прилягати до краю корпусу (V).

Увага! Рекомендується перевірити положення сит перед розміщенням на них харчових продуктів. Це дозволить попрактикуватися і полегшити налаштування сит з розміщеними на них харчовими продуктами.

Укладення харчових продуктів на сита

Увага! Харчові продукти рекомендується розміщувати на ситах, вийнятих з корпусу. Продукти потрібно укладати в один шар. Не кладіть харчові продукти на піддон для крапель. Вставте сито для харчових продуктів в корпус за допомогою найнижчої пари напрямних. Вставте наступні сита у пари напрямних вище, переконавшись, що харчові продукти, розміщені на нижньому ситі, не контактують з верхнім ситом.

Запуск та вимкнення пристрою

Після підключення кабелю живлення до електричної розетки всі підсвічування увімкнуться, а потім вимкнуться. Пристрій перейде в режим очікування.

Натисніть вимикач, пристрій почне працювати в режимі за замовчуванням: висушування, що позначатиметься підсвічуванням символу з написом «Drying» на панелі управління. Режим роботи можна змінити, натиснувши на кнопку з написом «Mode». Сушарка має можливість приготування йогурту в режимі роботи з написом «Brewing». Про вибір режиму роботи буде сигналізовано перед підсвічуванням одного з двох символів на панелі управління.

За допомогою регулятора часу можна встановити час роботи пристрою в повних годинах. Час роботи відображатиметься на дисплеї пристрою.

За допомогою регулятора контролю температури можна встановити робочу температуру пристрою в градусах Цельсія.

Температури роботи відображатиметься на дисплеї пристрою.

Напрямок обертання регуляторів позначається стрілками «+» і «-». Поворот в бік символу «+» збільшує значення встановленого робочого параметра, а поворот в бік символу «-» зменшує значення встановленого робочого параметра. Про зміну температури на кожен градус сигналізує звуковий сигнал. Про зміну часу на кожну годину сигналізує звуковий сигнал. Температура та час в кожному режимі роботи можна встановити в діапазоні, зазначеному в таблиці з технічними даними.

Після встановлення часу і температури, зачекайте 5 секунд, не коригуючи параметри і не натискаючи кнопки. Після цього пристрій автоматично заблокує робочі параметри та почне працювати в обраному режимі роботи. Щоб змінити налаштування часу та температури, натисніть і утримуйте кнопку з написом «Mode», приблизно 3 секунди, щоб розблокувати можливість зміни параметрів.

Ви можете вимкнути пристрій у будь-який час, натискаючи кнопку.

Висушування може тривати до кільканадцяти годин. Після висихання від'єднайте кабель живлення від електричної розетки. Зачекайте, поки сита охолонуть, і зніміть їх по черзі по одному - від найвищого до найнижчого.

Після зняття харчових продуктів з сит, приступити до обслуговування сит і пристрою.

Приготування йогурту

Пристрій дозволяє приготувати йогурт з молока та культур бактерій йогурту. Перед приготуванням йогурту зніміть всі сита з середини сушарки, залишивши лише піддон для крапель внизу.

Підготуйте посуд, який витримає температуру цього режиму роботи. Посуд необхідно ретельно промити і прокип'ятити. Влийте в посуд 1 літр молока. Рекомендується вживати пастеризоване молоко, непастеризоване молоко потрібно спочатку закип'ятити. Можна використовувати коров'яче, козяче або овече молоко. Ви також можете використовувати молоко УНТ, але воно має меншу поживну цінність і може мати гірший смак. Чим вище вміст жиру в молоці, тим густіше буде йогурт.

Бажано нагріти молоко до 40°C і помістити в посуд, додати порцію культур бактерій і ретельно перемішати. Вставте посуд у сушарку, закрийте дверцята та встановіть режим роботи з написом «Brewing» за допомогою кнопки «Mode».

За замовчуванням для цього режиму роботи встановлено 8 годин при температурі 40°C.

Під час приготування йогурту не відкривайте дверцята сушарки, щоб запобігти охолодженню суміші. Коли ви закінчите приготування йогурту, охолодіть його і помістіть в холодильник.

Замість культур бактерій йогурту можна додати деякі йогурти з більш раннього приготування або деякі натуральні йогурти, що містять живі культури бактерій.

Рекомендації щодо висушування харчових продуктів

Сушені шматочки фруктів і овочів можна використовувати як закуску або як добавку до приготованої їжі. Сушені продукти зберігають свій смак і харчову цінність. Сушені продукти можуть відрізнитися за зовнішнім виглядом або смаком від продуктів, доступних у магазинах, оскільки під час самостійного висушування не додаються консерванти та барвники.

Перед висушуванням рекомендується записати вагу продуктів, а потім - час і температуру висушування. Це полегшить визначення умов праці в майбутньому.

Час висушування продуктів залежить від: - товщини або розміру шматочків харчових продуктів, - кількості сит, що використовуються для висушування, - кількості продуктів, розміщених в сушарці, - вологості повітря в оточенні сушарки, - особливостей уподобань щодо ефектів висушування.

Якщо під час висушування спостерігаються нерівномірні результати, періодично змінюйте положення сит, якщо це дозволяє конструкція пристрою.

Висушені продукти потрібно помістити в контейнер тільки після їх повного охолодження. Контейнер для зберігання висушених харчових продуктів повинен бути щільним. Рекомендується використовувати вакуумні контейнери. Після розміщення продуктів в контейнері, необхідно щільно закрити його, а потім видалити якомога більше повітря. Зберігайте харчові продукти в контейнерах в темних і прохолодних місцях. Температура зберігання не повинна перевищувати 15°C. Не кладіть висушені продукти безпосередньо в металеві контейнери. Періодично перевіряйте стан висушених харчових продуктів.

Якщо з будь-якої причини необхідно перервати процес висушування. Харчові продукти потрібно зняти з сит і помістити в пластикові пакети або контейнери, а потім зберігати в морозильній камері. Перед відновленням висушування розморозьте продукти. Не заморожуйте 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 їжі, розміщеної безпосередньо на ситах, тому слід подбати про збереження правильної гігієни, щоб приготування їжі було безпечним.

Сита та піддон для крапель слід промити струменем проточної води або занурити у воду. Використовуйте м'який засіб для миття посуду. Чистіть м'якою ганчіркою, м'якою губкою або м'якою щіткою. Не використовуйте агресивні або абразивні миючі засоби через ризик забруднення поверхні сита та кришки.

Після миття сита та піддону для крапель ретельно висушіть їх перед тим, як помістити в машину.

Сита та кришка не підходять для чищення в посудомийних машинах або за допомогою струменя води під високим тиском.

Очистіть корпус злегка зволоженою тканиною, а потім просушіть чистою сухою ганчіркою.

Увага! Ніколи не занурюйте електричний пристрій (корпус) у воду або будь-яку іншу рідину.

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

Вентиляційні отвори слід чистити за допомогою пилососа.

Перед першим використанням пристрою, після очищення сит, кришки та корпусу, запустіть сушарку на тридцять хвилин при максимальній температурі, не розміщуючи в ній їжу. Протягом цього часу можливо, що з пристрою буде виходити дим або запах. Після закінчення роботи дайте пристрою охолонути, потім знову промийте сита та піддон для крапель, а потім очистіть корпус. Це дозволить усунути будь-які залишки хімічних речовин, що використовуються при виробництві компонентів 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 приладах під час зберігання.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Каталожний номер		68280
Номінальна напруга	[В~]	220 - 240
Номінальна частота	[Гц]	50/60
Номінальна потужність	[Вт]	300 - 340
Клас ізоляції		I
Розміри сита	[см]	25,7 × 17
Макс. навантаження на одне сито	[кг]	0,5
Розміри пристрою (висота x ширина x глибина)	[см]	29 x 26 x 22
Діапазон температур сушіння	[°C]	30 - 80
Діапазон температур приготування йогурту	[°C]	30 - 50
Діапазон робочого часу	[год]	1 - 99
Маса нетто	[кг]	2

ĮRENGINIO CHARAKTERISTIKA

Vaisių ir daržovių džiovintuvus yra įrenginys, skirtas maisto produktų džiovinimui naudojant priverstinį šilto oro cirkuliavimą. Dėl plataus diapazono temperatūros valdymo galite reguliuoti įrenginio 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 įrenginiu 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. Įrenginio 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! Įrenginys darbo metu gali labai įkaisti, būkite atsargūs liečiant įrenginį 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 įrenginio ir į jį idėtų 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., Užuolaidų ar portjerų.

Įrenginys turi būti naudojamas toje vietoje, kur ore nėra teršalų ir kvapiųjų medžiagų. Džiovinant maistą oras teka per maisto produktus, todėl ant džiovinamų produktų gali likti teršalų.

Nedėkite jokių elektros įrenginių virš įrenginio. Eksploatuojamas įrenginys 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 $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$ 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 apsauginis laidas ir 16 A apsauga.

Vengti maitinimo laido kontakto su aštriais kraštais ir karštais daiktais bei paviršiais. Įrenginio darbo metu maitinimo laidas visada 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.

Įrenginio naudojimo rekomendacijos

ĮSPEJIMAS! Naudojimo metu ir netrukus po jį įrenginio korpusas gali būti karštas. Neliesti jo, nes tai gali sukelti nudegimus. Palaukti, kol įrenginio korpusas atvės.

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

Maisto produktus reikia dėti pradedant nuo žemiausio sieto. Produktai neturėtų būti sudėti labai arti vienas kito, kad oras galėtų judėti. Viena ekrane turi būti tik vienas maisto produktų sluoksnis. 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 įrenginys turi būti nuolat kontroliuojamas. Prieš patikrindami maisto produktų džiovinimo laipsnį, sustabdyti įrenginį, 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 įrenginys gali perkaisti. Perkaitintas įrenginys gali sugesti ir sukelti gaisrą arba elektros šoką. Įrenginys turi būti išvalytas pagal tašką „Įrenginio priežiūra“

ĮRENGINIO VALDYMAS

Įrenginio 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

Korpuso dugne padėti nulašėjimo dėklą (II). Tai padės išlaikyti švarą mašinos viduje, jei iš maisto produktų išsiskirs sultys.

Sietai užstumiami ant korpuso viduje esančių kreiptuvų (III). Įsitikinkite, kad kiekvienas sietas yra lygiagrečius įrenginio apačiai.

Priklausomai nuo džiovinamų maisto produktų kiekio, galima naudoti bet kokį su įrenginiu pristatytų sietų skaičių.

Priklausomai nuo džiovinamų maisto produktų dydžio, turėtų būti naudojami skirtingo dydžio sietai. Turėtų būti atsižvelgta į tai, kad džiovinant maisto produktai gali susitraukti ir (arba) pakeisti formą.

Įstumus visus sietus į korpuso vidų. Uždarykite džiovintuvo dureles. Durių kraštas per visą ilgį turi priglusti prie korpuso krašto (V). 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.

Maisto produktų dėjimas ant sietų

Dėmesio! Maisto produktus rekomenduojama dėti ant sietų, išimtų iš korpuso. Produktus dėti viename sluoksnyje. Nedėti maisto produktų ant nulašėjimo dėklo. Naudojant žemiausią kreiptuvų porą įstumti sietą su maisto produktais į korpusą. Po to įstumti sietus į aukščiau esančias kreiptuvų poras, pasirūpinami, kad ant apatinio sieto dedami maisto produktai nesiliestų su viršutiniu sietu.

Įrenginio įjungimas ir išjungimas

Įkišus maitinimo laidą į elektros lizdą, įsijungia ir išsijungia visos foninės lemputės. Įrenginys pereis į parengties režimą.

Paspaudus jungiklį, įrenginys pradės veikti numatytoju veikimo režimu: džiovinimas, kurį rody s simbolio, aprašyto valdymo skydelyje „Džiovinimas“, apšvietimas. Darbo režimą galima pakeisti paspaudus mygtuką, aprašytą skyriuje „Mode“. Džiovintuvą turi galimybę paruošti jogurtą darbo režimu, apibūdinamu kaip „Brewing“. Darbo režimo pasirinkimas bus rodomas prieš paryškinant vieną iš dviejų simbolių valdymo skydelyje.

Laiko reguliavimo rankenėle galima nustatyti visą įrenginio veikimo laiką valandomis. Įrenginio ekrane bus rodomas veikimo laikas.

Naudodami temperatūros reguliavimo rankenėlę galite nustatyti įrenginio darbinę temperatūrą Celsijaus laipsniais. Įrenginio ekrane bus rodoma darbinė temperatūra.

Rankenėlių sukimosi kryptis nurodoma rodyklėmis ir simboliais „+“ ir „-“. Pasukus link simbolio „+“ padidėja nustatyto darbinio parametro vertė, o pasukus rankenėlę link simbolio „-“ sumažėja nustatyto darbinio parametro vertė. Apie temperatūros pokytį kiekvieną laipsniu praneša garsinis signalas. Apie valandos pokytį kiekviena valanda praneša garsinis signalas. Kiekvieno darbo režimo temperatūrą ir laiką galima nustatyti techninių duomenų lentelėje nurodytame diapazone.

Nustatę laiką ir temperatūrą, palaukite 5 sekundes, nereguliuodami parametrų ir nepaspausdami mygtukų. Praėjus šiam laikui, įrenginys automatiškai užrąkins darbinis parametrus ir pradės darbą pasirinktu darbinio režimu. Norėdami pakeisti laiko ir temperatūros nustatymus, maždaug 3 sekundes palaikykite paspaudę mygtuką, aprašytą skyriuje „Mode“, kad atrinktumėte galimybę keisti parametrus.

Galite išjungti įrenginį bet kuriuo metu paspausdami jungiklį.

Džiovinimas gali užtrukti netgi keliolika valandų. Po džiovinimo ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo lizdo. Palaukite, kol sietai atvės ir tada pradėkite išmontavimą, palaipsniui išmontuojant sietus nuo aukščiausio iki žemiausio.

Nuėmus maistą iš sietų, pradėkite sietų ir įrenginio priežiūros procedūrą.

Jogurto paruošimas

Įrenginys leidžia paruošti jogurtą iš pieno ir jogurto bakterijų kultūrų. Prieš ruošdami jogurtą, išimkite visus sietus iš džiovintuvo vidaus, palikdami tik nulašėjimo dėklą apačioje.

Paruoškite indą, kuris atlaikys šio darbo režimo temperatūrą. Indas turi būti kruopščiai išplautas ir nuplikytas. Į indą įpilkite 1 litrą pieno. Rekomenduojama naudoti pasterizuotą pieną, nepasterizuotą pieną pirmiausia reikia užvirti. Gali būti naudojamas karvės, ožkos ar avies pienas. Taip pat galite naudoti UAT pieną, bet jis turi mažesnę maistinę vertę ir gali turėti blogesnį skonį. Kuo didesnis riebalų kiekis piene, tuo tirštesnis bus jogurtas.

Pageidautina pašildyti pienu iki 40 °C ir įdėti į indą, įdėti dalį bakterijų kultūrų ir gerai išmaišyti. Įdėkite indą į džiovintuvą, uždarykite dureles ir mygtuku „Mode“ nustatykite darbo režimą, aprašytą skyriuje „Brewing“.

Numatytasis šio veikimo režimo nustatymas yra 8 valandos 40 °C temperatūroje.

Ruošdami jogurtą, neatidarykite džiovintuvo durių, kad mišinys neatvėstų. Kai baigsite ruošti jogurtą, jį atvėsinkite ir įdėkite į šaldytuvą.

Vietoj jogurto bakterijų kultūrų galite pridėti šiek tiek jogurto iš ankstesnio paruošimo ar natūralaus jogurto, kuriame yra gyvų bakterijų kultūrų.

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 parduotuvių 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 vakuuminius 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 šiam skyriuje aprašyti priežiūros veiksmai turi būti atliekami kai įrenginys yra atjungtas nuo elektros. **Norint tai padaryti, atjungti maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo.**

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

Sietai ir nulašėjimo dėklas turi būti nuplauti tekančiu vandeniu arba panardinant į vandenį. Naudoti švelnų indų ploviklį. Valyti minkšta šluoste, minkšta kempine arba minkštu šepetėliu. Nenaudoti agresyvių ar abrazyvinių valiklių, nes tai gali pažeisti sietų ir dangčio paviršių.

Nuplovę sietą ir nulašėjimo dėklą, prieš dedami į mašiną juos kruopščiai nusauskinti.

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

Nuvalyti korpusą šiek tiek sudrėkinta šluoste, tada išdžiovinti švari, sausu skudurėliu.

Dėmesio! Niekada nemerkinti elektrinio įrenginio (korpuso) vandenyje ar kitame skystyje.

Valymui nenaudoti tirpiklių, kaustinių medžiagų, benzininio alkoholio ar abrazyvinių valiklių.

Ventiliacijos angas valyti dulkių siurbliu.

Prieš pirmą kartą naudojant įrenginį, reikia išvalyti sietus, dangtį ir korpusą, paleisti džiovintuvą trisdešimt minučių maksimalioje temperatūroje, nedėdant į jį maisto. Per šį laiką įmanoma, kad iš įrenginio išsiskleis dūmai ar kvapas. Baigus darbą, leisti įrenginiui atvėsti, tada vėl išplauti sietus ir nulašėjimo dėklą, ir išvalyti korpusą. Tai leis pašalinti įrenginio 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 įrenginį laikyti originalioje pakuotėje.

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

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Katalogo numeris		68280
Nominali įtampa	[V~]	220 – 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50/60
Nominali galia	[W]	300 – 340
Izoliacijos klasė		I
Sieto keitimas	[cm]	25,7 × 17
Maks. vieno sieto apkrova	[kg]	0,5
Įrenginio matmenys (auk. x pl. x gyl)	[cm]	29 × 26 × 22
Džiovinimo temperatūros diapazonas	[°C]	30 – 80
Jogurto paruošimo temperatūros diapazonas	[°C]	30 – 50
Darbo laiko diapazonas	[h]	1 – 99
Grynasis svoris	[kg]	2

IERĪCES APRAKSTS

Pārtikas žāvētājs ir ierīce, kas paredzēta pārtikas produktu žāvēšanai, izmantojot siltā gaisa piespiedu cirkulāciju. Temperatūras regulēšana plašā diapazonā ļauj pielāgot ierīces darba 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 pārtikas produktu, kas novietoti tieši uz sietiem, termiskai apstrādei.

Ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem, piemēram, ēdienu uzsildīšanai 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! Darbības laikā ierīce var uzkarst līdz augstai temperatūrai. Ievērojiet piesardzību, pieskaroties ierīcei tās darbības laikā un tieši pēc tās beigām, jo pastāv apdegumu 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 esošo pārtikas produktu svars.

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 malas (piemēram, galda malas) tuvumā. Neuzstādiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru tuvumā.

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

Virš ierīces nedrīkst novietot nekādas elektroierīces. Ierīces darbības laikā no tās izplūst karsts un mitrs gaiss, kas var izraisīt īssavienojumu un kļūt par elektrošoka iemeslu.

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

Ierīci var pārņest 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 pievienošanu barošanas avotam

Pirms ierīces pieslēgšanas barošanas avotam pārliecinieties, ka barošanas tīkla spriegums, frekvence un veiktspēja 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 tīklam ir jābūt aprīkotam ar aizsargvadu un aizsargierīci ar strāvas lielumu līdz 16 A.

Izvairieties no barošanas kabeļa saskares ar asām malām, karstiem priekšmetiem un virsmām. Ierīces darbības laikā barošanas kabelim ir vienmēr jābūt pilnīgi izritinātam un novietotam tā, lai tas netraucētu apkalpot ierīci. Barošanas kabeļa pozīcija nedrīkst radīt pakļupšanas 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 korpusa, nevis aiz kabeļa.

Barošanas kabeļa vai kontaktdakšas bojājuma gadījumā tie ir nekavējoties jāatvieno no barošanas tīkla un jāsazinās ar ražotāja autorizēto servisa centru, lai nomainītu tos pret jauniem elementiem. Nelietojiet ierīci ar bojāto barošanas kabeli 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 nomainīšana ir jāveic ražotāja autorizētajā servisa centrā.

Norādījumi par ierīces lietošanu

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

Pirms pārtikas produktu novietošanas uz sietiem sagrieziet tos mazos gabalos. Jo mazāki ir pārtikas produktu gabali, jo ātrāk tie tiks izžāvēti un jo zemāka žāvēšanas temperatūra būs nepieciešama.

Vienmēr izvietojiet pārtikas produktus, sākot ar zemāko sietu. Neizvietojiet produktus pārāk cieši tā, lai būtu iespējama gaisa cirkulācija. Novietojiet uz viena sieta tikai vienu pārtikas produktu slāni. Produktiem uz sieta nedrīkst saskarties ar sietu vai korpusu virs tiem.

Pārliecinieties, ka grīda ierīces tuvumā nav slidenā. Tas ļauj izvairīties no slīdēšanas, kas var novest pie nopietnām traumām.

Ierīces darbības laikā tai ir jāatrodas uzraudzībā. Pirms pārtikas produktu izžāvēšanas pakāpes pārbaudes apturiet ierīces darbību, atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas, pagaidiet, līdz ierīces korpuss ir atdzisis, un tikai pēc tam atveriet korpusu.

Ja pēc žāvēšanas uz sietiem vai korpusa ir palikuši pārtikas produktu atliekas, ņemiet tās pirms jaunu pārtikas produktu uzlikšanas. Pārtikas produktu atliekas, kas palikušas uz sietiem un/vai korpusa, var traucēt gaisa cirkulāciju, kas savukārt var izraisīt ierīces pārkaršanu. Pārkaršusi ierīce var tikt bojāta un kļūt par ugunsgrēka vai elektrošoka iemeslu. Tīriet ierīci atbilstoši norādījumiem, kas ietverti nodaļā: "Ierīces tehniskā apkope".

IERĪCES LIETOŠANA

Ierīces uzstādīšana, iedarbināšana un apkalpošana

Izpakojiet ierīci, pilnībā ņemot 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 uzstādīšana

Uzstādiet pilnienu paplāti uz korpusa dibena (II). Tas palīdz uzturēt ierīces iekšpusi tīrībā, ja no pārtikas produktu gabaliem pil sulas. Siets ievieto sietus uz vadīklas korpusa iekšpusē (III). Pievērsiet uzmanību tam, lai visi sieti būtu paralēli ierīces apakšējai sienai. Atkarībā no pārtikas produktu, kas paredzēti žāvēšanai, daudzuma var izmantot jebkādu ierīces komplektā ietilpstošo sietu skaitu.

Atkarībā no žāvētu pārtikas produktu lieluma izmantojiet sietus ar dažādiem atciņu izmēriem. Ņemiet vērā, ka žāvēšanas laikā pārtikas produkti var sarukt un/vai mainīt savu formu.

Pēc visu sietu ievietošanas korpusa iekšā, aizveriet žāvētāja durtiņas. Durtiņu malai ir jāpieguļ korpusa malai visā garumā (V).

Uzmanību! Pirms pārtikas produktu novietošanas uz sietiem ieteicams pārbaudīt sietu izvietojumu. Tas ļauj jums kļūt prasmīgākam un atvieglot sietu ar tajā esošo pārtikas produktu uzstādīšanu.

Pārtikas produktu izvietošana uz sietiem

Uzmanību! Pārtikas produktus ieteicams izvietot uz sietiem, kas izņemti no korpusa. Uzlieciet pārtikas produktus vienā slānī. Neuzlieciet pārtikas produktus uz pilnienu paplātes. Ievadiet sietu ar pārtikas produktiem korpusā, izmantojot zemāko vadīklu pāri. Ievadiet nākamos sietus augstāk esošajās vadīklās, pievērsot uzmanību tam, lai pārtikas produkti, kas novietoti uz apakšējā sieta, nesaskartos ar augšējo sietu.

Ierīces iedarbināšana un izslēgšana

Pēc barošanas vada pievienošanas kontaktligzdai viss apgaismojums ieslēdzas un pēc tam izslēdzas. Ierīce pāriet uz gatavības režīmu.

Nospiežot slēdzi, ierīce iedarbojas noklusējuma darbības režīmā: žāvēšana, uz ko norāda simbola "Drying" iedegšana vadības panelī. Darbības režīmu var mainīt, nospiežot pogu "Mode". Žāvētājā var pagatavot jogurtu darba režīmā "Brewing". Darbības režīma izvēle tiek signalizēta ar vienu no diviem simboliem uz vadības panela apgaismojuma iedegšanas.

Ar laika regulēšanas grozāmo pogu var iestatīt ierīces darbības laiku pilnās stundās. Ierīces darbības laiks tek parādīts uz tās displeja.

Ar temperatūras regulēšanas grozāmo pogu var iestatīt ierīces darba temperatūru grādos pēc Celsija. Darba temperatūra tiek parādīta uz ierīces displeja.

Grozāmo pogu griešanas virzienā norāda bultiņas un simboli "+" un "-". Pagriežot grozāmo pogu simbola "+" virzienā, tiek paaugstināta iestatītā darba parametra vērtība, un, pagriežot grozāmo pogu simbola "-" virzienā, tiek samazināta iestatītā darba parametra vērtība. Temperatūras maiņa par katru grādu tiek signalizēta ar skaņas signālu. Laika maiņa par katru stundu tiek signalizēta ar skaņas signālu. Temperatūru un laiku katrā darbības režīmā var iestatīt diapazonā, kas norādīts tabulā ar tehniskajiem datiem.

Pēc laika un temperatūras iestatīšanas pagaidiet piecas sekundes, nenoregulējot parametrus un nospiežot pogas. Pēc šī laika ierīce automātiski bloķē darba parametrus un sāk darboties izvēlētajā darbības režīmā. Lai izmainītu laika un temperatūras iestatījumus, nospiediet pogu, kas apzīmēta ar "Mode", un turiet to nospiestu aptuveni trīs sekundes, tādējādi atbloķējot iespēju mainīt parametrus.

Ierīci var izslēgt jebkurā brīdī, nospiežot slēdzi.

Žāvēšana var ilgt vairāk nekā desmit stundas. Pēc žāvēšanas pabeigšanas atvienojiet barošanas kabeļa kontaktakšus no kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz sieti atdziest, un demontējiet tos, pakāpeniski izņemot atsevišķus sietus no augstākā līdz zemākajam.

Pēc pārtikas produktu ņemšanas no sietiem veiciet sietu un ierīces tehnisko apkopi.

Jogurta pagatavošana

Ierīce ļauj pagatavot jogurtu no piena un jogurta baktēriju kultūrām. Pirms jogurta pagatavošanas izņemiet visus sietus no žāvē-

tāji iekšpuses, atstājot tikai pilieni paplāti uz dibena.

Sagatavojiet trauku, kas iztur šī darbības režīma temperatūru. Trauks ir rūpīgi jānomazgā un jānoplaucē. Ielejiet traukā vienu litru piena. Ieteicams lietot pastērizētu pienu, nepastērizēts piens vispirms ir jāuzvāra. Var izmantot govs, kazas vai aitas pienu. Varat arī izmantot UHT pienu, taču tam ir mazāka uzturvērtība un var būt sliktāka garša. Jo augstāks tauku saturs pienā, jo biežāks būs jogurts.

Vislabāk uzkarsēt pienu līdz 40 °C un ievietot to traukā, pievienot baktēriju kultūru porciju un rūpīgi samaisīt. Ievietojiet trauku žāvētājā, aizveriet durvītas un iestatiet darbības režīmu "Brewing" ar pogu "Mode".

Šī darbības režīms noklusējuma iestatījums ir astoņas stundas temperatūrā 40 °C.

Pagatavojot jogurtu, neatveriet žāvētāja durvis, lai novērstu maistījuma atdzišanu. Pēc jogurta pagatavošanas pabeigšanas, atdzīestiet to un ievietojiet ledusskapī.

Jogurta baktēriju kultūru vietā var pievienot nedaudz agrāk pagatavota jogurta vai nedaudz dabīgā jogurta, kas satur dzīvas baktēriju kultūras.

Norādījumi par pārtikas produktu žāvēšanu

Izzāvētus augļu un dārzeņu gabaliņus var izmantot kā uzkodas vai kā piedevas pagatavojamam ēdienam. Izzāvēti pārtikas produkti saglabā savu garšu un uzturvērtību. Izzāvētu pārtikas produktu izskats un garša var atšķirties no produktiem, kas pieejami veikalā, jo veikalos nopērkamās, jo patstāvīgi veiktas žāvēšanas laikā netiek pievienoti konservanti un krāsvielas.

Pirms žāvēšanas sākšanas ieteicams atzīmēt produktu svaru un pēc tam arī žāvēšanas laiku un temperatūru. Tas ļauj nākotnē vieglāk noteikt darba apstākļus.

Produktu žāvēšanas laiks ir atkarīgs no: — pārtikas produktu gabalu biezuma vai izmēra; — žāvēšanai izmantotu sietu daudzuma; — gaisa mitruma žāvētāja apkārtnē; — personīgām vēlmēm attiecībā uz žāvēšanas rezultātiem.

Ja žāvēšanas laikā ir novēroti nevienmērīgi rezultāti, periodiski mainiet sietu pozīciju, ja to pieļauj ierīces konstrukcija.

Ievietojiet izzāvētus pārtikas produktus tvertnē tikai pēc to pilnīgas atdzišanas. Tvertnei izzāvētu pārtikas produktu uzglabāšanas ir jābūt hermētiskai. Ieteicams lietot vakuuma tvertnes. Pēc produktu ievietošanas tvertnē, aizveriet to cieši un atslēdziet pēc iespējas vairāk gaisu. Uzglabājiet pārtikas produktus tumšās un vēsās vietās. Uzglabāšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 15 °C. Neievietojiet izzāvētus pārtikas produktus tieši metāla tvertnēs. Regulāri pārbaudiet izzāvētu pārtikas produktu stāvokli.

Ja jebkāda iemesla dēļ ir jāpārtrauc žāvēšanas procesu, ņemiet pārtikas produktus no sietiem un ievietojiet tos plastmasas maisiņos vai tvertnēs un uzglabājiet to saldētavā. Pirms žāvēšanas atsāksšanas atkausējiet produktus. Atkārtoti nesasaldējiet jau atkausētos produktus.

Ierīces tehniskā apkope

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

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

Nomazgājiet sietus un pilieni paplāti ar tekoša ūdens strūklu vai iegremdējot to ūdenī. Izmantojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Tīriet sietus un pilieni paplāti ar mīkstu lupatīņu, sūkli vai birsti. Neizmantojiet agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, lai izvairītos no sietu un vāka virsmas un pārsega matēšanas.

Pēc mazgāšanas pabeigšanas rūpīgi nosusiniet sietus un pilieni paplāti pirms to ievietošanas ierīcē.

Sietu un vāks nav piemēroti tīrīšanai trauku mazgājamajās mašīnās vai ar augstspiediena ūdens strūklu.

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

Uzmanību! Nekad neiegremdējiet elektroierīci (korpusu) 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 korpusa tīrīšanas iedarbiniet žāvētāju uz trīsdesmit minūtēm maksimālajā temperatūrā, neievietojot tajā pārtikas produktus. Šajā laikā no ierīces var izdalīties dūmi vai smaka. Pēc darba pabeigšanas ļaujiet ierīcei atdzist, pēc tam atkārtoti nomazgājiet sietus un pilieni paplāti un iztīriet korpusu. Tas ļauj ņemt visas atlikušās ķīmiskās vielas, kas izmantotas ierīce elementu ražošanā.

Ierīces uzglabāšana

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

Uzglabājiet ierīci iekštelpās, sargājiet to no putekļiem, netīrumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā.

Uzglabājiet ierīci darba pozīcijā. Neuzstādiet ierīces vairākās kārtās. Neliciet neko uz ierīces tās uzglabāšanas laikā.

TEHNISKIE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		68280
Nominālais spriegums	[V~]	220–240
Nominālā frekvence	[Hz]	50/60
Nominālā jauda	[W]	300–340
Izolācijas klase		I
Sietu izmēri	[cm]	25,7 × 17
Maks. slodze uz vienu sietu	[kg]	0,5
Ierīces izmēri (augst. x plat. x dziļ.)	[cm]	29 x 26 x 22
Žāvēšanas temperatūras diapazons	[°C]	30–80
Jogurta pagatavošanas temperatūras diapazons	[°C]	30–50
Darbības laika diapazons	[h]	1–99
Neto svars	[kg]	2

CHARAKTERISTIKA ZAŘÍZENÍ

Sušička potravin je zařízení určené k sušení potravinářských výrobků pomocí nucené cirkulace teplého vzduchu. Nastavením teploty v širokém rozsahu je možné přizpůsobit provozní parametry přístroje vašim potřebám a typu sušených potravin. Více sít umožňuje efektivní práci. Zařízení není určeno pro komerční použití. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz zařízení závisí na jeho správném používání, proto:

Před použitím zařízení si přečtěte celou příručku a uschovejte ji.

Dodavatel neodpovídá za škody nebo úrazy způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho zamýšleným použitím, nedodržením bezpečnostních předpisů a doporučení tohoto návodu. Používání zařízení v rozporu s jeho zamýšleným účelem vede také ke ztrátě práv uživatele na smluvní záruku i ke ztrátě práva na zákonnou záruku za vady.

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. Nezbytné jsou rovněž přípravné činnosti popsané v další části příručky.

OBEČNÁ DOPORUČENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ

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 pekárnou působení deště ani jiných srážek.

Přístroj se používá pouze k tepelné úpravě potravin, umístěných přímo na sítích. Je zakázáno používat zařízení za jiným účelem, například jako ohřívač potravin nacházejících se v nádobách.

Je zakázáno zařízení svépomocí opravovat, rozebírat nebo upravovat. Veškeré opravy zařízení musí být provedeny autorizovaný servisem.

Během práce by mělo být zařízení neustále pod dozorem.

UPOZORNĚNÍ! Zařízení může být během provozu velmi horké, buďte opatrní při dotyku zařízení během provozu a bezprostředně po něm, hrozí nebezpečí opaření.

Zařízení není určeno k používání dětmi mladšími 8 let, osobami se sníženými fyzickými a duševními schopnostmi a osobami bez zkušeností a znalostí zařízení. Ledaže by byly pod dohledem, nebo jim byly poskytnuty pokyny týkající se používání zařízení bezpečným způsobem tak, aby rizika s ním spojená byla pro ně srozumitelná. Děti by se s tímto zařízením neměly hrát. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu zařízení.

Doporučení týkající se přepravy a instalace zařízení

Přístroj smí být umístěn pouze na tvrdém, plochém, rovném a nehořlavém povrchu. Podklad by měl odolat hmotnosti samotného zařízení a potravin v něm umístěných.

Je nutné zajistit vzdálenost minimálně 10 cm od bočních stěn zařízení, nad zařízením neumísťujte materiály, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám. Umožní to správnou ventilaci zařízení. Neumisťujte ho do blízkosti hran např. stolu. Neumisťujte zařízení v blízkosti hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů.

Zařízení by mělo být používáno na místě, kde není vzduch znečištěn a kde se nevyskytují pachové látky. Při sušení potravin proudí vzduch skrz potraviny a veškerá znečištění mohou

zůstat na sušených produktech.

Neumísťujte nad zařízením žádná elektrická zařízení. Zařízení během provozu vypouští horký a vlhký vzduch, který může způsobit zkrat elektrického systému a úraz elektrickým proudem.

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

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

Teplota v místě instalace a používání zařízení musí být v rozmezí $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$, relativní vlhkost musí být nižší než 90 % bez kondenzace vodní páry.

Pokyny 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 pasovat do zásuvky. Jakékoliv úpravy zástrčky jsou zakázány.

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

Vyhnete se 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 nepředstavoval překážku v provozu zařízení. Umístění napájecího kabelu nesmí představovat nebezpečí zakopnutí. Zásuvka by měla být umístěna na místě, kde je vždy možné rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu zařízení. Při odpojování zástrčky vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.

Pokud je síťový kabel nebo zástrčka poškozena, okamžitě ji odpojte od sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce za účelem výměny. Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Síťový kabel nebo zástrčku nelze opravit, v případě poškození těchto prvků je nutné je vyměnit za nové, bez závad. Výměna napájecího kabelu spolu se zástrčkou musí být provedena autorizovaným servisem výrobce.

Doporučení pro používání zařízení

UPOZORNĚNÍ! Kryt zařízení může být během používání a krátce po něm horký. Nedotýkejte se jej, protože to může způsobit popáleniny. Vyčkejte, až kryt zařízení vychladne.

Produkty by měly být před vložením na síta nakrájeny na malé kousky. Čím menší jsou kousky produktů, tím rychleji se vysuší a tím nižší teplota sušení je nutná.

Produkty by se měly vždy ukládat začínajíc od nejnižšího síta. Produkty by neměly být naskládány příliš těsně, aby byla umožněna cirkulace vzduchu. Na jedno síto by měla být umístěna pouze jedna vrstva potravin. Produkty položené na síto by se neměly dotýkat síta ani krytu nad ním.

Ujistěte se, že podlaha v blízkosti zařízení není kluzká. Předejdete tak uklouznutí, které může způsobit vážná zranění.

Během provozu musíte mít zařízení neustále pod dohledem. Před kontrolou stupně vysušení potravin zastavte provoz zařízení, odpojte napájecí kabel od síťové zásuvky, počkejte, až

kryt výrobku vychladne, a teprve poté kryt otevřete.

Pokud po vysušení zůstanou na sítích nebo krytu zbytky potravin, je třeba je před použitím nových potravin odstranit. Zbytky potravin, které ponecháte na sítích a/nebo krytu, mohou narušit cirkulaci vzduchu, což může vést k přehřátí zařízení. Přehřáté zařízení se může poškodit a způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem. Zařízení čistěte v souladu s pokyny v části: „Údržba zařízení“

OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Instalace, uvedení do provozu a používání zařízení

Zařízení je třeba rozbalit a odstranit všechny obalové prvky. Doporučuje se obal uschovat, může být užitečný při pozdější přepravě a skladování zařízení.

Zařízení připravte podle pokynů v části „Údržba zařízení“.

Umístění síť

Na dno krytu umístěte odkapávací misku (II). To pomůže udržet vnitřek přístroje čistý v případě, že z kousků potravin odkapávají šťávy.

Síta se zasouvají do vodítek uvnitř krytu (III). Je třeba dbát na to, aby každé síto bylo rovnoběžné se spodní stěnou zařízení. V závislosti na množství sušených potravin lze použít libovolný počet sítí dodávaných se zařízením.

V závislosti na velikosti sušených potravin je třeba použít síta s různou velikostí ok. Je třeba vzít v úvahu, že se potraviny mohou během sušení smršťovat a/nebo měnit tvar.

Po zasunutí všech sítí do krytu. Zavřete dvířka sušičky. Okraj dvířek by měl být po celé délce v jedné rovině s okrajem krytu (V).

Upozornění! Před umístěním potravin je vhodné vyzkoušet polohu sítí. To umožní získat větší zručnost a snadněji umístit síta s umístěnými na nich potravinami.

Ukládání potravin na sítě.

Upozornění! Potraviny je vhodné umístit na síta vyjmutá z krytu. Produkty položte do jedné vrstvy. Nepokládejte potraviny na odkapávací misku. Zasuňte sítko na potraviny do krytu, využívajíc k tomu nejnižšího páru vodítek. Další síta zasuňte do párů vodítek nad předchozími a dbejte na to, aby se potraviny položené na spodní síto nedostaly do kontaktu s horním sítem.

Zapnutí a vypnutí zařízení

Po připojení zástrčky napájecího kabelu do síťové zásuvky se rozsvítí a následně zhasnou všechna podsvícení. Zařízení přejde do pohotovostního režimu.

Stiskněte spínač, zařízení se spustí ve výchozím provozním režimu: sušení, což bude signalizováno rozsvícením symbolu označeného „Drying“ na ovládacím panelu. Provozní režim lze změnit stisknutím tlačítka „Mode“. Sušička má možnost připravovat jogurt v provozním režimu označeným jako „Brewing“. Volba provozního režimu je signalizována rozsvícením jednoho ze dvou symbolů na ovládacím panelu.

Pomocí knoflíku pro nastavení času lze nastavit provozní dobu zařízení v celých hodinách. Provozní doba se zobrazí na displeji zařízení.

Pomocí knoflíku pro regulaci teploty lze nastavit provozní teplotu zařízení ve stupních Celsia. Provozní teplota se zobrazí na displeji zařízení.

Směr otáčení číselníků je označen šipkami a symboly „+“ a „-“. Otáčením směrem k symbolu „+“ se hodnota nastaveného provozního parametru zvyšuje a otáčením knoflíku směrem k symbolu „-“ se hodnota nastaveného provozního parametru snižuje. Změna teploty o každý stupeň je signalizována zvukovým signálem. Změna času o každou hodinu je signalizována zvukovým signálem. Teplotu a čas v každém provozním režimu lze nastavit v rozsahu uvedeném v tabulce technických údajů.

Po nastavení času a teploty počkejte 5 sekund, aniž byste nastavovali parametry nebo stiskli tlačítka. Po uplynutí této doby zařízení automaticky zablokuje provozní parametry a spustí se ve zvoleném provozním režimu. Chcete-li změnit nastavení času a teploty, stiskněte a podržte tlačítko s nápisem „Mode“ po dobu přibližně 3 sekund, čímž se odemkne možnost změny parametrů.

Zařízení lze kdykoli vypnout stisknutím vypínače.

Sušení může trvat i několik hodin. Po dokončení sušení odpojte napájecí kabel od síťové zásuvky. V případě potřeby nechte síta vychladnout a pokračujte v jejich demontáži, přičemž postupně odstraňujte síta jedno po druhém od nejvyššího po nejnižší.

Po odstranění potravin ze sítí pokračujte v údržbě sítí a stroje.

Příprava jogurtu

Zařízení umožňuje přípravu jogurtu z mléka a jogurtových kultur. Před přípravou jogurtu vyjměte ze sušičky všechna sítká a

ponechte pouze odkapávací misku na dně.

Připravte si nádobu, která vydrží teplotu tohoto provozního režimu. Nádoba musí být důkladně umytá a vypařená. Do nádoby nalijte 1 litr mléka. Doporučuje se používat pasterované mléko, nepasterované mléko by se mělo nejprve převařit. Lze použít kravské, kozi nebo ovčí mléko. Lze použít i UHT mléko, to má ale nižší výživovou hodnotu a může mít horší chuť. Čím vyšší je obsah tuku v mléce, tím hustší bude jogurt.

Mléko je nejlepší zahřát na teplotu 40 °C a vložit do nádoby, přidat část bakteriálních kultur a důkladně promíchat. Vložte nádobu do sušičky, zavřete dvířka a tlačítkem „Mode“ nastavte provozní režim označený jako „Brewing“.

Výchozí nastavení pro tento režim je 8 hodin při teplotě 40 °C.

Při přípravě jogurtu neotvírejte dvířka sušičky, aby nedocházelo k vychladnutí směsi. Jakmile je jogurt hotový, měl by se vychladit a uložit do lednice.

Místo jogurtových kultur můžete přidat dříve připravený jogurt nebo přírodní jogurt obsahující živé bakteriální kultury.

Doporučení pro sušení potravin

Sušené kousky ovoce a zeleniny lze použít jako svačinu nebo jako přísadu do hotových jídel. Sušené potraviny si zachovávají svou chuť a výživovou hodnotu. Sušené potraviny se mohou vzhledově nebo chuťově lišit od potravin dostupných v obchodech, jelikož při vlastním sušení se nepřidávají žádné konzervační látky ani barviva.

Před zahájením sušení je vhodné si zaznamenat hmotnost výrobků a následně zaznamenat dobu sušení a teplotu. Ustaní stanovení pracovních podmínek v budoucnu.

Doba sušení výrobků závisí na: - tloušťce nebo velikosti kousků potravin, - počtu sítí použitých k sušení, - počtu produktů umístěných v sušičce, - vlhkosti vzduchu v okolí sušičky, - osobních preferencích pro výsledky sušení.

Pokud jsou během sušení pozorovány nerovnoměrné výsledky, měla by se poloha sítí pravidelně měnit, pokud to konstrukce zařízení umožňuje.

Sušené potraviny vkládejte do nádob až po jejich úplném vychladnutí. Nádoba pro skladování sušených potravin by měla být vzduchotěsná. Doporučuje se používat vakuové nádoby. Po vložení produktů do nádoby je třeba nádobu pevně uzavřít a co nejvíce z ní odvést vzduch. Potraviny skladujte v nádobách na tmavém a chladném místě. Teplota skladování by neměla překročit 15 °C. Nevkládejte sušené potraviny přímo do kovových nádob. Stav sušených potravin je třeba pravidelně kontrolovat.

Pokud je z jakéhokoli důvodu nutné proces sušení přerušit. Potraviny by měly být odstraněny ze sítí, vloženy do plastových sáčků nebo nádob a uloženy do mrazničky. Před dalším sušením je nutné produkty rozmrazit. Po rozmrazení produkty znovu rozmrazujte.

Údržba zařízení

POZOR! Veškeré činnosti související s údržbou by měly být prováděny s vypnutým zařízením. **Za tímto účelem odpojte zástrčku ze síťové zásuvky.**

Zařízení slouží k přípravě potravin umístěných přímo na sítěch, proto je nutné zajistit odpovídající hygienické podmínky, aby byla příprava potravin bezpečná.

Síta a odkapávací misku je třeba umýt proudem tekoucí vody nebo ponořením do vody. Používejte jemný mycí prostředek určený na mytí nádobí. Čistěte měkkým hadříkem, měkkou houbou nebo měkkým kartáčem. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky z důvodu rizika znehodnocení povrchu sítí a krytu.

Po dokončení mytí sítí a odkapávací misky je před vložением do zařízení důkladně osušte.

Síta a víko nejsou vhodné pro mytí v mechanické myčce nádobí nebo vysokotlakým proudem vody.

Kryt vyčistěte mírně navlhčeným hadříkem a následně jej osušte čistým, suchým hadříkem.

Upozornění! Nikdy neponořujte elektrické zařízení (kryt) do vody nebo jakýchkoliv jiných kapalin.

K čistění nepoužívejte žádná rozpouštědla, žíraviny, benzinové čističe ani abrazivní prostředky.

Ventilační otvory vyčistěte pomocí vysavače.

Před prvním použitím zařízení, po vyčištění sítí, víka a krytu, spusťte sušičku na třicet minut při maximální teplotě, aniž byste na ni vkládali jakékoli potraviny. Během této doby je možné, že se ze zařízení bude uvolňovat kouř nebo zápach. Po dokončení práce nechte zařízení vychladnout a poté znovu umyjte síta a odkapávací misku a vyčistěte kryt. Tím se odstraní veškeré zbytky chemických látek použitých při výrobě součástí zařízení.

Skladování zařízení

Pokud zařízení nebudete delší dobu používat, odpojte je od napájení.

Zařízení uchovávejte během skladování uvnitř místností, chrante je před prachem, špinou a vlhkostí. Doporučujeme skladovat zařízení v originálním obalu.

Zařízení skladujte v pracovní poloze. Neskladujte výrobky ve vrstvách na sobě. Během skladování na výrobek nic neodkládejte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota
Katalogové číslo		68280
Jmenovité napětí	[V~]	220 - 240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50/60
Jmenovitý výkon	[W]	300 - 340
Třída izolace		I
Rozměry sít	[cm]	25,7 × 17
Max.zatížení jednoho síta	[kg]	0,5
Rozměry zařízení (v x š x h)	[cm]	29 x 26 x 22
Teplotní rozsah sušení	[°C]	30 - 80
Teplotní rozsah pro přípravu jogurtu	[°C]	30 - 50
Rozsah pracovní doby	[h]	1 - 99
Čistá hmotnost	[kg]	2

CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA

Sušička potravín je zariadenie, ktoré je určené na sušenie potravín prostredníctvom nútenej cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka širokému rozpätiu nastavenia teploty, pracovné parametre zariadenia môžete nastaviť podľa svojich potrieb a podľa typu sušených potravín. Vďaka použitiu viacerých sít je práca efektívna. Zariadenie nie je určené na profesionálne, komerčné použitie. Správne, spoľahlivé a bezpečné fungovanie zariadenia závisí od správneho používania, a preto:

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

Za všetky prípadné škody, úrazy či nehody, ktoré vzniknú v dôsledku používania zariadenia nezhodne s jeho určením, následkom nedodržania bezpečnostných pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v tejto príručke, dodávateľ nezodpovedá. Následkom používania zariadenia nezhodne 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, ktoré sú umiestnené priamo na 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! Keď je zariadenie spustené, ako aj priamo po použití, pri dotýkaní zariadenia postupujte opatrne, vzhľadom na riziko popálenia, keďže sa môže zohriať na vysokú teplotu. 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 dospelých 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 samotného zariadenia, ako aj surovín, ktoré sú v zariadení umiestnené.

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 iba na miestach, kde je vzduch náležite čistý, tzn. bez nečistôt a aromatických látok. Počas sušenia preteká vzduch cez potraviny, ktoré sú poukladané na sitách, a všetky prípadné nečistoty môžu zostať na sušených výrobkoch.

Nad zariadením neumiestňujte žiadne elektrické či elektronické zariadenia. Zo zariadenia sa počas používania uvoľňuje vodná para, ktorá môže spôsobiť skrat elektroinštalácie, a tiež môže viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Do výrobku nevrtajte 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%, pričom nesmie dochádzať ku kondenzácii 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 neprerábajte.

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

Zabráňte, aby sa napájací kábel dotýkal ostrých hrán či horúcich predmetov a povrchov. Keď sa zariadenie používa, napájací 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 ako aj krátko po použití horúci. Nedotýkajte sa, keďže hrozí riziko popálenia. Počkajte, kým dostatočne nevychladne.

Potraviny predtým, než ich poukladáte na sitách, najprv nakrájajte na nevelké kúsky. Čím sú tieto kúsky potravín menšie, tým rýchlejšie sa vysušia, a zároveň je na sušenie potrebná nižšia teplota.

Potraviny vždy ukladajte v smere od najnižšieho po najvyššie sito. Potraviny neukladajte príliš tesno, keďže musí byť zabezpečené dostatočné prúdenie vzduchu. Na jedno sito uložte iba jednu vrstvu potravín. Potraviny položené na site sa nesmú dotýkať sita alebo plášťa, ktoré sú nad nimi.

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

Zariadenie počas používania musí byť neustále pod náležitým dohľadom. Predtým, než skontrolujete úroveň vysušenia potravín, najprv sušičku vypnite, potom vytiahnite napájací kábel z elektrickej zásuvky, počkajte, kým plášť dostatočne nevychladne, a až potom plášť otvorte.

Ak po sušení zostanú zvyšky potravín na sitách alebo plášti, odstráňte ich pred ďalším použitím, tzn. pred poukladaním nových potravín. Zvyšky potravín, ktoré zostanú na sitách a/alebo plášti, môžu narúšať cirkuláciu vzduchu, čo môže viesť až k prehriatiu zariadenia. Prehriate zariadenie sa môže poškodiť, a tiež to môže spôsobiť požiar, alebo môže dôjsť k zásahu el. prúdom. Zariadenie čistite v súlade s pokynmi, ktoré sú uvedené v bode: „Údržba zariadenia“

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Montáž, spustenie a používanie zariadenia

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

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

Nastavenie síť

Na dno plášťa položte odkvapkávaciu tácku (II). Pomáha to udržať náležitú čistotu vo vnútri zariadenia v prípade, keď z kúskov potravín kvapká šťava.

Sito sa zasúva na vodičlá vo vnútri plášťa (III). Dávajte pozor, aby každé sito bolo umiestnené rovnobežne s dolnou stenou zariadenia. Podľa množstva potravín, ktoré chcete vysušiť, môžete použiť ľubovoľný počet síť zo súpravy zariadenia.

Podľa veľkosti sušených potravín používajte sitá s rôznou veľkosťou ôk. Nezabudnite zohľadniť, že potraviny sa počas sušenia môžu scvrknúť a/alebo môžu zmeniť svoj tvar.

Keď zasuniete všetky sitá do vnútra plášťa. Zatvorte dvierka sušičky. Okraje dvierok musia po celej dĺžke priliehať k okraju plášťa (V).

Pozor! Odporúčame, aby ste umiestnenie síť vyskúšali ešte predtým, než na nich poukladáte potraviny. Vďaka tomu získate potrebnú skúsenosť, a potom ľahšie umiestnite v plášti sitá s na nich poukladanými potravinami.

Ukladanie potravín na sitách

Pozor! Odporúčame, aby ste potraviny ukladali na sitách vtedy, keď sú vybraté z plášťa. Poukladajte iba jednu vrstvu potravín. Neukladajte potraviny na odkvapkávacej táčke. Sitko s potravinami zasuňte do plášťa, použite najnižší pár vodičl. Ďalšie sitá zasuňte do vyššie umiestneného páru vodičl, pričom dávajte pozor, aby sa potraviny, ktoré sú poukladané na dolnom site nedotýkali sita, ktoré je nad nimi.

Spúšťanie a vypínanie zariadenia

Keď zastrčíte zástrčku napájacieho kábla do el. zásuvky, všetky podsvietenia zasvietia, a následne zhasnú. Zariadenie sa prepne na pohotovostný režim.

Stlačte zapínač, zariadenie sa spustí v predvolenom režime práce: sušenie, čo signalizuje zasvietenie na ovládacom paneli symbolu, ktorý je označený ako „Drying“ (sušenie). Režim práce môžete zmeniť stlačením tlačidla, ktoré je opísané ako „Mode“ (režim). V sušičke sa dá pripravovať aj jogurt, je na to určený režim, ktorý je opísaný ako „Brewing“ (varenie). Výber režimu práce signalizuje zasvietenie jedného z dvoch symbolov na ovládacom paneli.

Kolieskom nastavenia času môžete nastaviť trvanie práce zariadenia v plných hodinách. Trvanie práce sa zobrazí na displeji zariadenia.

Kolieskom nastavenia teploty môžete nastaviť v stupňoch Celzia pracovnú teplotu zariadenia. Na displeji zariadenia sa zobrazí prevádzková teplota.

Smer otáčania koliesok ukazujú šípky a symboly „+“ a „-“. Otáčaním v smere symbolu „+“ hodnotu nastavovaného parametra práce zvýšite a otočením v smere symbolu „-“ hodnotu nastavovaného parametra práce znížite. Zmenu teploty o každý stupeň signalizuje zvukový signál. Zmena času o každú hodinu signalizuje zvukový signál. Teplotu a trvanie môžete v každom režime práce nastaviť v takom rozsahu, aký je uvedený v tabuľke s technickými parametrami.

Keď nastavíte trvanie a teplotu, počkajte 5 sekúnd bez nastavenia parametrov a bez stláčania tlačidiel. V tom čase zariadenie samovoľne zablokuje parametre práce a spustí sa vo zvolenom režime. Keď chcete zmeniť nastavenie trvania a teploty, stlačte a na cca 3 sekundy podržte tlačidlo opísané ako „Mode“ (Režim), následne sa odomkne možnosť zmeny parametrov.

Zariadenie môžete hocikeď vypnúť stlačením tlačidla zapínača.

Sušenie môže trvať aj viac než desať hodín. Po skončení sušenia vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky. Počkajte, kým sitá dostatočne nevychladnú, a až potom ich vytiahnite, pričom ich vyťahujte jedno po druhom, od najvyššieho po najnižšie.

Keď pozbierate vysušené potraviny zo sit, vykonajte potrebnú údržbu sit a zariadenia.

Príprava jogurtu

Zariadenie sa môže používať aj na pripravovanie jogurt z mlieka a jogurtových bakteriálnych kultúr. Pred prípravou jogurtu odstráňte všetky sitá z vnútra sušičky, nechajte iba odkvapkávaciú táčku na dne.

Pripravte nádobu, ktorá sa môže používať pri teplote tohto režimu práce. Nádobu dôkladne umyte a sterilizujte (napr. vriacou vodou). Nalejte do nádoby 1 liter mlieka. Odporúčame, aby ste používali pasterizované mlieko, ak používate nepasterizované mlieko, vždy ho najprv prevarte. Môžete používať kravské, kozie alebo ovčie mlieko. Môžete tiež používať UHT mlieko, avšak má nižšie výživové hodnoty, a môže mať horšiu chuť. Čím má mlieko vyšší obsah tuku, tým bude jogurt hustejší.

Odporúčame, aby ste mlieko zohriali na +40 °C a naliali do nádoby. Potom pridajte dávku bakteriálnych kultúr, a dôkladne premiešajte. Vložte nádobu do sušičky, zatvorte dvierka a tlačidlom „Mode“ (režim) nastavte režim, ktorý je opísaný ako „Brewing“ (varenie).

Predvolené nastavenie pre tento režim práce je trvanie 8 hodín pri teplote +40 °C.

Pri príprave jogurtu neotvárajte dvierka sušičky, aby zmes, ktorá je vo vnútri, nevychladla. Keď sa skončí príprava jogurtu, ochlaďte ho a vložte do chladničky.

Namiesto jogurtových bakteriálnych kultúr môžete tiež pridať trochu jogurt z predchádzajúcej várky, alebo trochu prírodného jogurtu, ktorý obsahuje živé bakteriálne kultúry.

Odporúčania týkajúce sa sušenia potravín

Vysušené kúsky ovocia a zeleniny môžete používať ako občerstvenie alebo ako prísady do pripravovaných jedál. Sušené potraviny si zachovávajú svoju chuť a výživové hodnoty. Sušené potraviny sa môžu líšiť svojím vzhľadom alebo chuťou od výrobkov, ktoré sú dostupné v obchodoch, pretože pri svojpomocnom sušení sa nepridávajú žiadne konzervačné látky či farbivá.

Predtým, než začnete dané potraviny sušiť, odporúčame, aby ste si zaznamenali hmotnosť týchto potravín, a následne zaznamenali trvanie a teplotu sušenia. Vďaka tomu v budúcnosti ľahšie prispôbite podmienky práce.

Trvanie sušenia potravín závisí od: - hrúbky alebo veľkosti kúskov potravín, - množstva sit použitých pri sušení, - množstva potravín umiestnených v sušičke, - vlhkosti vzduchu v okolí sušičky, - osobných preferencií ohľadne efektov vysušenia.

Ak si počas sušenia všimnete, že sušenie neprebieha všade rovnomerne, pravidelne meníte polohu sit, ak to umožňuje konštrukcia daného zariadenia.

Vysušené potraviny umiestnite v nádobách až vtedy, keď úplne vychladnú. Nádoba používaná na skladovanie vysušených potravín musí byť tesná. Odporúčame, aby ste používali vákuové nádoby. Keď výrobky vložíte do nádoby, tesne ju uzavrite, a následne odsajte čo najviac vzduchu. Potraviny v nádobách uschovávajúte na tmavých a chladných miestach. Teplota uschovávaní nesmie prekročiť +15 °C. Vysušené potraviny neumiestňujte priamo do kovových nádob. Pravidelne kontrolujte stav vysušených potravín. Ak z nejakého dôvodu musíte proces sušenia prerušiť. Potraviny pozbierajte zo sit a vložte ich do plastových vreciek alebo nádob, a potom zamrazte a uschovávajúte v mrazničke. Predtým, než obnovíte proces sušenia, potraviny najprv rozmrazte. Rozmrazené potraviny opätovne nezmrazujte.

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 spracovanie surovín, ktoré sú vložené priamo na sitách, preto zachovávajúte náležitú hygienu, aby boli pripravené potraviny bezpečné.

Sitá a odkvapkávaciú táčku umývajte prúdom vlažnej vody alebo ich ponorte do vody. Použite jemný prostriedok na umývanie riadu. Čistíte mäkkou handričkou, mäkkou špongiou alebo mäkkou kefou. Nepoužívajte agresívne alebo drsné čistiace prostriedky, keďže hrozí riziko poškodenia povrchu sita a pokrievky.

Keď sitá a odkvapkávaciú misku umyjete, predtým, než ich umiestnite v zariadení, dôkladne ich vysušte.

Sitá a pokrievku neumývajte v umývačke riadu ani prúdom vody pod vysokým tlakom.

Plášť čistíte jemne navlhčenou handričkou, následne poutierajte dosucha čistou suchou handričkou.

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

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

Ventilačné priechody čistíte vysávačom.

Pred prvým použitím zariadenia postupujte nasledovne: najprv náležitým spôsobom umyte sitá, táčku, pokrievku a plášť, potom ich osušte, vložte prázdne (bez potravín) do sušičky, a na 30 minút spustíte na maximálnej teplote. Vtedy zo zariadenia môže vychádzať trochu dymu alebo zápachu. Po skončení tohto procesu nechajte zariadenie vychladnúť, potom znovu umyte sitá a

odkvpávaciu tácku, a tiež vyčistite plášť. To umožňuje odstrániť všetky zvyšky chemických prostriedkov, ktoré sa používali pri výrobe prvkov zariadenia.

Skladovanie zariadenia

Keď zariadenie nebude dlhší čas používať, odpojte ho od el. napätia.

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

Zariadenie skladujte v pracovnej polohe. Výrobky neukladajte na seba vo vrstvách. Na výrobok počas skladovania nič nekladte.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota
Katalógové číslo		68280
Menovité napätie	[V~]	220 – 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50/60
Menovitý príkon	[W]	300 – 340
Trieda izolácie (ochrany krytom)		I
Rozmery sita	[cm]	25,7 × 17
Max. zaťaženie jedného sita	[kg]	0,5
Rozmery zariadenia (výška × šírka × hĺbka)	[cm]	29 × 26 × 22
Rozsah teploty sušenia	[°C]	30 – 80
Rozsah teploty prípravy jogurtu	[°C]	30 – 50
Rozsah trvania práce	[h]	1 – 99
Čistá hmotnosť	[kg]	2

TERMÉK 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.

TARTOZÉKOK

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 munkálatokat 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 használhatják 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 munkálatokat.

Szállítással és a termék beüzemelésével kapcsolatos ajánlások

A termék kizárólag kemény, sima, egyenletes 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 sötétítők közelébe.

A készüléket olyan helyen kell használni, ahol a levegő szennyeződésektől és illanyagoktól mentes. Az élelmiszer szárításakor levegő halad át a készüléken és az esetleges szennyeződések lerakódhatnak a szárított terméken.

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

Tilos a termékben bármilyen lyukat fúrní, valamint az útmutatóban feltüntetetteken túl módosítani.

A terméket kizárólag lehűlt állapotban szabad áthelyezni, a háznál fogva. Tilos a tápkábel meghúzásával áthelyezni a terméket.

A hőmérséklet a készülék beüzemelésének és használatának helyén legyen +10 OC és +38 OC 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 határfoka megfelel-e a termék adattábláján feltüntetett értékeknek. A dugónak illeszkednie kell az aljzathoz. Tilos a dugó bármilyen nemű módosítása.

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

Kerülje a tápkábel érintkezését éles peremekkel vagy forró tárgyakkal és felületekkel. A termék használatakor a hálózati kábel legyen mindig teljesen kiegyenesítve és úgy elhelyezve, hogy ne akadályozza a termék biztonságos használatát. A hálózati kábel nem jelenthet botlásveszélyt. A hálózati dugaszolóaljzat legyen olyan helyen, hogy mindig lehetséges legyen a termék hálózati kábelének gyors kihúzása. A hálózati kábel dugaszát mindig a dugasznál, soha ne a vezetéknél fogva húzza ki.

Ha a hálózati kábel vagy a dugasz megsérül, azonnal ki kell húzni az áramból, és csere céljából fel kell venni a kapcsolatot a gyártó hivatalos szervizével. Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a dugasz sérült. A tápvezeték és a dugó nem javítható, ezeknek az alkatrészeknek a sérülésekor mindig új, sérülésmentes alkatrészt kell beszerezni. 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 legelső 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 készülék 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

Helyezze a csepegtetőtálcát a ház alá (II). Ez lehetővé teszi a készülék belsejének tisztán tartását abban az esetben, ha nemelyik élelmiszerből lé folyna ki.

A szitát a ház belsejében található sínekbe tolja be (III). Ügyeljen arra, hogy mindegyik szűrő párhuzamos legyen a készülék aljával. A szárítandó élelmiszerek mennyiségétől függően használjon tetszőleges számú, készülékhez mellékelt szitát.

A szárított élelmiszeripari termékek méretétől függően különböző szemcseméretű szitákat kell használni. Vegye figyelembe, hogy szárítás közben az élelmiszerek összezsugorodhatnak és/ vagy alakot válthatnak.

Az összes szűrő behelyezését követően. Csukja be az ételszáritó ajtaját. Az ajtó peremének minden pontja simuljon hozzá a ház pereméhez (V).

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

Élelmiszerek elhelyezése a szűrőkön

Figyelem! Ajánlott az élelmiszereket a házból kivett szitákra helyezni. A termékeket egy rétegben helyezze fel. Ne helyezzen élelmiszert a csepegtetőtálcára. Tolja be az élelmiszerral ellátott szűrőket a házba az alsó sín pár használatával. A következő szűrőket sorban, felfelé haladva tolja be az egyes sínekbe, ügyelve arra, hogy a szűrőre helyezett étel ne érjen hozzá a felette lévő szűrőhöz.

Készülék be- és kikapcsolása

A tápkábel konnektorra való bedugása után mindegyik lámpa kigyullad, majd kikapcsol. A készülék készenléti állapotba kerül. Nyomja meg a kapcsológombot, a készülék az alapértelmezett üzemmódban indul el: szárítás, amelyet a kezelőpanelen a „Dry-ing” felirat jelez. Az üzemmód a „Mode” pontban leírt gomb megnyomásával módosítható. Az ételszáritóval joghurtot is készíthet a „Brewing” felirattal jelölt üzemmódban. Az üzemmód kiválasztását a kezelőpanelen található két szimbólum egyikének felvillanása jelzi.

Az időbeállító gombbal beállítható a készülék üzemideje, órákban. A működési idő megjelenik az eszköz kijelzőjén.

A hőmérsékletszabályozó forgatógombbal Celsius fokban állíthatja be a készülék üzemi hőmérsékletét. Az üzemi hőmérséklet megjelenik a készülék kijelzőjén.

A gombok forgásirányát nyílak és „+” és „-” szimbólumok jelzik. A „+” szimbólum felé való elforgatás növeli a beállított működési paraméter értékét, a gomb „-” szimbólum felé való elforgatása pedig csökkenti a beállított működési paraméter értékét. Az egy fokkal történő hőmérsékletváltozást hangjelzés kíséri. Az idő órákkal való módosítását hangjelzés kíséri. Az egyes üzemmódok hőmérséklete és időtartama a műszaki adatokat tartalmazó táblázatban megadott tartományon belül állítható be.

Az idő és a hőmérséklet beállítása után várjon 5 másodpercet a paraméterek módosítása és a gombok megnyomása nélkül. Ezt követően a készülék automatikusan zárolja a működési paramétereket, és megkezdí a működést a kiválasztott üzemmódban.

Az idő- és hőmérséklet-beállítások módosításához nyomja meg és tartsa lenyomva a „Mode” gombot kb. 3 másodpercig, amely feloldja a paraméterek módosításának lehetőségét.

A készüléket bármikor kikapcsolhatja a kapcsológomb megnyomásával.

A szárítás akár tízen-egynéhány órát is igénybe vehet. Szárítás után húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Várja meg, hogy a szűrők lehűljenek és kezdje meg a készülék szétszerelését a szűrők sorban, felülről történő kivételével.

Azután, hogy levette az élelmiszert a szűrőkről, lásson neki a szűrő és a készülék karbantartásának.

Joghurt készítése

A készülék lehetővé teszi joghurt elkészítését tejből és joghurt baktérium kultúrákból. A joghurt elkészítése előtt távolítsa el az összes szűrőt a szárítógép belsejéből, és csak a cseptálcát hagyja bent.

Készítsen elő egy edényt, amely ellenáll az adott üzemmód hőmérsékletének. Az edényt alaposan mossa meg és forrázza le. Öntsön 1 liter tejet az edénybe. Ajánlott pasztörözött tejet használni, a nem pasztörözött tejet először fel kell forralni. Tehéntej, kecsketej vagy juhtej használható. Használhat UHT-tejet is, de annak kisebb a tápértéke, és rosszabb lehet az íze. Minél magasabb a tej zsírtartalma, annál sűrűbb lesz a joghurt.

Lehetőség szerint melegítsük a tejet 40 °C-ra, helyezzük egy edénybe, adjunk hozzá egy adag baktériumkultúrát, és alaposan keverjük össze. Helyezze az edényt a szárítógépbe, csukja be az ajtót, és állítsa be a „Brewing” felirattal ellátott üzemmódot a „Mode” gombbal.

Ennek az üzemmódnak az alapértelmezett beállítása 8 óra 40 °C hőmérsékleten.

A joghurt elkészítésekor ne nyissa ki a szárító ajtaját, hogy megakadályozza a keverék lehűlését. A joghurt elkészítése után hűtse azt le, és tegye a hűtőbe.

Joghurtbaktérium-kultúrák helyett hozzáadhat egy kevés, korábban elkészített joghurtot, vagy egy kis természetes joghurtot, amely élő baktériumkultúrákat tartalmaz.

Élelmiszerek szárítására vonatkozó ajánlások

A szárított gyümölcs- és zöldségdarabok 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 vákuumdobozok 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 szakítania a szárítási folyamatot, Vegye le az élelmiszereket a szűrőről és helyezze azokat műanyag zacskóba vagy dobozba, majd tárolja mélyhűtőben. A szárítás folytatása előtt olvassa 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 aljzatból.**

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

A szitákat és a cseptálcát folyóvíz alatt, vagy vízbe merítve mossa. Használjon gyengéd mosószert. Tisztítsa meg puha ronggyal, szivaccsal vagy kefével. Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószereket, mivel azok mattíthatják a sziták és a fedél felületét.

A szita és a cseptálca kimosása után alaposan szárítsa meg azokat, mielőtt visszahelyezné a gépbe.

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

A házat enyhén nedves ronggyal tisztítsa meg, majd törölje szárazra egy tiszta és száraz ronggyal.

Figyelem! Soha ne merítse az elektromos készüléket (házat) 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 a 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 cseptálcát, valamint tisztítsa meg a házat. 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 rakásolja a készüléket. Tároláskor ne helyezzen semmit a termék tetejére.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		68280
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50/60
Névleges teljesítmény	[W]	300 - 340
Szigetelési kategóriaosztály		I
Szűrő mérete	[cm]	25,7 × 17
Egy szűrő max. terhelhetősége	[kg]	0,5
Készülék méretei (mag. x szél. x mély.)	[cm]	29 x 26 x 22
Száritási hőmérséklet tartománya	[°C]	30 - 80
Joghurtkészítési hőmérséklet-tartomány	[°C]	30 - 50
Üzemidő tartomány	[h]	1 - 99
Nettó tömeg	[kg]	2

SPECIFICAȚIA APARATULUI

Deshidrataorul pentru alimente este un aparat destinat uscării alimentelor prin intermediul circulației forțate a aerului cald. Datorită domeniului larg de control al temperaturii, este posibil să ajustați parametrii de lucru ai aparatului la necesitățile specifice și tipul de produse alimentare de uscat. Tăvile multiple permit eficiență la lucru. Acest aparat nu este destinat aplicațiilor comerciale. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a produsului depinde de utilizarea sa corectă, prin urmare ar trebui să

Citiți întregul manual cu instrucțiuni înainte de prima utilizare a aparatului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

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.

ECHIPAMENT

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 este destinat doar tratării termice a produselor alimentare plasate direct pe tăvi. 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.

Țineți aparatul sub observație constantă în timpul funcționării.

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

Acest aparat poate fi folosit de către copii în vârstă de minim 8 ani și de orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu aparatul decât dacă sunt supravegheate sau dacă li se asigură instruire în legătură cu utilizarea în condiții de siguranță a aparatului astfel încât să înțeleagă posibilele pericole legate de utilizare. 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 doar pe o suprafață plată, dreaptă și neinflamabilă. Suprafața trebuie să poată suporta greutatea aparatului 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 ridicată. 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 timp ce produsele alimentare sunt uscate, aerul circulează printre produse și orice impurități pot rămâne pe produsele uscate.

Deasupra aparatului nu trebuie amplasat niciun fel de aparate electrice. În timpul funcționării, aparatul 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 °C până la +38 °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 simplă de perete a rețelei electrice. 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 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.

Recomandări 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 tăvi. Cu cât bucățile de alimente sunt mai mici, cu atât mai repede se pot usca și cu atât este mai mică temperatura necesară pentru uscare.

Întotdeauna așezați produsele alimentare începând cu tava cea mai de jos. Nu aranjați produsele prea compact, pentru a permite circulația aerului. Puneți produsele alimentare pe tăvi

Într-un strat. Produsele așezate pe tavă nu trebuie să atingă tava de deasupra sau carcasa. Asigurați-vă că pardoseala în vecinătatea aparatului nu este alunecoasă. Aceasta va reduce riscul de alunecare, care poate cauza accidente grave.

Țineți aparatul sub observație constantă în timpul funcționării. Înainte de verificarea gradului de uscare a produselor alimentare, opriți funcționarea aparatului, scoateți cablul de alimentare din priza de rețea, așteptați să se răcească carcasa aparatului și apoi deschideți-o.

În cazul în care sunt lăstate produse alimentare pe tavă sau carcasă după uscare, îndepărtați-le înainte de așezarea unei șarje noi de produse. Resturile de produse alimentare rămase pe tăvi sau carcasă pot perturba circulația aerului, ceea ce poate duce la supraîncălzirea aparatului. Aparatul supraîncălzit poate provoca deteriorare, 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”.

Așezarea tăvilor

Puneți tava colectoare pe fundul carcasei (II). Aceasta va ajuta la menținerea curată a interiorului aparatului în cazul în care se scurg sucuri din bucățile de alimente.

Introduceți tăvile în ghidaje în interiorul carcasei (III). Asigurați-vă că fiecare tavă este paralelă cu fundul aparatului. În funcție de numărul de produse alimentare de uscat, puteți să folosiți orice număr de tăvi livrate cu aparatul.

În funcție de dimensiunea produselor alimentare uscate, folosiți tăvi cu dimensiuni diferite ale ochiurilor. Vă rugăm să rețineți că produsele alimentare se pot micșora sau își pot schimba forma în timpul uscării.

După instalarea tuturor tăvilor în carcasă, închideți ușa deshidratorului. Muchia ușii trebuie să fie în contact cu marginea carcasei pe întreaga circumferință (V).

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

Puneți produsele alimentare pe tăvi

Atenție! Se recomandă să așezați produsele alimentare când tăvile sunt scoase din carcasă. Plasați alimentele pe un strat. Nu puneți produse alimentare pe tava colectoare. Introduceți tava cu alimente pe ea în carcasă folosind perechea de ghidaje cea mai de jos. Introduceți tăvile următoare pe ghidajele superioare, având grijă ca alimentele plasate pe tava de mai jos să nu intre în contact cu tava de deasupra.

Pornirea și oprirea aparatului

După introducerea ștecherului în priză, toate led-urile de aprind, apoi se sting. Aparatul intră în modul standby.

Apăsăți comutatorul de alimentare. – aparatul va porni în modul de funcționare implicit: uscare, care va fi indicat prin aprinderea simbolului "Drying" pe panoul de comandă. Puteți schimba modul de funcționare apăsând butonul „Mode”. Deshidratorul poate prepara iaurt în modul de operare „Brewing”. Selecția modului de operare va fi indicată prin aprinderea unuia dintre cele două simboluri de pe panoul de comandă.

Butonul de setarea timpului permite setarea timpului de funcționare a aparatului în ore întregi. Timpul de funcționare va fi indicat pe afișajul aparatului.

Butonul de setarea temperaturii permite setarea temperaturii de funcționare a aparatului în grade Celsius. Temperatura de funcționare va fi indicată pe afișajul aparatului.

Sensul de rotire a butonului este indicat de simbolurile „+” și „-”. Rotirea butonului spre simbolul „+” crește valoarea parametrului de funcționare setat, iar rotirea în sensul simbolului „-” duce la scăderea valorii. Modificarea temperaturii cu fiecare grad este indicată printr-un semnal sonor. Modificarea timpului cu fiecare oră este indicată printr-un semnal sonor. Temperatura și timpul în fiecare mod de funcționare pot fi ajustate în limitele specificate în tabelul cu date tehnice.

După setarea timpului și temperaturii, așteptați 5 secunde, nu ajustați parametrii și nu apăsați butoanele. După acest timp, aparatul va bloca automat parametrii de funcționare și va începe funcționarea în modul de operare ales. Pentru modificarea setărilor de timp și temperatură, apăsați și țineți apăsat butonul marcat cu „Mode” timp de aproximativ 3 secunde, deblocând astfel posibilitatea de modificare a parametrilor.

Este posibil să opriți aparatul în orice moment apăsând comutatorul de pornire.

Uscarea poate dura câteva ore. După fiecare uscare, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare. Așteptați ca tăvile să se răcească și procedați la demontarea lor, demontând pe rând tăvile, de la cea mai de sus, la cea mai de jos.

După scoaterea produselor alimentare din tăvi, treceți la operațiile de întreținere a tăvilor și aparatului.

Prepararea iaurtului

Aparatul permite prepararea iaurtului folosind lapte și culturi bacteriene de iaurt. Înainte de prepararea iaurtului, scoateți toate tăvile din deshidrator, lăsând doar tava colectoare pe fund.

Pregătiți un vas care poate rezista la temperatura acestui mod de operare. Vasul trebuie să fie bine spălat și opărit. Turnați 1 litru de lapte în vas. Se recomandă să folosiți lapte pasteurizat – laptele nepasteurizat trebuie spălat mai întâi. Puteți folosi lapte de vacă, capră sau oaie. Puteți folosi și lapte UHT, dar are o valoare nutritivă mai mică și poate să nu aibă un gust la fel de bun. Cu cât conținutul de grăsimi din lapte este mai mare, iaurtul va fi mai gros.

Cel mai bine este să încălziți laptele până la 40°C și să îl puneți într-un vas, să adăugați o parte din culturile bacteriene și să amestecați bine. Puneți vasul în deshidrator și setați modul de operare: marcat "Brewing" apăsând butonul marcat "Mode".

Setarea implicită pentru acest mod de operare este 8 ore la 40°C.

La prepararea iaurtului, nu deschideți ușa deshidratorului pentru a preveni răcirea amestecului. După încheierea preparării iaurtului, răciți și puneți-l în frigider.

În locul culturilor bacteriene, puteți adăuga ceva iaurt preparat mai înainte sau iaurt natural care conține culturi vii de bacterii.

Recomandări pentru uscarea produselor alimentare

Bucățile 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. Prin aceasta va fi mai ușor să stabiliți condițiile de operare în viitor.

Timpul de uscare al produselor depinde de: - grosimea sau dimensiunea bucăților, - numărul de tăvi 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 rezultate neuniforme la uscare, modificați periodic poziția tăvilor dacă configurația aparatului permite aceasta. Puneți produsele alimentare în recipiente după răcirea completă. Recipientul pentru stocarea produselor alimentare uscate trebuie să fie etans. Se recomandă utilizarea recipientelor vidate. După introducerea alimentelor în recipient, este necesar să îl închideți etanș și să extrageți cât mai mult aer posibil. Păstrați alimentele în recipiente plasate 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 tăvi și puse în punji sau recipiente din plastic și păstrate în congelator. Înainte de reluarea uscării, decongelați produsele. Nu recongelați produsele decongelate.

Întreținerea aparatului

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

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

Tăvile și tava colectoare trebuie spălate cu jet de apă sau prin scufundare în apă. Folosiți un detergent delicat. 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 tăvilor și capacului.

După spălarea tăvii și a tăvii colectoare, uscați-le bine înainte de a le introduce în aparat.

Tăvile și capacul nu pot fi spălate în mașina de spălat vase sau sub jet de apă de mare presiune.

Curățați carcasa cu o lavetă moale, ușor umedă și apoi uscați cu o lavetă uscată.

Atenție! Nu cufundați nicodată aparatul electric (carcasa) 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, porniți aparatul timp de 30 de minute la temperatura maximă fără a plasa alimente în aparat, după curățarea tăvilor, capacului și carcasei. În acest timp este posibil ca aparatul să degaje fum sau mirosuri. După aceea, lăsați aparatul să se răcească și apoi spălați tăvile și tava colectoare și curățați carcasa. Aceasta va permite îndepărtarea reziduurilor de produse chimice folosite în timpul fabricației aparatului.

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.

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare
Nr. Catalog		68280
Tensiune nominală	[V~]	220 – 240
Frecvență nominală	[Hz]	50/60
Putere nominală	[W]	300 – 340
Clasa de izolație		I
Dimensiunile tăvii	[cm]	25,7 × 17
Încărcătură maximă pe o tavă	[kg]	0,5
Dimensiuni de gabarit ale aparatului (L x l x I)	[cm]	29 x 26 x 22
Domeniul temperaturii de uscare	[°C]	30 – 80
Domeniul de temperatură pentru prepararea iaurtului	[°C]	30 – 50
Domeniul timpului de funcționare	[h]	1 – 99
Masă netă	[kg]	2

CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD

El deshidratador de alimentos es un dispositivo diseñado para secar productos alimenticios mediante la circulación forzada de aire caliente. Gracias al control de la temperatura en un amplio rango, se pueden ajustar los parámetros de funcionamiento del aparato a las necesidades del usuario y al tipo de alimento a secar. Muchas bandejas 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 dispositivo 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 las bandejas. 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, 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. La superficie debe ser capaz de soportar el peso del propio aparato y de los alimentos 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 dispositivo debe usarse en un lugar donde el aire esté libre de contaminantes y fragancias. Cuando los alimentos se secan, 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 dispositivo 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 $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$, 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 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, desconéctelos 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 dispositivo puede estar caliente durante y poco después del uso del dispositivo. No la toque, ya que puede causar quemaduras. Deje enfriar el aparato.

Los productos alimenticios deben cortarse en trozos pequeños antes de colocarlos en las

bandejas. Cuanto más pequeños sean los trozos de productos alimenticios, más rápido se secarán y más baja será la temperatura de secado.

Los productos alimenticios siempre deben apilarse comenzando con la bandeja más baja. Los productos no deben colocarse densamente para permitir la circulación de aire. Solo se debe colocar una capa de productos alimenticios en una bandeja. Los productos colocados en la bandeja no deben tocar la bandeja o la carcasa encima de ellos.

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 aparato debe mantenerse bajo control en todo momento durante su funcionamiento. Antes de comprobar el grado de secado de los productos alimenticios, detenga el funcionamiento del dispositivo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente, espere hasta que la carcasa del producto se haya enfriado y luego abra la carcasa.

Si quedan residuos de productos alimenticios en las bandejas o la carcasa después del secado, deben eliminarse antes de aplicar nuevos productos alimenticios. Los residuos de productos alimenticios que quedan en las bandejas y/o la carcasa pueden interferir con la circulación de aire, lo que puede provocar el sobrecalentamiento del dispositivo. El equipo sobrecalentado puede dañarse y provocar un incendio o una descarga eléctrica. El dispositivo debe limpiarse de acuerdo con las instrucciones del punto: «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”.

Instalación de las bandejas

Coloque la bandeja recogedora (II) en el fondo de la carcasa. Esto ayudará a mantener el interior del aparato limpio cuando los jugos estén goteando de los trozos de productos alimenticios.

La bandeja se desliza sobre las guías dentro de la carcasa (III). Asegúrese de que cada bandeja esté paralela a la pared inferior del dispositivo. Dependiendo de la cantidad de productos alimenticios que se vayan a secar, se puede utilizar cualquier número de bandejas suministradas con el aparato.

Dependiendo del tamaño de los productos alimenticios secos, se deben utilizar bandejas de diferentes tamaños de malla. Tenga en cuenta que durante el secado, los productos alimenticios pueden encogerse y/o cambiar de forma.

Después de que todas las bandejas se hayan insertado en la carcasa. Cierre la puerta del deshidratador. El borde de la puerta a lo largo de toda la longitud debe adherirse al borde de la carcasa (V).

¡Atención! Se recomienda probar la posición de las bandejas antes de colocar los productos en ellas. Esto le permitirá ganar práctica y facilitará la configuración de las bandejas con los productos alimenticios colocados en ellas.

Colocación de productos alimenticios en bandejas

¡Atención! Se recomienda colocar los productos alimenticios en las bandejas retiradas de la carcasa. Coloque una sola capa de productos. No coloque los productos alimenticios en la bandeja recogedora. Deslice la bandeja con productos alimenticios en la carcasa usando las guías ubicadas más abajo. Deslice las siguientes bandejas en las guías más arriba, teniendo cuidado de que los productos alimenticios colocados en la bandeja inferior no entren en contacto con la bandeja superior.

Encendido y apagado del aparato

Después de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente, todas las luces de fondo se encenderán y luego se apagaran. El aparato entrará en el modo de espera.

Presione el interruptor, el dispositivo se iniciará en el modo de funcionamiento predeterminado: secado, que se indicará mediante la iluminación del símbolo descrito «Drying» en el panel de control. El modo de funcionamiento se puede cambiar pulsando el botón descrito en «Mode». El deshidratador tiene la capacidad de preparar yogur en el modo de operación descrito como «Brewing». La selección del modo de funcionamiento se indicará mediante iluminación de uno de los dos símbolos en el panel de control.

Mediante la perilla de control de tiempo es posible ajustar el tiempo de funcionamiento del dispositivo en horas completas. El tiempo de funcionamiento se mostrará en la pantalla del dispositivo.

Con la perilla de control de temperatura, puede ajustar la temperatura de funcionamiento del dispositivo en grados Celsius. La temperatura de funcionamiento se mostrará en la pantalla del dispositivo.

La dirección de rotación de las perillas se indica con flechas y los símbolos «+» y «-». Girando hacia el símbolo «+» se aumenta el valor del parámetro operativo establecido, y girando la perilla hacia el símbolo «-» se disminuye el valor del parámetro operativo establecido. El cambio de temperatura por cada grado se indica mediante una señal acústica. El cambio de tiempo por cada hora se indica mediante una señal acústica. La temperatura y el tiempo en cada modo de funcionamiento se pueden ajustar dentro del rango indicado en la tabla de datos técnicos.

Después de ajustar la hora y la temperatura, espere 5 segundos sin ajustar los parámetros y pulsando los botones. Después de este tiempo, el dispositivo bloqueará automáticamente los parámetros de funcionamiento e iniciará el funcionamiento en el modo de funcionamiento seleccionado. Para cambiar la configuración de tiempo y temperatura, pulse y mantenga pulsado el botón descrito «Mode» durante aprox. 3 segundos, lo que desbloqueará la posibilidad de cambiar los parámetros.

Puede apagar el dispositivo en cualquier momento pulsando el interruptor.

El secado puede durar más de diez horas. Después del secado, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Espere hasta que las bandejas se hayan enfriado y proceda a desmontarlas, desmontando las bandejas una por una empezando por la de arriba, hacia la de abajo.

Después de retirar los productos alimenticios de las bandejas, proceda con el mantenimiento de las bandejas y el dispositivo.

Preparación de yogur

El dispositivo permite preparar yogur a partir de leche y cultivos de bacterias de yogur. Antes de preparar el yogur, retire todas las bandejas del interior del deshidratador, dejando solo la bandeja recogedora en la parte inferior.

Prepare un recipiente que pueda soportar la temperatura de este modo de operación. El recipiente debe lavarse a fondo y escalarse. Vierta 1 litro de leche en el recipiente. Se recomienda utilizar leche pasteurizada, la leche no pasteurizada debe hervirse primero. Podrá utilizarse leche de vaca, de cabra o de oveja. También puede usar leche UHT, pero tiene menos valor nutricional y puede tener un sabor peor. Cuanto mayor sea el contenido de grasa en la leche, más espeso será el yogur.

Preferiblemente calentar la leche a 40 °C y colocarla en un recipiente, añadir una porción de cultivos bacterianos y mezclar bien. Inserte el recipiente en el deshidratador, cierre la puerta y configure el modo de funcionamiento descrito «Brewing» con el botón «Mode».

La configuración predeterminada para este modo de funcionamiento es de 8 horas a 40°C.

Al preparar el yogur, no abra la puerta del deshidratador para evitar que la mezcla se enfríe. Cuando haya terminado de preparar el yogur, enfríelo y póngalo en el refrigerador.

En lugar de cultivos de bacterias de yogur, puede añadir un poco de yogur de una preparación anterior o un poco de yogur natural que contiene cultivos bacterianos vivos.

Recomendaciones para el secado de productos alimenticios

Los trozos secos de frutas y verduras se pueden utilizar como aperitivos o como aditivos en los alimentos preparados. Los alimentos secos conservan su sabor y valor nutricional. Los alimentos secos pueden diferir en apariencia o sabor de los productos disponibles en las tiendas, ya que los conservantes y colorantes no se agregan durante el secado casero.

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

El tiempo de secado de los productos depende de: - el grosor o el tamaño de los trozos de alimentos, - las cantidades de bandejas utilizadas para el secado, - las cantidades de productos introducidas en el deshidratador, - la humedad del aire que rodea al deshidratador, - las preferencias personales relativas a los efectos del secado.

Si se observan resultados desiguales durante el secado, cambie periódicamente la posición de las bandejas si el diseño del dispositivo lo permite.

Los alimentos secos deben colocarse en recipientes solo después de que se hayan enfriado por completo. El contenedor para el almacenamiento de productos alimenticios secos debe ser hermético. Se recomienda el uso de envases al vacío. Después de colocar los productos en el envase, es necesario cerrarlo herméticamente y luego aspirar la mayor cantidad de aire posible. Almacene los alimentos en recipientes en lugares oscuros y frescos. La temperatura de almacenamiento no debe exceder los 15 °C. No coloque alimentos secos directamente en recipientes metálicos. Compruebe periódicamente el estado de los productos alimenticios secos.

Si por alguna razón es necesario interrumpir el proceso de secado. Los alimentos deben retirarse de las bandejas, colocarse en bolsas o recipientes de plástico y almacenarse en el congelador. Descongele los productos antes de reanudar el secado. No vuelva a congelar los productos 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 las bandejas, por lo que se debe tener cuidado de mantener una higiene adecuada para que la preparación de los alimentos sea segura.

Las bandejas y la bandeja recogedora deben lavarse con un chorro de agua corriente o sumergirse en agua. Use un detergente suave destinado a lavar platos. Limpie con un paño suave, una esponja suave o un cepillo suave. No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos debido al riesgo de dejar opaca la superficie de la bandeja y la cubierta.

Después de lavar la bandeja y la bandeja recogedora, séquelas bien antes de colocarlas en la máquina.

Las bandejas y la tapa no son adecuadas para lavavajillas o chorros de agua a alta presión.

Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido y séquela con un paño limpio y seco.

¡Atención! Nunca sumerja el aparato eléctrico (carcasa) 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 utilizar el aparato por primera vez, después de limpiar las bandejas, la tapa y la carcasa, arranque el deshidratador durante treinta minutos a la temperatura máxima, sin alimentos. Durante este tiempo, es posible que se desprenda humo u olor del aparato. Después de terminar el trabajo, deje que el aparato se enfríe, luego lave las bandejas y la bandeja recogedora nuevamente y limpie la carcasa. Esto eliminará los productos químicos residuales utilizados en la producción de los componentes de la máquina.

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.

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		68280
Tensión nominal	[V~]	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50/60
Potencia nominal	[W]	300 - 340
Clase de aislamiento		I
Medidas de la bandeja	[cm]	25,7 × 17
Carga máx. de una bandeja	[kg]	0,5
Dimensiones del dispositivo (alto x ancho x fondo)	[cm]	29 x 26 x 22
Rango de temperaturas de secado	[°C]	30 - 80
Rango de temperaturas de preparación de yogur	[°C]	30 - 50
Rango de tiempo de trabajo	[h]	1 - 99
Peso neto	[kg]	2

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 :

Lisez l'intégralité du manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le.

Le fournisseur ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures résultant de l'utilisation du produit 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, enlevez l'emballage et l'équipement de protection utilisé 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 l'exposez pas 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. La surface doit pouvoir supporter le poids de l'appareil lui-même et des produits alimentaires qui y sont placés.

Veillez à ce qu'il y ait une distance minimale de 10 cm autour des parois latérales de l'appareil et ne placez pas de matériaux non résistants aux températures élevées au-dessus de l'appareil. Cela permettra à l'appareil d'être correctement ventilé. Ne le placez pas près des

bords d'une table, par exemple. Ne placez pas 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 placez 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 transportez pas l'appareil que lorsqu'il s'est refroidi en le saisissant par le bas. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

La température sur le lieu de montage et d'utilisation de l'appareil doit se situer dans la plage de $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$, 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, assurez-vous 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 de 16 A.

Évitez tout contact du cordon d'alimentation avec des arêtes vives, des objets chauds ou des surfaces chaudes. 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 doit être installé de manière à éviter tout risque de basculement. 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. Tirez toujours le cordon d'alimentation par le boîtier de la fiche en le débranchant, jamais par le câble.

Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, débranchez-le immédiatement du secteur et contactez un service agréé du fabricant pour le remplacer. Ne utilisez pas 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 la touchez pas, car elle peut causer de brûlures. Laissez 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 plus la température de déshydratation requise sera basse.

Les aliments doivent toujours être placés en commençant par le tamis de fond. N'empilez pas 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.

Assurez-vous que le plancher près de l'appareil n'est pas glissant. Cela permet d'éviter les glissades qui pourraient entraîner de graves blessures.

L'appareil doit être sous contrôle pendant toute la durée de son utilisation. Avant de vérifier le degré de déshydratation d'aliments, arrêtez le fonctionnement de l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur, attendez que le boîtier du produit refroidisse et ouvrez 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. Nettoyez 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.

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

Réglage des tamis

Placez le plateau d'égouttage (II) sur le fond du boîtier. Ceci aidera à maintenir la propreté à l'intérieur de l'appareil dans le cas où le jus s'égoutte des morceaux de nourriture.

Les tamis sont insérés dans les guides à l'intérieur du boîtier (III). Assurez-vous que chaque tamis est parallèle à la paroi inférieure de l'appareil. En fonction de la quantité d'aliments à déshydrater, on peut utiliser autant de tamis fournis avec l'appareil.

Selon la taille des produits alimentaires séchés, des tamis de différentes tailles de mailles doivent être utilisés. Il faut tenir compte du fait que pendant le séchage, les produits alimentaires peuvent rétrécir et/ou se déformer.

Une fois que tous les tamis ont été insérés dans le boîtier. Fermez la porte du déshydrateur. Le bord de la porte sur toute la longueur doit adhérer au bord du boîtier (V).

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.

Disposition d'aliments sur les tamis

Attention ! Il est recommandé de déposer les produits alimentaires sur des tamis retirés du boîtier. Disposez les produits en une seule couche. Ne placez pas les produits alimentaires sur le plateau compte-gouttes. Glissez le tamis avec des aliments dans le boîtier à l'aide de la paire de guides inférieure. Glissez les tamis suivants dans la paire de guides supérieurs en veillant à ce que les aliments placés sur le tamis inférieur n'entrent pas en contact avec le tamis supérieur.

Démarrage et arrêt de l'appareil

Après avoir branché le cordon d'alimentation dans la prise de courant, tous les rétro éclairage s'allumeront, puis s'éteindront. L'appareil passe en mode veille.

Appuyez sur l'interrupteur, l'appareil démarrera dans le mode de fonctionnement par défaut, c'est-à-dire le séchage qui sera indiqué par l'éclairage du symbole décrit « Drying » (Séchage) sur le panneau de commande. Le mode de fonctionnement peut être modifié en appuyant sur le bouton décrit dans « Mode ». Le déshydrateur a la capacité de préparer du yogourt dans le mode de fonctionnement décrit comme « Brewing » (Brassage). La sélection du mode de fonctionnement sera indiquée avant que l'un des deux symboles du panneau de commande ne soit mis en surbrillance.

Grâce au bouton de réglage de l'heure, il est possible de régler le temps de fonctionnement de l'appareil en heures pleines. Le

temps de fonctionnement sera affiché sur l'affichage de l'appareil.

Le bouton de contrôle de la température permet de régler la température de fonctionnement de l'appareil en degrés Celsius. La température de fonctionnement sera affichée sur l'affichage de l'appareil.

Le sens de rotation des boutons est indiqué par des flèches et les symboles « + » et « - ». Tourner vers le symbole « + » augmente la valeur du paramètre de fonctionnement réglé et tourner le bouton vers le symbole « - » diminue la valeur du paramètre de fonctionnement réglé. Le changement de température de chaque degré est signalé par un signal sonore. Le changement d'heure par heure est signalé par un signal sonore. La température et la durée de chaque mode de fonctionnement peuvent être réglées dans la plage indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques.

Après avoir réglé l'heure et la température, attendez 5 secondes sans ajuster les paramètres et en appuyant sur les boutons. Passé ce délai, l'appareil verrouille automatiquement les paramètres de fonctionnement et démarre le fonctionnement dans le mode de fonctionnement sélectionné. Pour modifier les paramètres de temps et de température, appuyez et maintenez le bouton décrit dans « Mode » pendant environ 3 secondes, ce qui ouvrira la possibilité de modifier les paramètres.

Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment en appuyant sur l'interrupteur.

La déshydratation peut prendre jusqu'à plusieurs heures. Après le séchage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendez que les tamis aient refroidi et procédez au démontage, en démontant les tamis un par un du plus haut au plus bas.

Après avoir retiré les produits alimentaires des tamis, procédez à l'entretien des tamis et de l'appareil.

Préparation de yaourt

L'appareil vous permet de préparer du yaourt à partir de lait et de cultures de bactéries de yaourt. Avant de préparer le yaourt, retirez tous les tamis de l'intérieur du déshydrateur, en ne laissant que le plateau d'égouttement en bas.

Préparez un récipient capable de résister à la température de ce mode de fonctionnement. Le récipient doit être soigneusement lavé et bouilli. Versez 1 litre de lait dans le plat. Il est recommandé d'utiliser du lait pasteurisé, le lait non pasteurisé doit d'abord être bouilli. Le lait de vache, de chèvre ou de brebis peut être utilisé. Vous pouvez également utiliser du lait UHT, mais il a moins de valeur nutritive et peut avoir un goût plus mauvais. Plus la teneur en matières grasses du lait est élevée, plus le yogourt sera épais.

Chauffez de préférence le lait à 40 °C et placez-le dans un plat, ajoutez une portion de cultures bactériennes et mélangez soigneusement. Insérez le plat dans le déshydrateur, fermez la porte et réglez le mode de fonctionnement décrit dans « Brewing » (Brassage) avec le bouton « Mode ».

Le réglage par défaut pour ce mode de fonctionnement est de 8 heures à 40 °C.

Lors de la préparation du yaourt, n'ouvrez pas la porte du déshydrateur pour empêcher le mélange de refroidir. Lorsque vous avez fini de préparer le yaourt, refroidissez-le et mettez-le au réfrigérateur.

Au lieu de cultures de bactéries de yaourt, vous pouvez ajouter un peu de yaourt de préparation antérieure ou un peu de yaourt naturel contenant des cultures vivantes de bactéries.

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 récipient, fermez hermétiquement le contenant et aspirez autant d'air que possible. Entrez les aliments dans des récipients à l'abri de la lumière et au frais. La température de stockage ne doit pas dépasser 15 °C. Ne placez pas les aliments déshydratés directement dans des contenants en métal. Vérifiez 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 recongelez pas les produits déjà décongelés.

Entretien de l'appareil

ATTENTION ! Tous les travaux d'entretien doivent être effectués avec l'appareil éteint. **Pour ce faire, débranchez 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 plateau d'égouttement doivent être lavés avec un jet d'eau courante ou immergés dans l'eau. Utilisez un détergent à vaisselle doux. Nettoyez avec un chiffon doux, une éponge douce ou une brosse douce. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs en raison du risque de matage du tamis et des surfaces du couvercle.

Après avoir lavé le tamis et le bac d'égouttage, séchez-les soigneusement avant de les placer sur la machine.

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

Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide, puis séchez avec un chiffon propre et sec.

Attention ! N'immergez jamais l'appareil électrique (le boîtier) dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas de solvants, de corrosifs, d'alcool, d'essence ou d'abrasif pour le nettoyage.

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

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, après avoir nettoyé les tamis, le couvercle et le boîtier, faites fonctionner le déshydrateur pendant trente minutes à 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, laissez refroidir l'appareil, puis lavez les tamis, le plateau d'égouttement à nouveau et nettoyez la boîtier. 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, débranchez-le de l'alimentation.

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

Stockez l'appareil en position de travail. N'empilez pas les produits en couches. Ne placez rien sur le produit pendant le stockage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Référence catalogue		68280
Tension nominale	[V~]	220 à 240
Fréquence nominale	[Hz]	50/60
Puissance nominale	[W]	De 300 à 340
Classe d'isolation		I
Dimensions du tamis	[cm]	25,7 × 17
Charge max. par tamis	[kg]	0,5
Dimensions de l'appareil (longueur x largeur x profondeur)	[cm]	29 x 26 x 22
Plage de température de séchage	[°C]	De 30 à 80
Plage de température de préparation du yaourt	[°C]	De 30 à 50
Plage de temps de fonctionnement	[h]	De 1 à 99
Masse net	[kg]	2

CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

L'essiccatore per alimenti 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 del dispositivo alle proprie esigenze e alla tipologia 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 dell'apparecchio 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.

NORME GENERALI PER L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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, 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 ed 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 $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$ 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 prolunghes, distributori e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un conduttore di protezione e di una protezione da 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 sempre 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'alloggiamento dell'apparecchio può essere caldo durante e subito dopo l'uso. Non toccarlo, poiché potrebbe causare ustioni. Lasciare raffreddare l'alloggiamento 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 verificare il grado di asciugatura dei prodotti alimentari, interrompere il funzionamento del dispositivo, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, attendere che l'alloggiamento del prodotto sia raffreddato e quindi aprirlo.

Se residui di prodotti alimentari rimangono sui vassoi o sull'alloggiamento dopo l'essiccazione, devono essere rimossi prima di collocare nuovi alimenti. I residui di prodotti alimentari rimasti sui vassoi e/o sull'alloggiamento possono ostacolare la circolazione dell'aria, causando il surriscaldamento dell'apparecchio. L'apparecchio surriscaldato può essere danneggiato e causare incendi o scosse elettriche. L'apparecchio deve essere pulito secondo le istruzioni riportate nella sezione "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

Collocare la vaschetta raccogli gocce (II) sul fondo dell'alloggiamento. Questo aiuterà a mantenere la pulizia all'interno dell'apparecchio quando i succhi gocciolano dai pezzi di cibo.

I vassoi vengono inseriti nelle guide all'interno dell'alloggiamento (III). Assicurarsi che ogni vassoio sia parallelo alla parete inferiore dell'apparecchio. A seconda della quantità di prodotti alimentari da essiccare, è possibile utilizzare un numero qualsiasi di vassoi forniti insieme all'apparecchio.

A seconda delle dimensioni di prodotti alimentari da essiccare, devono essere utilizzati vassoi con maglie aventi diverse dimensioni. Occorre tener conto del fatto che durante l'essiccazione prodotti alimentari possono ridurre il loro volume e/o cambiare forma. Dopo che tutti i vassoi sono stati inseriti nell'alloggiamento, chiudere lo sportello dell'essiccatore. Il bordo dello sportello deve aderire al bordo dell'alloggiamento (V) per tutta la sua lunghezza.

Attenzione! Si raccomanda di testare la posizione dei vassoi prima di posizionare prodotti alimentari su di essi. Questo vi permetterà di acquisire pratica e renderà più facile la collocazione dei vassoi con prodotti alimentari posizionati su di essi.

Disposizione di prodotti alimentari sui vassoi

Attenzione! Si raccomanda di collocare i prodotti alimentari sui vassoi rimossi dall'alloggiamento. Disporre i prodotti in un unico strato. Non posizionare i prodotti alimentari sulla vaschetta raccogli gocce. Inserire il vassoio con prodotti alimentari nell'alloggiamento utilizzando la coppia di guide più bassa. Successivamente inserire gli altri vassoi nelle coppie di guide superiori, facendo attenzione che i prodotti alimentari collocati sul vassoio inferiore non entrino in contatto con il vassoio superiore.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella presa di corrente, tutte le spie si accendono e si spengono successivamente. L'apparecchio entra in modalità standby.

Premere il pulsante di accensione, l'apparecchio si avvierà nella modalità di funzionamento predefinita: essiccazione, che sarà indicata dall'accensione del simbolo "Drying" sul pannello di comando. La modalità di funzionamento può essere modificata pre-

mendo il pulsante "Mode". L'essiccatore consente di preparare yogurt con la modalità di funzionamento "Brewing". La selezione della modalità di funzionamento sarà indicata dall'accensione di uno dei simboli sul pannello di comando.

Tramite la manopola di regolazione del tempo è possibile impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchio in ore intere. Il tempo di funzionamento verrà visualizzato sul display dell'apparecchio.

Utilizzando la manopola di regolazione della temperatura, è possibile impostare la temperatura di funzionamento dell'apparecchio in gradi Celsius. La temperatura di funzionamento verrà visualizzata sul display dell'apparecchio.

Il senso di rotazione delle manopole è indicato dalle frecce e dai simboli "+" e "-". Girando la manopola verso il simbolo "+", si aumenta il valore del parametro da impostare e girando la manopola verso il simbolo "-", si diminuisce il valore del parametro da impostare. Il cambiamento di temperatura di un grado è segnalato da un segnale acustico. Il cambio di tempo di un'ora è segnalato da un segnale acustico. La temperatura e il tempo in ogni modalità di funzionamento possono essere impostati all'interno dell'intervallo indicato nella tabella dei dati tecnici.

Dopo aver impostato l'ora e la temperatura, attendere 5 secondi senza regolare parametri e premere pulsanti. Trascorso questo tempo, l'apparecchio bloccherà automaticamente i parametri di funzionamento e avvierà il funzionamento nella modalità selezionata. Per modificare le impostazioni di tempo e temperatura, tenere premuto il pulsante "Mode" per circa 3 secondi, in modo da sbloccare la possibilità di modificare i parametri.

È possibile spegnere l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il pulsante di accensione.

L'essiccazione può richiedere anche diverse ore. Quando l'essiccazione è terminata, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di rete. Attendere che i vassoi siano raffreddati e procedere allo smontaggio, rimuovendo i vassoi uno ad uno dal più alto al più basso.

Dopo aver rimosso i prodotti alimentari dai vassoi, procedere alla manutenzione dei vassoi e dell'apparecchio.

Preparazione dello yogurt

L'apparecchio consente di preparare yogurt da latte e colture batteriche per lo yogurt. Prima di preparare lo yogurt, rimuovere tutti i vassoi dall'interno dell'essiccatore, lasciando solo la vaschetta raccogli gocce sul fondo.

Preparare un recipiente in grado di resistere alla temperatura di questa modalità di funzionamento. Il recipiente deve essere accuratamente pulito e lavato con l'acqua bollente. Versare 1 litro di latte nel recipiente. Si raccomanda di utilizzare il latte pastorizzato, il latte non pastorizzato deve essere prima bollito. Si può utilizzare latte vaccino, caprino o ovino. È anche possibile utilizzare il latte UHT, però ha meno sostanze nutritive e può avere un gusto meno gradevole. Più alto è il contenuto di grassi nel latte, più spesso sarà lo yogurt.

Riscaldare preferibilmente il latte alla temperatura di 40°C e versarlo in un recipiente, aggiungere una porzione di colture batteriche e mescolare accuratamente. Inserire il recipiente nell'essiccatore, chiudere lo sportello e impostare la modalità di funzionamento "Brewing" con il pulsante "Mode".

L'impostazione predefinita per questa modalità di funzionamento è di 8 ore a 40°C.

Quando si prepara lo yogurt, non aprire lo sportello dell'essiccatore per evitare che la miscela si raffreddi. Dopo aver terminato la preparazione dello yogurt, lasciarlo raffreddare e metterlo in frigorifero.

Invece di colture batteriche per lo yogurt, è possibile aggiungere un po' di yogurt dalla preparazione precedente o un po' di yogurt naturale contenente fermenti vivi.

Raccomandazioni per l'essiccazione dei prodotti alimentari

I pezzi di frutta e verdura essiccati possono essere utilizzati come snack o come additivi per preparare i cibi. Prodotti alimentari essiccati mantengono inalterato 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 l'essiccazione si osservano effetti non uniformi, la posizione dei vassoi deve essere cambiata periodicamente se la struttura dell'apparecchio lo consente.

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 alimenti in contenitori in luoghi bui e freschi. La temperatura di conservazione non deve superare i 15°C. Non collocare 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, 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 di alimenti posti direttamente sui vassoi, pertanto è necessario prestare attenzione a mantenere una corretta igiene in modo che la preparazione di alimenti sia sicura.

I vassoi e la vaschetta raccogli gocce devono essere lavati con un getto d'acqua corrente o immersi in acqua. Utilizzare un detersivo per piatti delicato. Pulire con un panno morbido, una spugna morbida o una spazzola morbida. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi a causa del rischio di opacizzazione della superficie dei vassoi e del coperchio.

Dopo aver lavato il vassoio e la vaschetta raccogli gocce, asciugarli accuratamente prima di riportarli nell'apparecchio.

I vassoi e il coperchio non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie meccaniche o con un getto d'acqua ad alta pressione.

Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido, quindi asciugare con un panno pulito e asciutto.

Attenzione! Non immergere mai l'apparecchio elettrico (l'alloggiamento) 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 l'alloggiamento, far funzionare l'essiccatore per trenta minuti alla temperatura massima, senza appoggiarvi sopra alcun alimento. Durante questo periodo, è possibile che dall'apparecchio esca fumo o odori. Al termine del lavoro, lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi lavare nuovamente i vassoi e la vaschetta raccogli gocce e pulire l'alloggiamento. Questo permetterà di rimuovere eventuali residui di prodotti chimici utilizzati nella produzione dei componenti 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		68280
Tensione nominale	[V~]	220 – 240
Frequenza nominale	[Hz]	50/60
Potenza nominale	[W]	300 – 340
Classe di isolamento		I
Dimensioni del vassoio	[cm]	25,7 × 17
Carico massimo per vassoio	[kg]	0,5
Dimensioni dell'apparecchio (altezza x larghezza x profondità)	[cm]	29 x 26 x 22
Intervallo di temperatura	[°C]	30 – 80
Intervallo di temperatura per la preparazione dello yogurt	[°C]	30 – 50
Intervallo di tempo di funzionamento	[h]	1 – 99
Peso netto	[kg]	2

KENMERKEN VAN HET APPARAAT

De voedseldroger is een apparaat 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 apparaat aan uw behoeften en het type te drogen levensmiddelen aanpassen. Veel zeven maken efficiënt werken mogelijk. Het apparaat 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 instrument gebruikt de volledige handleiding en bewaar deze.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade en verwondingen die voortvloeien uit het gebruik van het apparaat 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 apparaat 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 apparaat is ontworpen voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in cateringbedrijven.

Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Niet blootstellen aan regen of andere neerslag.

Het apparaat wordt alleen gebruikt voor de thermische verwerking van voedingsmiddelen die rechtstreeks op de zeven worden geplaatst. Het is verboden het apparaat op een andere manier te gebruiken, bijvoorbeeld als verwarming van apparaten in een pan.

Het is verboden om het apparaat zelfstandig te repareren, demonteren of modificeren. Alle apparaatreparaties moeten worden verricht door een geautoriseerde service.

Het apparaat moet tijdens de werking voortdurend onder toezicht staan.

WAARSCHUWING! Het apparaat kan warm worden tijdens het gebruik op hoge temperatuur, wees voorzichtig bij het aanraken van het apparaat tijdens het gebruik en onmiddellijk na het gebruik, omdat dit brandwonden kan veroorzaken.

Het apparaat 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 apparaat. Tenzij toezicht op hen wordt uitgeoefend of hen wordt uitgelegd hoe ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, zodat de bijbehorende risico's begrijpelijk zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen zonder toezicht mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden.

Aanbevelingen voor transport en installatie van het apparaat

Het apparaat mag alleen op een harde, platte, egale, niet-brandbare ondergrond staan. De ondergrond moet het gewicht van het apparaat en de erin geplaatste gerechten kunnen tillen. Zorg voor een minimale afstand van 10 cm rond de zijwanden van het apparaat en plaats geen materialen boven het apparaat die niet bestemd zijn tegen hoge temperaturen. Zo kan het apparaat voldoende ventileren. Het apparaat niet plaatsen bij de rand van bijv. een tafel. Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen of overgordijnen.

Het apparaat 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 voedingsmiddelen achterblijven.

Plaats geen elektrische apparatuur boven het apparaat. 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 apparaat of andere modificaties aan te brengen die niet zijn beschreven in deze handleiding.

Het apparaat alleen optillen wanneer het afgekoeld is en door het bij het onderstel vast te pakken. Het apparaat niet verplaatsen door aan de voedingskabel te trekken.

De temperatuur op de plaats van installatie en gebruik van het apparaat moet tussen $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$, liggen en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 90% zonder condensatie.

Aanbevelingen omtrent het aansluiten van het apparaat 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 apparaat. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden de stekker te modificeren.

Het apparaat moet rechtstreeks aangesloten zijn op een enkel stopcontact. Het is verboden om gebruik te maken van verlengsnoeren, splitters of dubbele stopcontacten. Het netcircuit moet voorzien zijn van een aardleiding en een beveiliging van 16 A.

Vermijd contact van de voedingskabel met scherpe randen en hete voorwerpen en oppervlakken. Tijdens de werking van het apparaat moet de kabel altijd volledig uitgerold zijn en zo geplaatst zijn dat deze geen hinder veroorzaakt bij de bediening van het apparaat. De kabel mag geen struikelgevaar veroorzaken. Het stopcontact moet zich op zo'n plek bevinden dat het altijd mogelijk is om snel de stekker van de voedingskabel van het apparaat 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 loskoppelen en contact opnemen met een geautoriseerde service om vervanging te regelen. Het apparaat 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 apparaat

WAARSCHUWING! De behuizing van het apparaat kan tijdens en kort na gebruik heet zijn. Raak deze niet aan, dit kan leiden tot ernstige brandwonden. Laat de behuizing van het apparaat afkoelen.

Levensmiddelen moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat ze op zeven worden geplaatst. Hoe kleiner de stukjes voedsel, hoe sneller ze gedroogd worden en hoe lager de vereiste droogtemperatuur.

Voedingsmiddelen moeten altijd vanaf de bodemzeef worden geplaatst. Stapel de voedings-

middelen niet te strak op elkaar om de lucht te laten circuleren. Er mag slechts één laag levensmiddelen op één zeef worden gelegd. voedingsmiddelen 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 apparaat niet glad is. Zo wordt uitglijden, met ernstig letsel tot gevolg, voorkomen.

Het apparaat 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 apparaat 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 voedselresten op de zeven en/of de behuizing achterblijft, kan de luchtcirculatie worden belemmerd en kan het apparaat oververhit raken. Dit kan leiden tot schade aan het apparaat of brand of elektrische schokken veroorzaken. Reinig het apparaat volgens de instructies van punt: "Onderhoud van het apparaat"

APPARAATBEDIENING

Installeren, opstarten en bedienen van het apparaat

Het apparaat 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 apparaat.

Het apparaat schoonmaken aan de hand van de aanwijzingen uit de rubriek "Onderhoud van het apparaat".

Instelling van de zeven

Plaats de lekbak (II) op de bodem van de behuizing. Dit zal helpen om het apparaat schoon te houden in het geval dat er sap uit de voedingsstukken druppelt.

De zeven schuiven op geleiders in de behuizing (III). Zorg ervoor dat elke zeef evenwijdig is aan de onderste wand van het apparaat. Afhankelijk van de hoeveelheid te drogen voedsel kan elk aantal bij het apparaat geleverde zeven worden gebruikt.

Afhankelijk van de grootte van het te drogen voedsel moeten zeven met verschillende maaswijdten worden gebruikt. Houd er rekening mee dat levensmiddelen tijdens het drogen kunnen krimpen en/of van vorm kunnen veranderen.

Nadat alle zeven in de behuizing zijn geplaatst. Sluit de deur van de voedseldroger. De rand van de deur over de gehele lengte moet vastzitten aan de rand van de behuizing (V).

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 voedingsmiddelen erop.

Stapelen van voedingsmiddelen op zeven

Let op! Het wordt aanbevolen om voedingsmiddelen op uit de behuizing verwijderde zeven te leggen. Schik de voedingsmiddelen in één laag. Plaats geen voedingsmiddelen op de lekbak. Schuif de zeef met het voedsel in de behuizing met behulp van de onderste geleiders. Schuif de volgende zeven in de hogere geleiders en zorg ervoor dat de voedingsproducten die op de onderste zeef worden geplaatst niet in contact komen met de bovenste zeef.

Starten en uitschakelen van het apparaat

Na het aansluiten van het netsnoer op het stopcontact gaan alle achtergrondverlichting aan en weer uit. Het apparaat schakelt over naar de standby-modus.

Druk op de schakelaar, het apparaat start in de standaard bedrijfsmodus: drogen, wat wordt aangegeven door de verlichting van het symbool beschreven "Drogen" op het bedieningspaneel. De bedrijfsmodus kan worden gewijzigd door op de knop te drukken die wordt beschreven in "Mode". De voedseldroger heeft de mogelijkheid om yoghurt te bereiden in de bedrijfsmodus die wordt beschreven als "Brewing". De selectie van de bedrijfsmodus wordt aangegeven voordat een van de twee symbolen op het bedieningspaneel wordt gemarkeerd.

Met behulp van de tijdregelknop is het mogelijk om de bedrijfstijd van het apparaat in te stellen op volle uren. De bedrijfstijd wordt op het display van het apparaat weergegeven.

Met behulp van de temperatuurregelknop kunt u de bedrijfstemperatuur van het apparaat instellen in graden Celsius. De bedrijfstemperatuur wordt weergegeven op het display van het apparaat.

De draairichting van de knoppen wordt aangegeven door de pijlen en de symbolen "+" en "-". Draaien in de richting van het "+"-symbool verhoogt de waarde van de ingestelde bedrijfsparameter en draaien in de richting van het "-"-symbool verlaagt de

waarde van de ingestelde bedrijfsparameter. De temperatuurverandering per graad wordt signaleerd door een geluidssignaal. De verandering van tijd per uur wordt signaleerd door een akoestisch signaal. De temperatuur en de tijd in elke werkende vis kunnen worden ingesteld binnen het in de technische gegevenstabel aangegeven bereik.

Na het instellen van de tijd en temperatuur, wacht 5 seconden zonder de parameters aan te passen en op de knoppen te drukken. Na deze tijd zal het apparaat automatisch de bedrijfsparameters vergrendelen en de werking in de geselecteerde bedrijfsmodus starten. Om de tijd- en temperatuurstellingen te wijzigen, houdt u de toets "Mode" ongeveer 3 seconden ingedrukt, waardoor het mogelijk wordt de instellingen te wijzigen.

U kunt het apparaat op elk moment uitschakelen door op de knop te drukken.

Het drogen kan verschillende uren duren. Trek na het drogen de stekker uit het stopcontact. Laat de zeven zo nodig afkoelen en demonteer ze vervolgens door de zeven één voor één van de hoogste naar de laagste te verwijderen.

Zodra de levensmiddelen uit de zeven zijn verwijderd, gaat u verder met het onderhoud van de zeven en het apparaat.

Bereiding van yoghurt

Met het apparaat kunt u yoghurt bereiden uit melk en culturen van yoghurtbacteriën. Voordat u yoghurt bereidt, verwijdert u alle schermen van de binnenkant van de voedseldroger en laat u alleen de lekbak aan de onderkant over.

Bereid een schaal voor die bestand is tegen de temperatuur van deze werkwijze. De schaal moet grondig worden gewassen en gekookt. Giet 1 liter melk in de schaal. Het wordt aanbevolen om gepasteuriseerde melk te gebruiken, ongepasteuriseerde melk moet eerst worden gekookt. Koemelk, geitenmelk en schapenmelk mogen worden gebruikt. U kunt ook UHT-melk gebruiken, maar het heeft minder voedingswaarde en kan een slechtere smaak hebben. Hoe hoger het vetgehalte in de melk, hoe dikker de yoghurt zal zijn.

Verwarm de melk bij voorkeur tot 40 °C en plaats deze in een schaal, voeg een portie bacterieculturen toe en meng grondig. Plaats de schaal in de voedseldroger, sluit de deur en stel de bedrijfsmodus in zoals beschreven in "Brewing" met de knop "Mode". De standaardinstelling voor deze modus is 8 uur bij 40 °C.

Open bij het bereiden van de yoghurt niet de deur van de droger om te voorkomen dat het mengsel afkoelt. Zodra de yoghurt klaar is, moet hij worden afgekoeld en in de koelkast worden geplaatst.

In plaats van yoghurtculturen kunt u wat yoghurt van eerdere bereiding of wat natuurlijke yoghurt met levende bacterieculturen toevoegen.

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 voedingsmiddelen 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 voedingsmiddelen 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 voedingsmiddelen hangt af van: - de dikte of de grootte van de stukken voedsel, - het aantal zeven dat voor het drogen wordt gebruikt, - het aantal voedingsmiddelen dat in de voedseldroger wordt geplaatst, - de vochtigheidsgraad van de lucht rond de voedseldroger, - 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 apparaat 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 voedingsmiddelen 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 koude plaatsen. De opslagtemperatuur mag niet hoger zijn dan 15 °C. Plaats gedroogde voedingsmiddelen 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 voedingsmiddelen worden ontdooid. Producten die reeds ontdooid zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren.

Onderhoud van het apparaat

LET OP! Alle onderhoudshandelingen moeten plaatsvinden met uitgeschakelde voeding van het apparaat. **Trek hiervoor de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.**

Het apparaat 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 door ze onder te dompelen in water. Gebruik een mild afwasmiddel. Reinigen met een zachte doek, een zachte spons of een zachte borstel. Gebruik geen agressieve of schu-

rende reinigingsmiddelen in verband met het risico van matheid van de zeef- en dekseloppervlakken.
 Na het wassen van de zeef en de lekbak, droogt u deze grondig af voordat u ze in het apparaat plaatst.
 Zeven en afdekkingen zijn niet geschikt voor reiniging in mechanische vaatwasmachines of met een hogedrukwaterstraal.
 Maak de behuizing schoon met een licht vochtige doek en droog deze vervolgens af met een schone, droge doek.
 Let op! Het apparaat (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 apparaat voor de eerste keer gebruikt, laat u, nadat u de zeven, het deksel en de behuizing hebt gereinigd, de voedseldroger dertig minuten op maximale temperatuur draaien zonder er voedsel op te zetten. Gedurende deze tijd is het mogelijk dat er rook of geur uit het apparaat kan vrijkomen. Laat het apparaat na afloop afkoelen en was vervolgens de zeven en de lekbak opnieuw en reinig de behuizing. Dit maakt het mogelijk om de resten van chemische agentia die gebruikt worden bij de productie van de elementen van het apparaat te verwijderen.

Opslag van het apparaat

Als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moet u het van de voedingsspanning loskoppelen.
 Het apparaat binnen opbergen en beschermen tegen stof, vuil en vocht. Aanbevolen wordt om het apparaat te bewaren in de originele verpakking.
 Bewaar het apparaat in de bedrijfspositie. Stapel de voedingsmiddelen niet in lagen op. Niets op het apparaat plaatsen tijdens het opslagen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Catalogusnummer		68280
Nominale spanning	[V~]	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50/60
Nominaal vermogen	[W]	300 - 340
Isolatieklasse		I
Afmetingen van de zeef	[cm]	25,7 × 17
Max. belasting per zeef	[kg]	0,5
Afmeting van het apparaat (lengte x breedte x diepte)	[cm]	29 x 26 x 22
Droogtemperatuurbereik	[°C]	30 - 80
Temperatuurbereik yoghurtbereiding	[°C]	30 - 50
Bedrijfstijdenbereik	[h]	1 - 99
Nettogewicht	[kg]	2

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ο αποξηραντής τροφίμων είναι μια συσκευή που έχει σχεδιαστεί για την ξήρανση διατροφικών προϊόντων μέσω της αναγκαστικής κυκλοφορίας θερμού αέρα. Χάρη στον έλεγχο της θερμοκρασίας σε ένα ευρύ φάσμα, είναι δυνατή η προσαρμογή των παραμέτρων λειτουργίας της συσκευής στις ανάγκες σας και στον τύπο των προϊόντων διατροφής που αποξηραίνονται. Πολλά κόσκινα επιτρέπουν την αποτελεσματική εργασία. Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Η κατάλληλη, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία της συσκευής εξαρτάται από την κατάλληλη χρήση της, γι' αυτό:

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 θερμαντήρας 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 ζεσταθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πρέπει να προσέχετε όταν αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά το τέλος της λειτουργίας, αυτό 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 συσκευής.

Προτάσεις σχετικά με τη μεταφορά και την εγκατάσταση της συσκευής

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ομοιόμορφη και μη εύφλεκτη επιφάνεια. Η επιφάνεια πρέπει να είναι ικανή να αντεχει το βάρος της ίδιας συσκευής και των προϊόντων διατροφής που βρίσκονται μέσα της.

Είναι απαραίτητο να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλευρικά τοιχώ-

ματα 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. παραπετάσματα ή κουρτίνες.

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται σε χώρο όπου ο αέρας δεν περιέχει ακαθαρσίες και αρωματικές ουσίες. Ο αέρας ρέει μέσω των τροφίμων κατά τη διάρκεια της αποξηράνσης και τυχόν ρύποι μπορούν να παραμείνουν στα αποξηραμένα προϊόντα.

Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από τη συσκευή. Κατά τη λειτουργία, η συσκευή εκπέμπει ζεστό και υγρό αέρα, ο οποίος μπορεί να βραχυκυκλώσει το ηλεκτρικό σύστημα και να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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 μετακινείτε 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 φως πρέπει να ταιριάζει με την πρίζα. Απαγορεύεται οποιαδήποτε τροποποίηση του φως.

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 ασφάλεια 16 A.

Αποφεύγετε να έχει 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 σκοντάμματος. Η πρίζα πρέπει να βρίσκεται σε τέτοιο σημείο ώστε να είναι πάντα δυνατή η γρήγορη αποσύνδεση του φως 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 την αγγίζετε γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει το περίβλημα της συσκευής.

Τα τρόφιμα πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια πριν τοποθετηθούν σε κόσκινα. Όσο μικρότερα είναι τα κομμάτια των τροφίμων, τόσο πιο γρήγορα θα ξεραθούν και τόσο χαμηλότερη θα είναι η θερμοκρασία ξήρανσης.

Τα τρόφιμα θα πρέπει πάντα να τοπθετούνται ξεκινώντας από το χαμηλότερο κόσκινο. Τα προϊόντα δεν πρέπει να τοποθετούνται πολύ σφιχτά ώστε να επιτρέπουν την κυκλοφορία του αέρα. Μόνο ένα στρώμα προϊόντων διατροφής πρέπει να τοποθετείται σε ένα κόσκινο. Τα προϊόντα που τοποθετούνται στο κόσκινο δεν πρέπει να αγγίζουν το κόσκινο ή το περίβλημα που τοποθετείται από πάνω τους.

Επιβεβαιωθείτε ότι το δάπεδο δίπλα στη συσκευή δεν είναι ολισθηρό. Έτσι αποφεύγετε να γλιστρήσετε, κάτι που μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.

Κατά τη χρήση της συσκευής, πρέπει να την έχετε όλη την ώρα υπό έλεγχο. Πριν ελέγξετε το βαθμό ξήρανσης των τροφίμων, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το περίβλημα του προϊόντος και στη συνέχεια ανοίξετε το περίβλημα.

Εάν παραμένουν υπολείμματα τροφίμων στα κόσκινα ή τα περιβλήματα μετά την ξήρανση, θα πρέπει να αφαιρούνται πριν από την τοποθέτηση άλλων προϊόντων διατροφής. Τα υπολείμματα των τροφίμων που παραμένουν στο κόσκινο ή/και στο περίβλημα μπορεί να επηρεάσουν την κυκλοφορία του αέρα, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής. Η υπερθερμασμένη συσκευή μπορεί να έχει υποστεί ζημιά και να προκαλέσει πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία. Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται σύμφωνα με τις οδηγίες του σημείου: «Συντήρηση της συσκευής»

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Εγκατάσταση, ενεργοποίηση και χειρισμός της συσκευής

Αποσυνεχάστε τη συσκευή αφαιρώντας πλήρως όλα τα υλικά αποσυνεχασίας. 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».

Τοποθέτηση κοσκίνων

Τοποθετήστε τον δίσκο αποστράγγισης (II) στο κάτω μέρος του περιβλήματος. Αυτό θα σας βοηθήσει να διατηρείτε το εσωτερικό της συσκευής καθαρό όταν στάζουν υγρά από κομμάτια προϊόντων διατροφής.

Το κόσκινο ολισθαίνει πάνω στους οδηγούς μέσα στο περίβλημα (III). Βεβαιωθείτε ότι κάθε κόσκινο είναι παράλληλο με το κάτω τοίχωμα της μηχανής. Ανάλογα με την ποσότητα των τροφίμων που προορίζονται για ξήρανση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοσδήποτε αριθμός κοσκίνων που παρέχονται με τη συσκευή.

Ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων προς ξήρανση, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κόσκινα διαφορετικών μεγεθών. Θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, τα τρόφιμα μπορεί να συρρικνωθούν ή/και να αλλάξουν μορφή.

Αφού όλα τα κόσκινα έχουν εισαχθεί στο περίβλημα. Κλείστε την πόρτα του αποξηραντή. Το άκρο της πόρτας κατά μήκος όλου του μήκους πρέπει να προσκολλάται στο άκρο του περιβλήματος (V).

Προσοχή! Συνιστάται να ελέγχετε τη θέση των κοσκίνων πριν τοποθετήσετε τρόφιμα πάνω τους. Αυτό θα σας επιτρέψει να αποκτήσετε εξάσκηση και να διευκολύνετε την τοποθέτηση των κοσκίνων με τα τρόφιμα που τοποθετούνται πάνω τους.

Τοποθέτηση προϊόντων διατροφής σε κόσκινα

Προσοχή! Συνιστάται να τοποθετείτε τα τρόφιμα σε κόσκινα που αφαιρούνται από το περίβλημα. Τοποθετήστε τα προϊόντα σε μία στρώση. Μην βάζετε τα προϊόντα διατροφής στον δίσκο αποστράγγισης. Σύρετε το κόσκινο τροφίμων μέσα στο περίβλημα χρησιμοποιώντας το χαμηλότερο ζεύγος οδηγών. Σύρετε το επόμενο κόσκινο στα προαναφερθέντα ζεύγη οδηγών, προσέχοντας ώστε τα προϊόντα διατροφής που τοποθετούνται στο κάτω κόσκινο να μην έρθουν σε επαφή με το επάνω κόσκινο.

Εκκίνηση και απενεργοποίηση συσκευής

Αφού συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα, όλος ο οπίσθιος φωτισμός θα ανάψει και στη συνέχεια θα απενεργοποιηθεί. Η συσκευή θα τεθεί σε κατάσταση αναμονής.

Πατήστε τον διακόπτη, η συσκευή θα ξεκινήσει στην προεπιλεγμένη λειτουργία: ξήρανση, η οποία θα υποδεικνύεται από το φωτισμό του συμβόλου που περιγράφεται ως «Ξήρανση» στον πίνακα ελέγχου. Ο τρόπος λειτουργίας μπορεί να αλλάξει με το πάτημα του κουμπιού που φέρει σήμανση «Mode». Ο αποξηραντής έχει τη δυνατότητα να παρασκευάζει γιαούρτι με τον τρόπο λειτουργίας που περιγράφεται ως «Brewing». Η επιλογή τρόπου λειτουργίας θα υποδειχθεί πριν φωτισθεί ένα από τα δύο σύμβολα στον πίνακα ελέγχου.

Με το κουμπί ρύθμισης ώρας μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο λειτουργίας της συσκευής σε πλήρες ώρες. Ο χρόνος λειτουργίας θα εμφανιστεί στην οθόνη της συσκευής.

Χρησιμοποιώντας το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία λειτουργίας της συσκευής σε βαθμούς Κελσίου. Η θερμοκρασία λειτουργίας θα εμφανιστεί στην οθόνη της συσκευής.

Η κατεύθυνση περιστροφής των κουμπιών υποδεικνύεται από τα βέλη και τα σύμβολα «+» και «-». Η στροφή προς το σύμβολο «+» αυξάνει την τιμή της καθορισμένης παραμέτρου λειτουργίας και η στροφή του κουμπιού προς το σύμβολο «-» μειώνει την τιμή της καθορισμένης παραμέτρου λειτουργίας. Η αλλαγή της θερμοκρασίας από κάθε βαθμό σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα. Η αλλαγή της ώρας κάθε ώρας σηματοδοτείται από ηχητικό σήμα. Η θερμοκρασία και ο χρόνος σε κάθε λειτουργικό ψάρι μπορούν να ρυθμιστούν εντός του εύρους που αναφέρεται στον πίνακα τεχνικών δεδομένων.

Αφού ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία, περιμένετε 5 δευτερόλεπτα χωρίς να ρυθμίσετε τις παραμέτρους και να πατήσετε τα κουμπιά. Μετά από αυτό το διάστημα, η συσκευή θα κλειδώσει αυτόματα τις παραμέτρους λειτουργίας και θα ξεκινήσει τη λειτουργία στην επιλεγμένη κατάσταση λειτουργίας. Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί που φέρει τη σήμανση «Mode» για περίπου 3 δευτερόλεπτα, το οποίο θα ξεκλειδώσει τη δυνατότητα αλλαγής των παραμέτρων.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή ανά πάσα στιγμή με το πάτημα του διακόπτη.

Η ξήρανση μπορεί να διαρκέσει έως και αρκετές ώρες. Μετά το τέλος της ξήρανσης, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν τα κόσκινα και προχωρήστε στην αποσυναρμολόγησή τους, αποσυναρμολογώντας τα κόσκινα ένα προς ένα από το υψηλότερο προς το χαμηλότερο.

Αφού αφαιρέσετε τα προϊόντα διατροφής από τα κόσκινα, προχωρήστε στη συντήρηση των κοσκίων και της συσκευής.

Προετοιμασία γιαουρτιού

Η συσκευή σας επιτρέπει να προετοιμάσετε γιαούρτι από γάλα και καλλιέργειες βακτηρίων γιαουρτιού. Πριν από την προετοιμασία του γιαουρτιού, αφαιρέστε όλα τα κόσκινα από το εσωτερικό του αποξηραντή, αφήνοντας μόνο τον δίσκο αποστράγγισης στο κάτω μέρος.

Προετοιμάστε ένα δοχείο που μπορεί να αντέξει τη θερμοκρασία αυτού του τρόπου λειτουργίας. Το δοχείο πρέπει να πλυθεί καλά και να ζεματιστεί. Ρίξτε 1 λίτρο γάλα στο σκεύος. Συνιστάται να χρησιμοποιείται παστεριωμένο γάλα, το μη παστεριωμένο γάλα πρέπει πρώτα να βράξει. Επιτρέπεται η χρήση αγελαδινού, κατσικίσιου ή πρόβειου γάλακτος. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε γάλα UHT, αλλά έχει μικρότερη θρεπτική αξία και μπορεί να έχει χειρότερη γεύση. Όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα του γάλακτος σε λίπος, τόσο πιο παχύ θα είναι το γιαούρτι.

Κατά προτίμηση, θερμάνετε το γάλα στους 40 °C και τοποθετήστε το σε ένα σκεύος, προσθέστε μια μερίδα βακτηριακών καλλιεργειών και ανακατέψτε καλά. Τοποθετήστε το σκεύος στον αποξηραντή, κλείστε την πόρτα και ρυθμίστε τον τρόπο λειτουργίας που περιγράφεται ως «Brewing» με το κουμπί «Mode».

Η προεπιλεγμένη ρύθμιση για αυτόν τον τρόπο λειτουργίας είναι 8 ώρες στους 40 °C.

Κατά την προετοιμασία του γιαουρτιού, μην ανοίγετε την πόρτα του αποξηραντή για να μην κρυώσει το μείγμα. Όταν τελειώσετε την προετοιμασία του γιαουρτιού, ψύξτε το και βάλτε το στο ψυγείο.

Αντί για καλλιέργειες βακτηρίων γιαουρτιού, μπορείτε να προσθέσετε λίγο γιαούρτι από προηγούμενη παραγωγή ή κάποιο φυσικό γιαούρτι που περιέχει ζωντανές καλλιέργειες βακτηρίων.

Συστάσεις σχετικά με την ξήρανση των προϊόντων διατροφής

Τα αποξηραμένα κομμάτια φρούτων και λαχανικών μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως σνακ ή ως πρόσθετα για την προετοιμασία τροφίμων. Τα αποξηραμένα τρόφιμα διατηρούν τη γεύση και τη θρεπτική τους αξία. Τα αποξηραμένα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν στην εμφάνιση ή τη γεύση από τα προϊόντα που διατίθενται στα καταστήματα, καθώς τα συντηρητικά και οι βαφές δεν προστίθενται κατά τη διάρκεια της αυτοξηράνσης.

Πριν από την ξήρανση, συνιστάται να σημειώνεται το βάρος των προϊόντων και στη συνέχεια να σημειώνεται ο χρόνος και η θερμοκρασία ξήρανσης. Αυτό θα διευκολύνει τον καθορισμό των μελλοντικών συνθηκών εργασίας.

Ο χρόνος ξήρανσης των προϊόντων εξαρτάται από: - το πάχος ή το μέγεθος των τεμαχίων τροφίμων, - οι ποσότητες των κοσκίων που χρησιμοποιούνται για την ξήρανση, - οι ποσότητες των προϊόντων που τοποθετούνται στον αποξηραντή, - η υγρασία του αέρα που περιβάλλει το φούρνο, - οι προσωπικές προτιμήσεις όσον αφορά τις επιπτώσεις της ξήρανσης.

Εάν παρατηρηθούν ανομοιόμορφα αποτελέσματα κατά την ξήρανση, αλλάξτε περιοδικά τη θέση των κοσκίων εάν το επιτρέπει

ο σχεδιασμός της συσκευής.

Τα αποξηραμένα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία μόνο αφού έχουν κρυώσει τελείως. Το δοχείο για την αποθήκευση των αποξηραμένων τροφίμων πρέπει να είναι σφικτό. Συνιστάται η χρήση δοχείων κενού. Αφού τοποθετήσετε τα προϊόντα στο δοχείο, είναι απαραίτητο να το κλείσετε καλά και στη συνέχεια να αναρροφήσετε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα. Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε δοχεία σε σκοτεινά και δροσερά μέρη. Η θερμοκρασία αποθήκευσης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 15 °C. Μην τοποθετείτε τα αποξηραμένα τρόφιμα απευθείας σε μεταλλικά δοχεία. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση των αποξηραμένων τροφίμων.

Εάν για οποιονδήποτε λόγο είναι απαραίτητο να διακοπεί η διαδικασία ξήρανσης. Τα τρόφιμα πρέπει να αφαιρούνται από τα κόσκινα και να τοποθετούνται σε πλαστικές σακούλες ή δοχεία και στη συνέχεια να αποθηκεύονται στην κατάψυξη. Αποψύξτε τα προϊόντα πριν συνεχίσετε τη ξήρανση. Μην καταψύχετε εκ νέου τα αποψυγμένα προϊόντα.

Συντήρηση της συσκευής

Προσοχή! Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να διεξάγονται με τη συσκευή απενεργοποιημένη. **Για αυτό το σκοπό απoσυνδέστε 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 προσέξετε να εξασφαλίσετε σωστή υγιεινή έτσι ώστε η προετοιμασία των φαγητών να είναι ασφαλής.

Τα κόσκινα και ο δίσκος αποστράγγισης πρέπει να πλένονται με ρεύμα τρεχούμενου νερού ή να βυθίζονται σε νερό. Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί, ένα μαλακό σφουγγάρι ή μια μαλακή βούρτσα. Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λιπαντικά καθαριστικά λόγω του κινδύνου θλώσεως της επιφάνειας του κόσκινου και του κατακτιού. Αφού πλύνετε το κόσκινο και τον δίσκο αποστράγγισης, στεγνώστε τα καλά πριν τα τοποθετήσετε στη συσκευή.

Τα κόσκινα και το καπάκι δεν είναι κατάλληλα για καθαρισμό σε πλυντήρια πιάτων ή με πίδακα νερού υψηλής πίεσης. Καθαρίστε το περίβλημα με ένα ελαφρώς υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

Προσοχή! Ποτέ μην βυθίσετε την ηλεκτρική συσκευή (περίβλημα) 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 χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, μετά τον καθαρισμό του κόσκινου, του κατακτιού και του περιβλήματος, θέστε τον αποξηρατή σε λειτουργία για 30 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, χωρίς να τοποθετήσετε φαγητό πάνω του. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, είναι πιθανό να βγει καπνός ή οσμή από τη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, στη συνέχεια, πλύνετε τα κόσκινα και τον δίσκο αποστράγγισης και καθαρίστε το περίβλημα. Αφού θα αφαιρέσει τυχόν υπολειμματικές χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των εξαρτημάτων της συσκευής.

Φύλαξη της συσκευής

Εάν η συσκευή δεν θα χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, απoσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος.

Φυλάξτε το προϊόν σε εσωτερικούς χώρους, προστατεύστε 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 βάζετε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Κωδικός καταλόγου		68280
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50/60
Ονομαστική ισχύς	[W]	300 - 340
Κλάση μόνωσης		I
Διαστάσεις κοσκίνου	[cm]	25,7 × 17
Μέγ. φορτίο ενός κοσκίνου	[kg]	0,5
Διαστάσεις της συσκευής (Υ × Π × Β)	[cm]	29 × 26 × 22
Φάσμα θερμοκρασίας ξήρανσης	[°C]	30 - 80
Φάσμα θερμοκρασίας για προετοιμασία γιαουρτιού	[°C]	30 - 50
Φάσμα χρόνου εργασίας	[h]	1 - 99
Καθαρό βάρος	[kg]	2

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УСТРОЙСТВОТО

Сушилнята за храна е устройство, предназначено за сушене на хранителни продукти чрез принудителна циркулация на топъл въздух. Благодарение на регулирането на температурата в широк диапазон, е възможно да настроите работните параметри на устройството според Вашите нужди и според вида на сушените хранителни продукти. Много от тавите позволяват ефективна работа. Устройството не е предназначено за търговска употреба. Правилното, надеждно и безопасно действие на уреда зависи от правилната експлоатация, поради което:

Преди да започнете използване на устройството, трябва да прочетете цялата инструкция и да я запазите.

Доставчикът не носи отговорност за каквито и да било щети, възникнали поради използване на устройството в несъответствие с предназначението, неспазване на правилата за безопасност и указанията от настоящата инструкция. Използването на устройството в несъответствие с предназначението му води също така до загуба на правата на потребителя за гаранцията на производителя, както и гаранцията на продавача.

ОБОРУДВАНЕ

Уредът се доставя комплектен и не се изисква сглобяване. Преди да започнете използване на устройството, трябва да отстраните всички елементи на опаковката и защитни елементи по време на транспортиране. Необходими са и подготвителни действия, описани по-нататък в тази инструкция.

ОБЩИ УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

Устройството е предназначено за домашна употреба и е забранено да се използва за търговски приложения, напр. в заведения за обществено хранене.

Устройството е предназначено за използване само вътре в помещенията. Не излагайте устройството на дъжд или други валежи.

Устройството се използва само за топлинна обработка на хранителни продукти, поставени директно върху тавите. Забранено е използването на устройството по какъвто и да е друг начин, например като подгревател за продукти, поставени в съд за готвене.

Забранено е сами да ремонтирате, разглобявате или модифицирате уреда. Всички ремонти на устройството трябва да се извършват от оторизиран сервизен център.

По време на работа през цялото време уредът трябва да бъде под наблюдение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устройството може да се нагорещи по време на работа, трябва да се внимава при докосване на уреда по време на работа и непосредствено след това, тъй като това може да причини изгаряния.

Устройството не е предназначено за употреба от деца до 8-годишна възраст и лица с намалени физически и умствени възможности и лица с липса на опит и познания за оборудването. Освен ако те са под надзор или са инструктирани да използват оборудването по безопасен начин, така че да разбират свързаните с това опасности. Децата не бива да си играят с устройството. Не се разрешава почистване и извършване на дейности по поддръжка на устройството от деца без надзор.

Препоръки относно транспортирането и инсталирането на устройството

Устройството може да бъде поставено само на твърда, плоска, равна и незапалима повърхност. Повърхността трябва да издържи теплото на самото устройство и на поставените в него хранителни продукти.

Трябва да има разстояние от поне 10 cm около страничните стени на устройството. Не поставяйте материали, които не са устойчиви на висока температура над устройство-

то. Това ще позволи правилното вентилиране на уреда. Не поставяйте близо до ръба например на масата. Не поставяйте устройството в близост до запалими материали като завеси или пердета.

Устройството трябва да се използва на място, където въздухът не съдържа замърсявания и аромати. По време на сушенето въздухът преминава през хранителните продукти и върху тях могат да останат всякакви замърсявания.

Не поставяйте никакви електрически уреди над устройството. По време на работа уредът излъчва горещ и влажен въздух, което може да причини късо съединение на електрическата система и токов удар.

Забранено е пробиването на каквито и да било отвори в уреда, както и всяка друга модификация на продукта, която не е описана в инструкцията.

Пренасяйте уреда само когато е охладен чрез захващане на корпуса. Не премествайте уреда, като дърпате хранващия кабел.

Температурата на мястото на инсталиране и употреба на устройството трябва да бъде в диапазона от $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$, а относителната влажност трябва да бъде под 90% без кондензация на водна пара.

Препоръки за свързване на устройството към хранването

Преди да свържете уреда към хранването, трябва да се уверите, че напрежението, честотата и мощността на хранващата мрежа съответстват на стойностите, посочени в информационната табелка на уреда. Щепселът трябва да съответства на контакта. Забранено е модифицирането на щепсела по какъвто и да е начин.

Устройството трябва да бъде свързано директно към единичен контакт на хранващата мрежа. Забранено е използването на удължители, разклонители и двойни контакти. Електрическата верига трябва да бъде снабдена със защитен проводник и защита 16 A.

Избягвайте контакт на хранващия кабел с остри ръбове и горещи предмети и повърхности. По време на работа на продукта хранващият кабел винаги трябва да бъде напълно развит и разположен така, че да не пречи при обслужването на уреда. Разполагането на хранващия кабел не може да създава опасност от спъване. Електрическият контакт трябва да е на такова място, че винаги да бъде възможно бързо да извадите щепсела на хранващия кабел на уреда. Когато изключвате щепсела на хранващия кабел, винаги дърпайте корпуса на щепсела, а не кабела.

Ако хранващият кабел или щепселът са повредени, незабавно ги изключете от електрическата мрежа и се свържете с оторизиран сервиз на производителя за подмяна. Не използвайте уреда с повреден хранващ кабел или щепсел. Хранващият кабел или щепсел не могат да бъдат ремонтирани. В случай на повреда на тези елементи те трябва да бъдат подменени с нови, без дефекти. Подмяната на хранващия кабел заедно с щепсела трябва да се извърши от оторизиран сервиз на производителя.

Препоръки за употребата на уреда

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Корпусът на устройството може да се нагорещи по време на работа и след употреба. Не го докосвайте, тъй като може да причини изгаряния. Изча-

кайте корпуса на уреда да се охлади.

Хранителните продукти трябва да бъдат нарязани на малки парчета, преди да бъдат поставени в тавите. Колкото по-малки са парчетата храна, толкова по-бързо ще бъдат изсушени и толкова по-ниска ще бъде температурата на сушене.

Хранителните продукти трябва винаги да се подреждат, като се започне от най-ниската тава. Продуктите не трябва да се подреждат твърде плътно, за да се позволи циркулация на въздуха. На една тава трябва да бъде поставен само един слой хранителни продукти. Продуктите, поставени върху тавата, не трябва да докосват тавата или корпуса, поставен над тях.

Уверете се, че подът в близост до уреда не е хлъзгав. Това ще предотврати подхлъзване, което може да причини сериозни наранявания.

По време на работа трябва през цялото време да държите уреда под контрол. Преди да проверите степента на изсушаване на хранителните продукти, спрете работата на устройството, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта, изчакайте, докато корпусът на устройството се охлади и след това отворете корпуса.

Ако остатъци от хранителни продукти останат върху тавата или корпуса след сушене, те трябва да бъдат отстранени преди да бъдат подредени за сушене нови хранителни продукти. Остатъците от хранителни продукти, останали върху тавите и/или корпуса, могат да попречат на циркулацията на въздуха, което може да доведе до прегряване на устройството. Прегрялото устройство може да бъде повредено и да причини възникване на пожар или токов удар. Устройството трябва да бъде почистено в съответствие с инструкциите от точка: "Поддръжка на устройството"

ОБСЛУЖВАНЕ НА УРЕДА

Инсталиране, включване и обслужване на устройството

Устройството трябва да се разопакова напълно, като се отстранят всички елементи от опаковката. Препоръчително е да съхранявате опаковката, тя може да бъде полезна за по-късен транспорт и съхранение на устройството.

Подгответе устройството съгласно указанията от раздел „Поддръжка на устройството“.

Подреждане на тавите

Поставете тавата за оттичане (II) на дъното на корпуса. Това ще помогне да се запази вътрешността на уреда чиста, когато сокът капе от парчетата храна.

Тавата се плъзга по подачите във вътрешността на корпуса (III). Уверете се, че всяка тава е успоредна на долната стена на устройството. В зависимост от количеството на хранителните продукти, които трябва да се изсушат, може да се използва произволен брой тави, доставени с устройството.

В зависимост от размера на сушените хранителни продукти, трябва да се използват тави с различен размер на отвора. Трябва да се има предвид, че по време на сушене хранителните продукти могат да се свият и/или да променят формата си.

След като всички тави са поставени в корпуса. Затворете вратата на сушилнята. Ръбът на вратата по цялата дължина трябва да се приляга към ръба на корпуса (V).

Внимание! Препоръчва се да се провери положението на тавите, преди да се постави храна върху тях. Това ще Ви позволи да придобият опит и ще улесни подреждането на тавите с хранителни продукти, поставени върху тях.

Подреждане на хранителни продукти в тавите

Внимание! Препоръчва се хранителните продукти да да се поставят в тавите извън корпуса. Поставете продуктите в един слой. Не поставяйте хранителни продукти върху тавата за оттичане. Плъзнете тавата с хранителни продукти в корпуса, като използвате най-ниския чифт водачи. Плъзнете следващите тави в разположените по-горе двойки водачи, като внимавате хранителните продукти, поставени в долната тава, да не влизат в контакт с горната тава.

Пускане и изключване на устройството

След като включите захранващия кабел в електрическия контакт, всички подсветки ще се включат и след това ще се изключат. Устройството ще влезе в режим на готовност.

Натиснете превключвателя, устройството ще започне да работи в режим по подразбиране: сушене, което ще бъде сигнализирано чрез подсветка на символа, описан „Drying“ върху панела за управление. Режимът на работа може да промените, като натиснете бутона с надпис „Mode“. Сушилнята има способността да приготвя кисело мляко в работния режим, описан като „Brewing“. Изборът на режим на работа ще бъде сигнализиран чрез подсветката на един от двата символа на панела за управление.

Чрез въртящия бутон за настройка на времето е възможно да настроите времето на работа на устройството в пълни часове. Времето на работа ще се покаже върху дисплея на устройството.

С помощта на въртящия бутон за регулиране на температурата можете да настроите температурата на работа на устройството в градуси по Целзий. Температурата на работа ще се покаже върху дисплея на устройството.

Посоката на въртене на копчетата е обозначена със стрелки и символи „+“ и „-“. Завъртането по посока „+“ увеличава стойността на зададения работен параметър, а завъртането на копчето по посока „-“ намалява стойността на зададения работен параметър. Проманата на температурата с всеки градус се сигнализира от звуков сигнал. Проманата на времето с всеки час се сигнализира от звуков сигнал. Температурата и времето във всеки работен режим могат да бъдат зададени в рамките на диапазона, посочен в таблицата с технически данни.

След като настроите времето и температурата, изчакайте 5 секунди, без да регулирате параметрите и да натискате бутоните. След това време устройството автоматично ще заключи работните параметри и ще започне работа в избрания работен режим. За да промените настройките на времето и температурата, натиснете и задръжте бутон „Mode“ за около 3 секунди, което ще отключи възможността за промяна на параметрите.

Можете да изключите устройството по всяко време, като натиснете бутона за включване/изключване.

Сушенето може да продължи дори повече от десет часа. След завършване на сушенето извадете захранващия кабел от контакта. Изчакайте тавите да се охладят и ги демонтирайте една по една, като започнете от най-високата към най-ниско разположената.

След като извадите хранителните продукти от тавите, продължете с поддръжката на тавите и устройството.

Приготвяне на кисело мляко

Устройството ви позволява да пригответе кисело мляко от мляко и култури млечнокисели бактерии. Преди да пригответе кисело мляко, отстранете всички тави от вътрешната страна на сушилнята, като оставите само тавата за оттичане на дъното на устройството.

Подгответе съд, който може да издържи на температурата на този режим на работа. Съдът трябва да бъде добре измит и изпарен. Сипете 1 литър мляко в съда. Препоръчва се да се използва пастеризирано мляко, непастеризираното мляко първо трябва да се кипне. Може да се използва краве, козе или овче мляко. Можете също така да използвате УНТ мляко, но то има по-ниска хранителна стойност и може да има по-лош вкус. Колкото по-високо е съдържанието на мазнини в млякото, толкова по-гъсто ще бъде киселото мляко.

За предпочитане е млякото да се загрее до 40 °C и да се постави в съд, да се добави порцията от бактериалните култури и да се разбърка добре. Поставете съда в сушилнята, затворете вратата и с бутон „Mode“ задайте работния режим „Brewing“.

Настройката по подразбиране за този режим на работа е 8 часа при температура 40 °C.

Когато пригответе кисело мляко, не отваряйте вратата на сушилнята, за да не допуснете до охлаждане на сместа. Когато приключите с приготвянето на киселото мляко, охладете го и го сложете в хладилника.

Вместо млечнокисели култури бактерии, можете да добавите малко кисело мляко от преди приготвено кисело мляко или малко натурален йогурт, съдържащ живи култури бактерии.

Препоръки за сушене на хранителни продукти

Сушените парчета плодове и зеленчуци могат да се използват като закуски или като добавки при приготвяне на храна. Сушените хранителни продукти запазват вкуса и хранителната си стойност. Изсушените хранителни продукти могат да се различават по външен вид или вкус от продуктите, налични в магазините, тъй като не се добавят консерванти и багрила по време на сушенето.

Преди сушене се препоръчва да се отбележи теглото на продуктите и след това да се отбележи времето и температурата на сушене. Това ще улесни определянето на бъдещите условия при сушене на хранителни продукти.

Времето за сушене на продуктите зависи от: - дебелината или размера на парчетата хранителни продукти, - броят на тавите, използвани за сушене, - количествата продукти, поставени във сушилнята, - влажността на въздуха около сушилнята, - личните предпочитания относно ефекта от сушенето.

Ако по време на сушенето се наблюдават неравномерни резултати, периодично променяйте позицията на тавите, ако конструкцията на устройството го позволява.

Изушените хранителни продукти трябва да се поставят в контейнери само след пълното им охлаждане. Контейнерът за съхранение на изсушени хранителни продукти трябва да бъде херметичен. Препоръчва се използването на вакуумни контейнери. След поставяне на продуктите в контейнера той трябва да бъде затворен плътно, а след това от него да се изтегли възможно най-много въздух. Съхранявайте контейнерите с хранителни продукти на тъмно и хладно място. Температурата на съхранение не трябва да надвишава 15 °C. Не поставяйте изсушените храни директно в метални контейнери. Периодично проверявайте състоянието на изсушените хранителни продукти.

Ако поради някаква причина се наложи прекъсване на процеса на сушене. Хранителните продукти трябва да се извадят от тавите и да се поставят в найлонови торбички или контейнери, след което да се съхраняват във фризер. Преди да възобновите сушенето трябва да размразите продуктите. Не замразявайте отново размразените продукти.

Поддръжка на уреда

ВНИМАНИЕ! Всички дейности по поддръжка трябва да се извършват при разединено електрическо захранване на уреда. **За да направите това, извадете щепсела на захранващия кабел от контакта.**

Устройството се използва за приготвяне на храна, поставена в директно върху тавите, затова трябва да се грижите за поддържане на правилна хигиена с цел безопасно приготвяне на храната.

Тавата за сушене и тавата за оттичане трябва да се измийт със струя течаща вода или да се потопят във вода. Използвайте неагресивен препарат за миене на съдове. Почистете с мека кърпа, мека гъба или мека четка. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати поради риска от потъмняване на повърхността на тавите и капака.

След като измиете тавите за сушене и тавата за оттичане, ги подсушете добре, преди да ги поставите на уреда.

Тавите и капакът не са подходящи за миене в съдомиялни машини или с водна струя с високо налягане.

Почистете корпуса с леко влажна кърпа, след което изсушете с чиста, суха кърпа.

Внимание! Никога не потапяйте електрическото устройство (корпуса) във вода или друга течност.

За почистване не бива да се използват разтворители, корозивни препарати, алкохол, бензин или абразивни средства. Почистете вентилационните отвори с помощта на прахосмукачка.

Преди първото използване на уреда, след почистване на тавите, капака и корпуса, използвайте сушилната в продължение на тридесет минути при максимална температура, без да поставяте храна в нея. През това време е възможно от устройството да се отделят дим или миризма. След като приключите с работата, оставете уреда да се охлади, след това измиете отново тавите и тавата за оттичане и почистете корпуса. Това ще премахне всички остатъчни химикали, използвани в производството на компонентите на устройството.

Съхранение на уреда

Ако устройството не се използва за продължителен период от време, го изключете от захранването.

Съхранявайте устройството в затворени помещения, пазете от прах, замърсявания и влага. Препоръчва се устройството да се съхранява във фабричната опаковка.

Съхранявайте уреда в работно положение. Не подреждайте продуктите един върху друг. Не поставяйте нищо върху продукта по време на съхранение.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Параметър	Мерна единица	Стойност
Каталожен номер		68280
Номинално напрежение	[V~]	220 - 240
Номинална честота	[Hz]	50/60
Номинална мощност	[W]	300 - 340
Клас на изолация		I
Размери на тавата	[cm]	25,7 × 17
Максимално натоварване на една тава	[kg]	0,5
Размери на устройството (вис. х шир. х дълб.)	[cm]	29 x 26 x 22
Температурен обхват на изсушаване	[°C]	30 - 80
Температурен диапазон за приготвяне на кисело мляко	[°C]	30 - 50
Обхват на времето на работа	[h]	1 - 99
Нето тегло	[kg]	2

