

SUSZARKA DO ŻYWNOCI SU-2020

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Suszarka do żywności marki Coriander z serii Mozano Home
Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi

PRZED UŻYCIEM

Usuń wszelkie opakowania z poszczególnych elementów.
Opakowanie przechowuj lub zutylizuj w sposób odpowiedzialny.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności

PRZED UŻYCIEM PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Urządzenie nie jest przeznaczone do samodzielnego użytkowania przez dzieci. Suszarkę do żywności zawsze przechowuj poza zasięgiem dzieci.
2. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go w obiektach komercyjnych ani przemysłowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na dworze.
3. Podczas korzystania z urządzenia upewnij się, że znajduje się ono na płaskiej, poziomej, stabilnej i suchej powierzchni.
4. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
5. Przed podłączeniem do zasilania elektrycznego sprawdź, czy napięcie i zasilacz są zgodne ze specyfikacjami na etykiecie znamionowej.
6. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, gdy nie jest używane; przed czyszczeniem i podczas naprawy.
7. Upewnij się, że suszarka i przewód zasilający nie są zawieszane na ostrych krawędziach, przechowuj ją z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
8. Zabronione jest zanurzanie urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie należy używać suszarki mokrymi rękami.

9. Regularnie sprawdzaj suszarkę i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
10. Nie używaj, jeśli nastąpi uszkodzenie wtyczki lub przewodu, w następstwie awarii lub uszkodzenia mechanicznego
11. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela lub inne osoby uprawnione. Niewłaściwe naprawy mogą narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
12. Zawsze wyłączaj zasilanie w gniazdku przed włożeniem lub wyciągnięciem wtyczki. Wyjmij, chwytając za wtyczkę; nie ciągnij za przewód.
13. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy trzymaj ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób i / lub uszkodzenia urządzenia.

SPECYFIKACJA SU-2020

Rozmiar produktu: 299 × 216 × 214 mm (5 tac)

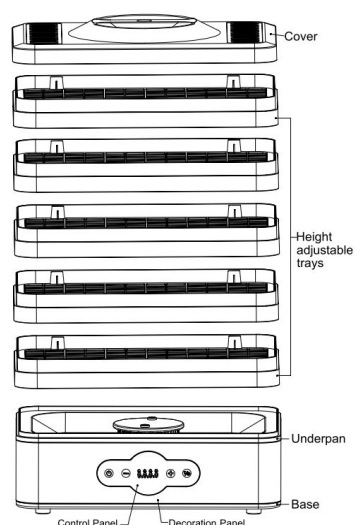
Maksymalny rozmiar: 299 × 216 × 275 mm (5 tac)

Zasilanie: 220–240 V, 50/60 Hz

Moc: 200-240 W.

Timer: 00:30 - 99:00

Termostat: FAN-35 °C -40 °C -45 °C -50 °C -55 °C -60 °C -65 °C -70 °C



Pierwsze użycie

Urządzenie należy uruchomić na 30 minut bez wkładania jedzenia do suszenia przez ten czas. Przy pierwszym użyciu wszelkie dymy i zapachy powstające podczas tej procedury są normalne. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Po upływie 30 minut należy spłukać tace w wodzie i wysuszyć wszystkie części suszarki. Ten proces jest konieczny tylko przed pierwszym użyciem. (NIE MYJ PODSTAWY SZUSZARKI !!!)

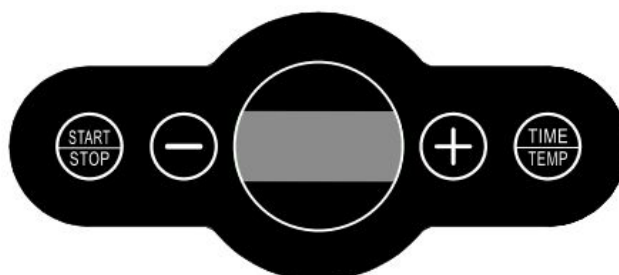
Montaż urządzenia

Upewnij się, że suszarka stoi stabilnie na solidnej, poziomej powierzchni.

Ustaw tace do suszenia i podłącz wtyczkę do gniazdka ściennego.

Tace można układać w stosy z odstępem 1,5 cm lub 2,8 cm, dzięki czemu można je regulować w zależności od grubości suszonego pokarmu.

Przyciski funkcyjne:



Sterowanie cyfrowe umożliwia łatwą regulację temperatury oraz czasu suszenia

1. Umieść suszarkę na suchej, płaskiej powierzchni
2. Ułóż żywność na tacach i umieść w urządzeniu

Uwaga: Zaleca się układanie w stos co najmniej 3 tac, niezależnie od tego, czy są zapełnione, czy nie.

3. Podłącz zasilanie. Na ekranie pojawi się „0000”

4. Aby ustawić zegar i temperaturę

1) .Ustawianie timera (00: 30-99: 00)

Naciśnij przycisk TIME / TEMP, wyświetlacz pokaże domyślny czas 10,00 i zacznie migać, a następnie naciskaj przyciski „+” lub „-”, aż zostanie wyświetlony pożądaný czas. Aby szybko zmienić czas, przytrzymaj przyciski „+” lub „-”.

2). Regulacja temperatury (FAN-35 °C –40 °C -45 °C -50 °C -55 °C -60 °C -65 °C -70 °C)

Naciśnij ponownie przycisk TIME / TEMP, okno wyświetlacza pokaże temperaturę 70 °C i zacznie migać, a następnie naciśnij przyciski „+” lub „-”, aby wybrać żądaną temperaturę. Aby szybko zmienić temperaturę, przytrzymaj przyciski „+” lub „-”.

Uwaga: Gdy ustawisz temperaturę na tryb „WENTYLATOR”, wtedy tylko wentylator będzie działał, grzejnik przestanie działać.

Po zakończeniu ustawiania czasu i temperatury.

Naciśnij przycisk TIME / TEMP, urządzenie zacznie działać.

Czas w oknie wyświetlacza zacznie odliczać.

UWAGA: jeśli ponownie naciśniesz TIME / TEMP, aby zatrzymać proces suszenia, odliczanie czasu zostanie zresetowane, a suszarka przejdzie w tryb gotowości.

Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu, element grzewczy przestanie działać jako pierwszy, wentylator będzie kontynuował pracę przez 10 sekund.

Odłącz urządzenie.

Jeśli proces zostanie zakończony, wyjmij żywność z urządzenia.

Jeśli potrzebny jest dodatkowy czas suszenia, wykonaj powyższe kroki, aby kontynuować odwadnianie.

WSKAZÓWKI

Czas suszenia owoców poddanych wstępnej obróbce będzie różny w zależności od następujących czynników:

- 1) grubość kawałków lub plasterków
- 2) liczba tac z suszoną żywnością
- 3) objętość suszonej żywności
- 4) wilgoć lub wilgotność w twoim otoczeniu
- 5) twoje preferencje suszenia dla każdego rodzaju suszonej żywności

Zaleca się:

- Sprawdzaj swoje jedzenie co godzinę.
- Obróć i / lub ułóż ponownie stosy, jeśli zauważysz nierównomierne suszenie.
- Przed suszeniem oznacz żywność z zawartością, datą i wagą. Pomocne będzie również zanotowanie czasu suszenia do wykorzystania w przyszłości.
- Gotowe jedzenie da najlepszy efekt suszenia.
- Prawidłowe przechowywanie żywności po suszeniu pomoże również utrzymać żywność dobrej jakości i zatrzymać składniki odżywcze.

PRZECHOWYWANIE

- Przechowuj żywność dopiero po ostygnięciu.
- Żywność można przechowywać dłużej, jeśli jest przechowywana w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.
- Usuń całe możliwe powietrze z pojemnika i szczelnie zamknij.
- Optymalna temperatura przechowywania wynosi 15 °C lub mniej.
- Nigdy nie przechowuj żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.
- Unikaj pojemników, które „oddychają” lub mają słabe uszczelnienie.
- Sprawdź zawartość suszonej żywności pod kątem wilgoci w ciągu kilku tygodni po procesie suszenia. Jeśli w środku jest wilgoć, należy osuszać zawartość przez dłuższy czas, aby uniknąć zepsucia.
- Aby uzyskać najlepszą jakość, suszone owoce, warzywa, zioła, orzechy, chleb nie powinny być przechowywane dłużej niż 1 rok, jeśli są przechowywane w lodówce lub zamrażarce.

- Suszone mięso, drób i ryby należy przechowywać nie dłużej niż 3 miesiące, jeśli są przechowywane w lodówce, lub 1 rok, jeśli są przechowywane w zamrażarce.

KONSERWACJA / METODA CZYSZCZENIA

Po każdym użyciu należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i pozwolić mu ostygnąć.

Za pomocą miękkiej szczotki usunąć zanieczyszczenia. Wysuszyć wszystkie części przed schowaniem suszarki.

Nie należy czyścić urządzenia za pomocą agresywnych chemikaliów lub materiałów ściernych, aby nie uszkodzić powierzchni.

Utylizacja (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazują, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w ramach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi

INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ