

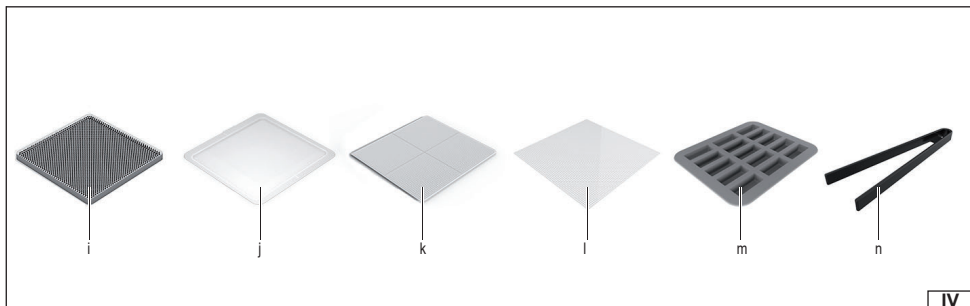
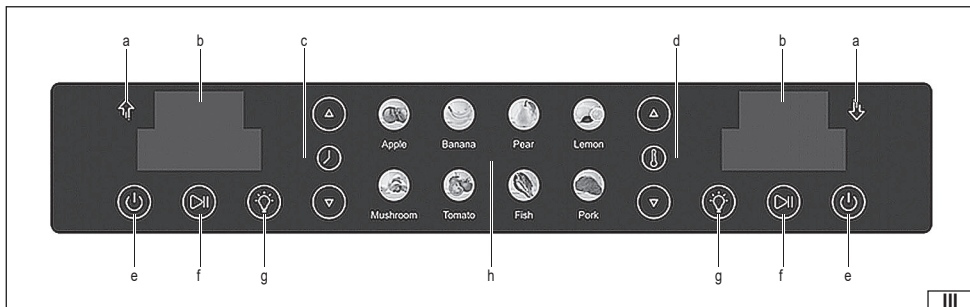
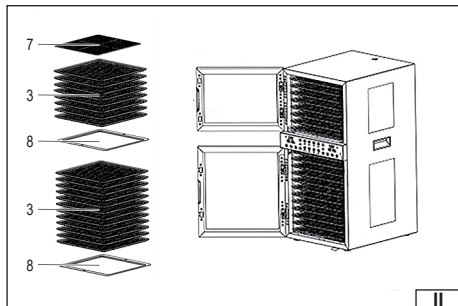
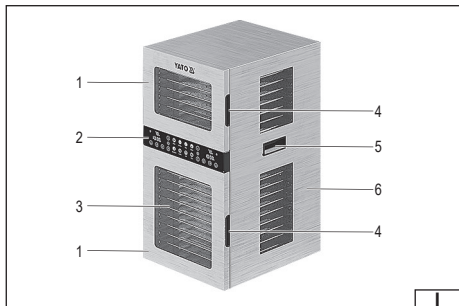
YATO



PL SUSZARKA SPOŻYWCZA
EN FOOD DEHYDRATOR
DE DÖRRGERÄT
RU СУШИЛКА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
UA СУШАРКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
LT VAISIŲ IR DARŽOVIŲ DŽIOVINTUVAS
LV PĀRTIKAS ŽĀVĒTĀJS
CZ SUŠIČKA POTRAVIN
SK SUŠIČKA POTRAVIN
HU ASZALÓGÉP
RO DESHIDRATOR ALIMENTE
ES DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS
FR DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE
IT ESSICCATORE ALIMENTARE
NL VOEDSELDRAGER
GR ΞΗΡΑΝΤΗΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
BG УРЕД ЗА СУШЕНЕ НА ХРАНА
PT DESIDRATADOR DE ALIMENTOS
HR SUŠILICA ZA HRANU
AR مجفف طعام

YG-16001





PL

1. drzwiczki z okienkiem
2. panel sterujący
3. taca
4. uchwył drzwiczek
5. uchwył transportowy
6. obudowa
7. taca z drobnym sitem
8. taca ociekowa

UA

1. дверцята з віконцем
2. панель керування
3. піддон
4. ручка дверцят
5. ручка для транспортування
6. корпус
7. піддон з дрібним сіткою
8. піддон для крапель

SK

1. dvířka s okénkem
2. ovládací panel
3. miska
4. rukojeť dvířek
5. přepravní rukojeť
6. kryt
7. miska s jemným sítem
8. odkapávací miska

FR

1. porte vitrée
2. panneau de commande
3. bac
4. poignée de porte
5. poignée de transport
6. boîtier
7. bac à tamis fin
8. bac de récupération

BG

1. врата с прозорец
2. контролен панел
3. тава
4. дръжка на вратата
5. дръжка за транспортиране
6. корпус
7. тава с фина цедка
8. тава за събиране на капки



Przeczytaj instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Прочитать инструкцию
Perskaityti instrukciją
Jálasa instrukciójú
Prečítat návod k použití
Prečítat 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
Ler as presentes instruções
Prečitajte priručnik
اقرأ الدليل

EN

1. door with window
2. control panel
3. tray
4. door handle
5. transport handle
6. housing
7. tray with fine sieve
8. drip tray

LT

1. durelės su langeliu
2. valdymo skydelis
3. padėklas
4. durelių rankena
5. transportavimo rankena
6. korpusas
7. padėklas su smulkiu sieteliu
8. lašėjimo padėklas

HU

1. ablakos ajtó
2. kezelőpanel
3. táca
4. ajtófogantyú
5. szállítófogantyú
6. ház
7. finomszűrős táca
8. csepejtáca

IT

1. porta con finestra
2. pannello di controllo
3. vassoio
4. maniglia della porta
5. maniglia di trasporto
6. alloggiamento
7. vassoio con filtro fine
8. vaschetta raccogli-gocce

PT

1. porta com janela
2. painel de controlo
3. bandeja
4. puxador da porta
5. pega de transporte
6. carcaça
7. tabuleiro com peneira fina
8. bandeja coletora de gotas



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Безпечний контакт з їжею
Saugus sąlytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
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
Безопасно за контакт с храна
Seguro para contacto con alimentos
Sigurno za kontakt s hranom
أمن لتلامسة المواد الغذائية

DE

1. Tür mit Sichtfenster
2. Bedienfeld
3. Auffangschale
4. Türgriff
5. Tragegriff
6. Gehäuse
7. Auffangschale mit Feinsieb
8. Tropfschale

LV

1. durvis ar lodzinu
2. vadības panelis
3. paplāte
4. durvju rokturis
5. transportēšanas rokturis
6. korpus
7. paplāte ar smalku sietu
8. plieni paplāte

RO

1. ușă cu fereastră
2. panou de control
3. tavă
4. mâner ușă
5. mâner de transport
6. carcasă
7. tavă cu sită fină
8. tavă de colectare a picăturilor

NL

1. deur met venster
2. bedieningspaneel
3. lade
4. deurgreep
5. transportgreep
6. behuizing
7. lade met fijn zeef
8. lekbak

HR

1. vrata s prozorčićem
2. upravljačka ploča
3. pladanj
4. ručka na vratima
5. ručka za nošenje
6. kućište
7. pladanj s finim sítom
8. pladanj za kapanje

RU

1. дверь с окном
2. панель управления
3. лоток
4. дверная ручка
5. транспортировочная ручка
6. корпус
7. лоток с мелким ситом
8. поддон для сбора капель

CZ

1. dvířka s okénkem
2. ovládací panel
3. miska
4. rukojeť dvířek
5. přepravní rukojeť
6. kryt
7. miska s jemným sítem
8. odkapávací miska

ES

1. puerta con ventana
2. panel de control
3. bandeja
4. asa de la puerta
5. asa de transporte
6. carcasa
7. bandeja con colador fino
8. bandeja recoogegotas

GR

1. πόρτα με παράθυρο
2. πίνακας ελέγχου
3. δίσκος
4. λαβή πόρτας
5. λαβή μεταφοράς
6. περίβλημα
7. δίσκος με λεπτό σουρωτήρι
8. δίσκος συλλογής υγρών

AR

1. باب مزود بنافذة
2. لوحة التحكم
3. صينية
4. مقبض الباب
5. مقبض النقل
6. الهيكل
7. صينية مزودة بمصفاة دقيقة
8. صينية تجميع الماء



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Nie dotykać.
Attention! Hot surface. Do not touch.
Achtung! Heiße Oberfläche. Nicht berühren.
Внимание! Горячая поверхность. Не прикасаться.
Увага! Гаряча поверхня. Не торкатися.
Dömesio! Karštas paviršius. Neliesti.
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.
Varování! Horký povrch. Nedotýkejte se.
Pozor! Horúci povrch. Nedotýkajte.
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 oppervlakt. Niet aanraken.
То проїон євнє єкєкєрєчєнє янє єтєфєрї мє трѳѳїмє.
Внимание. Гореща повърхност. Да не се докосва.
Cuidado. Superficie quente. Não tocar.
Opzeze. Vruća površina. Ne dodirivati.
تخذین. سطح ساخن. عدم التمس



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 przyczynieniu 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 спільну 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 siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdėrimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontriuojamas 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 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. Nolietotas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojo pārstrādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ietvertu bīstamo sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē vidē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojās 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. Použité zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil 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 opětvnému použití a využití, včetně recyklace použitého zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytne místní úřad nebo prodejce.

Tento symbol informuje o zakaze 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 znižuje množstvo odpadov a zmeňuje využívanie prírodných zdrojov. Nekontrolované uvoľňovanie nebezpečných látok, ktoré sú v elektrických a elektronických zariadeniach, môže ohrozovať 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. Blížšie 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 hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsé és a hulladék meniségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőpontra újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékek tartalmazhatnak veszélyes összetevőket, amelyek elterjedésükkel jelenthetik 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 efect adverse asupra mediului. Gospodăria 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 incontrôlée 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 usurata (compresa la batteria e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usurate 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 usurata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriate, 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 ανακύκλωσή του και η ανάκτησή του για τη μείωση των αποβλήτων και τη μείωση του βαθμού 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 таква отпадъци, 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 електрическото и електронното оборудване, може да представлява заплаха за човешкото здраве и да причини отрицателни промени в околната среда. Домакинството 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.

Este símbolo indica que os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (incluindo pilhas e baterias) não podem ser colocados juntamente com outros resíduos. Os resíduos de equipamentos devem ser recolhidos separadamente e entregues a um ponto de recolha para garantir a sua reciclagem e recuperação, a fim de reduzir a quantidade de resíduos e a utilização de recursos naturais. A libertação não controlada de componentes perigosos contidos em equipamentos elétricos e eletrônicos pode representar um risco para a saúde humana e causar efeitos ambientais adversos. O lar desempenha um papel importante ao contribuir para a reutilização e recuperação, incluindo a reciclagem de resíduos de equipamentos. Para mais informações sobre os métodos de reciclagem apropriados, contacte a sua autoridade local ou revendedor.

Ovaj simbol označava da se otpadna električna i elektronička oprema (uključujući baterije i akumulatori) ne smije odlagati s ostalim otpadom. Rabljenu opremu treba skupljati selektivno i predati na sabirno mjesto kako bi se osiguralo njezino recikliranje i oporaba, kako bi se smanjila količina otpada i smanjio stupanj korištenja prirodnih resursa. Nekontrolirano ispuštanje opasnih komponenti sadržanih u električnoj i elektroničkoj opremi može predstavljati prijetnju ljudskom zdravlju i uzrokovati negativne promjene u prirodnom okolišu. Kućanstvo ima važnu ulogu u doprinosu ponovnoj uporabi i oporabi, uključujući recikliranje otpadne opreme. Za više informacija o ispravnim metodama recikliranja obratite se lokalnim vlastima ili prodavaču.

يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (بما في ذلك البطاريات والمراكم) مع النفايات الأخرى. يجب جمع المعدات المستخدمة بشكل انتقائي وتسليمها إلى نقطة التجميع لضمان إعادة تدويرها واستعادتها، لتقليل كمية النفايات وتقليل مستوى استخدام الموارد الطبيعية. يمكن أن يشكل الإطلاق غير المنضبط للمكونات الخطرة الموجودة في المعدات الكهربائية والإلكترونية تهديداً لصحة الإنسان ويسبب تغيرات سلبية في البيئة الطبيعية. تلعب الأسر دوراً مهماً في المساهمة في إعادة الاستخدام والاسترداد، بما في ذلك إعادة تدوير معدات النفايات. لمزيد من المعلومات حول طرق إعادة التدوير الصحيحة، يرجى الاتصال بالسلطة المحلية أو بائع التجزئة.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Suszarka spożywcza to urządzenie przeznaczone do suszenia produktów spożywczych za pomocą cyrkulacji ciepłego powietrza. Dzięki regulacji temperatury w szerokim zakresie, można dopasować parametry pracy urządzenia do potrzeb oraz do rodzaju suszonych produktów spożywczych. Wiele tac pozwala na wydajną pracę. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca produktu jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

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

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem, nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem, powoduje także utratę praw użytkownika do gwarancji oraz rękojmi.

WYPOSAŻENIE PRODUKTU

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

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku profesjonalnego, np. w zakładach gastronomicznych, a jego obsługa powinna być przeprowadzana przez personel posiadający odpowiednie kwalifikacje.

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 tacach. 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 serwis.

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 z uwagi na ryzyko poparzenia.

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 instalacji urządzenia i transportu

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 nieodpornych 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 podłączenia 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 gniazda. Zabronione jest jakiegokolwiek przerabianie wtyczki.

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

Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy urządzenia kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi urządzenia. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdo zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego urządzenie. 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 urzą-

dzenia.

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

Produkty spożywcze należy układać zawsze zaczynając od najniższej położonej tacy. Produktów nie należy układać zbyt ciasno. Produkty układać w taki sposób, aby możliwa była cyrkulacja powietrza. Na jednej tacie należy ułożyć tylko jedną warstwę produktów spożywczych. Produkty ułożone na tacie nie powinny dotykać jej brzegów 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 gniazda sieciowego, poczekać do ostudzenia obudowy urządzenia i dopiero wtedy otworzyć pokrywę lub zdjąć tace.

Jeżeli po suszeniu pozostaną na tacach lub obudowie resztki produktów spożywczych, należy je usunąć przed nałożeniem nowych produktów spożywczych. Resztki produktów spożywczych pozostające na tacach 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 instrukcji na temat konserwacji.

OBSŁUGA PRODUKTU

Przygotowanie produktu

Produkt 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 na temat konserwacji urządzenia.

Ustawienie elementów produktu (II,IV)

Urządzenie składa się z dwóch komór suszenia: górnej i dolnej. Zamontować tace ociekowe (j) na spodzie każdej komory suszarki. Zamontować wszystkie tace ze stali nierdzewnej (i) na poszczególnych półkach każdej komory suszarki. W zależności od potrzeb można zdemontować wybrane tace, np. w celu zmieszczenia większych kawałków żywności do suszenia.

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

W zależności od modelu, suszarka może być wyposażona w dodatkowe akcesoria (IV):

- (k) - taca z drobnym sitem - umożliwiają suszenie bardzo drobnej żywności, np. ziół, herbat, nasion, jagód;
- (l) - taca silikonowa z drobnym sitem - umożliwiają suszenie bardzo drobnej żywności, np. ziół, herbat, nasion, jagód;
- (m) - foremka silikonowa - umożliwiają suszenia mas półpłynnych i kleistych, np. musów owocowych, domowych batonów muesli;
- (n) - szczypce silikonowe - umożliwiają przenoszenie żywności.

Układanie produktów spożywczych na tacach

Uwaga! Zaleca się układać produkty spożywcze na tacach zdemontowanych z półek suszarki. Żywność układać w jednej warstwie. Nie układać produktów spożywczych na tacy ociekowej. Produkty układać na tacach w taki sposób, aby zapewnić prześwity między sąsiednimi półkami. Tace z produktami spożywczymi zamontować na półkach w jednej lub w obu komorach w taki sposób, aby produkty spożywcze umieszczone na tacy dolnej nie miały styczności z tacą górną.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieciowego. Na panelu sterującym podświetlą się wszystkie przyciski przez 3 sekundy, a następnie podświetlenie włącznika będzie migać. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Suszarka jest wyposażona w dwie niezależne komory z osobnym panelem sterującym (III), dzięki czemu jest możliwość dostosowania parametrów suszenia do potrzeb. Urządzenie może pracować z jedną lub dwoma komorami. Kontrolka wskaźnika komory

(a) informuje kierunkiem strzałki i podświetleniem, która komora jest aktualnie uruchomiona.

Nacisnąć lewy lub prawy włącznik, aby uruchomić suszarkę. Nacisnąć lewy włącznik, w celu ustawienia parametrów pracy górnej komory. Podświetlą się przyciski po lewej stronie panelu sterującego. Nacisnąć przycisk wybranego programu (h) w celu automatycznego dostosowania czasu i temperatury suszenia. Urządzenie posiada 8 różnych programów suszenia. Nacisnąć przycisk START / PAUSE (f), aby zatwierdzić wybór programu i rozpocząć cykl suszenia. Będzie słyszalna praca wentylatora.

Nacisnąć prawy włącznik, w celu ustawienia parametrów pracy dolnej komory. Podświetlą się przyciski po prawej stronie panelu sterującego. Nacisnąć przycisk wybranego programu (h) w celu automatycznego dostosowania czasu i temperatury suszenia. Nacisnąć przycisk START / PAUSE (f), aby zatwierdzić wybór programu i rozpocząć cykl suszenia. Będzie słyszalna praca wentylatora.

Program	Temperatura [°C]	Czas [h]
Jabłko	75	9
Banan	75	12
Gruszka	70	8
Cytryna	75	12
Grzyby	75	10
Pomidor	65	8
Ryba	75	12
Mięso wieprzowe	75	7

Można także dostosować czas i temperaturę ręcznie. Nacisnąć przycisk oznaczony symbolem zegara (c), a następnie za pomocą pobliskich przycisków oznaczonych symbolami strzałek ustawić wymagany czas suszenia. Nacisnąć przycisk oznaczony symbolem termometru (d), a następnie za pomocą pobliskich przycisków oznaczonych symbolami strzałek ustawić wymaganą temperaturę suszenia.

Przycisk oznaczony symbolem strzałki w górę zwiększa wartość nastawy, a przycisk oznaczony symbolem strzałki w dół zmniejsza wartość nastawy. Przyciśnięcie i przytrzymanie przycisku spowoduje szybszą zmianę ustawianego parametru.

Ustawienie czasu jest możliwe w zakresie od 1 do 48 godzin z krokiem 30 minut. Ustawienie temperatury jest możliwe w zakresie od 35°C do 75°C z krokiem 5°C.

Po ustawieniu czasu i temperatury automatycznie rozpocznie się suszenie. W trakcie pracy można dowolnie zmieniać czas i temperaturę według procedury opisanej powyżej. Czas podczas pracy jest odliczany wstecznie do stanu 0:00.

W trakcie pracy można włączyć podświetlenie górnej lub dolnej komory, aby sprawdzić przebieg procesu suszenia. W celu włączenia podświetlenia nacisnąć przycisk oznaczony symbolem lampki (g). Po 10 minutach podświetlenie komory zostanie wyłączone. Światło wyłącza się automatycznie po zakończeniu cyklu suszenia.

Po zakończeniu cyklu suszenia urządzenie emituje sygnał dźwiękowy 3 razy, grzałka zostanie wyłączona, a wentylator zatrzyma się po 30 sekundach. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania, naciskając włącznik, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Naciśnięcie włącznika kończy pracę urządzenia w dowolnym momencie i powoduje przejście w tryb czuwania.

Po zakończeniu suszenia, wyciągnąć kabel zasilającego odłączyć od gniazda sieciowego. Odczekać od ewentualnego ostudzenia tac, otworzyć drzwiczki komór i przystąpić do demontażu tac z żywnością z półek. Po ściągnięciu żywności z tac, przystąpić do konserwacji urządzenia.

Uwagi dodatkowe

Maksymalny pobór mocy w trybie czuwania: 0,5 W.

Okres bezczynności, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania: około 4 min.

Po przejściu suszarki w tryb czuwania na panelu sterującym będzie podświetlony tylko włącznik.

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 tac 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 tac 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 go szczelnie zamknąć, a następnie odessać tyle powietrza ile będzie możliwe. Żywność w pojemnikach przechowywać w ciemnych i chłodnych miejscach. Temperatura przechowywania nie powinna przekraczać 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 tac 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 wcześniej już rozmrożonych.

W trakcie pracy urządzenia mogą wystąpić błędy, które będą sygnalizowane przez pojawienie się na wyświetlaczu symbolu: E1, E3 - należy skontaktować się z serwisem producenta celem naprawy.

Konserwacja urządzenia

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

Urządzenie służy do przygotowywania żywności umieszczonej bezpośrednio na tacach, wobec czego należy zadbać o zachowanie właściwej czystości elementów urządzenia i akcesoriów, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy po oczyszczeniu tac, wnętrza komór suszarki i wewnętrznej powierzchni drzwiczek, uruchomić suszarkę na czas 30 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 tace i wnętrza komór. Pozwoli to usunąć resztki środków chemicznych użytych podczas produkcji elementów urządzenia.

Tace należy umyć za pomocą strumienia bieżącej wody lub zanurzając je w wodzie. Wnętrze każdej komory przetrzeć wilgotną miękką szmatką. Użyć łagodnego detergentu przeznaczonego do mycia naczyń. Oczyszczać za pomocą miękkiej szmatki, miękkiej gąbki lub miękkiej szczotki. Nie stosować agresywnych lub ściernych środków czyszczących ze względu na ryzyko zmatowienia i porysowania powierzchni tac oraz wnętrza komory.

Po zakończeniu mycia, tace i wnętrza komór dokładnie osuszyć.

Tace i akcesoria nie nadają się do czyszczenia w zmywarkach lub za pomocą strumienia wody pod wysokim ciśnieniem.

Wnętra komór czyścić za pomocą lekko zwilżonej szmatki, następnie osuszyć za pomocą czystej, suchej szmatki.

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

Do czyszczenia nie stosować rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu benzyny lub środków ściernych.

Otwory wentylacyjne oczyścić za pomocą odkurzacza.

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		YG-16001
Napięcie znamionowe	[V~]	230
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 / 60
Moc znamionowa	[W]	1500
Temperatura suszenia	[°C]	35 - 75
Maksymalny czas suszenia	[h]	48
Klasa izolacji		I
Wymiary tacy	[cm]	29 × 29
Maksymalne obciążenie jednej tacy	[kg]	0,5
Wymiary (długość x szerokość x wysokość)	[mm]	330 x 403 x 656
Masa	[kg]	16,6

PRODUCT CHARACTERISTICS

A food dehydrator is a device designed for drying food products using warm air circulation. Wide temperature control allows you to adjust the device's operating parameters to your needs and the type of food being dried. Multiple trays allow for efficient operation. Correct, reliable, and safe product operation depends on proper operation, therefore:

Before using the product, please read the entire manual and keep it.

The supplier is not liable for any damage or injury resulting from using the product for purposes other than its intended use, or failure to follow safety regulations or the instructions in this manual. Using the product for purposes other than its intended use also voids the user's warranty and guarantee rights.

PRODUCT EQUIPMENT

The product is delivered complete and requires no assembly. However, before using the product, all packaging and shipping protection must be removed. Preparations are also required, as described later in this manual.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

The device is designed for professional use, e.g. in catering establishments, and its operation should be carried out by personnel with appropriate qualifications.

This device is designed for indoor use only. Do not expose the device to rain or other precipitation.

The device is intended solely for thermal processing of food products placed directly on trays. It is prohibited to use the device for any other purpose, for example, as a warmer for products placed in a container.

It is prohibited to repair, disassemble or modify the device yourself.

All repairs to the device must be carried out by an authorized service center.

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

WARNING! The device can become very hot during operation. Be careful when touching the device during and immediately after operation due to the risk of burns.

This device is not intended for use by children under 8 years of age, persons with reduced physical or mental capabilities, or persons lacking experience and knowledge of the device. Unless they are supervised or instructed on how to use the device safely and understand the hazards involved, children should not play with the device.

Children should not clean or maintain the appliance without supervision.

Recommendations for device installation and transportation

The device may only be placed on a hard, flat, even and non-flammable surface.

The surface should be able to support the weight of the appliance itself and the food products placed in it.

Ensure a gap of at least 10 cm around the side walls of the device. Do not place any heat-sensitive materials above the device. This will allow for proper ventilation. Do not place the device near an edge, such as a table.

Do not place the device near flammable materials, such as curtains or drapes.

The device should be used in an area where the air is free of contaminants and odors. Dur-

ing food drying, air flows through the food, and any contaminants may remain on the dried products.

Do not place any electrical devices above the device. The device emits hot, humid air during operation, which can short circuit the electrical system and cause electric shock.

It is prohibited to drill any holes in the product or make any other modifications to the device not described in the instructions.

Only move the device when it has cooled down, holding it by the housing. Do not move the device by pulling on the power cable.

The temperature at the place of installation and use of the device must be in 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 device to the power supply

Before connecting the device to the power supply, ensure that the voltage, frequency, and capacity of the power supply correspond to the values indicated on the device's rating plate.

The plug must fit the outlet. No modifications to the plug are permitted.

The device must be connected directly to a single mains socket. Extension cords, multi-sockets, and splitters are not permitted. The mains circuit must be equipped with a protective conductor and at least 16 A fuse.

Avoid contact between the power cord and sharp edges, hot objects, and surfaces. Always fully unwind the power cord when the appliance is in use, and position it so that it does not obstruct operation. The power cord should be positioned so as not to create a tripping hazard. The power outlet should be located so that the appliance's power plug can be quickly disconnected. When disconnecting the power cord, always pull on the plug housing, never on the cable.

If the power cord or plug becomes damaged, immediately disconnect it from the power supply and contact an authorized manufacturer's service center for a replacement. Do not use the device with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired. If these components are damaged, they must be replaced with new, fault-free ones. The power cord and plug should be replaced by an authorized manufacturer's service center.

Recommendations for using the device

WARNING! The device housing may become hot during and shortly after use. Do not touch it as this may cause burns. Allow the device housing to cool down.

Food should be cut into small pieces before placing them on the trays. The smaller the food pieces, the faster they will dry and the lower the drying temperature required.

Food should always be placed starting with the lowest tray. Products should not be packed too tightly together. Food should be arranged so that air can circulate. Only one layer of food should be placed on each tray. Products placed on the tray should not touch the edges of the tray or the housing above them.

Make sure the floor near the device is not slippery. This will prevent slipping, which could result in serious injury.

Always keep an eye on the appliance while it's in use. Before checking the drying level of food products, stop the appliance, unplug the power cord, and wait for the appliance casing

to cool before opening the lid or removing the trays.

If food remains on the trays or casing after drying, remove them before adding new food. Food residue remaining on the trays or casing can obstruct air circulation, which can lead to the appliance overheating. An overheated appliance can be damaged and may cause a fire or electric shock. Clean the appliance according to the instructions in the maintenance instructions.

PRODUCT SERVICE

Product preparation

Unpack the product, completely removing all packaging components. It is recommended that you retain the packaging; it may be useful for future transportation and storage of the device. Prepare the device according to the instructions in the device maintenance section.

Setting product elements (II,IV)

The appliance consists of two drying compartments: upper and lower. Install the drip trays (j) on the bottom of each drying compartment. Install all the stainless steel trays (i) on the individual shelves of each drying compartment. Depending on your needs, you can remove some of the trays, for example, to accommodate larger pieces of food for drying.

Attention! It is recommended to test the position of the trays before placing food on them. This will allow you to gain practice and make it easier to position the trays with the food on them.

Depending on the model, the dryer may be equipped with additional accessories (IV):

- (k) - tray with a fine sieve - allows drying of very small food, e.g. herbs, teas, seeds, berries;
- (l) - silicone tray with a fine sieve - allows drying of very small food, e.g. herbs, teas, seeds, berries;
- (m) - silicone mold - allows drying of semi-liquid and sticky masses, e.g. fruit mousses, homemade muesli bars;
- (n) - silicone tongs - allow you to carry food.

Arranging food products on trays

Note! It is recommended to place food products on trays removed from the dehydrator shelves. Arrange food in a single layer. Do not place food products on the drip tray. Arrange food on trays so that there is clearance between adjacent shelves. Place food trays on shelves in one or both compartments so that food products placed on the lower tray do not touch the upper tray.

Turning the device on and off

Plug the power cord into a power outlet. All buttons on the control panel will illuminate for 3 seconds, then the power button will flash. The device will enter standby mode.

The dryer is equipped with two independent chambers with a separate control panel (III), allowing you to adjust drying parameters to your needs. The device can operate with one or two chambers. The chamber indicator light (a) indicates which chamber is currently active through the direction of the arrow and illumination.

Press the left or right switch to turn on the dryer. Press the left switch to set the operating parameters for the upper chamber. The buttons on the left side of the control panel will illuminate. Press the selected program button (h) to automatically adjust the drying time and temperature. The device has 8 different drying programs. Press the START / PAUSE button (f) to confirm the program selection and begin the drying cycle. You will hear the fan running.

Press the right switch to set the operating parameters for the lower chamber. The buttons on the right side of the control panel will illuminate. Press the selected program button (h) to automatically adjust the drying time and temperature. Press the START / PAUSE button (f) to confirm the program selection and begin the drying cycle. The fan will operate.

Program	Temperature [°C]	Time [h]
Apple	75	9
Banana	75	12
Pear	70	8
Lemon	75	12
Mushrooms	75	10
Tomato	65	8
Fish	75	12
Pork meat	75	7

You can also adjust the time and temperature manually. Press the clock button (c), then use the nearby arrow buttons to set the desired drying time. Press the thermometer button (d), then use the nearby arrow buttons to set the desired drying temperature.

The up arrow button increases the setting value, and the down arrow button decreases the setting value. Pressing and holding the button will change the parameter being set more quickly.

Time settings range from 1 to 48 hours in 30-minute increments. Temperature settings range from 35°C to 75°C in 5°C increments. Once the time and temperature are set, drying will begin automatically. During operation, you can freely change the time and temperature using the procedure described above. The time counts down to 0:00 during operation.

During operation, you can turn on the upper or lower chamber lighting to monitor the drying process. To turn on the lighting, press the button marked with the light symbol (g). After 10 minutes, the chamber lighting will turn off. The light automatically turns off when the drying cycle is complete.

When the drying cycle is complete, the device will beep three times, the heater will turn off, and the fan will stop after 30 seconds. The device will enter standby mode; pressing the power button will produce an audible signal.

Pressing the power button stops the device at any time and puts it into standby mode.

Once the drying process is complete, unplug the power cord from the wall outlet. Allow the trays to cool, then open the compartment doors and remove the food trays from the shelves. After removing the food from the trays, begin maintenance.

Additional notes

Maximum power consumption in standby mode: 0,5 W.

Period of inactivity after which the device automatically switches to standby mode: approximately 4 min.

Once the dryer has entered standby mode, only the power button on the control panel will be illuminated.

Recommendations for drying food products

Dried fruit and vegetable pieces can be used as snacks or as additions to prepared foods. Dried foods retain their flavor and nutritional value. Dried foods may differ in appearance or taste from those available in stores because preservatives and colorings are not added during the homemade drying process.

Before beginning drying, it's recommended to record the weight of the products, and then note the drying time and temperature.

This will make it easier to determine working conditions in the future.

The drying time of products depends on:

- thickness or size of pieces of food products;
- number of trays used for drying;
- the number of products placed in the dryer;
- air humidity around the dryer;
- personal preferences regarding drying effects.

If uneven results are observed during drying, the position of the trays should be changed periodically if the device design allows it. Dried food products should be placed in containers only after they have cooled completely. The container for storing dried food products should be airtight. Vacuum containers are recommended. After placing the products in the container, seal it tightly and then extract as much air as possible. Store food in containers in a dark, cool place. The storage temperature should not exceed 15°C. Do not place dried food products directly into metal containers. Periodically check the condition of dried food products.

If, for any reason, it is necessary to interrupt the drying process, remove food from the trays and place them in plastic bags or containers, then store them in the freezer. Thaw the food before resuming the drying process. Do not refreeze previously thawed food. During operation of the device, errors may occur, which will be signaled by the symbols E1, E3 appearing on the display - please contact the manufacturer's service for repair.

Device maintenance

Attention! All maintenance must be performed with the device powered off. To do this, disconnect the power cord from the power outlet.

The device is used to prepare food placed directly on trays, therefore it is necessary to ensure proper cleanliness of the device components and accessories to ensure safe food preparation.

Before using the appliance for the first time, after cleaning the trays, the interior of the dehydrator chambers, and the inside of the door, run the dehydrator at maximum temperature for 30 minutes without any food. During this time, you may notice some smoke or odor coming from the appliance. After use, allow the appliance to cool, then wash the trays and the interior of the chambers again. This will remove any residual chemicals used in the manufacture of the appliance components.

Trays should be washed under running water or by immersing them in water. Wipe the inside of each compartment with a damp, soft cloth. Use a mild dishwashing detergent. Clean with a soft cloth, soft sponge, or soft brush. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents due to the risk of dulling and scratching the surface of the trays and the interior of the compartment.

After washing, dry the trays and the inside of the chambers thoroughly.

Trays and accessories are not suitable for cleaning in dishwashers or with high-pressure water jets.

Clean the inside of the chambers with a slightly damp cloth, then dry with a clean, dry cloth.

Attention! Never immerse an electrical device in water or any other liquid.

Do not use solvents, caustic agents, alcohol, gasoline or abrasives for cleaning.

Clean the ventilation holes with a vacuum cleaner.

Device storage

If the device will not be used for an extended period, disconnect it from the power supply. Store the device indoors during storage, protecting it from dust, dirt, and moisture. It is recommended to store the device in its original packaging. Store the device in its operating position. Do not stack products in layers. Do not place anything on top of the product during storage.

TECHNICAL DATA

Parameter	Unit of measurement	Value
Catalog number		YG-16001
Nominal voltage	[V~]	230
Nominal frequency	[Hz]	50 / 60
Rated power	[W]	1500
Drying temperature	[°C]	35 - 75
Maximum drying time	[h]	48
Insulation class		I
Tray dimensions	[cm]	29 × 29
Maximum load per tray	[kg]	0,5
Dimensions (length x width x height)	[mm]	330 x 403 x 656
Mass	[kg]	16,6

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Ein Dörrautomat ist ein Gerät zum Trocknen von Lebensmitteln mithilfe von Warmluftzirkulation. Dank der breiten Temperaturregelung können Sie die Betriebsparameter an Ihre Bedürfnisse und die Art der zu trocknenden Lebensmittel anpassen. Mehrere Einschübe ermöglichen ein effizientes Arbeiten. Ein korrekter, zuverlässiger und sicherer Betrieb setzt die richtige Bedienung voraus.

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produkts die gesamte Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese auf.

Der Lieferant haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch die Verwendung des Produkts zu anderen als den vorgesehenen Zwecken oder durch die Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften oder der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung entstehen. Die Verwendung des Produkts zu anderen als den vorgesehenen Zwecken führt außerdem zum Erlöschen der Gewährleistungs- und Garantieansprüche des Benutzers.

PRODUKTAUSRÜSTUNG

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht montiert werden. Vor der ersten Benutzung müssen jedoch sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen entfernt werden. Weitere Vorbereitungen sind erforderlich, wie später in dieser Anleitung beschrieben.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Gerät ist für den professionellen Einsatz, z. B. in Gastronomiebetrieben, konzipiert und sollte nur von entsprechend qualifiziertem Personal bedient werden.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch anderen Niederschlägen aus.

Das Gerät ist ausschließlich zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln bestimmt, die direkt auf Tablett platziert werden. Jegliche andere Verwendung, beispielsweise als Wärmegerät für Produkte in einem Behälter, ist untersagt.

Es ist verboten, das Gerät selbst zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren.

Alle Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden.

Das Gerät muss während des gesamten Betriebs unter Aufsicht stehen.

WARNING! Das Gerät kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät während und unmittelbar nach dem Betrieb vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht.

Dieses Gerät ist nicht für Kinder unter 8 Jahren, Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit oder Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät bestimmt. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen und verstehen die damit verbundenen Gefahren.

Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

Empfehlungen für die Geräteinstallation und den Transport

Das Gerät darf nur auf einer harten, ebenen, festen und nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt werden.

Die Oberfläche muss das Gewicht des Geräts selbst sowie der darin befindlichen Lebens-

mittel tragen können.

Halten Sie an den Seitenwänden des Geräts einen Abstand von mindestens 10 cm ein. Platzieren Sie keine wärmeempfindlichen Materialien über dem Gerät, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Kante, z. B. eines Tisches, auf.

Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Gardinen.

Das Gerät sollte in einem Raum mit sauberer, schadstoff- und geruchsfreier Luft verwendet werden. Beim Trocknen von Lebensmitteln strömt Luft durch die Lebensmittel, wodurch Verunreinigungen auf den getrockneten Produkten zurückbleiben können.

Stellen Sie keine elektrischen Geräte über das Gerät. Das Gerät gibt während des Betriebs heiße, feuchte Luft ab, die einen Kurzschluss verursachen und zu einem Stromschlag führen kann.

Es ist verboten, Löcher in das Produkt zu bohren oder andere, nicht in der Anleitung beschriebene Veränderungen am Gerät vorzunehmen.

Bewegen Sie das Gerät nur, wenn es abgekühlt ist, und fassen Sie es dabei am Gehäuse an. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.

Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Geräts muss im Bereich von +10°C bis +38°C liegen, und die relative Luftfeuchtigkeit muss unter 90% liegen, ohne dass es zu Kondensation kommt.

Empfehlungen zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung

Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich, dass Spannung, Frequenz und Leistung der Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Der Stecker muss in die Steckdose passen. Jegliche Veränderungen am Stecker sind unzulässig.

Das Gerät muss direkt an eine einzelne Netzsteckdose angeschlossen werden. Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen und Verteiler sind nicht zulässig. Der Stromkreis muss mit einem Schutzleiter und einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit scharfen Kanten, heißen Gegenständen und Oberflächen. Wickeln Sie das Netzkabel bei Gebrauch des Geräts immer vollständig ab und verlegen Sie es so, dass es die Bedienung nicht behindert. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Die Steckdose sollte so angebracht sein, dass der Netzstecker des Geräts schnell abgezogen werden kann. Ziehen Sie zum Abziehen des Netzkabels immer am Steckergehäuse, niemals am Kabel selbst.

Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter des Herstellers, um ein Ersatzteil zu erhalten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker. Netzkabel und Netzstecker können nicht repariert werden. Beschädigte Teile müssen durch neue, einwandfreie ersetzt werden. Der Austausch von Netzkabel und Netzstecker sollte von einem autorisierten Servicecenter des Herstellers durchgeführt werden.

Empfehlungen zur Verwendung des Geräts

WARNUNG! Das Gerätegehäuse kann sich während und kurz nach dem Gebrauch erhitzen. Berühren Sie es nicht, da Verbrennungsgefahr besteht. Lassen Sie das Gerätegehäuse abkühlen.

Die Lebensmittel sollten vor dem Auflegen auf die Tablett in kleine Stücke geschnitten werden. Je kleiner die Lebensmittelstücke, desto schneller trocknen sie und desto niedriger ist die benötigte Trocknungstemperatur.

Die Lebensmittel sollten immer mit der untersten Schale beginnen. Die Produkte dürfen nicht zu dicht aneinander gestapelt werden. Achten Sie auf eine gute Luftzirkulation. Jede Schale darf nur mit einer Schicht Lebensmittel belegt werden. Die Produkte dürfen weder die Schalenränder noch die darüberliegende Halterung berühren.

Achten Sie darauf, dass der Boden in der Nähe des Geräts nicht rutschig ist. Dadurch wird ein Ausrutschen und damit verbundene schwere Verletzungen vermieden.

Behalten Sie das Gerät während des Betriebs stets im Auge. Bevor Sie den Trocknungsgrad der Lebensmittel überprüfen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gehäuse abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel öffnen oder die Tablett entnehmen.

Entfernen Sie eventuelle Speisereste, die nach dem Trocknen auf den Tablett oder im Gehäuse zurückbleiben, bevor Sie neue Lebensmittel einfüllen. Speisereste können die Luftzirkulation behindern und zu einer Überhitzung des Geräts führen. Ein überhitztes Gerät kann beschädigt werden und einen Brand oder Stromschlag verursachen. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

PRODUKTSERVICE

Produktvorbereitung

Packen Sie das Produkt aus und entfernen Sie sämtliche Verpackungsbestandteile. Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren; sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Geräts nützlich sein. Bereiten Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Gerätewartung“ vor.

Festlegung der Produktelemente (II,IV)

Das Gerät besteht aus zwei Trockenkammern: einer oberen und einer unteren. Setzen Sie die Tropfschalen (j) in den Boden jeder Trockenkammer ein. Platzieren Sie alle Edelstahlschalen (i) auf den einzelnen Einschüben der Trockenkammern. Je nach Bedarf können Sie einzelne Schalen entnehmen, beispielsweise um größere Lebensmittelstücke zu trocknen.

Hinweis! Es wird empfohlen, die Position der Tablett vor dem Beladen mit Lebensmitteln zu testen. So können Sie üben und das Positionieren der Tablett mit den Lebensmitteln darauf erleichtern.

Je nach Modell kann der Trockner mit zusätzlichem Zubehör (IV) ausgestattet sein:

- (k) - Tablett mit feinem Sieb - ermöglicht das Trocknen von sehr kleinen Lebensmitteln, z. B. Kräutern, Tees, Samen, Beeren;
- (l) - Silikonchale mit feinem Sieb - ermöglicht das Trocknen von sehr kleinen Lebensmitteln, z. B. Kräutern, Tees, Samen, Beeren;
- (m) - Silikonform - ermöglicht das Trocknen von halbfesten und klebrigen Massen, z. B. Fruchtmousses, selbstgemachten Müsliriegeln;
- (n) - Silikonzangen - ermöglichen es Ihnen, Lebensmittel zu transportieren.

Anrichten von Lebensmitteln auf Tablett

Hinweis! Es wird empfohlen, die Lebensmittel auf die aus dem Dörrgerät entnommenen Tablett zu legen. Ordnen Sie die Lebensmittel in einer einzigen Schicht an. Legen Sie keine Lebensmittel auf die Tropfschale. Achten Sie beim Anordnen der Lebensmittel auf den Tablett darauf, dass zwischen benachbarten Einschüben genügend Abstand besteht. Platzieren Sie die Tablett in einem oder beiden Fächern so, dass die Lebensmittel auf dem unteren Tablett das obere nicht berühren.

Ein- und Ausschalten des Geräts

Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. Alle Tasten auf dem Bedienfeld leuchten 3 Sekunden lang auf, anschließend blinkt die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Der Trockner verfügt über zwei unabhängige Kammern mit separatem Bedienfeld (III), mit dem Sie die Trocknungsparameter individuell anpassen können. Das Gerät kann mit einer oder zwei Kammern betrieben werden. Die Kammeranzeigeleuchte (a) zeigt durch Pfeilrichtung und Leuchtintensität an, welche Kammer aktuell aktiv ist.

Drücken Sie den linken oder rechten Schalter, um den Trockner einzuschalten. Drücken Sie den linken Schalter, um die Betriebsparameter für die obere Kammer einzustellen. Die Tasten auf der linken Seite des Bedienfelds leuchten auf. Drücken Sie die Taste für das gewünschte Programm (h), um Trocknungszeit und -temperatur automatisch anzupassen. Das Gerät verfügt über 8 verschiedene Trocknungsprogramme. Drücken Sie die Taste START / PAUSE (f), um die Programmauswahl zu bestätigen und den Trocknungsvorgang zu starten. Der Lüfter läuft.

Drücken Sie den rechten Schalter, um die Betriebsparameter für die untere Kammer einzustellen. Die Tasten auf der rechten Seite des Bedienfelds leuchten auf. Drücken Sie die Taste für das gewünschte Programm (h), um Trocknungszeit und -temperatur automatisch anzupassen. Drücken Sie die Taste START / PAUSE (f), um die Programmauswahl zu bestätigen und den Trocknungsvorgang zu starten. Der Ventilator schaltet sich ein.

Programm	Temperatur [°C]	Zeit [h]
Apfel	75	9
Banane	75	12
Birne	70	8
Zitrone	75	12
Pilze	75	10
Tomate	65	8
Fisch	75	12
Schweinefleisch	75	7

Sie können Zeit und Temperatur auch manuell einstellen. Drücken Sie die Uhrtaste (c) und stellen Sie anschließend mit den danebenliegenden Pfeiltasten die gewünschte Trocknungszeit ein. Drücken Sie die Thermometertaste (d) und stellen Sie anschließend mit den danebenliegenden Pfeiltasten die gewünschte Trocknungstemperatur ein.

Mit der Pfeiltaste nach oben wird der Einstellwert erhöht, mit der Pfeiltaste nach unten verringert. Durch Gedrückthalten der Taste lässt sich der einzustellende Parameter schneller ändern.

Die Zeiteinstellung reicht von 1 bis 48 Stunden in 30-Minuten-Schritten. Die Temperatureinstellung reicht von 35°C bis 75°C in 5°C-Schritten.

Sobald Zeit und Temperatur eingestellt sind, startet der Trocknungsvorgang automatisch. Während des Betriebs können Sie Zeit und Temperatur gemäß der oben beschriebenen Vorgehensweise jederzeit ändern. Die Zeit läuft während des Betriebs bis 0:00 herunter.

Während des Betriebs können Sie die Beleuchtung der oberen oder unteren Kammer einschalten, um den Trocknungsprozess zu überwachen. Drücken Sie dazu die mit dem Lichtsymbol (g) gekennzeichnete Taste. Die Kammerbeleuchtung schaltet sich nach 10 Minuten automatisch aus. Nach Abschluss des Trocknungsvorgangs schaltet sich das Licht ebenfalls automatisch aus.

Nach Abschluss des Trocknungsvorgangs piept das Gerät dreimal, die Heizung schaltet sich ab und der Ventilator stoppt nach 30 Sekunden. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus; durch Drücken des Netzschalters wird ein akustisches Signal ausgelöst. Durch Drücken des Netzschalters kann das Gerät jederzeit gestoppt und in den Standby-Modus versetzt werden.

Sobald der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie die Tablets abkühlen, öffnen Sie dann die Fächertüren und entnehmen Sie die Tablets aus den Einschüben. Nach der Entnahme der Lebensmittel können Sie mit der Reinigung beginnen.

Zusätzliche Anmerkungen

Maximaler Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,5 W.

Nach einer Inaktivitätszeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt, beträgt die Zeitspanne etwa 4 min. Sobald der Trockner in den Standby-Modus gewechselt hat, leuchtet nur noch die Ein-/Ausschalttaste auf dem Bedienfeld.

Empfehlungen zum Trocknen von Lebensmitteln

Getrocknete Obst- und Gemüsestücke eignen sich als Snack oder als Zutat in Fertiggerichten. Sie behalten ihren Geschmack und Nährwert. Da beim Trocknen zu Hause keine Konservierungs- und Farbstoffe zugesetzt werden, können getrocknete Lebensmittel in Aussehen und Geschmack von im Handel erhältlichen Produkten abweichen.

Vor Beginn des Trocknungsprozesses empfiehlt es sich, das Gewicht der Produkte zu erfassen und anschließend Trocknungszeit und -temperatur zu notieren. Dies erleichtert die spätere Bestimmung der Arbeitsbedingungen.

Die Trocknungszeit der Produkte hängt von folgenden Faktoren ab:

- Dicke oder Größe der Lebensmittelstücke;
- Anzahl der zum Trocknen verwendeten Tablets;
- die Anzahl der in den Trockner gegebenen Produkte;
- Luftfeuchtigkeit rund um den Trockner;

- persönliche Vorlieben hinsichtlich der Trocknungswirkung.

Wenn während des Trocknungsprozesses ungleichmäßige Ergebnisse auftreten, sollte die Position der Tablettis regelmäßig geändert werden, sofern die Konstruktion des Geräts dies zulässt.

Getrocknete Lebensmittel sollten erst nach vollständigem Abkühlen in Behälter gefüllt werden. Der Behälter muss luftdicht verschlossen sein. Vakuumbehälter sind empfehlenswert. Nach dem Einfüllen der Lebensmittel den Behälter fest verschließen und so viel Luft wie möglich herausdrücken. Die Lebensmittel sollten an einem dunklen, kühlen Ort gelagert werden. Die Lagertemperatur sollte 15°C nicht überschreiten. Getrocknete Lebensmittel dürfen nicht direkt in Metallbehälter gegeben werden. Der Zustand der getrockneten Lebensmittel sollte regelmäßig überprüft werden.

Sollte der Trocknungsprozess aus irgendeinem Grund unterbrochen werden müssen, nehmen Sie die Lebensmittel aus den Schalen und geben Sie sie in Plastikbeutel oder -behälter. Lagern Sie diese anschließend im Gefrierschrank. Tauen Sie die Lebensmittel auf, bevor Sie den Trocknungsprozess fortsetzen. Bereits aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden.

Während des Betriebs des Geräts können Fehler auftreten, die durch die auf dem Display erscheinenden Symbole E1, E3 signalisiert werden - bitte wenden Sie sich zur Reparatur an den Kundendienst des Herstellers.

Gerätewartung

Hinweis! Alle Wartungsarbeiten dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden. Trennen Sie dazu das Netzkabel von der Steckdose.

Das Gerät dient zur Zubereitung von Speisen, die direkt auf Tablettis platziert werden. Daher ist es notwendig, auf die ordnungsgemäße Sauberkeit der Gerätekomponenten und des Zubehörs zu achten, um eine sichere Lebensmittelizeubereitung zu gewährleisten.

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie bitte die Trockengitter, die Innenseite der Dörkkammern und die Türinnenseite. Lassen Sie den Dörrautomaten anschließend 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur ohne Lebensmittel laufen. Währenddessen kann es zu Rauchentwicklung oder Geruchsbildung kommen. Nach Gebrauch lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie anschließend die Trockengitter und die Innenseite der Kammern erneut. Dadurch werden eventuelle Rückstände von Chemikalien entfernt, die bei der Herstellung der Gerätekomponenten verwendet wurden.

Die Tablettis sollten unter fließendem Wasser oder durch Eintauchen in Wasser gereinigt werden. Wischen Sie die Innenseite jedes Fachs mit einem feuchten, weichen Tuch aus. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel. Reinigen Sie die Tablettis mit einem weichen Tuch, Schwamm oder einer weichen Bürste. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche der Tablettis und die Innenseite der Fächer beschädigen und zerkratzen können.

Trocknen Sie nach dem Waschen die Schalen und das Innere der Kammern gründlich ab.

Tablettis und Zubehör sind nicht für die Reinigung in Geschirrspülern oder mit Hochdruckreinigern geeignet.

Reinigen Sie das Innere der Kammern mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

Hinweis! Tauchen Sie ein elektrisches Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

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

Reinigen Sie die Lüftungslöcher mit einem Staubsauger.

Gerätespeicher

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, trennen Sie es vom Stromnetz. Lagern Sie das Gerät während der Lagerung in Innenräumen und schützen Sie es vor Staub, Schmutz und Feuchtigkeit. Es wird empfohlen, das Gerät in der Originalverpackung aufzubewahren. Lagern Sie das Gerät in Betriebsposition. Stapeln Sie das Gerät nicht übereinander. Stellen Sie während der Lagerung nichts auf das Gerät.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Katalognummer		YG-16001
Nennspannung	[V~]	230
Nennfrequenz	[Hz]	50 / 60
Nennleistung	[W]	1500
Trocknungstemperatur	[°C]	35 - 75
Maximale Trocknungszeit	[h]	48
Isolationsklasse		I
Tablettabmessungen	[cm]	29 × 29
Maximale Beladung pro Fach	[kg]	0,5
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	[mm]	330 x 403 x 656
Masse	[kg]	16,6

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Сушилка для пищевых продуктов - это устройство, предназначенное для сушки продуктов питания с использованием циркуляции теплого воздуха. Широкий диапазон регулировки температуры позволяет настраивать рабочие параметры устройства в соответствии с вашими потребностями и типом сушащихся продуктов. Многочисленные лотки обеспечивают эффективную работу. Правильная, надежная и безопасная работа устройства зависит от его надлежащего использования, поэтому:

Перед использованием изделия, пожалуйста, прочтите инструкцию полностью и сохраните её.

Поставщик не несет ответственности за любой ущерб или травмы, возникшие в результате использования продукта не по назначению, а также за несоблюдение правил техники безопасности или инструкций, содержащихся в данном руководстве. Использование продукта не по назначению также аннулирует гарантийные права пользователя.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

Изделие поставляется в собранном виде и не требует сборки. Однако перед использованием необходимо снять всю упаковку и средства защиты при транспортировке. Также требуется предварительная подготовка, описанная далее в данном руководстве.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Данное устройство предназначено для профессионального использования, например, в предприятиях общественного питания, и его эксплуатация должна осуществляться персоналом, обладающим соответствующей квалификацией.

Данное устройство предназначено только для использования в помещении. Не подвергайте устройство воздействию дождя или других осадков.

Данное устройство предназначено исключительно для термической обработки пищевых продуктов, помещенных непосредственно на подносы. Запрещается использовать устройство для каких-либо других целей, например, в качестве подогревателя для продуктов, помещенных в контейнер.

Самостоятельный ремонт, разборка или модификация устройства запрещены.

Все ремонтные работы устройства должны выполняться авторизованным сервисным центром.

Во время работы устройство должно постоянно находиться под наблюдением.

ВНИМАНИЕ! Во время работы устройство может сильно нагреваться. Будьте осторожны при прикосновении к устройству во время и сразу после работы из-за риска ожогов.

Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет, лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний об использовании устройства. Без присмотра взрослых или без инструктажа о безопасном использовании устройства и связанных с ним опасностях детям не следует играть с ним.

Дети не должны чистить или обслуживать прибор без присмотра взрослых.

Рекомендации по установке и транспортировке устройства.

Устройство можно размещать только на твердой, плоской, ровной и негорючей по-

верхности.

Поверхность должна выдерживать вес самого прибора и помещенных в него продуктов питания.

Обеспечьте зазор не менее 10 см по боковым стенкам устройства. Не размещайте над устройством материалы, чувствительные к теплу. Это обеспечит надлежащую вентиляцию. Не размещайте устройство рядом с краем, например, со столом.

Не размещайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как занавески или шторы.

Прибор следует использовать в помещении, где воздух свободен от загрязнений и запахов. Во время сушки продуктов воздух циркулирует через них, и любые загрязнения могут оставаться на высушенных продуктах.

Не размещайте над устройством никакие электроприборы. Во время работы устройство выделяет горячий влажный воздух, который может вызвать короткое замыкание в электрической системе и привести к поражению электрическим током.

Запрещается сверлить какие-либо отверстия в изделии или вносить какие-либо другие изменения в устройство, не описанные в инструкции.

Перемещайте устройство только после того, как оно остынет, держа его за корпус. Не перемещайте устройство, дергая за кабель питания.

Температура в месте установки и эксплуатации устройства должна находиться в диапазоне от +10°C до +38°C, а относительная влажность должна быть ниже 90% без конденсации.

Рекомендации по подключению устройства к источнику питания.

Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение, частота и мощность источника питания соответствуют значениям, указанным на паспортной табличке устройства. Вилка должна подходить к розетке. Модификация вилки не допускается.

Устройство должно быть подключено непосредственно к одной сетевой розетке. Использование удлинителей, многорозеточных адаптеров и разветвителей не допускается. Сетевая цепь должна быть оборудована защитным проводником и предохранителем не менее 16 А.

Избегайте контакта шнура питания с острыми краями, горячими предметами и поверхностями. Всегда полностью разматывайте шнур питания во время работы прибора и располагайте его так, чтобы он не мешал работе. Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы не создавать опасности спотыкания. Розетка должна располагаться так, чтобы вилку можно было быстро отсоединить. При отсоединении шнура питания всегда тяните за корпус вилки, а не за сам кабель.

Если сетевой шнур или вилка повреждены, немедленно отключите их от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для замены. Не используйте устройство с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Сетевой шнур или вилка не подлежат ремонту. Если эти компоненты повреждены, их необходимо заменить новыми, исправными. Замену сетевого шнура и вилки следует производить в авторизованном сервисном центре производителя.

Рекомендации по использованию устройства

ВНИМАНИЕ! Корпус устройства может сильно нагреваться во время и вскоре после использования. Не прикасайтесь к нему, так как это может привести к ожогам. Дайте корпусу устройства остыть.

Продукты следует нарезать на мелкие кусочки перед тем, как выкладывать их на подносы. Чем мельче кусочки, тем быстрее они высохнут и тем ниже должна быть температура сушки.

Продукты следует размещать, начиная с самого нижнего подноса. Не следует укладывать продукты слишком плотно друг к другу. Продукты следует располагать таким образом, чтобы обеспечивалась циркуляция воздуха. На каждом подносе следует размещать только один слой продуктов. Продукты, размещенные на подносе, не должны касаться краев подноса или корпуса над ним.

Убедитесь, что пол рядом с устройством не скользкий. Это предотвратит скольжение, которое может привести к серьезным травмам.

Всегда следите за прибором во время его работы. Перед проверкой степени сушки продуктов остановите прибор, отсоедините шнур питания и подождите, пока корпус прибора остынет, прежде чем открывать крышку или вынимать лотки.

Если после сушки на поддонах или корпусе остались остатки пищи, удалите их перед добавлением новой пищи. Остатки пищи на поддонах или корпусе могут препятствовать циркуляции воздуха, что может привести к перегреву прибора. Перегретый прибор может быть поврежден, а также вызвать пожар или поражение электрическим током. Очищайте прибор в соответствии с инструкциями по техническому обслуживанию.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

подготовка продукта

Распакуйте изделие, полностью удалив все упаковочные компоненты. Рекомендуется сохранить упаковку; она может пригодиться для дальнейшей транспортировки и хранения устройства. Подготовьте устройство в соответствии с инструкциями в разделе технического обслуживания устройства.

Настройка элементов продукта (II,IV)

Прибор состоит из двух сушильных отсеков: верхнего и нижнего. Установите поддоны для сбора капель (j) на дно каждого сушильного отсека. Установите все поддоны из нержавеющей стали (i) на отдельные полки каждого сушильного отсека. В зависимости от ваших потребностей, вы можете снять некоторые поддоны, например, чтобы разместить для сушки более крупные куски продуктов.

Примечание: Рекомендуется проверить положение подносов перед тем, как ставить на них еду. Это позволит вам потренироваться и упростит размещение подносов с едой.

В зависимости от модели, сушилка может быть оснащена дополнительными принадлежностями (IV):

- (k) - поддон с мелким ситом - позволяет сушить очень мелкие продукты, например, травы, чаи, семена, ягоды;
- (l) - силиконовый поднос с мелким ситом - позволяет сушить очень мелкие продукты, например, травы, чай, семена, ягоды;
- (m) - силиконовая форма - позволяет высушивать полужидкие и липкие массы, например, фруктовые муссы, домашние мюсли- батончики;
- (n) - силиконовые щипцы - позволяют переносить продукты.

Расстановка продуктов питания на подносах

Внимание! Рекомендуется размещать продукты на подносах, снятых с полок дегидрататора. Размещайте продукты в один слой. Не ставьте продукты на поддон для сбора капель. Размещайте продукты на подносах так, чтобы между соседними полками был зазор. Размещайте подносы с продуктами на полках в одном или обоих отсеках таким образом, чтобы продукты, размещенные на нижнем подносе, не касались верхнего подноса.

Включение и выключение устройства

Вставьте шнур питания в розетку. Все кнопки на панели управления загорятся на 3 секунды, затем кнопка питания начнет

мигать. Устройство перейдет в режим ожидания.

Сушильная машина оснащена двумя независимыми камерами с отдельной панелью управления (III), что позволяет настраивать параметры сушки в соответствии с вашими потребностями. Устройство может работать с одной или двумя камерами. Индикатор камеры (а) показывает, какая камера в данный момент активна, посредством направления стрелки и подсветки. Нажмите левую или правую кнопку, чтобы включить сушилку. Нажмите левую кнопку, чтобы установить рабочие параметры для верхней камеры. Кнопки на левой стороне панели управления загорятся. Нажмите кнопку выбранной программы (h), чтобы автоматически отрегулировать время и температуру сушки. Устройство имеет 8 различных программ сушки. Нажмите кнопку START / PAUSE (f), чтобы подтвердить выбор программы и начать цикл сушки. Вы услышите работу вентилятора.

Нажмите правый переключатель, чтобы установить рабочие параметры нижней камеры. Загорятся кнопки на правой стороне панели управления. Нажмите кнопку выбранной программы (h), чтобы автоматически отрегулировать время и температуру сушки. Нажмите кнопку START / PAUSE (f), чтобы подтвердить выбор программы и начать цикл сушки. Включится вентилятор.

Программа	Температура [°C]	Время [ч]
Яблоко	75	9
Банан	75	12
Груша	70	8
Лимон	75	12
Грибы	75	10
Помидор	65	8
Рыба	75	12
Свинина	75	7

Вы также можете установить время и температуру вручную. Нажмите кнопку часов (c), затем используйте расположенные рядом кнопки со стрелками, чтобы установить желаемое время сушки. Нажмите кнопку термометра (d), затем используйте расположенные рядом кнопки со стрелками, чтобы установить желаемую температуру сушки.

Кнопка со стрелкой вверх увеличивает значение параметра, а кнопка со стрелкой вниз уменьшает значение параметра. Нажатие и удержание кнопки позволит быстрее изменить устанавливаемый параметр.

Диапазон настроек времени составляет от 1 до 48 часов с шагом в 30 минут. Диапазон настроек температуры составляет от 35°C до 75°C с шагом в 5°C.

После установки времени и температуры сушка начнется автоматически. Во время работы вы можете свободно изменять время и температуру, используя описанную выше процедуру. Во время работы идет обратный отсчет до 0:00.

Во время работы можно включить подсветку верхней или нижней камеры для контроля процесса сушки. Для включения подсветки нажмите кнопку, обозначенную символом света (g). Через 10 минут подсветка камеры выключится. Подсветка автоматически выключается по завершении цикла сушки.

По завершении цикла сушки устройство издаст три звуковых сигнала, нагреватель выключится, а вентилятор остановится через 30 секунд. Устройство перейдет в режим ожидания; нажатие кнопки питания будет сопровождаться звуковым сигналом. Нажатие кнопки питания в любой момент останавливает устройство и переводит его в режим ожидания.

После завершения процесса сушки отсоедините шнур питания от розетки. Дайте лоткам остыть, затем откройте дверцы отсеков и снимите лотки с кормом с полок. После извлечения корма из лотков приступайте к техническому обслуживанию.

Дополнительные примечания

Максимальное энергопотребление в режиме ожидания: 0,5 Вт.

Период бездействия, по истечении которого устройство автоматически переключается в режим ожидания: приблизительно 4 минуты.

После перехода сушилки в режим ожидания будет подсвечиваться только кнопка питания на панели управления.

Рекомендации по сушке пищевых продуктов

Сушеные кусочки фруктов и овощей можно использовать в качестве перекуса или добавлять в готовые блюда. Сушеные продукты сохраняют свой вкус и питательную ценность. Внешний вид и вкус сушеных продуктов могут отличаться от тех, что продаются в магазинах, поскольку в процессе домашней сушки не добавляются консерванты и красители.

Перед началом сушки рекомендуется зафиксировать вес изделий, а затем отметить время и температуру сушки. Это облегчит определение условий работы в будущем.

Время сушки продукции зависит от:

- толщина или размер кусочков пищевых продуктов;
- количество лотков, используемых для сушки;
- количество изделий, помещенных в сушилку;

- влажность воздуха вокруг сушилки;
- личные предпочтения относительно эффекта сушки.

Если в процессе сушки наблюдаются неравномерные результаты, следует периодически менять положение лотков, если это позволяет конструкция устройства.

Сухие продукты следует помещать в контейнеры только после полного охлаждения. Контейнер для хранения сухих продуктов должен быть герметичным. Рекомендуется использовать вакуумные контейнеры. После помещения продуктов в контейнер плотно закройте его, а затем удалите как можно больше воздуха. Храните продукты в контейнерах в темном, прохладном месте. Температура хранения не должна превышать 15°C. Не помещайте сухие продукты непосредственно в металлические контейнеры. Периодически проверяйте состояние сухих продуктов.

Если по какой-либо причине необходимо прервать процесс сушки, извлеките продукты из лотков и поместите их в пластиковые пакеты или контейнеры, а затем уберите в морозильную камеру. Разморозьте продукты перед возобновлением процесса сушки. Не замораживайте повторно ранее размороженные продукты.

В процессе работы устройства могут возникать ошибки, о которых на дисплее будут сигнализировать символы E1, E3 - для ремонта обратитесь в сервисный центр производителя.

Техническое обслуживание устройств

Примечание! Все работы по техническому обслуживанию необходимо проводить при выключенном устройстве. Для этого отсоедините шнур питания от розетки.

Данное устройство используется для приготовления пищи, размещаемой непосредственно на подносах, поэтому для обеспечения безопасного приготовления пищи необходимо обеспечить надлежащую чистоту компонентов и принадлежностей устройства.

Перед первым использованием прибора, после очистки лотков, внутренней поверхности камер дегидрататора и внутренней стороны дверцы, включите дегидратор на максимальную температуру на 30 минут без продуктов. В это время вы можете заметить дым или запах, исходящие от прибора. После использования дайте прибору остыть, затем снова вымойте лотки и внутреннюю поверхность камер. Это удалит остатки химических веществ, использованных при производстве компонентов прибора.

Лотки следует мыть под проточной водой или погружая в воду. Внутреннюю поверхность каждого отделения протрите влажной мягкой тканью. Используйте мягкое моющее средство для посуды. Чистите мягкой тканью, мягкой губкой или мягкой щеткой. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, так как это может привести к потускнению и царапинам на поверхности лотков и внутренней части отделения.

После мытья тщательно высушите лотки и внутреннюю поверхность камер.

Поддоны и принадлежности не предназначены для мытья в посудомоечных машинах или под струями воды под высоким давлением.

Внутреннюю поверхность камер следует протереть слегка влажной тканью, затем высушить чистой сухой тканью.

Предупреждение! Никогда не погружайте электрические устройства в воду или любую другую жидкость.

Для чистки не используйте растворители, едкие вещества, спирт, бензин или абразивные материалы.

Очистите вентиляционные отверстия пылесосом.

Хранилище устройства

Если устройство не будет использоваться в течение длительного периода времени, отключите его от источника питания. Храните устройство в помещении, защищая его от пыли, грязи и влаги. Рекомендуется хранить устройство в оригинальной упаковке. Храните устройство в рабочем положении. Не складывайте изделия друг на друга. Не ставьте ничего сверху на изделие во время хранения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Параметр	Единица измерения	Ценить
Каталожный номер		YG-16001
Номинальное напряжение	[V~]	230
Номинальная частота	[Гц]	50 / 60
Номинальная мощность	[Вт]	1500
Температура сушки	[°C]	35 - 75
Максимальное время сушки	[час]	48
Класс изоляции		I
Размеры подноса	[см]	29 × 29
Максимальная загрузка на поднос	[кг]	0,5
Габариты (длина × ширина × высота)	[мм]	330 × 403 × 656
Масса	[кг]	16,6

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТУ

Харчовий дегідратор - це пристрій, призначений для сушіння харчових продуктів за допомогою циркуляції теплого повітря. Широкий контроль температури дозволяє налаштувати робочі параметри пристрою відповідно до ваших потреб та типу продуктів, що сушаться. Кілька лотків забезпечують ефективну роботу. Правильна, надійна та безпечна робота продукту залежить від належної експлуатації, тому:

Перед використанням продукту, будь ласка, прочитайте всю інструкцію та збережіть її.

Постачальник не несе відповідальності за будь-які збитки або травми, що виникли внаслідок використання продукту не за призначенням, або недотримання правил безпеки чи інструкцій, наведених у цьому посібнику. Використання продукту не за призначенням також анулює гарантійні та гарантійні права користувача.

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПРОДУКТУ

Виріб постачається у комплекті та не потребує складання. Однак перед використанням виробу необхідно видалити всю упаковку та захисні матеріали. Також потрібна підготовка, як описано далі в цьому посібнику.

ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

Пристрій призначений для професійного використання, наприклад, у закладах громадського харчування, і його експлуатацію повинен здійснювати персонал з відповідною кваліфікацією.

Цей пристрій призначений лише для використання в приміщенні. Не піддавайте пристрій впливу дощу чи інших опадів.

Пристрій призначений виключно для термічної обробки харчових продуктів, розміщених безпосередньо на лотках. Забороняється використовувати пристрій для будь-яких інших цілей, наприклад, як підігрівач для продуктів, розміщених у контейнері.

Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати пристрій.

Усі ремонтні роботи з пристрою повинні виконуватися авторизованим сервісним центром.

Пристрій повинен постійно перебувати під наглядом під час роботи.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Пристрій може сильно нагріватися під час роботи. Будьте обережні, торкаючись пристрою під час та одразу після роботи, оскільки існує ризик опіків.

Цей пристрій не призначений для використання дітьми віком до 8 років, особами з обмеженими фізичними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду та знань щодо використання пристрою. Діти не повинні гратися з пристроєм, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкцій щодо безпечного використання пристрою та не розуміють пов'язаних з цим небезпек.

Дітям не слід чистити або обслуговувати прилад без нагляду.

Рекомендації щодо встановлення та транспортування пристрою

Пристрій можна розміщувати лише на твердій, рівній, рівній та негорючій поверхні.

Поверхня повинна бути здатною витримувати вагу самого приладу та харчових продуктів, що знаходяться в ньому.

Забезпечте зазор щонайменше 10 см навколо бічних стінок пристрою. Не розміщуйте

над пристроєм жодних термочутливих матеріалів. Це забезпечить належну вентиляцію. Не ставте пристрій поблизу краю, наприклад, столу.

Не розміщуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори або порт'єри.

Пристрій слід використовувати в місці, де повітря вільне від забруднень та запахів. Під час сушіння продуктів повітря проходить крізь них, і будь-які забруднення можуть залишатися на висушених продуктах.

Не розміщуйте жодних електричних приладів над пристроєм. Під час роботи пристрій випускає гаряче, вологе повітря, що може спричинити коротке замикання електричної системи та ураження електричним струмом.

Забораються свердлими будь-які отвори у виробі або вносити будь-які інші модифікації до пристрою, не описані в інструкції.

Переміщуйте пристрій лише після того, як він охолоне, тримаючи його за корпус. Не переміщуйте пристрій, тягнучи за кабель живлення.

Температура в місці встановлення та використання пристрою повинна бути в діапазоні $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$, а відносна вологість повітря повинна бути нижче 90% без конденсації.

Рекомендації щодо підключення пристрою до джерела живлення

Перед підключенням пристрою до джерела живлення переконайтеся, що напруга, частота та потужність джерела живлення відповідають значенням, зазначеним на заводській табличці пристрою. Вилка повинна підходити до розетки. Жодні зміни до вилки не допускаються.

Пристрій має бути підключений безпосередньо до однієї розетки. Подовжувачі, багаторозетки та розгалужувачі заборонені. Коло живлення має бути оснащене захисним провідником та запобіжником щонайменше на 16 А.

Уникайте контакту шнура живлення з гострими краями, гарячими предметами та поверхнями. Завжди повністю розмотуйте шнур живлення під час використання приладу та розміщуйте його так, щоб він не заважав роботі. Шнур живлення слід розташовувати таким чином, щоб уникнути небезпеки спотикання. Розетка повинна бути розташована так, щоб вилку приладу можна було швидко від'єднати. Під час від'єднання шнура живлення завжди тягніть за корпус вилки, а не за сам кабель.

Якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, негайно від'єднайте їх від джерела живлення та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для заміни. Не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром живлення або вилкою. Шнур живлення або вилка не підлягають ремонту. Якщо ці компоненти пошкоджені, їх необхідно замінити новими, бездоганними. Шнур живлення та вилку слід замінити в авторизованому сервісному центрі виробника.

Рекомендації щодо використання пристрою

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Корпус пристрою може нагріватися під час та невдовзі після використання. Не торкайтеся його, оскільки це може спричинити опіки. Дайте корпусу пристрою охолонути.

Продукти слід нарізати на дрібні шматочки, перш ніж класти їх на деко. Чим менші

шматочки їжі, тим швидше вони сохнуть і тим нижча потрібна температура сушіння. Продукти завжди слід розміщувати, починаючи з найнижчого лотка. Продукти не слід укладати занадто щільно один до одного. Продукти слід розміщувати так, щоб повітря могло циркулювати. На кожному лотку слід розміщувати лише один шар продуктів. Продукти, розміщені на лотку, не повинні торкатися країв лотка або корпусу над ними. Переконайтеся, що підлога біля пристрою не слизька. Це запобіжить ковзанню, яке може призвести до серйозних травм.

Завжди слідкуйте за приладом під час його використання. Перш ніж перевіряти рівень сушіння продуктів, зупиніть прилад, від'єднайте шнур живлення від мережі та зачекайте, поки корпус приладу охолоне, перш ніж відкривати кришку або виймати лотки.

Якщо після сушіння на лотках або корпусі залишаються залишки їжі, видаліть їх, перш ніж додавати нові продукти. Залишки їжі на лотках або корпусі можуть перешкоджати циркуляції повітря, що може призвести до перегріву приладу. Перегрітий прилад може бути пошкоджений та спричинити пожежу або ураження електричним струмом. Очистіть прилад відповідно до інструкцій в інструкції з технічного обслуговування.

СЕРВІС ПРОДУКТУ

Підготовка продукту

Розпакуйте виріб, повністю видаливши всі компоненти упаковки. Рекомендується зберегти упаковку; вона може стати в пригоді для подальшого транспортування та зберігання пристрою. Підготуйте пристрій відповідно до інструкцій у розділі про обслуговування пристрою.

Налаштування елементів продукту (II,IV)

Прилад складається з двох сушильних відділень: верхнього та нижнього. Встановіть піддони для крапель (j) на дні кожного сушильного відділення. Встановіть усі піддони з нержавіючої сталі (i) на окремі полиці кожного сушильного відділення. Залежно від ваших потреб, ви можете виняти деякі з піддонів, наприклад, щоб розмістити більші шматки продуктів для сушіння.

Примітка: Рекомендується перевірити положення лотків, перш ніж класти на них продукти. Це дозволить вам отримати практику та полегшить розміщення лотків з продуктами на них.

Залежно від моделі, сушарка може бути оснащена додатковими аксесуарами (IV):

(k) - лоток з дрібним ситом - дозволяє сушити дуже дрібні продукти, наприклад, трави, чаї, насіння, ягоди;

(l) - силіконовий лоток з дрібним ситечком - дозволяє сушити дуже дрібні продукти, наприклад, трави, чаї, насіння, ягоди;

(m) - силіконова форма - дозволяє сушити напіврідкі та липкі маси, наприклад, фруктові муси, домашні батончики мюслі;

(n) - силіконові шипці - дозволяють переносити їжу.

Розкладання харчових продуктів на підносах

Примітка: Рекомендується розміщувати харчові продукти на лотках, винятих з полиць дегідратора. Розкладайте продукти в один шар. Не кладіть харчові продукти на піддон для крапель. Розкладайте продукти на лотках так, щоб між сусідніми полицями був зазор. Розмістіть харчові лотки на полицях в одному або обох відділеннях так, щоб харчові продукти, розміщені на нижньому лотку, не торкалися верхнього лотка.

Увімкнення та вимкнення пристрою

Підключіть шнур живлення до розетки. Усі кнопки на панелі керування засвітяться на 3 секунди, потім кнопка живлення блимне. Пристрій перейде в режим очікування.

Сушарка оснащена двома незалежними камерами з окремою панеллю керування (III), що дозволяє налаштувати параметри сушіння відповідно до ваших потреб. Пристрій може працювати з однією або двома камерами. Індикатор камери (a) вказує, яка камера наразі активна, за допомогою напрямку стрілки та підсвічування.

Натисніть лівий або правий перемикач, щоб увімкнути сушарку. Натисніть лівий перемикач, щоб встановити робочі параметри для верхньої камери. Кнопки з лівого боку панелі керування підсвічуються. Натисніть кнопку вибраної програми (h), щоб автоматично налаштувати час сушіння та температуру. Пристрій має 8 різних програм сушіння. Натисніть кнопку START / PAUSE (f), щоб підтвердити вибір програми та розпочати цикл сушіння. Ви почуєте, як працює вентилятор.

Натисніть правий перемикач, щоб встановити робочі параметри для нижньої камери. Кнопки з правого боку панелі керування засвітяться. Натисніть кнопку вибраної програми (h), щоб автоматично налаштувати час сушіння та температуру. Натисніть кнопку START / PAUSE (f), щоб підтвердити вибір програми та розпочати цикл сушіння. Вентилятор працюва-

ТИМЕ.

Програма	Температура [°C]	Час [год]
Яблуко	75	9
Банан	75	12
Груша	70	8
Лимон	75	12
Гриби	75	10
Помідор	65	8
Риба	75	12
Свинина	75	7

Ви також можете налаштувати час і температуру вручну. Натисніть кнопку годинника (c), потім за допомогою кнопок зі стрілками поруч встановіть потрібний час сушіння. Натисніть кнопку термометра (d), потім за допомогою кнопок зі стрілками поруч встановіть потрібну температуру сушіння.

Кнопка зі стрілкою вгору збільшує значення налаштування, а кнопка зі стрілкою вниз зменшує його. Натискання та утримання кнопки призведе до швидшої зміни параметра, що встановлюється.

Діапазон налаштувань часу становить від 1 до 48 годин з кроком 30 хвилин. Діапазон налаштувань температури - від 35°C до 75°C з кроком 5°C.

Після встановлення часу та температури сушіння розпочнеться автоматично. Під час роботи ви можете вільно змінювати час і температуру, використовуючи описану вище процедуру. Під час роботи ведеться зворотний відлік часу до 0:00.

Під час роботи ви можете ввімкнути освітлення верхньої або нижньої камери, щоб контролювати процес сушіння. Щоб увімкнути освітлення, натисніть кнопку, позначену символом освітлення (g). Через 10 хвилин освітлення камери вимкнеться. Світло автоматично вимкнеться після завершення циклу сушіння.

Після завершення циклу сушіння пристрій тричі звуковий сигнал, нагрівач вимкнеться, а вентилятор зупиниться через 30 секунд. Пристрій перейде в режим очікування; натискання кнопки живлення видасть звуковий сигнал.

Натискання кнопки живлення зупиняє пристрій у будь-який час і переводить його в режим очікування.

Після завершення процесу сушіння від'єднайте шнур живлення від розетки. Дайте лоткам охолонути, потім відкрийте дверцята відділення та вийміть лотки з продуктами з полиць. Після виймання продуктів з лотків розпочніть технічне обслуговування.

Додаткові примітки

Максимальне споживання енергії в режимі очікування: 0,5 Вт.

Період бездіяльності, після якого пристрій автоматично переходить у режим очікування: приблизно 4 хвилини.

Після того, як сушарка перейде в режим очікування, світлитиметься лише кнопка живлення на панелі керування.

Рекомендації щодо сушіння харчових продуктів

Шматочки сухофруктів та овочів можна використовувати як закуски або як доповнення до готових страв. Сушені продукти зберігають свій смак та харчову цінність. Сушені продукти можуть відрізнятися за зовнішнім виглядом або смаком від тих, що продаються в магазинах, оскільки під час сушіння в домашніх умовах не додаються консерванти та барвники.

Перед початком сушіння рекомендується записати вагу виробів, а потім відзначити час сушіння та температуру. Це полегшить визначення умов роботи у сушінні в майбутньому.

Час висихання виробів залежить від:

- товщина або розмір шматків харчових продуктів;
- кількість лотків, що використовуються для сушіння;
- кількість виробів, розміщених у сушарці;
- вологість повітря навколо сушарки;
- особисті уподобання щодо ефектів сушіння.

Якщо під час сушіння спостерігаються нерівномірні результати, положення лотків слід періодично змінювати, якщо це дозволяє конструкція пристрою.

Суші харчові продукти слід поміщати в контейнери лише після їх повного охолодження. Контейнер для зберігання сухих харчових продуктів має бути герметичним. Рекомендується використовувати вакуумні контейнери. Після розміщення продуктів у контейнері щільно закрийте його, а потім видавіть якомога більше повітря. Зберігайте продукти в контейнерах у темному, прохолодному місці. Температура зберігання не повинна перевищувати 15°C. Не кладіть сухі харчові продукти безпосередньо в металеві контейнери. Періодично перевіряйте стан сухих харчових продуктів.

Якщо з будь-якої причини необхідно перервати процес сушіння, вийміть продукти з лотків та помістіть їх у поліетиленові пакети або контейнери, а потім зберігайте їх у морозильній камері. Розморозьте продукти перед тим, як відновити процес сушіння. Не заморозуйте повторно раніше розморожені продукти.

Під час роботи пристрою можуть виникати помилки, про які сигналізуватимуть символи E1, E3, що з'являються на дисплеї

- зверніться до сервісної служби виробника для ремонту.

Технічне обслуговування пристрою

Примітка! Усі роботи з технічного обслуговування слід виконувати, коли пристрій вимкнено. Для цього від'єднайте шнур живлення від розетки.

Пристрій використовується для приготування їжі, розміщеної безпосередньо на підносах, тому необхідно забезпечити належну чистоту компонентів пристрою та аксесуарів для безпечного приготування їжі.

Перед першим використанням приладу, після очищення лотків, внутрішньої частини камер дегідратора та внутрішньої частини дверцят, увімкніть дегідратор на максимальній температурі протягом 30 хвилин без будь-яких продуктів. Протягом цього часу ви можете помітити дим або запах, що виходить з приладу. Після використання дайте приладу охолонути, а потім знову помийте лотки та внутрішню частину камер. Це видалить будь-які залишки хімікатів, що використовувалися у виробництві компонентів приладу.

Лотки слід мити під проточною водою або занурюючи їх у воду. Протріть внутрішню частину кожного відділення вологою м'якою тканиною. Використовуйте м'який мийний засіб для посуду. Чистіть м'якою тканиною, м'якою губкою або м'якою щіткою. Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення, оскільки це може призвести до потьмяніння та подряпин на поверхні лотків та внутрішній частині відділення.

Після миття ретельно висушіть лотки та внутрішню частину камер.

Лотки та аксесуари не підходять для миття в посудомийних машинах або під струменем води під високим тиском.

Очистіть внутрішню частину камер злегка вологою ганчіркою, потім висушіть чистою сухою ганчіркою.

Попередження: Ніколи не занурюйте електричний пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.

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

Очистіть вентиляційні отвори пілососом.

Зберігання пристрою

Якщо пристрій не використовуватиметься протягом тривалого періоду, від'єднайте його від джерела живлення. Зберігайте пристрій у приміщенні під час зберігання, захищаючи його від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати пристрій у оригінальній упаковці. Зберігайте пристрій у робочому положенні. Не складайте вироби шарами. Не кладіть нічого на виріб під час зберігання.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Номер у каталозі		YG-16001
Номінальна напруга	[V~]	230
Номінальна частота	[Гц]	50 / 60
Номінальна потужність	[Вт]	1500
Температура сушіння	[°C]	35 - 75
Максимальний час висихання	[год]	48
Клас ізоляції		I
Розміри лотка	[см]	29 × 29
Максимальне завантаження на лоток	[кг]	0,5
Розміри (довжина x ширина x висота)	[мм]	330 x 403 x 656
Маса	[кг]	16,6

PRODUKTO CHARAKTERISTIKOS

Maisto džiovyklė - tai prietaisas, skirtas maisto produktams džiovinti naudojant šilto oro cirkuliaciją. Platus temperatūros valdymas leidžia reguliuoti prietaiso veikimo parametrus pagal jūsų poreikius ir džiovinamo maisto tipą. Keli padėklai užtikrina efektyvų veikimą. Teisingas, patikimas ir saugus produkto veikimas priklauso nuo tinkamo veikimo, todėl:

Prieš naudodami gaminį, perskaitykite visą vadovą ir jį išsaugokite.

Tiekėjas neatsako už jokią žalą ar sužalojimus, atsiradusius dėl gaminio naudojimo ne pagal paskirtį arba nesilaikant saugos taisyklių ar šiame vadove pateiktų nurodymų. Produkto naudojimas ne pagal paskirtį taip pat panaikina naudotojo garantijas ir užtikrinimo teises.

PRODUKTO ĮRANGA

Produktas pristatomas pilnai sukomplektuotas ir nereikalauja surinkimo. Tačiau prieš naudojant produktą, reikia pašalinti visas pakuotes ir transportavimo apsaugas. Taip pat reikalingi pasiruošimai, kaip aprašyta toliau šiame vadove.

BENDROSIOS NAUDOJIMO SAUGOS INSTRUKCIJOS

Įrenginys skirtas profesionaliam naudojimui, pvz., maitinimo įstaigose, ir jį turėtų valdyti atitinkamos kvalifikacijos darbuotojai.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose. Saugokite prietaisą nuo lietaus ar kitų kritulių.

Įrenginys skirtas tik ant padėklų dedamų maisto produktų terminiam apdorojimui. Draudžiama įrenginį naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, kaip inde esančių produktų šildytuvą.

Draudžiama patiems taisyti, ardyti ar modifikuoti įrenginį.

Visus įrenginio remonto darbus turi atlikti įgaliotasis techninės priežiūros centras.

Prietaisas veikimo metu turi būti nuolat prižiūrimas.

ĮSPĖJIMAS! Įrenginys veikimo metu gali labai įkaisti. Būkite atsargūs liesdami įrenginį veikimo metu ir iškart po jo, nes kyla nudegimų pavojus.

Šis prietaisas nėra skirtas naudoti jaunesniems nei 8 metų vaikams, asmenims su ribotais fiziniais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems patirties ir žinių apie prietaisą. Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir suprastų su juo susijusius pavojus.

Vaikai neturėtų valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

Įrenginio įrengimo ir transportavimo rekomendacijos

Įrenginį galima statyti tik ant kieto, lygaus, nedegaus ir kieto paviršiaus.

Paviršius turi atlaikyti paties prietaiso ir jame esančių maisto produktų svorį.

Pasirūpinkite, kad aplink įrenginio šonines sienes būtų bent 10 cm tarpas. Nedėkite jokių karščiui jautrių medžiagų virš įrenginio. Tai užtikrins tinkamą vėdinimą. Nestatykite įrenginio arti krašto, pavyzdžiui, stalo.

Nestatykite prietaiso šalia degių medžiagų, tokių kaip užuolaidos ar draperijos.

Prietaisą reikia naudoti tokioje vietoje, kur ore nėra teršalų ir kvapų. Džiovinant maistą oras teka per maistą, todėl bet kokie teršalai gali likti ant džiovintų produktų.

Nestatykite jokių elektros prietaisų virš prietaiso. Prietaisas veikimo metu skleidžia karštą, drėgną orą, kuris gali sukelti trumpąjį jungimą elektros sistemoje ir elektros smūgį.

Draudžiama gręžti gaminyje skyles ar atlikti kitus įrenginio pakeitimus, kurie nėra aprašyti instrukcijose.

Įrenginį perkeltkite tik jam atvėsus, laikydami jį už korpuso. Nejudinkite įrenginio traukdami už maitinimo laido.

Įrenginio įrengimo ir naudojimo vietoje temperatūra turi būti $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$ intervale, o santykinė oro drėgmė turi būti mažesnė nei 90%, be kondensacijos.

Rekomendacijos, kaip prijungti įrenginį prie maitinimo šaltinio

Prieš prijungdami įrenginį prie maitinimo šaltinio, įsitikinkite, kad maitinimo šaltinio įtampa, dažnis ir talpa atitinka vertes, nurodytas įrenginio duomenų lentelėje. Kištukas turi tikti į lizdą. Draudžiama atlikti bet kokius kištuko pakeitimus.

Įrenginys turi būti tiesiogiai prijungtas prie vieno elektros tinklo lizdo. Ilgintuvai, daugiakanaliai lizdai ir skirstytuvai neleidžiami. Elektros tinklo grandinė turi būti aprūpinta apsauginiu laidininku ir bent 16 A saugikliu.

Venkite maitinimo laido sąlyčio su aštriais kraštais, karštais daiktais ir paviršiais. Kai prietaisas naudojamas, visada visiškai išvyniokite maitinimo laidą ir padėkite jį taip, kad jis netrukdytų veikimui. Maitinimo laidas turi būti padėtas taip, kad nekiltų pavojus užkliūti. Maitinimo lizdas turi būti pastatytas taip, kad prietaiso maitinimo kištuką būtų galima greitai atjungti. Atjungdami maitinimo laidą, visada traukite už kištuko korpuso, o niekada už laido.

Jei maitinimo laidas arba kištukas pažeisti, nedelsdami atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio ir kreipkitės į įgaliotą gamintojo techninės priežiūros centrą, kad juos pakeistų. Nenaudokite įrenginio su pažeistu maitinimo laidu arba kištuku. Maitinimo laido arba kištuko negalima pataisyti. Jei šie komponentai pažeisti, juos reikia pakeisti naujais, be gedimų. Maitinimo laidą ir kištuką turi pakeisti įgaliotas gamintojo techninės priežiūros centras.

Rekomendacijos, kaip naudoti įrenginį

ĮSPĖJIMAS! Prietaiso korpusas naudojimo metu ir netrukus po jo gali įkaisti. Nelieskite jo, nes galite nudeginti. Leiskite prietaiso korpusui atvėsti.

Prieš dedant maistą ant padėklų, jį reikia supjaustyti mažais gabalėliais. Kuo mažesni maisto gabalėliai, tuo greičiau jie išdžius ir tuo žemesnė reikalinga džiovavimo temperatūra.

Maistas visada turėtų būti dedamas pradėdamas nuo apatinio padėklo. Produktai neturėtų būti supakuoti per glaudžiai. Maistas turėtų būti išdėstytas taip, kad galėtų cirkuluoti oras. Ant kiekvieno padėklo turėtų būti dedamas tik vienas maisto sluoksnis. Ant padėklo sudėti produktai neturėtų liestis su padėklo kraštais ar virš jų esančiu korpusu.

Įsitikinkite, kad grindys šalia įrenginio nėra slidžios. Taip išvengsite paslydimo, kuris gali sukelti rimtus sužalojimus.

Visada stebėkite prietaisą, kai jis veikia. Prieš tikrindami maisto produktų džiovavimo lygį, sustabdykite prietaisą, atjunkite maitinimo laidą ir palaukite, kol prietaiso korpusas atvės, prieš atidarydami dangtį arba išimdami padėklus.

Jei po džiovavimo ant padėklų ar korpuso liko maisto, prieš dėdami naują maistą, pašalinkite jį. Ant padėklų ar korpuso likę maisto likučiai gali trukdyti oro cirkuliacijai, dėl ko prietaisas gali perkaisti. Perkaitęs prietaisas gali sugesti ir sukelti gaisrą arba elektros smūgį. Valykite prietaisą pagal techninės priežiūros instrukcijose pateiktas instrukcijas.

PRODUKTO APTARNAVIMAS

Produkto paruošimas

Išpakuokite gaminį, visiškai pašalindami visus pakuotės komponentus. Rekomenduojama išsaugoti pakuotę; ji gali būti naudinga ateityje transportuojant ir laikant įrenginį. Paruoškite įrenginį pagal įrenginio priežiūros skyriuje pateiktas instrukcijas.

Produkto elementų nustatymas (II,IV)

Prietaisą sudaro du džiovinimo skyriai: viršutinis ir apatinis. Kiekvieno džiovinimo skyriaus apačioje įstatykite lašėjimo padėklus (j). Visus nerūdijančio plieno padėklus (i) įstatykite ant atskirų kiekvieno džiovinimo skyriaus lentynų. Atsižvelgdami į savo poreikius, galite išimti kai kuriuos padėklus, pavyzdžiui, kad galėtumėte džiovinoti didesnius maisto produktus.

Pastaba! Prieš dedant maistą ant padėklų, rekomenduojama išbandyti jų padėtį. Tai leis jums įgyti praktikos ir bus lengviau pastatyti padėklus su maistu ant jų.

Priklausomai nuo modelio, džiovyklė gali būti aprūpinta papildomais priedais (IV):

- (k) - padėklas su smulkiu sieteliu - leidžia džiovinoti labai smulkius maisto produktus, pvz., žoleles, arbatas, sėklas, uogas;
- (l) - silikoninis padėklas su smulkiu sieteliu - leidžia džiovinoti labai smulkius maisto produktus, pvz., žoleles, arbatas, sėklas, uogas;
- (m) - silikoninė forma - leidžia džiovinoti pusiau skystas ir lipnias mases, pvz., vaisių putėsius, naminius muslių batonėlius ;
- (n) - silikoninės žnyplės - leidžia nešiotis maistą.

Maisto produktų išdėstymas ant padėklų

Pastaba! Rekomenduojama maisto produktus dėti ant padėklų, išimty iš džiovyklės lentynų. Išdėliokite maistą vienu sluoksniu. Nedėkite maisto produktų ant lašų surinkimo padėklo. Maistą ant padėklų išdėliokite taip, kad tarp gretimų lentynų būtų tarpo. Maisto padėklus dėkite ant lentynų viename arba abiejuose skyriuose taip, kad ant apatinio padėklo sudėti maisto produktai nesiliestų su viršutiniu.

Įrenginio įjungimas ir išjungimas

Prijunkite maitinimo laidą į elektros lizdą. Visi valdymo skydelio mygtukai švies 3 sekundes, tada maitinimo mygtukas pradės mirksėti. Įrenginys persijungs į budėjimo režimą.

Džiovyklė turi dvi nepriklausomas kameras su atskiru valdymo skydeliu (III), leidžiančiu reguliuoti džiovinimo parametrus pagal savo poreikius. Įrenginys gali veikti su viena arba dviem kameromis. Kameros indikatorius lemputė (a) rodyklės kryptimi ir apšvietimu rodo, kuri kamera šiuo metu aktyvi.

Norėdami įjungti džiovyklę, paspauskite kairįjį arba dešinįjį jungiklį. Norėdami nustatyti viršutinės kameros veikimo parametrus, paspauskite kairįjį jungiklį. Užsidegs mygtukai valdymo skydelio kairėje pusėje. Paspauskite pasirinktos programos mygtuką (h), kad automatiškai sureguliuotumėte džiovinimo laiką ir temperatūrą. Prietaisas turi 8 skirtingas džiovinimo programas. Paspauskite mygtuką START / PAUSE (f), kad patvirtintumėte programos pasirinkimą ir pradėtumėte džiovinimo ciklą. Išgirsite veikiantį ventiliatorių.

Paspauskite dešinįjį jungiklį, kad nustatytumėte apatinės kameros veikimo parametrus. Užsidegs valdymo skydelio dešinėje pusėje esantys mygtukai. Paspauskite pasirinktos programos mygtuką (h), kad automatiškai sureguliuotumėte džiovinimo laiką ir temperatūrą. Paspauskite START / PAUSE mygtuką (f), kad patvirtintumėte programos pasirinkimą ir pradėtumėte džiovinimo ciklą. Veiks ventiliatorius.

Programa	Temperatūra [°C]	Laikas [h]
Obuolys	75	9
Bananas	75	12
Kriaušė	70	8
Citrina	75	12
Grybai	75	10
Pomidoras	65	8
Žuvis	75	12
Kiauliena	75	7

Laiką ir temperatūrą taip pat galite reguliuoti rankiniu būdu. Paspauskite laikrodžio mygtuką (c), tada šalia esančiais rodyklėmis mygtukais nustatykite norimą džiovinimo laiką. Paspauskite termometro mygtuką (d), tada šalia esančiais rodyklėmis mygtukais nustatykite norimą džiovinimo temperatūrą.

Rodyklės aukštyn mygtukas padidina nustatymo vertę, o rodyklės žemyn mygtukas sumažina. Paspaudus ir laikant mygtuką, nustatomas parametras pasikeis greičiau.

Laiko nustatymai svyruoja nuo 1 iki 48 valandų 30 minučių intervalais. Temperatūros nustatymai svyruoja nuo 35°C iki 75°C, 5°C intervalais.

Nustačius laiką ir temperatūrą, džiovinimas prasidės automatiškai. Veikimo metu laiką ir temperatūrą galite laisvai keisti aukščiau aprašyta tvarka. Veikimo metu laikas skaičiuojamas atgal iki 0:00.

Džiovinimo proceso stebėjimui galite įjungti viršutinės arba apatinės kameros apšvietimą. Norėdami įjungti apšvietimą, paspauskite mygtuką, pažymėtą šviesos simboliu (g). Po 10 minučių kameros apšvietimas išsijungs. Apšvietimas automatiškai išsijungia, kai džiovinimo ciklas baigtas.

Kai džiovinimo ciklas bus baigtas, prietaisas tris kartus pyptelės, šildytuvą išsijungs, o ventiliatorius sustos po 30 sekundžių. Prietaisas persijungs į budėjimo režimą; paspaudus maitinimo mygtuką, pasigirs garsinis signalas.

Paspaudus maitinimo mygtuką, prietaisas bet kuriuo metu sustabdomas ir perjungiamas į budėjimo režimą.

Baigę džiovinimo procesą, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Leiskite padėklams atvėsti, tada atidarykite skyrių dureles ir išimkite maisto padėklus iš lentynų. Išėmę maistą iš padėklų, pradėkite techninę priežiūrą.

Papildomos pastabos

Maksimalus energijos suvartojimas budėjimo režimu: 0,5 W.

Neveiklumo laikotarpis, po kurio prietaisas automatiškai persijungia į budėjimo režimą: maždaug 4 min.

Kai džiovyklė persijungia į budėjimo režimą, bus apšviestas tik valdymo skydelio maitinimo mygtukas.

Maisto produktų džiovinimo rekomendacijos

Džiovinant vaisius ir daržovių gabalėlius galima naudoti kaip užkandžius arba kaip priedus prie paruoštų maisto produktų. Džiovininti maisto produktai išlaiko savo skonį ir maistinę vertę. Džiovininti maisto produktai gali skirtis išvaizda ar skoniu nuo parduotuvėse parduodamų, nes džiovinant namuose nėra dedami konservantai ir dažikliai.

Prieš pradėdami džiovininti, rekomenduojama užregistruoti gaminių svorį, o tada pasižymėti džiovinimo laiką ir temperatūrą. Tai padės ateityje lengviau nustatyti darbo sąlygas.

Produktų džiovinimo laikas priklauso nuo:

- maisto produktų gabalėlių storis arba dydis;
- džiovinimui naudojamų padėklų skaičius;
- į džiovyklę įdėtų produktų skaičius;
- oro drėgmė aplink džiovyklę;
- asmeniniai pageidavimai dėl džiovinimo efektų.

Jei džiovinimo metu pastebimi netolygūs rezultatai, padėklų padėtį reikia periodiškai keisti, jei tai leidžia įrenginio konstrukcija.

Džiovinant maisto produktus į indus reikia dėti tik jiems visiškai atvėsus. Indas džiovinantiems maisto produktams laikyti turi būti sandarus. Rekomenduojama naudoti vakuuminius indus. Sudėjus produktus į indą, jį sandariai uždarykite ir kuo daugiau ištraukite orą. Maistą induose laikykite tamsioje, vėsioje vietoje. Laikymo temperatūra neturi viršyti 15°C. Nedėkite džiovinant maisto produktų tiesiai į metalinius indus. Periodiškai tikrinkite džiovinant maisto produktų būklę.

Jei dėl kokių nors priežasčių būtina nutraukti džiovinimo procesą, išimkite maistą iš padėklų, sudėkite juos į plastikinius maišelius ar indelius ir laikykite šaldiklyje. Prieš tęsdami džiovinimo procesą, maistą atšildykite. Neatšildyto maisto pakartotinai neužšaldykite.

Įrenginio veikimo metu gali atsirasti klaidų, apie kurias praneš ekrane pasirodę simboliai E1, E3 - dėl remonto kreipkitės į gamintojo aptarnavimo tarnybą.

Įrenginio priežiūra

Pastaba! Visa techninė priežiūra turi būti atliekama išjungus įrenginį. Norėdami tai padaryti, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo.

Prietaisas naudojamas maistui, dedamam tiesiai ant padėklų, ruošti, todėl norint užtikrinti saugų maisto ruošimą, būtina užtikrinti tinkamą prietaiso komponentų ir priedų švarą.

Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, išvalę padėklus, džiovyklės kamerų vidų ir durelių vidų, leiskite džiovyklei veikti maksimalia temperatūra 30 minučių be maisto. Per šį laiką galite pajusti dūmus ar kvapą, sklindantį iš prietaiso. Po naudojimo leiskite prietaisui atvėsti, tada dar kartą išplaukite padėklus ir kamerų vidų. Taip pašalinsite visus cheminių medžiagų, naudotų gaminant prietaiso komponentus, likučius.

Padėklus reikia plauti po tekančiu vandeniu arba panardinant juos į vandenį. Kiekvieno skyriaus vidų nuvalykite drėgnu, minkštu skudurėliu. Naudokite švelnų indų ploviklį. Valykite minkštu skudurėliu, minkšta kempine arba minkštu šepete. Nenaudokite agresyvių ar abrazyvinių valymo priemonių, nes galite apblukinti ir subraižyti padėklų paviršių ir skyriaus vidų.

Po plovimo kruopščiai nusauskite padėklus ir kamerų vidų.

Padėklų ir priedų negalima plauti indaplovėje arba aukšto slėgio vandens srove.

Kamerų vidų nuvalykite šiek tiek drėgnu skudurėliu, tada nusauskite švaria, sausa šluoste.

Įspėjimas: Niekada nemerkite elektrinio prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

Valymui nenaudokite tirpiklių, kaustinių medžiagų, alkoholio, benzino ar abrazyvinių medžiagų.

Išvalykite ventiliacijos angas dulkių siurbliu.

Įrenginio saugykla

Jei prietaisas ilgesnį laiką nebus naudojamas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Laikykite prietaisą patalpoje, apsaugodami jį nuo dulkių, nešvarumų ir drėgmės. Rekomenduojama prietaisą laikyti originalioje pakuotėje. Laikykite prietaisą darbinėje padėtyje. Nedėkite gaminių sluoksniais. Laikymo metu nedėkite nieko ant gaminio.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Katalogo numeris		YG-16001
Nominali įtampa	[V~]	230
Nominalus dažnis	[Hz]	50 / 60
Nominali galia	[W]	1500
Džiovinimo temperatūra	[°C]	35 - 75
Maksimalus džiovinimo laikas	[h]	48
Izoliacijos klasė		I
Dėklo matmenys	[cm]	29 × 29
Maksimalus pakrovimas vienam dėklui	[kg]	0,5
Matmenys (ilgis x plotis x aukštis)	[mm]	330 x 403 x 656
Mišios	[kg]	16,6

PRODUKTA RAKSTUROJUMS

Pārtikas žāvētājs ir ierīce, kas paredzēta pārtikas produktu žāvēšanai, izmantojot siltā gaisa cirkulāciju. Plaša temperatūras kontrole ļauj pielāgot ierīces darbības parametrus jūsu vajadzībām un žāvējamās pārtikas veidam. Vairākas paplātes nodrošina efektīvu darbību. Pareiza, uzticama un droša produkta darbība ir atkarīga no pareizas darbības, tāpēc:

Pirms produkta lietošanas, lūdz, izlasiet visu lietošanas instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neatbild par jebkādiem bojājumiem vai traumām, kas radušās, lietojot produktu citiem mērķiem, nevis paredzētajiem, vai neievērojot drošības noteikumus vai šajā rokasgrāmatā sniegtos norādījumus. Produkta lietošana citiem mērķiem, nevis paredzētajiem, arī anulē lietotāja garantijas un galvojouma tiesības.

PRODUKTA APRĪKOJUMS

Produkts tiek piegādāts pilnā komplektā un nav nepieciešama salikšana. Tomēr pirms produkta lietošanas ir jānoņem viss iepakojums un transportēšanas aizsardzība. Ir nepieciešami arī sagatavošanās darbi, kā aprakstīts tālāk šajā rokasgrāmatā.

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Ierīce ir paredzēta profesionālai lietošanai, piemēram, ēdināšanas uzņēmumos, un tās ekspluatāciju drīkst veikt tikai atbilstošas kvalifikācijas darbinieki.

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai telpās. Nepakļaujiet ierīci lietum vai citiem nokrišņiem.

Ierīce ir paredzēta tikai tieši uz paplātēm novietotu pārtikas produktu termiskai apstrādei.

Ierīci ir aizliegts izmantot citiem mērķiem, piemēram, kā traukā ievietotu produktu sildītāju.

Ierīci ir aizliegts pašrocīgi remontēt, izjaukt vai pārveidot.

Visus ierīces remontdarbus drīkst veikt tikai pilnvarots servisa centrs.

Ierīces darbības laikā tā visu laiku ir jāuzrauga.

BRĪDINĀJUMS! Darbības laikā ierīce var ļoti sakarst. Esiet uzmanīgi, pieskaroties ierīcei darbības laikā un tūlīt pēc tās, jo pastāv apdegumu risks.

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem līdz 8 gadu vecumam, personām ar ierobežotām fiziskām vai garīgām spējām vai personām, kurām trūkst pieredzes un zināšanu par ierīces lietošanu. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci, ja vien viņi netiek uzraudzīti vai nav apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus.

Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

Ieteikumi ierīces uzstādīšanai un transportēšanai

Ierīci drīkst novietot tikai uz cietas, līdzenas, līdzenas un nedegošas virsmas.

Virsmai jāspēj izturēt gan pašas ierīces, gan tajā ievietoto pārtikas produktu svaru.

Nodrošiniet vismaz 10 cm atstarpi ap ierīces sānu sienām. Nenovietojiet virs ierīces nekādus karstumjutīgus materiālus. Tas nodrošinās atbilstošu ventilāciju. Nenovietojiet ierīci malas, piemēram, galda, tuvumā.

Nenovietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru vai drapēriju, tuvumā.

Ierīce jāizmanto vietā, kur gaiss ir brīvs no piesārņotājiem un smakām. Pārtikas žāvēšanas laikā gaiss plūst cauri pārtikai, un visi piesārņotāji var palikt uz žāvētajiem produktiem.

Nenovietojiet virs ierīces nekādas elektriskās ierīces. Darbības laikā ierīce izdala karstu, mitru gaisu, kas var izraisīt īssavienojumu elektriskajā sistēmā un elektriskās strāvas triecienu.

Aizliegts urbt izstrādājumā caurumus vai veikt jebkādas citas ierīces modifikācijas, kas nav aprakstītas instrukcijā.

Pārvietojiet ierīci tikai tad, kad tā ir atdzisusi, turot to aiz korpusa. Nepārvietojiet ierīci, velkot aiz strāvas vada.

Temperatūrai ierīces uzstādīšanas un lietošanas vietā jābūt diapazonā no +10°C līdz +38°C, un relatīvajam mitrumam jābūt zem 90% bez kondensāta.

Ieteikumi ierīces pievienošanai barošanas avotam

Pirms ierīces pievienošanas barošanas avotam pārliecinieties, vai barošanas avota spriegums, frekvence un jauda atbilst ierīces datu plāksnītē norādītajām vērtībām. Kontaktdakšai ir jāatbilst kontaktligzdai. Kontaktdakšas modifikācijas nav atļautas.

Ierīce jāpievieno tieši vienai elektrotīkla kontaktligzdai. Pagarinātāji, vairāku kontaktligzdu ligzdas un sadalītāji nav atļauti. Elektrotīkla ķēdei jābūt aprīkotai ar aizsargvadītāju un vismaz 16 A drošinātāju.

Izvairieties no strāvas vada saskares ar asām malām, karstiem priekšmetiem un virsmām. Lietojot ierīci, vienmēr pilnībā atritiniet strāvas vadu un novietojiet to tā, lai tas netraucētu tās darbību. Strāvas vads jānovieto tā, lai neradītu pakļūšanas risku. Strāvas kontaktligzda jānovieto tā, lai ierīces strāvas kontaktdakšu varētu ātri atvienot. Atvienojot strāvas vadu, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusa, nekad aiz vada.

Ja strāvas vads vai kontaktdakša ir bojāta, nekavējoties atvienojiet to no strāvas avota un sazinieties ar pilnvarotu ražotāja servisa centru, lai to nomainītu. Nelietojiet ierīci ar bojātu strāvas vadu vai kontaktdakšu. Strāvas vadu vai kontaktdakšu nevar salabot. Ja šīs sastāvdaļas ir bojātas, tās jānomaina pret jaunām, bez defektiem. Strāvas vads un kontaktdakša jānomaina pilnvarotā ražotāja servisa centrā.

Ieteikumi ierīces lietošanai

BRĪDINĀJUMS! Ierīces korpusu lietošanas laikā un neilgi pēc tam var kļūt karsts. Neaiztieciet to, jo tas var izraisīt apdegumus. Ļaujiet ierīces korpusam atdzist.

Pirms pārtikas produktu novietošanas uz paplātēm tie jāslagriež mazos gabaliņos. Jo mazāki pārtikas gabaliņi, jo ātrāk tie izžūs un jo zemāka būs nepieciešamā žāvēšanas temperatūra. Ēdiens vienmēr jānovieto, sākot ar zemāko paplāti. Produktus nedrīkst saspiest pārāk cieši kopā. Ēdiens jāsakārto tā, lai gaiss varētu cirkulēt. Uz katras paplātes drīkst novietot tikai vienu pārtikas kārtu. Uz paplātes novietotajiem produktiem nevajadzētu pieskarties paplātes malām vai korpusam virs tiem.

Pārliecinieties, ka grīda ierīces tuvumā nav slīdena. Tas novērsīs slīdēšanu, kas varētu izraisīt nopietnus savainojumus.

Vienmēr pieskatiet ierīci tās darbības laikā. Pirms pārtikas produktu sausuma pakāpes pārbaudes izslēdziet ierīci, atvienojiet strāvas vadu un pirms vāka atvēršanas vai paplāšu izņemšanas pagaidiet, līdz ierīces korpusu atdziest.

Ja pēc žāvēšanas uz paplātēm vai korpusa paliek ēdiens, pirms jauna ēdiena pievienošanas noņemiet to. Uz paplātēm vai korpusa palikušie pārtikas atlikumi var traucēt gaisa cirkulāciju, kas var izraisīt ierīces pārkaršanu. Pārkaršeta ierīce var tikt bojāta un var izraisīt ugunsgrēku vai elektriskās strāvas triecienu. Tīriet ierīci saskaņā ar apkopes instrukcijām.

PRODUKTU PAKALPOJUMI

Produkta sagatavošana

Izsaīņojiet produktu, pilnībā noņemot visas iepakojuma sastāvdaļas. Ieteicams saglabāt iepakojumu; tas var noderēt ierīces turpmākai transportēšanai un uzglabāšanai. Sagatavojiet ierīci saskaņā ar norādījumiem ierīces apkopes sadaļā.

Produkta elementu iestatīšana (II,IV)

Ierīce sastāv no diviem žāvēšanas nodalījumiem: augšējā un apakšējā. Katra žāvēšanas nodalījuma apakšā uzstādiat pilieni paplātes (j). Visas nerūsējošā tērauda paplātes (i) uzstādiat uz katra žāvēšanas nodalījuma atsevišķajiem plauktiem. Atkarībā no vajadzībām dažas no paplātēm var izņemt, piemēram, lai žāvēšanai ievietotu liellākus pārtikas gabalus.

Piezīme! Pirms ēdiena novietošanas uz paplātēm ieteicams pārbaudīt to novietojumu. Tas ļaus jums iegūt praksi un atvieglos paplāšu novietošanu ar ēdienu uz tām.

Atkarībā no modeļa žāvētājs var būt aprīkots ar papildu piederumiem (IV):

- (k) - paplāte ar smalku sietu - ļauj žāvēt ļoti mazus pārtikas produktus, piemēram, garšaugus, tējas, sēklas, ogas;
- (l) - silikona paplāte ar smalku sietu - ļauj žāvēt ļoti mazus pārtikas produktus, piemēram, garšaugus, tējas, sēklas, ogas;
- (m) - silikona veidne - ļauj žāvēt pusšķidrās un līpīgas masas, piemēram, augļu putas, mājās gatavotus musli batoniņus;
- (n) - silikona knaibles - ļauj nēsāt ēdienu.

Pārtikas produktu kārtošana uz paplātēm

Piezīme! Ieteicams pārtikas produktus novietot uz paplātēm, kas izņemtas no žāvētāja plauktiem. Izvietojiet pārtiku vienā kārtā. Nenovietojiet pārtikas produktus uz pilieni paplātes. Izvietojiet pārtiku uz paplātēm tā, lai starp blakus esošajiem plauktiem būtu atstarpe. Novietojiet pārtikas paplātes uz plauktiem vienā vai abos nodalījumos tā, lai uz apakšējās paplātes novietotie pārtikas produkti nepieskartos augšējai paplātei.

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Pievienojiet strāvas vadu strāvas kontaktligzdai. Visas vadības paneļa pogas iedegsies 3 sekundes, pēc tam ieslēgšanas/izslēgšanas poga mirgos. Ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā.

Žāvētājs ir aprīkots ar divām neatkarīgām kamerām ar atsevišķu vadības paneli (III), kas ļauj pielāgot žāvēšanas parametrus jūsu vajadzībām. Ierīce var darboties ar vienu vai divām kamerām. Kameras indikatora lampiņa (a) norāda, kura kamera pašlaik ir aktīva, izmantojot bultiņas virzienu un apgaismojumu.

Nospiediet kreiso vai labo slēdzi, lai ieslēgtu žāvētāju. Nospiediet kreiso slēdzi, lai iestatītu augšējās kameras darbības parametrus. Iedegsies pogas vadības paneļa kreisajā pusē. Nospiediet izvēlētas programmas pogu (h), lai automātiski pielāgotu žāvēšanas laiku un temperatūru. Ierīcei ir 8 dažādas žāvēšanas programmas. Nospiediet pogu START / PAUSE (f), lai apstiprinātu programmas izvēli un sāktu žāvēšanas ciklu. Jūs dzirdēsiet ventilatora darbību.

Nospiediet labo slēdzi, lai iestatītu apakšējās kameras darbības parametrus. Iedegsies pogas vadības paneļa labajā pusē. Nospiediet izvēlētas programmas pogu (h), lai automātiski pielāgotu žāvēšanas laiku un temperatūru. Nospiediet pogu START / PAUSE (f), lai apstiprinātu programmas izvēli un sāktu žāvēšanas ciklu. Darbosies ventilators.

Programma	Temperatūra [°C]	Laiks [h]
Ābols	75	9
Banāns	75	12
Bumbieris	70	8
Citrons	75	12
Sēnes	75	10
Tomāts	65	8
Zivis	75	12
Cūkgaļa	75	7

Laiku un temperatūru var regulēt arī manuāli. Nospiediet pulksteņa pogu (c) un pēc tam izmantojiet blakus esošās bultiņu pogas, lai iestatītu vēlamu žāvēšanas laiku. Nospiediet termometra pogu (d) un pēc tam izmantojiet blakus esošās bultiņu pogas, lai iestatītu vēlamu žāvēšanas temperatūru.

Augšupvērstā bultiņa palielina iestatījuma vērtību, bet lejupvērstā bultiņa samazina iestatījuma vērtību. Nospiežot un turot pogu, iestatāmais parametrs mainīsies ātrāk.

Laika iestatījumi ir no 1 līdz 48 stundām ar 30 minūšu soli. Temperatūras iestatījumi ir no 35°C līdz 75°C ar 5°C soli.

Kad laiks un temperatūra ir iestatīti, žāvēšana sāksies automātiski. Darbības laikā jūs varat brīvi mainīt laiku un temperatūru, izmantojot iepriekš aprakstīto procedūru. Darbības laikā laiks tiek skaitīts atpakaļ līdz 0:00.

Darbības laikā varat ieslēgt augšējās vai apakšējās kameras apgaismojumu, lai uzraudzītu žāvēšanas procesu. Lai ieslēgtu apgaismojumu, nospiediet pogu, kas apzīmēta ar gaismas simbolu (g). Pēc 10 minūtēm kameras apgaismojums izslēgsies. Apgaismojums automātiski izslēdzas, kad žāvēšanas cikls ir pabeigts.

Kad žāvēšanas cikls ir pabeigts, ierīce trīs reizes pīkstēs, sildītājs izslēgsies un ventilators apstāsies pēc 30 sekundēm. Ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā; nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, atskanēs skaņas signāls. Nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ierīce jebkurā laikā tiek apturēta un pārslēgta gaidīšanas režīmā. Kad žāvēšanas process ir pabeigts, atvienojiet strāvas vadu no sienas kontaktligzdas. Ļaujiet paplātēm atdzist, pēc tam atveriet nodalījuma durvis un izņemiet pārtikas paplātes no plauktiem. Pēc pārtikas izņemšanas no paplātēm sāciet apkopi.

Papildu piezīmes

Maksimālais enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā: 0,5 W.

Neaktivitātes periods, pēc kura ierīce automātiski pārslēdzas gaidīšanas režīmā: aptuveni 4 min.

Kad žāvētājs ir pārgājis gaidstāves režīmā, vadības panelī būs izgaismota tikai ieslēgšanas/izslēgšanas poga.

Ieteikumi pārtikas produktu žāvēšanai

Žāvētus augļus un dārzeņus gabaliņus var izmantot kā uzkodas vai kā piedevas gataviem ēdieniem. Žāvēti pārtikas produkti saglabā savu garšu un uzturvērtību. Žāvēti pārtikas produkti var atšķirties pēc izskata vai garšas no tiem, kas pieejami veikalos, jo mājās gatavotā žāvēšanas procesā netiek pievienoti konservanti un krāsvielas.

Pirms žāvēšanas uzsākšanas ieteicams pierakstīt produktu svaru un pēc tam atzīmēt žāvēšanas laiku un temperatūru. Tas nākotnē atvieglos darba apstākļu noteikšanu.

Produkta žāvēšanas laiks ir atkarīgs no:

- pārtikas produktu gabalu biežums vai izmērs;
- žāvēšanai izmantoto paplāšu skaits;
- žāvētājā ievietoto produktu skaits;
- gaisa mitrums ap žāvētāju;
- personīgās vēlmes attiecībā uz žāvēšanas efektiem.

Ja žāvēšanas laikā tiek novēroti nevienmērīgi rezultāti, paplāšu pozīcija periodiski jāmaina, ja ierīces konstrukcija to atļauj.

Žāvēti pārtikas produkti jāievieto traukos tikai pēc tam, kad tie ir pilnībā atdzisuši. Žāvētu pārtikas produktu uzglabāšanas traukam jābūt hermētiskam. Ieteicams izmantot vakuuma traukus. Pēc produktu ievietošanas traukā to cieši aizveriet un pēc tam izspiediet pēc iespējas vairāk gaisu. Uzglabājiet pārtiku traukos tumšā, vēsā vietā. Uzglabāšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 15°C. Neievietojiet žāvētus pārtikas produktus tieši metāla traukos. Periodiski pārbaudiet žāvētu pārtikas produktu stāvokli.

Ja kāda iemesla dēļ žāvēšanas process ir jāpārtrauc, izņemiet pārtiku no paplātēm un ievietojiet tās plastmasas maisiņos vai traukos, pēc tam uzglabājiet saldētāvā. Pirms žāvēšanas procesa atsākšanas atkausējiet pārtiku. Neatkausētu pārtiku nedrīkst atkārtoti sasaldēt.

Ierīces darbības laikā var rasties kļūdas, par kurām signalizēs displejā parādījušies simboli E1, E3 - lūdzu, sazinieties ar ražotāja servisu, lai veiktu remontu.

Ierīces apkope

Piezīme. Visa apkope jāveic, kad ierīce ir izslēgta. Lai to izdarītu, atvienojiet strāvas vadu no strāvas kontaktligzdas.

Ierīci izmanto ēdiena gatavošanai, kas novietota tieši uz paplātēm, tāpēc ir jānodrošina ierīces sastāvdaļu un piederumu pienācīga tīrība, lai garantētu drošu ēdiena gatavošanu.

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes, pēc paplāšu, žāvētāja kameru iekšpuses un durvju iekšpuses tīrīšanas, darbiniet žāvētāju maksimālā temperatūrā 30 minūtes bez pārtikas. Šajā laikā no ierīces var nākt dūmi vai smaka. Pēc lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist, pēc tam vēlreiz nomazgājiet paplātes un kameru iekšpusi. Tas noņems visas ierīces detaļu ražošanā izmantoto ķīmisko vielu atliekas.

Paplātes jāmazgā zem tekoša ūdens vai iegremdējot tās ūdenī. Noslaukiet katra nodalījuma iekšpusi ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Tīriet ar mīkstu drānu, mīkstu sūkli vai mīkstu birsti. Nelietojiet agresīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo pastāv risks, ka paplāšu virsma un nodalījuma iekšpuse kļūs matēta un saskrāpēta.

Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet paplātes un kameru iekšpusi.

Paplātes un piederumus nedrīkst mazgāt trauku mazgājamās mašīnās vai ar augstspiediena ūdens strūklu.

Noīriet kameru iekšpusi ar viegļu mitru drānu un pēc tam nosusiniet ar tīru, sausu drānu.

Bīdīnājums: Nekad neiegremdējiet elektrisko ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

Tīrīšanai nelietojiet šķīdinātājus, kodīgus līdzekļus, spirtu, benzīnu vai abrazīvus līdzekļus.

Iztīriet ventilācijas atveres ar putekļu sūcēju.

Ierīces krātuve

Ja ierīce ilgstoši netiks izmantota, atvienojiet to no barošanas avota. Uzglabāšanas laikā ierīci glabājiet telpās, pasargājot to no putekļiem, neīrēm un mitruma. Ieteicams ierīci uzglabāt oriģinālajā iepakojumā. Uzglabājiet ierīci tās darba pozīcijā. Nekraujiet produktus kārtās. Uzglabāšanas laikā nenovietojiet neko uz produkta.

TEHNISKIE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		YG-16001
Nominālais spriegums	[V~]	230
Nominālā frekvence	[Hz]	50 / 60
Nominālā jauda	[W]	1500
Žāvēšanas temperatūra	[°C]	35 - 75
Maksimālais žāvēšanas laiks	[h]	48
Izolācijas klase		I
Paplātes izmēri	[cm]	29 × 29
Maksimālā slodze uz vienu paplāti	[kg]	0,5
Izmēri (garums x platums x augstums)	[mm]	330 x 403 x 656
Masa	[kg]	16,6

CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Sušička potravin je zařízení určené k sušení potravinářských výrobků pomocí cirkulace teplého vzduchu. Široká regulace teploty umožňuje přizpůsobit provozní parametry zařízení vašim potřebám a typu sušených potravin. Více zásobníků umožňuje efektivní provoz. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz výrobku závisí na jeho správné obsluze, proto:

Před použitím výrobku si prosím přečtete celý návod k použití a uschovejte si jej.

Dodavatel nenese odpovědnost za žádné škody nebo zranění vzniklé v důsledku použití produktu k jiným účelům, než ke kterým je určen, nebo nedodržáním bezpečnostních předpisů či pokynů v této příručce. Použití produktu k jiným účelům, než ke kterým je určen, rovněž ruší záruku a záruční práva uživatele.

VYBAVENÍ PRODUKTU

Výrobek je dodáván kompletní a nevyžaduje žádnou montáž. Před použitím výrobku je však nutné odstranit veškerý obal a přepravní ochranu. Je také nutné provést přípravu, jak je popsáno dále v této příručce.

OBCENÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽITÍ

Zařízení je určeno pro profesionální použití, např. v gastronomických zařízeních, a jeho obsluhu by měl provádět personál s odpovídající kvalifikací.

Toto zařízení je určeno pouze pro použití v interiéru. Nevystavujte zařízení dešti ani jiným srážkám.

Zařízení je určeno výhradně k tepelnému zpracování potravinářských výrobků umístěných přímo na táciích. Je zakázáno používat zařízení k jakémukoli jinému účelu, například jako ohřívač výrobků umístěných v nádobě.

Je zakázáno opravovat, rozebírat nebo upravovat zařízení svépomocí.

Veškeré opravy zařízení musí být provedeny autorizovaným servisním střediskem.

Zařízení musí být během provozu neustále pod dohledem.

VAROVÁNÍ! Zařízení se během provozu může velmi zahřát. Buďte opatrní při dotyku zařízení během provozu a bezprostředně po něm, hrozí riziko popálení.

Toto zařízení není určeno k používání dětmi mladšími 8 let, osobami se sníženými fyzickými nebo duševními schopnostmi nebo osobami bez zkušeností a znalostí o používání zařízení. Děti by si s ním neměly hrát, pokud nejsou pod dohledem nebo pokud nebyly poučeny o bezpečném používání zařízení a chápou související rizika.

Děti by neměly čistit ani udržovat spotřebič bez dozoru.

Doporučení pro instalaci a přepravu zařízení

Zařízení smí být umístěno pouze na tvrdém, rovném, vodorovném a nehořlavém povrchu. Povrch by měl být schopen unést hmotnost samotného spotřebiče a potravin, které jsou v něm umístěny.

Kolem bočních stěn zařízení zajistěte mezeru alespoň 10 cm. Nad zařízení neumísťujte žádné materiály citlivé na teplo. Tím zajistíte správné větrání. Neumisťujte zařízení blízko okraje, například stolu.

Neumisťujte zařízení do blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony nebo závěsy.

Zařízení by mělo být používáno v prostoru, kde je vzduch bez kontaminantů a pachů. Bě-

hem sušení potravin proudí vzduch potravinami a případné kontaminanty mohou zůstat na sušených produktech.

Neumísťujte nad zařízení žádná elektrická zařízení. Zařízení během provozu vydává horký a vlhký vzduch, který může způsobit zkrat elektrického systému a úraz elektrickým proudem. Je zakázáno vrtat do výrobku jakékoli otvory nebo provádět na zařízení jakékoli jiné úpravy, které nejsou popsány v návodu k použití.

Zařízení přemísťujte pouze po vychladnutí a držte ho za kryt. Nepřemísťujte zařízení taháním za napájecí kabel.

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

Doporučení pro připojení zařízení k napájení

Před připojením zařízení k elektrické síti se ujistěte, že napětí, frekvence a kapacita napájecího zdroje odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku zařízení. Zástrčka musí pasovat do zásuvky. Na zástrčce nejsou povoleny žádné úpravy.

Zařízení musí být připojeno přímo k jedné síťové zásuvce. Prodlužovací kabely, vícenásobné zásuvky a rozbočovače nejsou povoleny. Síťový obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou alespoň 16 A.

Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami, horkými předměty a povrchy. Při používání spotřebiče vždy zcela odviňte napájecí kabel a umístěte jej tak, aby nebránil provozu. Napájecí kabel by měl být umístěn tak, aby o něj nikdo nezakopl. Elektrická zásuvka by měla být umístěna tak, aby bylo možné zástrčku spotřebiče rychle odpojit. Při odpojování napájecího kabelu vždy tahejte za kryt zástrčky, nikdy ne za kabel.

Pokud se napájecí kabel nebo zástrčka poškodí, okamžitě je odpojte od zdroje napájení a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce, kde vám je vymění. Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Napájecí kabel nebo zástrčku nelze opravit. Pokud jsou tyto součásti poškozené, musí být vyměněny za nové a bezvadné. Napájecí kabel a zástrčku by mělo vyměnit autorizované servisní středisko výrobce.

Doporučení pro používání zařízení

VAROVÁNÍ! Kryt zařízení se může během používání a krátce po něm zahřát. Nedotýkejte se ho, mohlo by dojít k popálení. Nechte kryt zařízení vychladnout.

Potraviny by měly být před umístěním na tácy nakrájeny na malé kousky. Čím menší kousky potravin, tím rychleji schnou a tím nižší teplota sušení je nutná.

Potraviny by se měly vždy umísťovat od nejnižšího tácu. Výrobky by neměly být naskládány příliš těsně k sobě. Potraviny by měly být uspořádány tak, aby mohl proudit vzduch. Na každý tác by měla být umístěna pouze jedna vrstva potravin. Výrobky umístěné na tácu by se neměly dotýkat okrajů tácu ani krytu nad nimi.

Ujistěte se, že podlaha v blízkosti zařízení není kluzká. Tím zabráníte uklouznutí, které by mohlo vést k vážnému zranění.

Během používání spotřebič vždy sledujte. Před kontrolou stupně sušení potravin jej vypněte, odpojte napájecí kabel a před otevřením víka nebo vyjmutím zásobníků počkejte, až kryt spotřebiče vychladne.

Pokud po sušení zůstanou na miskách nebo v pouzdře zbytky jídla, odstraňte je před přidáním nových potravin. Zbytky jídla na miskách nebo v pouzdře mohou bránit cirkulaci vzduchu, což může vést k přehřátí spotřebiče. Přehřátý spotřebič se může poškodit a může způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem. Spotřebič čistěte podle pokynů v návodu k údržbě.

SERVIS PRODUKTŮ

Příprava produktu

Vybalte výrobek a kompletně odstraňte všechny obalové komponenty. Doporučuje se obal uschovat; může být užitečný pro budoucí přepravu a skladování zařízení. Připravte zařízení podle pokynů v části o údržbě zařízení.

Nastavení prvků produktu (II, IV)

Spotřebič se skládá ze dvou sušících přihrádek: horní a dolní. Na spodní část každé sušící přihrádky nainstalujte odkapávací misky (j). Na jednotlivé police každé sušící přihrádky nainstalujte všechny nerezové misky (l). V závislosti na potřebách můžete některé misky vyjmout, například pro uložení větších kusů potravin k sušení.

Poznámka: Doporučuje se vyzkoušet polohu tácků před umístěním jídla na ně. To vám umožní získat praxi a usnadní vám to umístění tácků s jídlem na nich.

V závislosti na modelu může být sušička vybavena dalším příslušenstvím (IV):

- (k) - miska s jemným sítem - umožňuje sušení velmi malých potravin, např. bylinek, čajů, semenek, bobulovin;
- (l) - silikonový podnos s jemným sítem - umožňuje sušení velmi malých potravin, např. bylinek, čajů, semenek, bobulovin;
- (m) - silikonová forma - umožňuje sušení polotekutých a lepkavých hmot, např. ovocných pěn, domácích mýslí tyčinek ;
- (n) - silikonové kleště - umožňují přenášet jídlo.

Aranžování potravin na tácy

Poznámka! Doporučuje se umístit potraviny na tácy vyjmuté z roštů sušičky. Potraviny uspořádejte v jedné vrstvě. Neumisťujte potraviny na odkapávací misku. Potraviny na tácy uspořádejte tak, aby mezi sousedními policemi byla mezera. Umístěte tácy s potravinami na police v jednom nebo obou přihrádkách tak, aby se potraviny umístěné na spodním tácu nedotýkaly horního tácu.

Zapnutí a vypnutí zařízení

Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky. Všechna tlačítka na ovládacím panelu se na 3 sekundy rozsvítí, poté tlačítko napájení zablíká. Zařízení přejde do pohotovostního režimu.

Sušička je vybavena dvěma nezávislými komorami se samostatným ovládacím panelem (III), což vám umožňuje nastavit parametry sušení podle vašich potřeb. Zařízení může pracovat s jednou nebo dvěma komorami. Kontrolka komory (a) ukazuje, která komora je aktuálně aktivní, a to pomocí směru šipky a rozsvícení.

Stisknutím levého nebo pravého spínače zapnete sušičku. Stisknutím levého spínače nastavíte provozní parametry horní komory. Tlačítka na levé straně ovládacího panelu se rozsvítí. Stisknutím tlačítka vybraného programu (h) se automaticky upraví doba sušení a teplota. Zařízení má 8 různých programů sušení. Stisknutím tlačítka START / PAUSE (f) potvrdíte výběr programu a spustíte cyklus sušení. Uslyšíte běžící ventilátor.

Stiskněte pravý spínač pro nastavení provozních parametrů spodní komory. Tlačítka na pravé straně ovládacího panelu se rozsvítí. Stiskněte tlačítko vybraného programu (h) pro automatické nastavení doby sušení a teploty. Stiskněte tlačítko START / PAUSE (f) pro potvrzení výběru programu a spuštění sušícího cyklu. Ventilátor se spustí.

Naprogramovat	Teplota [°C]	Čas [h]
Jabko	75	9
Banán	75	12
Hruška	70	8
Citrón	75	12
Houby	75	10
Rajče	65	8
Ryba	75	12
Vepřové maso	75	7

Čas a teplotu můžete také nastavit ručně. Stiskněte tlačítko hodin (c) a poté pomocí blízkých tlačítek se šipkami nastavte požadovanou dobu sušení. Stiskněte tlačítko teploměru (d) a poté pomocí blízkých tlačítek se šipkami nastavte požadovanou teplotu sušení.

Tlačítko se šipkou nahoru zvyšuje nastavenou hodnotu a tlačítko se šipkou dolů ji snižuje. Stisknutím a podržením tlačítka se nastavovaný parametr mění rychleji.

Nastavení času se pohybuje od 1 do 48 hodin v 30minutových krocích. Nastavení teploty se pohybuje od 35°C do 75°C v krocích po 5°C.

Jakmile je nastaven čas a teplota, sušení se spustí automaticky. Během provozu můžete čas a teplotu libovolně měnit výše popsaným postupem. Během provozu se čas odpočítává do 0:00.

Během provozu můžete zapnout osvětlení horní nebo dolní komory pro sledování procesu sušení. Osvětlení zapnete stisknutím tlačítka označeného symbolem světla (g). Po 10 minutách osvětlení komory zhasne. Světlo se automaticky vypne po dokončení sušicího cyklu.

Po dokončení sušicího cyklu zařízení třikrát pípne, topení se vypne a ventilátor se po 30 sekundách zastaví. Zařízení přejde do pohotovostního režimu; stisknutím tlačítka napájení se ozve zvukový signál.

Stisknutím tlačítka napájení se zařízení kdykoli zastaví a přepne do pohotovostního režimu.

Jakmile je proces sušení dokončen, odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Nechte tácy vychladnout, poté otevřete dvířka přihrádky a vyjměte tácy s potravinami z polic. Po vyjmutí potravin z tácu začněte s údržbou.

Další poznámky

Maximální spotřeba energie v pohotovostním režimu: 0,5 W.

Doba nečinnosti, po které se zařízení automaticky přepne do pohotovostního režimu: přibližně 4 min.

Jakmile sušička přejde do pohotovostního režimu, bude svítit pouze tlačítko napájení na ovládacím panelu.

Doporučení pro sušení potravinářských výrobků

Sušené kousky ovoce a zeleniny lze použít jako svačinu nebo jako doplněk k hotovým pokrmům. Sušené potraviny si zachovávají svou chuť a nutriční hodnotu. Sušené potraviny se mohou lišit vzhledem nebo chutí od těch, které jsou k dostání v obchodech, protože se během domácího sušení nepřidávají konzervanty ani barviva.

Před zahájením sušení se doporučuje zaznamenat hmotnost výrobků a poté dobu sušení a teplotu. To v budoucnu usnadní určení pracovních podmínek.

Doba schnutí výrobků závisí na:

- tloušťka nebo velikost kusů potravin;
- počet zásobníků použitých k sušení;
- počet výrobků umístěných v sušičce;
- vlhkost vzduchu v okolí sušičky;
- osobní preference ohledně sušících účinků.

Pokud se během sušení vyskytnou nerovnoměrné výsledky, je třeba pravidelně měnit polohu misek, pokud to konstrukce zařízení umožňuje.

Sušené potraviny by měly být vkládány do nádob až po úplném vychladnutí. Nádoba pro skladování sušených potravin by měla být vzduchotěsná. Doporučují se vakuové nádoby. Po vložení produktů do nádoby ji pevně uzavřete a poté odsajte co nejvíce vzduchu. Potraviny v nádobách skladujte na tmavém a chladném místě. Skladovací teplota by neměla překročit 15°C. Sušené potraviny nekladějte přímo do kovových nádob. Pravidelně kontrolujte stav sušených potravin.

Pokud je z jakéhokoli důvodu nutné proces sušení přerušit, vyjměte potraviny z tácků a vložte je do plastových sáčků nebo nádob a poté je uložte do mrazničky. Před obnovením procesu sušení potraviny rozmrazte. Dříve rozmrazené potraviny znovu nezmrazujte.

Během provozu zařízení se mohou vyskytnout chyby, které budou signalizovány symboly E1, E3 zobrazenými na displeji - pro opravu se prosím obraťte na servis výrobce.

Údržba zařízení

Poznámka! Veškerou údržbu je nutné provádět pouze s vypnutým zařízením. K tomu odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Zařízení se používá k přípravě jídla umístěného přímo na tácy, proto je nutné zajistit řádnou čistotu součástí zařízení a příslušenství, aby byla zajištěna bezpečná příprava jídla.

Před prvním použitím spotřebiče, po vyčištění zásobníků, vnitřku komor sušičky a vnitřní strany dvířek, nechte sušičku 30 minut běžet na maximální teplotu bez jakýchkoli potravin. Během této doby můžete ze spotřebiče vycházet kouř nebo zápach. Po použití nechte spotřebič vychladnout a poté znovu umyjte zásobníky a vnitřek komor. Tím se odstraní veškeré zbytkové chemikálie použité při výrobě součástí spotřebiče.

Misky by se měly mýt pod tekoucí vodou nebo ponořením do vody. Vnitřek každé přihrádky otřete vlhkým, měkkým hadříkem. Použijte jemný mycí prostředek na nádobí. Čistěte měkkým hadříkem, měkkou houbou nebo měkkým kartáčem. Nepoužívejte agresivní ani abrazivní čisticí prostředky, mohlo by dojít k otupení a poškrábání povrchu misek a vnitřku přihrádky.

Po umytí důkladně osušte misky a vnitřek komor.

Misky a příslušenství nejsou vhodné k čištění v myčce nádobí ani k čištění vysokotlakým proudem vody.

Vnitřek komor očistěte mírně navlhčeným hadříkem a poté osušte čistým a suchým hadříkem.

Poznámka! Nikdy nepoužívejte elektrické zařízení do vody ani do jiné kapaliny.

K čištění nepoužívejte rozpouštědla, žiraviny, alkohol, benzin ani abrazivní prostředky.

Vyčistěte větrací otvory vysavačem.

Úložiště zařízení

Pokud zařízení nebudete delší dobu používat, odpojte jej od napájení. Během skladování skladujte zařízení uvnitř a chraňte ho před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučuje se skladovat zařízení v originálním obalu. Zařízení skladujte v provozní poloze. Neskládejte výrobky ve vrstvách. Během skladování na výrobek nic nestavte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Jednotka měření	Hodnota
Katalogové číslo		YG-16001
Jmenovité napětí	[V~]	230
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50 / 60
Jmenovitý výkon	[W]	1500
Teplota sušení	[°C]	35 - 75
Maximální doba schnutí	[h]	48
Třída izolace		I
Rozměry zásobníku	[cm]	29 × 29
Maximální zatížení na zásobník	[kg]	0,5
Rozměry (délka x šířka x výška)	[mm]	330 x 403 x 656
Mše	[kg]	16,6

CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Sušička potravín je zariadenie určené na sušenie potravín pomocou cirkulácie teplého vzduchu. Široká regulácia teploty vám umožňuje prispôbiť prevádzkové parametre zariadenia vašim potrebám a typu sušených potravín. Viaceré zásobníky umožňujú efektívnu prevádzku. Správna, spoľahlivá a bezpečná prevádzka produktu závisí od správnej obsluhy, preto:

Pred použitím výrobku si prečítajte celý návod a uschovajte si ho.

Dodávateľ nezodpovedá za žiadne škody alebo zranenia spôsobené použitím produktu na iné účely, ako je jeho určený účel, alebo nedodržaním bezpečnostných predpisov alebo pokynov v tejto príručke. Používanie produktu na iné účely, ako je jeho určený účel, tiež ruší záruku a záručné práva používateľa.

VYBAVENIE PRODUKTU

Produkt sa dodáva kompletný a nevyžaduje si žiadnu montáž. Pred použitím produktu je však potrebné odstrániť všetky obaly a prepravné ochranné prvky. Vyžaduje sa aj príprava, ako je popísané ďalej v tejto príručke.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽITIE

Zariadenie je určené na profesionálne použitie, napr. v stravovacích zariadeniach, a jeho obsluhu by mal vykonávať personál s príslušnou kvalifikáciou.

Toto zariadenie je určené len na použitie v interiéri. Nevystavujte zariadenie dažďu ani iným zrážkam.

Zariadenie je určené výhradne na tepelné spracovanie potravín umiestnených priamo na táckach. Je zakázané používať zariadenie na akýkoľvek iný účel, napríklad ako ohrievač produktov umiestnených v nádobe.

Je zakázané opravovať, rozoberať alebo upravovať zariadenie svojpomocne.

Všetky opravy zariadenia musí vykonávať autorizované servisné stredisko.

Zariadenie musí byť počas prevádzky neustále pod dohľadom.

UPOZORNENIE! Zariadenie sa môže počas prevádzky veľmi zahriať. Pri dotýkaní sa zariadenia počas prevádzky a bezprostredne po nej buďte opatrní, pretože hrozí riziko popálenia.

Toto zariadenie nie je určené na používanie deťmi mladšími ako 8 rokov, osobami so zníženými fyzickými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami bez skúseností a znalostí o zariadení. Deti by sa so zariadením nemali hrať, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nie sú poučené o bezpečnom používaní zariadenia a nerozumejú s tým spojeným rizikám. Deti by nemali čistiť ani udržiavať spotrebič bez dozoru.

Odporúčania pre inštaláciu a prepravu zariadenia

Zariadenie sa smie umiestňovať iba na tvrdý, rovný, pevný a nehorľavý povrch.

Povrch by mal byť schopný uniesť hmotnosť samotného spotrebiča a potravín, ktoré sú v ňom umiestnené.

Okolo bočných stien zariadenia zabezpečte medzeru aspoň 10 cm. Nad zariadenie neumiestňujte žiadne materiály citlivé na teplo. Zabezpečte tým správne vetranie. Zariadenie neumiestňujte do blízkosti okraja, napríklad stola.

Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony alebo závesy.

Zariadenie by sa malo používať v priestore, kde je vzduch bez nečistôt a pachov. Počas

sušenia potravín prúdi vzduch cez potraviny a akékoľvek nečistoty môžu zostať na sušených produktoch.

Neumiestňujte žiadne elektrické zariadenia nad zariadenie. Zariadenie počas prevádzky vyžaruje horúci a vlhký vzduch, ktorý môže spôsobiť skrat elektrického systému a úraz elektrickým prúdom.

Je zakázané vŕtať do výrobku akékoľvek otvory alebo vykonávať na zariadení akékoľvek iné úpravy, ktoré nie sú popísané v návode.

Zariadenie premiestňujte iba po vychladnutí a držte ho za kryt. Nepresúvajte zariadenie ťahaním za napájací kábel.

Teplota v mieste inštalácie a používania zariadenia musí byť v rozmedzí $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$ a relatívna vlhkosť vzduchu musí byť pod 90% bez kondenzácie.

Odporúčania pre pripojenie zariadenia k zdroju napájania

Pred pripojením zariadenia k zdroju napájania sa uistite, že napätie, frekvencia a kapacita zdroja napájania zodpovedajú hodnotám uvedeným na typovom štítku zariadenia. Zástrčka musí byť kompatibilná so zásuvkou. Nie sú povolené žiadne úpravy zástrčky.

Zariadenie musí byť pripojené priamo k jednej sieťovej zásuvke. Predlžovacie káble, viacnásobné zásuvky a rozbočovače nie sú povolené. Sieťový obvod musí byť vybavený ochranným vodičom a poistkou najmenej 16 A.

Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s ostrými hranami, horúcimi predmetmi a povrchmi. Pri používaní spotrebiča vždy úplne odviňte napájací kábel a umiestnite ho tak, aby neprekážal v prevádzke. Napájací kábel by mal byť umiestnený tak, aby nevzniklo nebezpečenstvo zakopnutia. Elektrická zásuvka by mala byť umiestnená tak, aby sa dala zástrčka spotrebiča rýchlo odpojiť. Pri odpájaní napájacieho kábla vždy ťahajte za kryt zástrčky, nikdy nie za kábel.

Ak sa napájací kábel alebo zástrčka poškodí, okamžite ich odpojte od zdroja napájania a obráťte sa na autorizované servisné stredisko výrobcu, aby vám ich vymenili. Nepoužívajte zariadenie s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou. Napájací kábel alebo zástrčku nie je možné opraviť. Ak sú tieto komponenty poškodené, musia sa vymeniť za nové a bezchybné. Napájací kábel a zástrčku by malo vymeniť autorizované servisné stredisko výrobcu.

Odporúčania na používanie zariadenia

UPOZORNENIE! Kryt zariadenia sa môže počas používania a krátko po ňom zahriať. Nedoťkajte sa ho, pretože by ste mohli spôsobiť popáleniny. Nechajte kryt zariadenia vychladnúť. Potraviny by sa mali pred umiestnením na tácky nakrájať na malé kúsky. Čím menšie sú kúsky potravín, tým rýchlejšie schnú a tým nižšia je potrebná teplota sušenia.

Potraviny by sa mali vždy umiestňovať od najnižšieho podnosu. Výrobky by nemali byť natlačené príliš tesne k sebe. Potraviny by mali byť usporiadané tak, aby mohol prúdiť vzduch. Na každý podnos by sa mala umiestniť iba jedna vrstva potravín. Výrobky umiestnené na podnose by sa nemali dotýkať okrajov podnosu ani krytu nad nimi.

Uistite sa, že podlaha v blízkosti zariadenia nie je klzká. Zabráňte tak pošmyknutiu, ktoré by mohlo viesť k vážnemu zraneniu.

Počas používania spotrebič vždy sledujte. Pred kontrolou úrovne sušenia potravín spotrebič vypnite, odpojte napájací kábel a pred otvorením veka alebo vybratím zásobníkov počkajte, kým kryt spotrebiča vychladne.

Ak po vysušení zostanú na miskách alebo v kryte zvyšky jedla, odstráňte ich pred pridaním nových potravín. Zvyšky jedla na miskách alebo v kryte môžu brániť cirkulácii vzduchu, čo môže viesť k prehriatiu spotrebiča. Prehriaty spotrebič sa môže poškodiť a môže spôsobiť požiar alebo úraz elektrickým prúdom. Spotrebič čistite podľa pokynov v návode na údržbu.

SERVIS PRODUKTOV

Priprava produktu

Rozbaľte výrobok a úplne odstráňte všetky obalové komponenty. Odporúča sa, aby ste si obal uschovali; môže byť užitočný pri neskoršej preprave a skladovaní zariadenia. Pripravte zariadenie podľa pokynov v časti o údržbe zariadenia.

Nastavenie prvkov produktu (II, IV)

Spotrebič sa skladá z dvoch sušiacich priehradiek: hornej a dolnej. Na spodok každej sušiacej priehradky nainštalujte odkvapkávacie misky (j). Na jednotlivé police každej sušiacej priehradky nainštalujte všetky misky z nehrdzavejúcej ocele (i). V závislosti od potrieb môžete niektoré misky vybrať, napríklad na sušenie väčších kusov potravín.

Poznámka! Pred položením jedla na tácky sa odporúča otestovať ich polohu. To vám umožní získať prax a uľahčí vám to umiestnenie tácock s jedlom na nich.

V závislosti od modelu môže byť sušička vybavená ďalším príslušenstvom (IV):

- (k) - miska s jemným sitom - umožňuje sušenie veľmi malých potravín, napr. bylínok, čajov, semien, bobúľ;
- (l) - silikónová miska s jemným sitkom - umožňuje sušenie veľmi malých potravín, napr. bylínok, čajov, semienok, bobúľ;
- (m) - silikónová forma - umožňuje sušenie polotekutých a lepkavých hmôt, napr. ovocných pien, domácich músi tyčínok ;
- (n) - silikónové kliešte - umožňujú vám prenášať jedlo.

Usporiadanie potravín na táckach

Poznámka! Odporúča sa umiestniť potraviny na tácky vybrané z políc sušičky. Potraviny ukladajte v jednej vrstve. Neukladajte potraviny na odkvapkávaciu misku. Potraviny na tácky ukladajte tak, aby medzi susednými policami bola medzera. Tácky s potravinami umiestnite na police v jednom alebo oboch priehradkách tak, aby sa potraviny umiestnené na spodnej táčke nedotýkali hornej tácky.

Zapnutie a vypnutie zariadenia

Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Všetky tlačidlá na ovládacom paneli sa rozsvietia na 3 sekundy a potom tlačidlo napájania bude blikať. Zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

Sušička je vybavená dvoma nezávislými komorami so samostatným ovládacím panelom (III), čo vám umožňuje prispôbiť parametre sušenia vašim potrebám. Zariadenie môže pracovať s jednou alebo dvoma komorami. Kontrolka komory (a) smerom šípky a rozsvietením indikuje, ktorá komora je aktuálne aktívna.

Stlačením ľavého alebo pravého spínača zapnete sušičku. Stlačením ľavého spínača nastavíte prevádzkové parametre hornej komory. Tlačidlá na ľavej strane ovládacieho panela sa rozsvietia. Stlačením tlačidla zvoleného programu (h) sa automaticky upraví čas sušenia a teplota. Zariadenie má 8 rôznych programov sušenia. Stlačením tlačidla START / PAUSE (f) potvrdíte výber programu a spustí sa cyklus sušenia. Budete počuť bežať ventilátor.

Stlačením pravého spínača nastavíte prevádzkové parametre spodnej komory. Tlačidlá na pravej strane ovládacieho panela sa rozsvietia. Stlačením tlačidla zvoleného programu (h) sa automaticky upraví čas sušenia a teplota. Stlačením tlačidla START / PAUSE (f) potvrdíte výber programu a spustí sa cyklus sušenia. Ventilátor sa spustí.

Program	Teplota [°C]	Čas [h]
Jablko	75	9
Banán	75	12
Hruška	70	8
Citrón	75	12
Huby	75	10
Paradajka	65	8
Ryby	75	12
Bravčové mäso	75	7

Čas a teplotu môžete nastaviť aj manuálne. Stlačte tlačidlo hodín (c) a potom pomocou blízkyh tlačidiel so šípkami nastavte požadovaný čas sušenia. Stlačte tlačidlo teplomeru (d) a potom pomocou blízkyh tlačidiel so šípkami nastavte požadovanú teplotu sušenia.

Tlačidlo so šípkou nahor zvyšuje nastavenú hodnotu a tlačidlo so šípkou nadol ju znižuje. Stlačením a podržaním tlačidla sa nastavovaný parameter zmení rýchlejšie.

Nastavenia času sa pohybujú od 1 do 48 hodín v 30-minútových krokoch. Nastavenia teploty sa pohybujú od 35°C do 75°C v krokoch po 5°C.

Po nastavení času a teploty sa sušenie spustí automaticky. Počas prevádzky môžete čas a teplotu ľubovoľne meniť pomocou vyššie uvedeného postupu. Počas prevádzky sa čas odpočítava do 0:00.

Počas prevádzky môžete zapnúť osvetlenie hornej alebo dolnej komory, aby ste sledovali proces sušenia. Osvetlenie zapnete stlačením tlačidla označeného symbolom svetla (g). Po 10 minútach osvetlenie komory zhasne. Svetlo sa automaticky vypne po dokončení cyklu sušenia.

Po dokončení cyklu sušenia zariadenie trikrát pípne, ohrievač sa vypne a ventilátor sa po 30 sekundách zastaví. Zariadenie prejde do pohotovostného režimu; stlačením tlačidla napájania sa ozve zvukový signál.

Stlačením tlačidla napájania sa zariadenie kedykoľvek zastaví a prepne do pohotovostného režimu.

Po dokončení procesu sušenia odpojte napájací kábel zo zásuvky. Nechajte tácky vychladnúť, potom otvorte dverka priehradky a vyberte tácky s potravinami z políc. Po vybratí potravín z tácock začnite s údržbou.

Doplňujúce poznámky

Maximálna spotreba energie v pohotovostnom režime: 0,5 W.

Doba nečinnosti, po ktorej sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu: približne 4 min.

Keď sušička prejde do pohotovostného režimu, svieti iba tlačidlo napájania na ovládacom paneli.

Odporúčania na sušenie potravín

Sušené kúsky ovocia a zeleniny sa môžu používať ako občerstvenie alebo ako doplnok k hotovým jedlám. Sušené potraviny si zachovávajú svoju chuť a nutričnú hodnotu. Vzhľad alebo chuť sušených potravín sa môžu líšiť od tých, ktoré sú dostupné v obchodoch, pretože počas domáceho sušenia sa nepridávajú konzervačné látky ani farbivá.

Pred začatím sušenia sa odporúča zaznamenať hmotnosť výrobkov a potom čas sušenia a teplotu. To v budúcnosti uľahčí určenie pracovných podmienok.

Doba schnutia výrobkov závisí od:

- hrúbka alebo veľkosť kusov potravín;
- počet zásobníkov použitých na sušenie;
- počet výrobkov umiestnených v sušičke;
- vlhkosť vzduchu okolo sušičky;
- osobné preferencie týkajúce sa účinkov sušenia.

Ak sa počas sušenia pozorujú nerovnomerné výsledky, poloha tácock by sa mala pravidelne meniť, ak to konštrukcia zariadenia umožňuje.

Sušené potraviny by sa mali vkladať do nádob až po úplnom vychladnutí. Nádoba na skladovanie sušených potravín by mala byť vzduchotesná. Odporúčajú sa vakuové nádoby. Po vložení výrobkov do nádoby ju pevne uzavrite a potom odsajte čo najviac vzduchu. Potraviny v nádobách skladujte na tmavom a chladnom mieste. Skladovacia teplota by nemala presiahnuť 15°C. Sušené potraviny nekladajte priamo do kovových nádob. Pravidelne kontrolujte stav sušených potravín.

Ak je z akéhokoľvek dôvodu potrebné prerušiť proces sušenia, vyberte potraviny z tácock a vložte ich do plastových vrecúšok alebo nádob a potom ich uložte do mrazničky. Pred obnovením procesu sušenia potraviny rozmrazte. Predtým rozmrazené potraviny znovu nezmrázajte.

Počas prevádzky zariadenia sa môžu vyskytnúť chyby, ktoré budú signalizované symbolmi E1, E3 zobrazenými na displeji - v prípade potreby kontaktujte servis výrobcu.

Údržba zariadenia

Poznámka! Všetku údržbu je potrebné vykonávať, keď je zariadenie vypnuté. Na vykonanie tejto činnosti odpojte napájací kábel zo zásuvky.

Zariadenie sa používa na prípravu jedál priamo na táckach, preto je potrebné zabezpečiť správnu čistotu komponentov a príslušenstva zariadenia, aby sa zabezpečila bezpečná príprava jedál.

Pred prvým použitím spotrebiča, po vyčistení zásobníkov, vnútra komôr sušičky a vnútornej strany dveriek, spustíte sušičku na maximálnu teplotu 30 minút bez akýchkoľvek potravín. Počas tejto doby môžete zo spotrebiča vychádzať dym alebo zápach. Po použití nechajte spotrebič vychladnúť a potom znova umyte zásobníky a vnútro komôr. Tým sa odstránia všetky zvyškové chemikálie použité pri výrobe komponentov spotrebiča.

Misky by sa mali umývať pod tečúcou vodou alebo ponorením do vody. Vnútro každej priehradky utrite vlhkou, mäkkou handričkou. Použite jemný umývací prostriedok na riad. Čistíte mäkkou handričkou, mäkkou špongiou alebo mäkkou kefkou. Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli dôjsť k otupeniu a poškriabaniu povrchu misiek a vnútra priehradky.

Po umytí dôkladne osušte misky a vnútro komôr.

SK

Misky a príslušenstvo nie sú vhodné na umývanie v umývačkách riadu ani pod tlakom vody. Vnútro komôr očistíte mierne navlhčenou handričkou a potom osušte čistou a suchou handričkou. Upozornenie! Nikdy neponárajte elektrické zariadenie do vody ani do inej kvapaliny. Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá, žieravé látky, alkohol, benzín ani abrazívne prostriedky. Vetracie otvory vyčistíte vysávačom.

Úložisko zariadenia

Ak sa zariadenie nebude dlhší čas používať, odpojte ho od zdroja napájania. Počas skladovania skladujte zariadenie v interiéri a chráňte ho pred prachom, nečistotami a vlhkosťou. Odporúča sa skladovať zariadenie v originálnom balení. Zariadenie skladujte v prevádzkovej polohe. Neukladajte výrobky na seba vo vrstvách. Počas skladovania na výrobok nič nekladte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parameter	Jednotka merania	Hodnota
Katalógové číslo		YG-16001
Menovité napätie	[V~]	230
Nominálna frekvencia	[Hz]	50 / 60
Menovitý výkon	[W]	1500
Teplota sušenia	[°C]	35 - 75
Maximálny čas schnutia	[h]	48
Trieda izolácie		I
Rozmery zásobníka	[cm]	29 × 29
Maximálne zaťaženie na zásobník	[kg]	0,5
Rozmery (dĺžka x šírka x výška)	[mm]	330 x 403 x 656
Hmotnosť	[kg]	16,6

TERMÉKJELLEMZŐK

Az élelmiszer-aszaló egy olyan eszköz, amelyet élelmiszerek meleg levegő keringtetésével történő szárítására terveztek. A széles hőmérséklet-szabályozás lehetővé teszi a készülék működési paramétereinek az igényeihez és a szárítandó élelmiszer típusához való beállítását. A több tálcá hatékony működést tesz lehetővé. A termék helyes, megbízható és biztonságos működése a megfelelő működéstől függ, ezért:

A termék használata előtt kérjük, olvassa el a teljes használati útmutatót, és őrizze meg.

A szállító nem vállal felelősséget semmilyen kárért vagy sérülésért, amely a termék rendeltetésétől eltérő célú használatából, illetve a biztonsági előírások vagy a jelen kézikönyvben található utasítások be nem tartásából ered. A termék rendeltetésétől eltérő célú használata a felhasználó jótállási és szavatossági jogainak elvesztését is eredményezi.

TERMÉKBERENDEZÉS

A termék kompletten kerül kiszállításra, és nem igényel összeszerelést. Használat előtt azonban minden csomagolást és szállítási védőanyagot el kell távolítani. Előkészületekre is szükség van, a kézikönyv későbbi részében leírtak szerint.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

A készüléket professzionális használatra tervezték, pl. vendéglátóhelyeken, és a kezelését megfelelő képzéssel rendelkező személyzetnek kell végeznie.

Ez a készülék kizárólag beltéri használatra készült. Ne tegye ki esőnek vagy más csapadéknak.

A készülék kizárólag közvetlenül tálcákra helyezett élelmiszerek hőkezelésére szolgál. Tilos a készüléket bármilyen más célra használni, például tartályba helyezett termékek melegítőjeként.

Tilos a készüléket saját kezűleg javítani, szétszerelni vagy módosítani.

A készülék minden javítását hivatalos szervizközpontnak kell elvégeznie.

A készüléket működés közben folyamatosan felügyelet alatt kell tartani.

FIGYELMEZTETÉS! A készülék működés közben nagyon felforrósodhat. Legyen óvatos a készülék megérintésekor működés közben és közvetlenül utána, mert égési sérüléseket okozhat.

Ez a készülék nem alkalmas 8 év alatti gyermekek, csökkent fizikai vagy mentális képességű személyek, illetve a készülék használatához szükséges tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek általi használatra. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel, kivéve, ha felügyelik őket, vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették a lehetséges veszélyeket.

Gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják vagy tarthatják karban a készüléket.

Ajánlások a készülék telepítéséhez és szállításához

A készüléket csak kemény, sík, egyenletes és nem gyúlékony felületre szabad helyezni.

A felületnek képesnek kell lennie megtartani a készülék és a benne elhelyezett élelmiszerek súlyát.

Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék oldalfalai körül. Ne helyezzen hőre érzékeny anyagokat a készülék fölé. Ez biztosítja a megfelelő szellőzést. Ne helyezze a készü-

léket szél, például asztal közelébe.

Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök vagy drapériák közelébe. A készüléket olyan helyen kell használni, ahol a levegő mentes a szennyeződésektől és a szagoktól. Az élelmiszerek szárítása során a levegő áthalad az élelmiszeren, és a szennyeződések a szárított termékeken maradhatnak.

Ne helyezzen semmilyen elektromos készüléket a készülék fölé. A készülék működés közben forró, párás levegőt bocsát ki, ami rövidzárlatot okozhat az elektromos rendszerben és áramütést okozhat.

Tilos a termékbe bármilyen furatot fúrni, vagy a használati utasításban nem leírt egyéb módosításokat végezni.

A készüléket csak lehűlt állapotban, a házánál fogva mozgassa. Ne mozgassa a készüléket a hálózati kábel húzásával.

A készülék telepítési és használati helyén a hőmérsékletnek $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$ között kell lennie, a relatív páratartalomnak pedig 90% alatt kell lennie, kondenzáció nélkül.

Ajánlások a készülék tápegységhez való csatlakoztatásához

A készülék tápellátásához való csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy a tápegység feszültsége, frekvenciája és kapacitása megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értékeknek. A csatlakozódugónak illeszkednie kell a konnektorba. A csatlakozódugón semmilyen módosítás nem megengedett.

A készüléket közvetlenül egyetlen hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni. Hosszabbítók, elosztók és elosztók használata tilos. A hálózati áramkört védővezetővel és legalább 16 A-es biztosítókkal kell ellátni.

Kerülje a tápkábel érintkezését éles szélekkel, forró tárgyakkal és felületekkel. Használat közben mindig tekerje le teljesen a tápkábelt, és helyezze el úgy, hogy ne akadályozza a készülék működését. A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne okozzon botlásveszélyt. A hálózati aljzatot úgy kell elhelyezni, hogy a készülék hálózati csatlakozóját gyorsan ki lehessen húzni. A tápkábel kihúzásakor mindig a csatlakozódugó házáat húzza, soha ne a kábelt.

Ha a tápkábel vagy a csatlakozó megsérül, azonnal húzza ki a tápellátásból, és forduljon a gyártó hivatalos szervizközpontjához cseréért. Ne használja a készüléket sérült tápkábellel vagy csatlakozódugóval. A tápkábel vagy a csatlakozódugóval nem javítható. Ha ezek az alkatrészek sérültek, azokat új, hibátlan alkatrészekre kell cserélni. A tápkábelt és a csatlakozódugót a gyártó hivatalos szervizközpontjában kell cserélni.

Ajánlások a készülék használatához

FIGYELMEZTETÉS! A készülékház használat közben és röviddel utána felforrósodhat. Ne érintse meg, mert égési sérüléseket okozhat. Hagyja lehűlni a készülékházat.

Az élelmiszereket apró darabokra kell vágni, mielőtt a tálcákra helyeznénk őket. Minél kisebbek az élelmiszerdarabok, annál gyorsabban száradnak meg, és annál alacsonyabb szárítási hőmérsékletre van szükség.

Az élelmiszereket mindig a legelső tálcával kezdve kell elhelyezni. A termékeket nem szabad túl szorosan egymás mellé helyezni. Az élelmiszereket úgy kell elrendezni, hogy a levegő keringhessen. Tálcánként csak egy rétegben szabad élelmiszert helyezni. A tálcára helyezett

termékek nem érhetnek hozzá a tálca széleihez vagy a felettük lévő házhoz. Győződjön meg róla, hogy a készülék közelében lévő padló nem csúszós. Ez megakadályozza a csúszást, ami súlyos sérülést okozhat.

Használat közben mindig figyelje a készüléket. Az élelmiszerek szárítási szintjének ellenőrzése előtt állítsa le a készüléket, húzza ki a hálózati kábelt, és várja meg, amíg a készülék burkolata lehűl, mielőtt kinyitná a fedelet vagy eltávolítaná a tálcákat.

Ha szárítás után ételmaradék marad a tálcákon vagy a burkolaton, távolítsa el azokat, mielőtt új ételt adna hozzá. A tálcákon vagy a burkolaton maradó ételmaradékok akadályozhatják a levegő keringését, ami a készülék túlmelegedéséhez vezethet. A túlmelegedett készülék károsodhat, és tüzet vagy áramütést okozhat. Tisztítsa meg a készüléket a karbantartási utasításokban található utasításoknak megfelelően.

TERMÉKSZOLGÁLTATÁS

Termék előkészítése

Csomagolja ki a terméket, és távolítsa el teljesen az összes csomagolóanyagot. Javasoljuk, hogy őrizze meg a csomagolást; hasznos lehet a készülék későbbi szállítása és tárolása során. Készítse elő a készüléket a készülék karbantartásával foglalkozó részben található utasításoknak megfelelően.

Termékelemek beállítása (II, IV)

A készülék két szárítórekeszből áll: felső és alsó. Helyezze a cseptálcákat (j) mindkét szárítórekesz aljára. Helyezze az összes rozsdamentes acél tálcat (i) az egyes szárítórekeszek külön polcaira. Igényeitől függően eltávolíthat néhány tálcat, például nagyobb élelmiszerdarabok szárításához.

Megjegyzés! Javasoljuk, hogy az étel elhelyezése előtt tesztelje a tálcák helyzetét. Ez lehetővé teszi a gyakorlást, és megkönnyíti a tálcák és az étel elhelyezését.

Modelltől függően a szárítógép további tartozékokkal (IV) is felszerelhető:

(k) - finom szűrővel ellátott tálca - lehetővé teszi nagyon apró élelmiszerek, pl. gyógynövények, teák, magvak, boglyós gyümölcsök szárítását;

(l) - szilikon tálca finom szűrővel - lehetővé teszi nagyon apró élelmiszerek, pl. gyógynövények, teák, magvak, boglyós gyümölcsök szárítását;

(m) - szilikon forma - lehetővé teszi félfolyékony és ragacos masszák szárítását, pl. gyümölcsmousse-ok, házi készítésű műliszeletek;

(n) - szilikon fogó - lehetővé teszi az étel hordozását.

Élelmiszerek elrendezése tálcákon

Megjegyzés! Javasoljuk, hogy az élelmiszereket a szárító polcokról eltávolított tálcákra helyezze. Az élelmiszereket egyetlen rétegben rendezze el. Ne helyezzen élelmiszereket a cseptálcára. Az élelmiszereket úgy rendezze el a tálcákon, hogy a szomszédos polcok között legyen hely. Helyezze az élelmiszertálcákat az egyik vagy mindkét rekesz polcaira úgy, hogy az alsó tálcára helyezett élelmiszerek ne érjenek hozzá a felső tálcához.

A készülék be- és kikapcsolása

Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba. A kezelőpanel összes gombja 3 másodpercig világít, majd a bekapcsológomb villogni kezd. A készülék készenléti üzemmódba lép.

A szárítógép két független kamrával és külön vezérlőpanellel (III) van felszerelve, amely lehetővé teszi a szárítási paraméterek igényeinek megfelelő beállítását. A készülék egy vagy két kamrával is működhet. A kamrajelző lámpa (a) a nyíl irányán és a megvilágításon keresztül jelzi, hogy melyik kamra aktív.

A szárítógép bekapcsolásához nyomja meg a bal vagy jobb kapcsolót. A bal kapcsolóval állítsa be a felső kamra működési paramétereit. A kezelőpanel bal oldalán található gombok világítani kezdenek. Nyomja meg a kiválasztott program gombot (h) a szárítási idő és hőmérséklet automatikus beállításához. A készülék 8 különböző szárítási programmal rendelkezik. Nyomja meg a START / PAUSE gombot (f) a programválasztás megerősítéséhez és a szárítási ciklus elindításához. Hallani fogja a ventilátor működését.

Nyomja meg a jobb oldali kapcsolót az alsó kamra működési paramétereinek beállításához. A kezelőpanel jobb oldalán található gombok világítani kezdenek. Nyomja meg a kiválasztott program gombot (h) a szárítási idő és hőmérséklet automatikus beállításához. Nyomja meg az START / PAUSE gombot (f) a programválasztás megerősítéséhez és a szárítási ciklus elindításához. A ventilátor működni kezd.

Program	Hőmérséklet [°C]	Idő [h]
Alma	75	9
Banán	75	12
Körte	70	8
Citrom	75	12
Gombák	75	10
Paradicsom	65	8
Hal	75	12
Sertéshús	75	7

Az időt és a hőmérsékletet manuálisan is beállíthatja. Nyomja meg az óra gombot (c), majd a közeli nyílombokkal állítsa be a kívánt szárítási időt. Nyomja meg a hőmérő gombot (d), majd a közeli nyílombokkal állítsa be a kívánt szárítási hőmérsékletet. A felfelé mutató nyíl növeli, a lefelé mutató nyíl pedig csökkenti a beállított értéket. A gomb lenyomva tartásával gyorsabban módosítható a beállítandó paraméter.

Az időbeállítások 1 és 48 óra között, 30 perces lépésekben állíthatók. A hőmérséklet-beállítások 35°C és 75°C között, 5°C-os lépésekben.

Az idő és a hőmérséklet beállítása után a szárítás automatikusan elindul. Működés közben a fent leírtak szerint szabadon módosíthatja az időt és a hőmérsékletet. Működés közben az idő 0:00-ig visszazámol.

Működés közben bekapcsolhatja a felső vagy az alsó kamra világítását a szárítási folyamat nyomon követéséhez. A világítás bekapcsolásához nyomja meg a világítás szimbólummal (g) jelölt gombot. 10 perc elteltével a kamra világítása kikapcsol. A világítás automatikusan kikapcsol, amikor a szárítási ciklus befejeződik.

A szárítási ciklus befejezése után a készülék háromszor sípol, a fűtőberendezés kikapcsol, a ventilátor pedig 30 másodperc elteltével leáll. A készülék készenléti üzemmódba lép; a bekapcsológomb megnyomása hangjelzést ad.

A bekapcsológomb megnyomásával a készülék bármikor leállítható és készenléti üzemmódba kapcsolható.

A szárítási folyamat befejezése után húzza ki a tápkábel a fali aljzatból. Hagyja kihűlni a tálcákat, majd nyissa ki a rekeszek ajtaját, és vegye ki az élelmiszer-tálcákat a polcokról. Miután eltávolította az élelmiszereket a tálcákból, kezdje meg a karbantartást.

További megjegyzések

Maximális energiafogyasztás készenléti üzemmódban: 0,5 W.

Tétlenségi időszak, amely után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol: körülbelül 4 min.

Miután a szárítógép készenléti üzemmódba lépett, csak a kezelőpanelen található bekapcsológomb világít.

Ajánlások az élelmiszerek szárításához

A szárított gyümölcs- és zöldségdarabok snackként vagy készételek adalékaként használhatók. A szárított élelmiszerek megőrzik ízüket és tápértéküket. A szárított élelmiszerek megjelenésükben vagy ízükben eltérhetnek a boltokban kaphatóktól, mivel a házi szárítási folyamat során nem adnak hozzá tartósítószerket és színezékeket.

A szárítás megkezdése előtt ajánlott feljegyezni a termékek súlyát, majd a szárítási időt és hőmérsékletet. Ez megkönnyíti a munkakörülmények meghatározását a jövőben.

A termékek száradási ideje a következőktől függ:

- az élelmiszerek darabjainak vastagsága vagy mérete;
- a szárításhoz használt tálcák száma;
- a szárítógépbe helyezett termékek száma;
- a szárítógép körüli levegő páratartalma;
- személyes preferenciák a szárítási hatásokkal kapcsolatban.

Ha szárítás közben egyenletlen eredményeket tapasztal, a tálcák helyzetét rendszeresen módosítani kell, ha az eszköz kialakítása ezt lehetővé teszi.

A szárított élelmiszereket csak teljes lehűlésük után szabad edényekbe helyezni. A szárított élelmiszerek tárolására szolgáló edénynek légmentesen záródnak kell lennie. Vákuumtartályok használata ajánlott. Miután a termékeket a tartályba helyezte, szorosan zárja le, majd a lehető legtöbb levegőt szívja ki. A tartályokban lévő élelmiszereket sötét, hűvös helyen tárolja. A tárolási hőmérséklet nem haladhatja meg a 15°C-ot. Ne tegye a szárított élelmiszereket közvetlenül fémtartályokba. Rendszeresen ellenőrizze a szárított élelmiszerek állapotát.

Ha bármilyen okból meg kell szakítani a szárítási folyamatot, vegye ki az élelmiszereket a tálcákból, helyezze őket műanyag zacskókba vagy edényekbe, majd tárolja őket a fagyasztoóban. A szárítási folyamat folytatása előtt olvassa fel az élelmiszereket. Ne fagyassza le újra a korábban felengedett élelmiszereket.

A készülék működése során hibák léphetnek fel, amelyeket az E1, E3 szimbólumok megjelenése jelez a kijelzőn - kérjük, forduljon a gyártó szervizéhez javítás céljából.

Eszközkarbantartás

Megjegyzés! Minden karbantartási munkát kikapcsolt készülék mellett kell elvégezni. Ehhez húzza ki a tápkábel a konnektorból.

A készülék közvetlenül tálcára helyezett ételek elkészítésére szolgál, ezért a biztonságos ételkészítés érdekében gondoskodni kell a készülék alkatrészeinek és tartozékainak megfelelő tisztaságáról.

A készülék első használata előtt, miután megtisztította a tálcákat, a szárító kamráinak belsejét és az ajtó belsejét, működtesse a szárítót maximális hőmérsékleten 30 percig étel nélkül. Ez idő alatt füst vagy szag távozhat a készülékből. Használat után hagyja a készüléket lehűlni, majd mossa el újra a tálcákat és a kamrák belsejét. Ez eltávolítja a készülék alkatrészeinek gyártása során használt vegyszerek maradványait.

A tálcákat folyó víz alatt vagy vízbe mártva kell elmosni. Törölje át az egyes rekeszek belsejét egy nedves, puha ruhával. Használjon enyhe mosogatószeret. Tisztítsa puha ruhával, puha szivaccsal vagy puha kefével. Ne használjon agresszív vagy súroló tisztítószereket, mert ezek elszínezhetik és megkarcolhatják a tálcák felületét és a rekesz belsejét.

Mosás után alaposan szárítsa meg a tálcákat és a kamrák belsejét.

A tálcák és tartozékok nem mosogatógépben vagy nagynyomású vízszugárral tisztíthatók.

Tisztítsa meg a kamrák belsejét enyhén nedves ruhával, majd törölje szárazra tiszta, száraz ruhával.

Figyelmeztetés: Soha ne merítsen elektromos készüléket vízbe vagy más folyadékba.

Ne használjon oldószereket, maró hatású szereket, alkoholt, benzint vagy súrolószereket a tisztításhoz.

Tisztítsa meg a szellőzőnyílásokat porszívóval.

Eszköztárhely

Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, húzza ki a tápellátásból. Tárolás közben a készüléket beltérben tárolja, védve a portól, szennyeződéstől és nedvességtől. Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja. A készüléket működési helyzetben tárolja. Ne rétegezze a termékeket. Tárolás közben ne helyezzen semmit a termék tetejére.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		YG-16001
Névleges feszültség	[V~]	230
Névleges frekvencia	[Hz]	50 / 60
Névleges teljesítmény	[W]	1500
Szárítási hőmérséklet	[°C]	35 - 75
Maximális száradási idő	[h]	48
Szigetelési osztály		I
Tálca méretei	[cm]	29 × 29
Maximális terhelés tálcánként	[kg]	0,5
Méreték (hosszúság x szélesség x magasság)	[mm]	330 x 403 x 656
Tömeg	[kg]	16,6

CARACTERISTICI ALE PRODUSULUI

Un deshidrator alimentar este un dispozitiv conceput pentru uscarea produselor alimentare folosind circulația aerului cald. Controlul amplitudinii temperaturii vă permite să ajustați parametrii de funcționare ai dispozitivului în funcție de nevoile dumneavoastră și de tipul de alimente uscate. Tăvile multiple permit o funcționare eficientă. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a produsului depinde de funcționarea corespunzătoare, prin urmare:

Înainte de a utiliza produsul, vă rugăm să citiți întregul manual și să îl păstrați.

Furnizorul nu este răspunzător pentru nicio daună sau vătămare corporală rezultată din utilizarea produsului în alte scopuri decât cele prevăzute sau din nerespectarea reglementărilor de siguranță sau a instrucțiunilor din acest manual. Utilizarea produsului în alte scopuri decât cele prevăzute anulează, de asemenea, garanția și drepturile de garanție ale utilizatorului.

ECHIPAMENTE DE PRODUSE

Produsul este livrat complet și nu necesită asamblare. Cu toate acestea, înainte de a utiliza produsul, trebuie îndepărtate toate ambalajele și protecțiile de transport. De asemenea, sunt necesare pregătiri, așa cum sunt descrise mai târziu în acest manual.

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

Dispozitivul este conceput pentru uz profesional, de exemplu în unități de catering, iar operarea sa trebuie efectuată de către personal cu calificări corespunzătoare.

Acest dispozitiv este conceput numai pentru utilizare în interior. Nu expuneți dispozitivul la ploaie sau alte precipitații.

Dispozitivul este destinat exclusiv procesării termice a produselor alimentare așezate direct pe tăvi. Este interzisă utilizarea dispozitivului în orice alt scop, de exemplu, ca încălzitor pentru produse așezate într-un recipient.

Este interzisă repararea, dezasamblarea sau modificarea dispozitivului pe cont propriu.

Toate reparațiile dispozitivului trebuie efectuate de către un centru de service autorizat.

Aparatul trebuie supravegheat în permanență în timpul funcționării.

AVERTISMENT! Dispozitivul se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. Aveți grijă când atingeți dispozitivul în timpul și imediat după utilizare, din cauza riscului de arsuri.

Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii sub 8 ani, persoane cu capacități fizice sau mentale reduse sau persoane fără experiență și cunoștințe despre dispozitiv. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul decât dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la modul de utilizare în siguranță a dispozitivului și înțeleg pericolele implicate.

Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

Recomandări pentru instalarea și transportul dispozitivului

Aparatul poate fi așezat doar pe o suprafață dură, plană, netedă și neinflamabilă.

Suprafața trebuie să poată susține greutatea aparatului în sine și a produselor alimentare așezate în acesta.

Asigurați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul pereților laterali ai dispozitivului. Nu așezați materiale sensibile la căldură deasupra dispozitivului. Acest lucru va permite o ventilație adecvată. Nu așezați dispozitivul lângă o margine, cum ar fi o masă.

Nu așezați dispozitivul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdelele sau draperiile.

riile.

Dispozitivul trebuie utilizat într-o zonă în care aerul este lipsit de contaminanți și mirosuri. În timpul uscării alimentelor, aerul circulă prin alimente, iar orice contaminanți pot rămâne pe produsele uscate.

Nu așezați niciun dispozitiv electric deasupra dispozitivului. Dispozitivul emite aer fierbinte și umed în timpul funcționării, care poate scurtcircuita sistemul electric și poate provoca electrocutare.

Este interzisă găurirea oricăror găuri în produs sau efectuarea oricăror alte modificări ale dispozitivului care nu sunt descrise în instrucțiuni.

Mutați dispozitivul doar după ce s-a răcit, ținându-l de carcasă. Nu mutați dispozitivul trăgând de cablul de alimentare.

Temperatura la locul de instalare și utilizare a dispozitivului trebuie să fie cuprinsă între +10°C și +38°C, iar umiditatea relativă trebuie să fie sub 90% fără condens.

Recomandări pentru conectarea dispozitivului la sursa de alimentare

Înainte de a conecta dispozitivul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea, frecvența și capacitatea sursei de alimentare corespund valorilor indicate pe plăcuța cu datele tehnice ale dispozitivului. Ștecherul trebuie să se potrivească prizei. Nu sunt permise modificări ale ștecherului.

Dispozitivul trebuie conectat direct la o singură priză de rețea. Nu sunt permise prelungitoare, prize multiple și splittere. Circuitul de rețea trebuie să fie echipat cu un conductor de protecție și o siguranță de cel puțin 16 A.

Evitați contactul dintre cablul de alimentare și margini ascuțite, obiecte fierbinți și suprafețe. Desfășurați întotdeauna complet cablul de alimentare atunci când aparatul este în funcțiune și poziționați-l astfel încât să nu obstrucționeze funcționarea. Cablul de alimentare trebuie poziționat astfel încât să nu creeze pericol de împiedicare. Priza trebuie amplasată astfel încât ștecherul aparatului să poată fi deconectat rapid. Când deconectați cablul de alimentare, trageți întotdeauna de carcasa ștecherului, niciodată de cablu.

Dacă cablul de alimentare sau ștecherul se deteriorează, deconectați-l imediat de la sursa de alimentare și contactați un centru de service autorizat al producătorului pentru înlocuire. Nu utilizați dispozitivul cu un cablu de alimentare sau un ștecher deteriorat. Cablul de alimentare sau ștecherul nu pot fi reparate. Dacă aceste componente sunt deteriorate, acestea trebuie înlocuite cu unele noi, fără defecte. Cablul de alimentare și ștecherul trebuie înlocuite de un centru de service autorizat al producătorului.

Recomandări pentru utilizarea dispozitivului

AVERTISMENT! Carcasa dispozitivului se poate încălzi în timpul și la scurt timp după utilizare. Nu o atingeți, deoarece acest lucru poate provoca arsuri. Lăsați carcasa dispozitivului să se răcească.

Alimentele trebuie tăiate în bucăți mici înainte de a fi așezate pe tăvi. Cu cât bucățile de alimente sunt mai mici, cu atât se vor usca mai repede și cu atât temperatura de uscare necesară este mai scăzută.

Alimentele trebuie așezate întotdeauna începând cu tava de jos. Produsele nu trebuie am-

balate prea strâns. Alimentele trebuie aranjate astfel încât aerul să poată circula. Pe fiecare tavă trebuie așezat un singur strat de alimente. Produsele așezate pe tavă nu trebuie să atingă marginile tăvii sau carcasa de deasupra lor.

Asigurați-vă că podeaua din apropierea dispozitivului nu este alunecoasă. Acest lucru va preveni alunecarea, care ar putea duce la vătămări grave.

Supravegheați întotdeauna aparatul în timp ce este în funcțiune. Înainte de a verifica nivelul de uscare al alimentelor, opriți aparatul, deconectați cablul de alimentare și așteptați ca carcasa aparatului să se răcească înainte de a deschide capacul sau de a scoate tăvile.

Dacă după uscare rămân alimente pe tăvi sau pe carcasă, îndepărtați-le înainte de a adăuga alimente noi. Reziduurile alimentare rămase pe tăvi sau pe carcasă pot obstrucționa circulația aerului, ceea ce poate duce la supraîncălzirea aparatului. Un aparat supraîncălzit se poate deteriora și poate provoca un incendiu sau un șoc electric. Curățați aparatul conform instrucțiunilor din instrucțiunile de întreținere.

SERVICII DE PRODUSE

Pregătirea produsului

Despachetați produsul, îndepărtând complet toate componentele ambalajului. Se recomandă păstrarea ambalajului; acesta poate fi util pentru transportul și depozitarea ulterioară a dispozitivului. Pregătiți dispozitivul conform instrucțiunilor din secțiunea de întreținere a dispozitivului.

Stabilirea elementelor produsului (II,IV)

Aparatul este alcătuit din două compartimente de uscare: superior și inferior. Instalați tăvile de colectare a picăturilor (j) în partea de jos a fiecărui compartiment de uscare. Instalați toate tăvile din oțel inoxidabil (i) pe rafturile individuale ale fiecărui compartiment de uscare. În funcție de nevoile dumneavoastră, puteți îndepărta unele dintre tăvi, de exemplu, pentru a acomoda bucăți mai mari de alimente pentru uscare.

Notă: Se recomandă testarea poziției tăvilor înainte de a așeza alimentele pe ele. Acest lucru vă va permite să vă exersați și va fi mai ușor să poziționați tăvile cu alimentele pe ele.

În funcție de model, uscătorul poate fi echipat cu accesorii suplimentare (IV):

(k) - tavă cu sită fină - permite uscarea alimentelor foarte mici, de exemplu, ierburi, ceaiuri, semințe, fructe de pădure;

(l) - tavă din silicon cu sită fină - permite uscarea alimentelor foarte mici, de exemplu, ierburi, ceaiuri, semințe, fructe de pădure;

(m) - matrită de silicon - permite uscarea maselor semilichide și lipicioase, de exemplu, mousse-uri de fructe, batoane de musli făcute în casă;

(n) - clește din silicon - vă permite să transportați alimente.

Aranjarea produselor alimentare pe tăvi

Notă! Se recomandă așezarea produselor alimentare pe tăvi scoase de pe rafturile deshidratorului. Aranjați alimentele într-un singur strat. Nu așezați produse alimentare pe tava de scurgere. Aranjați alimentele pe tăvi astfel încât să existe spațiu liber între rafturile adiacente. Așezați tăvile pentru alimente pe rafturile unuia sau ambelor compartimente, astfel încât produsele alimentare așezate pe tava inferioară să nu atingă tava superioară.

Pomirea și oprirea dispozitivului

Conectați cablul de alimentare la o priză. Toate butoanele de pe panoul de control se vor aprinde timp de 3 secunde, apoi butonul de alimentare va clipi. Dispozitivul va intra în modul standby.

Uscătorul este echipat cu două compartimente independente, cu un panou de control separat (III), permițându-vă să ajustați parametrii de uscare în funcție de nevoile dumneavoastră. Dispozitivul poate funcționa cu unul sau două compartimente. Indicatorul luminos al compartimentului (a) indică ce compartiment este activ în prezent prin direcția săgeții și a iluminării.

Apăsăți comutatorul stânga sau dreapta pentru a porni uscătorul. Apăsăți comutatorul stânga pentru a seta parametrii de funcționare pentru compartimentul superior. Butoanele din partea stângă a panoului de control se vor aprinde. Apăsăți butonul programului selectat (h) pentru a regla automat timpul și temperatura de uscare. Dispozitivul are 8 programe diferite de uscare. Apăsăți butonul START / PAUSE (f) pentru a confirma selecția programului și a începe ciclul de uscare. Veți auzi ventilatorul funcționând. Apăsăți comutatorul din dreapta pentru a seta parametrii de funcționare pentru camera inferioară. Butoanele din partea dreaptă a panoului de control se vor aprinde. Apăsăți butonul programului selectat (h) pentru a regla automat timpul și temperatura de uscare. Apăsăți butonul START / PAUSE (f) pentru a confirma selecția programului și a începe ciclul de uscare. Ventilatorul va funcționa.

Program	Temperatură [°C]	Timp [h]
Măr	75	9
Banană	75	12
Pară	70	8
Lămâie	75	12
Ciuperci	75	10
Roșie	65	8
Pește	75	12
Carne de porc	75	7

De asemenea, puteți regla timpul și temperatura manual. Apăsăți butonul ceas (c), apoi utilizați butoanele săgeată din apropiere pentru a seta timpul de uscare dorit. Apăsăți butonul termometru (d), apoi utilizați butoanele săgeată din apropiere pentru a seta temperatura de uscare dorită.

Butonul săgeată în sus crește valoarea setată, iar butonul săgeată în jos scade valoarea setată. Apăsarea și menținerea apăsată a butonului va schimba mai rapid parametrul setat.

Setările de timp variază de la 1 la 48 de ore, în trepte de 30 de minute. Setările de temperatură variază de la 35°C la 75°C, în trepte de 5°C.

Odată ce timpul și temperatura sunt setate, uscarea va începe automat. În timpul funcționării, puteți modifica liber timpul și temperatura utilizând procedura descrisă mai sus. Timpul se numără invers până la 0:00 în timpul funcționării.

În timpul funcționării, puteți aprinde iluminarea camerei superioare sau inferioare pentru a monitoriza procesul de uscare. Pentru a aprinde iluminarea, apăsați butonul marcat cu simbolul luminii (g). După 10 minute, iluminarea camerei se va stinge. Lumina se stinge automat când ciclul de uscare este complet.

Când ciclul de uscare este complet, dispozitivul va emite trei semnale sonore, încălzitorul se va opri, iar ventilatorul se va opri după 30 de secunde. Dispozitivul va intra în modul standby; apăsarea butonului de alimentare va produce un semnal sonor.

Apăsarea butonului de alimentare oprește dispozitivul în orice moment și îl trece în modul standby.

După finalizarea procesului de uscare, deconectați cablul de alimentare de la priză de perete. Lăsați tăvile să se răcească, apoi deschideți ușile compartimentelor și scoateți tăvile pentru alimente de pe rafturi. După scoaterea alimentelor din tăvi, începeți întreținerea.

Note suplimentare

Consum maxim de energie în modul standby: 0,5 W.

Perioada de inactivitate după care dispozitivul trece automat în modul standby: aproximativ 4 min.

Odată ce uscătorul a intrat în modul standby, va fi aprins doar butonul de alimentare de pe panoul de control.

Recomandări pentru uscarea produselor alimentare

Bucățile de fructe și legume uscate pot fi folosite ca gustări sau ca adăsurii la mâncărurile preparate. Alimentele uscate își păstrează aroma și valoarea nutritivă. Alimentele uscate pot diferi ca aspect sau gust de cele disponibile în magazine, deoarece conservanții și coloranții nu sunt adăugați în timpul procesului de uscare artizanală.

Înainte de a începe uscarea, se recomandă înregistrarea greutății produselor, apoi notarea timpului și a temperaturii de uscare. Acest lucru va facilita determinarea condițiilor de lucru în viitor.

Timpul de uscare a produselor depinde de:

- grosimea sau dimensiunea bucăților de produse alimentare;
- numărul de tăvi folosite pentru uscare;
- numărul de produse introduse în uscător;
- umiditatea aerului din jurul uscătorului;
- preferințe personale privind efectele de uscare.

Dacă se observă rezultate neuniforme în timpul uscării, poziția tăvilor trebuie schimbată periodic, dacă designul dispozitivului permite acest lucru.

Produsele alimentare uscate trebuie plasate în recipiente numai după ce s-au răcit complet. Recipientul pentru depozitarea produselor alimentare uscate trebuie să fie etanș. Se recomandă recipientele vidate. După plasarea produselor în recipient, sigilați-l bine și apoi extrageți cât mai mult aer posibil. Depozitați alimentele în recipiente într-un loc întunecat și răcoros. Temperatura de depozitare nu trebuie să depășească 15°C. Nu plasați produsele alimentare uscate direct în recipiente metalice. Verificați periodic starea produselor alimentare uscate.

Dacă, din orice motiv, este necesar să întrerupeți procesul de uscare, scoateți alimentele din tăvi și puneți-le în pungă sau recipient de plastic, apoi depozitați-le în congelator. Dezghețați alimentele înainte de a relua procesul de uscare. Nu recongelați alimentele decongelate anterior.

În timpul funcționării dispozitivului, pot apărea erori, care vor fi semnalate prin afișarea simbolurilor E1, E3 pe ecran - vă rugăm să contactați service-ul producătorului pentru reparații.

Întreținerea dispozitivului

Notă! Toate operațiunile de întreținere trebuie efectuate cu dispozitivul oprit. Pentru a face acest lucru, deconectați cablul de alimentare de la priză.

Dispozitivul este utilizat pentru prepararea alimentelor așezate direct pe tăvi, prin urmare este necesar să se asigure curățenia corespunzătoare a componentelor și accesoriilor dispozitivului pentru a asigura prepararea alimentelor în siguranță.

Înainte de prima utilizare a aparatului, după curățarea tăvilor, a interiorului camerelor deshidratorului și a interiorului ușii, porniți deshidratorul la temperatura maximă timp de 30 de minute fără alimente. În acest timp, este posibil să observați fum sau miros provenind din aparat. După utilizare, lăsați aparatul să se răcească, apoi spălați din nou tăvile și interiorul camerelor. Aceasta va îndepărta orice substanțe chimice reziduale utilizate la fabricarea componentelor aparatului.

Tăvile trebuie spălate sub jet de apă sau prin scufundarea lor în apă. Ștergeți interiorul fiecărui compartiment cu o cârpă umedă și moale. Folosiți un detergent de vase blând. Curățați cu o cârpă moale, un burete moale sau o perie moale. Nu utilizați agenți de curățare agresivi sau abrazivi din cauza riscului de a mati și zgâria suprafața tăvilor și interiorul compartimentului.

După spălare, uscați bine tăvile și interiorul camerelor.

Tăvile și accesoriile nu sunt potrivite pentru curățarea în mașinile de spălat vase sau cu jet de apă de înaltă presiune.

Curățați interiorul camerelor cu o lavetă ușor umedă, apoi uscați-le cu o lavetă curată și uscată.

Atenție! Nu scufundați niciodată un dispozitiv electric în apă sau în orice alt lichid.

Nu utilizați solvenți, agenți caustici, alcool, benzină sau abrazivi pentru curățare.

Curățați orificiile de ventilație cu un aspirator.

Stocarea dispozitivului

Dacă dispozitivul nu va fi utilizat pentru o perioadă lungă de timp, deconectați-l de la sursa de alimentare. Depozitați dispozitivul în interior în timpul depozitării, protejându-l de praf, murdărie și umiditate. Se recomandă depozitarea dispozitivului în ambalajul original. Depozitați dispozitivul în poziția de funcționare. Nu stivuiți produsele în straturi. Nu așezați nimic deasupra produsului în timpul depozitării.

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate de măsură	Valoare
Număr de catalog		YG-16001
Tensiune nominală	[V~]	230
Frecvență nominală	[Hz]	50 / 60
Putere nominală	[W]	1500
Temperatura de uscare	[°C]	35 - 75
Timp maxim de uscare	[h]	48
Clasa de izolație		I
Dimensiunile tăvii	[cm]	29 × 29
Încărcare maximă per tavă	[kg]	0,5
Dimensiuni (lungime x lățime x înălțime)	[mm]	330 x 403 x 656
Masa	[kg]	16,6

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Un deshidratador de alimentos es un dispositivo diseñado para secar productos alimenticios mediante la circulación de aire caliente. Su amplio control de temperatura permite ajustar los parámetros de funcionamiento del dispositivo a sus necesidades y al tipo de alimento que se va a secar. Sus múltiples bandejas permiten un funcionamiento eficiente. El funcionamiento correcto, fiable y seguro del producto depende de un funcionamiento correcto; por lo tanto:

Antes de utilizar el producto, lea todo el manual y consérvelo.

El proveedor no se responsabiliza de ningún daño o lesión resultante del uso del producto para fines distintos a los previstos, ni del incumplimiento de las normas de seguridad o de las instrucciones de este manual. El uso del producto para fines distintos a los previstos también anula la garantía del usuario.

EQUIPO DE PRODUCTO

El producto se entrega completo y no requiere montaje. Sin embargo, antes de usarlo, debe retirar todo el embalaje y la protección de envío. También se requieren preparativos, como se describe más adelante en este manual.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD PARA EL USO

El dispositivo está diseñado para uso profesional, por ejemplo en establecimientos de restauración, y su manejo debe ser realizado por personal con la cualificación adecuada. Este dispositivo está diseñado solo para uso en interiores. No lo exponga a la lluvia ni a otras precipitaciones.

El dispositivo está diseñado exclusivamente para el procesamiento térmico de productos alimenticios colocados directamente en bandejas. Queda prohibido utilizarlo para cualquier otro fin, por ejemplo, como calentador de productos en un recipiente.

Está prohibido reparar, desmontar o modificar el dispositivo usted mismo.

Todas las reparaciones del dispositivo deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado.

El dispositivo debe mantenerse bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! El dispositivo puede calentarse mucho durante su funcionamiento. Tenga cuidado al tocarlo durante e inmediatamente después de su uso, ya que podría sufrir quemaduras.

Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por niños menores de 8 años, personas con discapacidades físicas o mentales, ni por personas sin experiencia ni conocimientos sobre el dispositivo. A menos que estén supervisados o se les haya instruido sobre cómo usarlo de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva, los niños no deben jugar con él. Los niños no deben limpiar ni realizar mantenimiento al aparato sin supervisión.

Recomendaciones para la instalación y transporte del dispositivo

El dispositivo sólo puede colocarse sobre una superficie dura, plana, uniforme y no inflamable.

La superficie debe ser capaz de soportar el peso del propio aparato y de los productos alimenticios colocados en él.

Asegúrese de dejar un espacio de al menos 10 cm alrededor de las paredes laterales del dispositivo. No coloque ningún material sensible al calor sobre el dispositivo. Esto permitirá una ventilación adecuada. No coloque el dispositivo cerca de un borde, como una mesa.

No coloque el dispositivo cerca de materiales inflamables, como cortinas o tapices.

El dispositivo debe utilizarse en un área donde el aire esté libre de contaminantes y olores. Durante el secado de alimentos, el aire fluye a través de ellos y cualquier contaminante puede permanecer en los productos secos.

No coloque ningún dispositivo eléctrico sobre el dispositivo. Este emite aire caliente y húmedo durante su funcionamiento, lo que puede provocar un cortocircuito en el sistema eléctrico y una descarga eléctrica.

Está prohibido perforar cualquier orificio en el producto o realizar cualquier otra modificación en el dispositivo no descrita en las instrucciones.

Mueva el dispositivo solo cuando se haya enfriado, sujetándolo por la carcasa. No tire del cable de alimentación para moverlo.

La temperatura en el lugar de instalación y uso del dispositivo debe estar en el rango de $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$, y la humedad relativa debe ser inferior al 90% sin condensación.

Recomendaciones para conectar el dispositivo a la fuente de alimentación

Antes de conectar el dispositivo a la fuente de alimentación, asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la capacidad de la fuente de alimentación coincidan con los valores indicados en la placa de características del dispositivo. El enchufe debe ser compatible con la toma de corriente. No se permiten modificaciones en el enchufe.

El dispositivo debe conectarse directamente a una toma de corriente. No se permiten alargadores, enchufes múltiples ni divisores. El circuito de alimentación debe estar equipado con un conductor de protección y un fusible de al menos 16 A.

Evite el contacto del cable de alimentación con bordes afilados, objetos y superficies calientes. Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación cuando utilice el aparato y colóquelo de forma que no obstruya su funcionamiento. El cable de alimentación debe colocarse de forma que no provoque tropiezos. La toma de corriente debe estar ubicada de forma que el enchufe del aparato pueda desconectarse rápidamente. Al desconectar el cable de alimentación, tire siempre de la carcasa del enchufe, nunca del cable.

Si el cable de alimentación o el enchufe se dañan, desconéctelos inmediatamente de la fuente de alimentación y contacte con un centro de servicio técnico autorizado del fabricante para que los reemplacen. No utilice el dispositivo con un cable de alimentación o enchufe dañado. El cable de alimentación o el enchufe no se pueden reparar. Si estos componentes están dañados, deben reemplazarse por otros nuevos y en buen estado. El cable de alimentación y el enchufe deben ser reemplazados por un centro de servicio técnico autorizado del fabricante.

Recomendaciones para el uso del dispositivo

¡ADVERTENCIA! La carcasa del dispositivo puede calentarse durante y poco después de su uso. No la toque, ya que podría quemarse. Deje que la carcasa se enfríe.

Los alimentos deben cortarse en trozos pequeños antes de colocarlos en las bandejas.

Cuanto más pequeños sean, más rápido se secarán y menor será la temperatura de secado necesaria.

Los alimentos deben colocarse siempre comenzando por la bandeja inferior. Los productos no deben amontonarse demasiado. Los alimentos deben colocarse de forma que circule el aire. Solo se debe colocar una capa de alimentos en cada bandeja. Los productos colocados en la bandeja no deben tocar los bordes de la bandeja ni el compartimento superior.

Asegúrese de que el suelo cerca del dispositivo no sea resbaladizo. Esto evitará resbalones, que podrían causar lesiones graves.

Vigile siempre el aparato mientras esté en uso. Antes de comprobar el grado de secado de los alimentos, deténgalo, desenchufe el cable de alimentación y espere a que la carcasa se enfríe antes de abrir la tapa o retirar las bandejas.

Si quedan restos de comida en las bandejas o la carcasa después del secado, retírelas antes de añadir más alimentos. Los residuos de comida en las bandejas o la carcasa pueden obstruir la circulación del aire, lo que puede provocar el sobrecalentamiento del aparato. Un aparato sobrecalentado puede dañarse y provocar un incendio o una descarga eléctrica. Limpie el aparato según las instrucciones de mantenimiento.

SERVICIO DE PRODUCTOS

Preparación del producto

Desembale el producto, retirando completamente todos los componentes del embalaje. Se recomienda conservar el embalaje, ya que podría ser útil para el transporte y almacenamiento del dispositivo en el futuro. Prepare el dispositivo según las instrucciones de la sección de mantenimiento.

Configuración de elementos del producto (II,IV)

El aparato consta de dos compartimentos de secado: uno superior y uno inferior. Instale las bandejas de goteo (j) en la parte inferior de cada compartimento. Coloque todas las bandejas de acero inoxidable (i) en los estantes individuales de cada compartimento. Según sus necesidades, puede retirar algunas bandejas, por ejemplo, para acomodar trozos grandes de alimentos para secar.

Nota! Se recomienda probar la posición de las bandejas antes de colocar la comida. Esto le permitirá adquirir práctica y facilitará la colocación de las bandejas con la comida.

Dependiendo del modelo, la secadora puede estar equipada con accesorios adicionales (IV):

(k) - bandeja con colador fino - permite secar alimentos muy pequeños, por ejemplo hierbas, té, semillas, bayas;

(l) - bandeja de silicona con un colador fino - permite secar alimentos muy pequeños, por ejemplo hierbas, té, semillas, bayas;

(m) - molde de silicona - permite secar masas semilíquidas y pegajosas, por ejemplo mousses de frutas, barras de muesli caseras;

(n) - pinzas de silicona - permiten transportar alimentos.

Colocación de productos alimenticios en bandejas

¡Nota! Se recomienda colocar los alimentos en bandejas retiradas de los estantes del deshidratador. Coloque los alimentos en una sola capa. No coloque los alimentos en la bandeja de goteo. Coloque los alimentos en las bandejas de modo que haya espacio entre los estantes adyacentes. Coloque las bandejas en los estantes de uno o ambos compartimentos de modo que los alimentos colocados en la bandeja inferior no toquen la bandeja superior.

Encender y apagar el dispositivo

Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. Todos los botones del panel de control se iluminarán durante 3 segundos y, a continuación, el botón de encendido parpadeará. El dispositivo entrará en modo de espera.

La secadora cuenta con dos cámaras independientes con un panel de control independiente (III), lo que permite ajustar los parámetros de secado según las necesidades. El dispositivo puede funcionar con una o dos cámaras. El indicador luminoso de cámara (a) indica qué cámara está activa mediante la dirección de la flecha y la iluminación.

Presione el interruptor izquierdo o derecho para encender la secadora. Presione el interruptor izquierdo para configurar los parámetros de funcionamiento de la cámara superior. Los botones del lado izquierdo del panel de control se iluminarán. Presione el botón del programa seleccionado (h) para ajustar automáticamente el tiempo y la temperatura de secado. El dispositivo cuenta con 8 programas de secado diferentes. Presione el botón START / PAUSE (f) para confirmar el programa seleccionado e iniciar

el ciclo de secado. Escuchará el ventilador en funcionamiento.

Pulse el interruptor derecho para configurar los parámetros de funcionamiento de la cámara inferior. Los botones del lado derecho del panel de control se iluminarán. Pulse el botón del programa seleccionado (h) para ajustar automáticamente el tiempo y la temperatura de secado. Pulse el botón START / PAUSE (f) para confirmar la selección del programa e iniciar el ciclo de secado. El ventilador funcionará.

Programa	Temperatura [°C]	Tiempo [h]
Manzana	75	9
Banana	75	12
Pera	70	8
Limón	75	12
Hongos	75	10
Tomate	65	8
Pez	75	12
Carne de cerdo	75	7

También puede ajustar el tiempo y la temperatura manualmente. Pulse el botón del reloj (c) y, a continuación, utilice las flechas cercanas para configurar el tiempo de secado deseado. Pulse el botón del termómetro (d) y, a continuación, utilice las flechas cercanas para configurar la temperatura de secado deseada.

El botón de flecha hacia arriba aumenta el valor de ajuste, y el botón de flecha hacia abajo lo disminuye. Mantener presionado el botón cambiará el parámetro configurado más rápidamente.

Los ajustes de tiempo varían de 1 a 48 horas en incrementos de 30 minutos. Los ajustes de temperatura varían de 35°C a 75°C en incrementos de 5°C.

Una vez configurados el tiempo y la temperatura, el secado comenzará automáticamente. Durante el funcionamiento, puede modificar libremente el tiempo y la temperatura siguiendo el procedimiento descrito anteriormente. El tiempo cuenta regresivamente hasta 0:00.

Durante el funcionamiento, puede encender la iluminación de la cámara superior o inferior para supervisar el proceso de secado. Para encenderla, pulse el botón con el símbolo de luz (g). Tras 10 minutos, la iluminación de la cámara se apagará automáticamente al finalizar el ciclo de secado.

Al finalizar el ciclo de secado, el dispositivo emitirá tres pitidos, el calentador se apagará y el ventilador se detendrá después de 30 segundos. El dispositivo entrará en modo de espera; al presionar el botón de encendido, se emitirá una señal sonora.

Al presionar el botón de encendido, el dispositivo se detiene en cualquier momento y pasa al modo de espera.

Una vez finalizado el proceso de secado, desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. Deje que las bandejas se enfríen, luego abra las puertas de los compartimentos y retire las bandejas de los estantes. Después de retirar los alimentos de las bandejas, comience el mantenimiento.

Notas adicionales

Consumo máximo de energía en modo de espera: 0,5 W.

Periodo de inactividad tras el cual el dispositivo pasa automáticamente al modo de espera: aproximadamente 4 min.

Una vez que la secadora haya entrado en modo de espera, solo se iluminará el botón de encendido en el panel de control.

Recomendaciones para el secado de productos alimenticios

Los trozos de frutas y verduras deshidratadas se pueden usar como refrigerios o como complementos para comidas preparadas. Conservan su sabor y valor nutricional. Su apariencia o sabor pueden ser diferentes a los de los productos comerciales, ya que no se añaden conservantes ni colorantes durante el proceso de secado casero.

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

El tiempo de secado de los productos depende de:

- espesor o tamaño de los trozos de productos alimenticios;
- número de bandejas utilizadas para el secado;
- el número de productos introducidos en la secadora;
- humedad del aire alrededor de la secadora;
- preferencias personales en cuanto a los efectos del secado.

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

Los alimentos deshidratados deben colocarse en recipientes solo después de que se hayan enfriado por completo. El recipiente para almacenar alimentos deshidratados debe ser hermético. Se recomiendan recipientes al vacío. Después de colocar los productos en el recipiente, ciérrelo herméticamente y extraiga la mayor cantidad de aire posible. Guarde los alimentos en recipientes en un lugar oscuro y fresco. La temperatura de almacenamiento no debe superar los 15°C. No coloque los alimentos deshidratados

dos directamente en recipientes metálicos. Revise periódicamente el estado de los alimentos deshidratados. Si por alguna razón es necesario interrumpir el proceso de secado, retire los alimentos de las bandejas, colóquelos en bolsas o recipientes de plástico y guárdelos en el congelador. Descongele los alimentos antes de reanudar el proceso. No vuelva a congelar los alimentos ya descongelados. Durante el funcionamiento del dispositivo pueden producirse errores, que se señalarán mediante la aparición de los símbolos E1, E3 en la pantalla; póngase en contacto con el servicio técnico del fabricante para su reparación.

Mantenimiento del dispositivo

Nota! Todo mantenimiento debe realizarse con el dispositivo apagado. Para ello, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

El dispositivo se utiliza para preparar alimentos colocados directamente en bandejas, por lo tanto, es necesario asegurar la limpieza adecuada de los componentes y accesorios del dispositivo para garantizar una preparación segura de los alimentos.

Antes de usar el aparato por primera vez, después de limpiar las bandejas, el interior de las cámaras del deshidratador y el interior de la puerta, hágalo funcionar a máxima temperatura durante 30 minutos sin alimentos. Durante este tiempo, podría notar humo u olor proveniente del aparato. Después de usarlo, deje que el aparato se enfríe y vuelva a lavar las bandejas y el interior de las cámaras. Esto eliminará cualquier residuo químico utilizado en la fabricación de los componentes del aparato.

Las bandejas deben lavarse con agua corriente o sumergiéndolas en agua. Limpie el interior de cada compartimento con un paño suave y húmedo. Use un detergente lavavajillas suave. Límpielo con un paño, una esponja o un cepillo suaves. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos, ya que podrían opacar y rayar la superficie de las bandejas y el interior del compartimento. Después del lavado, seque bien las bandejas y el interior de las cámaras.

Las bandejas y accesorios no son aptos para su limpieza en lavavajillas ni con chorros de agua a alta presión.

Limpie el interior de las cámaras con un paño ligeramente húmedo y luego séquelo con un paño limpio y seco.

Advertencia! Nunca sumerja un dispositivo eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.

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

Limpie los orificios de ventilación con una aspiradora.

Almacenamiento del dispositivo

Si no va a utilizar el dispositivo durante un periodo prolongado, desconéctelo de la fuente de alimentación. Guarde el dispositivo en un lugar cerrado, protegiéndolo del polvo, la suciedad y la humedad. Se recomienda guardarlo en su embalaje original. Guárdelo en su posición de funcionamiento. No apile los productos en capas. No coloque nada encima del producto durante el almacenamiento.

DATOS TÉCNICOS

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		YG-16001
Tensión nominal	[V~]	230
Frecuencia nominal	[Hz]	50 / 60
Potencia nominal	[W]	1500
Temperatura de secado	[°C]	35 - 75
Tiempo máximo de secado	[h]	48
Clase de aislamiento		I
Dimensiones de la bandeja	[cm]	29 × 29
Carga máxima por bandeja	[kg]	0,5
Dimensiones (largo x ancho x alto)	[mm]	330 x 403 x 656
Masa	[kg]	16,6

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Un déshydrateur alimentaire est un appareil conçu pour sécher les aliments grâce à la circulation d'air chaud. Un large éventail de réglages de température permet d'adapter les paramètres de fonctionnement de l'appareil à vos besoins et au type d'aliment à sécher. Ses multiples plateaux assurent un fonctionnement efficace. Un fonctionnement correct, fiable et sûr de l'appareil repose sur une utilisation appropriée; par conséquent:

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire l'intégralité du manuel et le conserver.

Le fournisseur décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures résultant d'une utilisation du produit à des fins autres que celles prévues, ou du non-respect des consignes de sécurité ou des instructions du présent manuel. Toute utilisation du produit à des fins autres que celles prévues annule également la garantie et les droits de l'utilisateur.

ÉQUIPEMENT DE PRODUIT

Le produit est livré complet et ne nécessite aucun assemblage. Toutefois, avant toute utilisation, il est impératif de retirer l'emballage et les protections de transport. Une préparation est également nécessaire, comme indiqué plus loin dans ce manuel.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ D'UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage professionnel, par exemple dans les établissements de restauration, et son utilisation doit être effectuée par un personnel possédant les qualifications appropriées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement. Ne l'exposez pas à la pluie ni à aucune autre forme de précipitations.

Cet appareil est exclusivement destiné au traitement thermique de produits alimentaires placés directement sur des plateaux. Toute autre utilisation, par exemple comme chauffe-plats pour des produits placés dans un récipient, est interdite.

Il est interdit de réparer, de démonter ou de modifier soi-même l'appareil.

Toute réparation de l'appareil doit être effectuée par un centre de service agréé.

L'appareil doit être surveillé en permanence pendant son fonctionnement.

ATTENTION! L'appareil peut devenir très chaud pendant son fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous le manipulez pendant et immédiatement après son utilisation en raison du risque de brûlures.

Cet appareil n'est pas destiné aux enfants de moins de 8 ans, aux personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ni aux personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires concernant son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil sans être surveillés ou sans avoir reçu d'instructions sur son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

Recommandations pour l'installation et le transport de l'appareil

L'appareil ne doit être placé que sur une surface dure, plane, uniforme et ininflammable.

La surface doit pouvoir supporter le poids de l'appareil lui-même et des produits alimentaires qui y sont placés.

Veillez à laisser un espace d'au moins 10 cm autour des parois latérales de l'appareil. Ne

placez aucun matériau sensible à la chaleur au-dessus de l'appareil. Ceci permettra une ventilation adéquate. Ne placez pas l'appareil près d'un bord, comme celui d'une table. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux ou des tentures.

L'appareil doit être utilisé dans un endroit où l'air est exempt de contaminants et d'odeurs. Lors du séchage des aliments, l'air circule à travers ceux-ci et des contaminants peuvent subsister sur les produits séchés.

Ne placez aucun appareil électrique au-dessus de l'appareil. Ce dernier dégage de l'air chaud et humide pendant son fonctionnement, ce qui peut provoquer un court-circuit et un choc électrique.

Il est interdit de percer des trous dans le produit ou d'apporter à l'appareil toute autre modification non décrite dans le mode d'emploi.

Ne déplacez l'appareil que lorsqu'il a refroidi, en le tenant par le boîtier. Ne le déplacez pas en tirant sur le câble d'alimentation.

La température au lieu d'installation et d'utilisation de l'appareil doit être comprise entre +10°C et +38°C, et l'humidité relative doit être inférieure à 90% sans condensation.

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

Avant de brancher l'appareil à l'alimentation, vérifiez que la tension, la fréquence et la capacité de cette dernière correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La fiche doit être compatible avec la prise murale. Aucune modification de la fiche n'est autorisée.

L'appareil doit être branché directement sur une prise secteur. Les rallonges, multiprises et répartiteurs sont interdits. Le circuit électrique doit être équipé d'un conducteur de protection et d'un fusible d'au moins 16 A.

Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et les arêtes vives, les objets chauds ou les surfaces chaudes. Déroulez complètement le cordon d'alimentation lorsque l'appareil est en marche et positionnez-le de manière à ne pas gêner son fonctionnement. Le cordon d'alimentation doit être positionné de façon à ne pas présenter de risque de trébuchement. La prise de courant doit être située de manière à pouvoir débrancher rapidement la fiche de l'appareil. Lors du débranchement, tirez toujours sur le boîtier de la fiche et jamais sur le câble.

Si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), débranchez-le/la immédiatement et contactez un centre de service agréé du fabricant pour obtenir un remplacement. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Le cordon d'alimentation et la prise ne sont pas réparables. S'ils sont endommagés, ils doivent être remplacés par des pièces neuves et en parfait état. Le remplacement du cordon d'alimentation et de la prise doit être effectué par un centre de service agréé du fabricant.

Recommandations pour l'utilisation de l'appareil

ATTENTION! Le boîtier de l'appareil peut devenir chaud pendant et juste après son utilisation. Ne le touchez pas afin d'éviter tout risque de brûlure. Laissez-le refroidir.

Il est conseillé de couper les aliments en petits morceaux avant de les disposer sur les

plateaux. Plus les morceaux sont petits, plus ils sécheront vite et plus la température de séchage nécessaire sera basse.

Les aliments doivent toujours être placés en commençant par le plateau le plus bas. Ils ne doivent pas être trop serrés. Les aliments doivent être disposés de manière à permettre la circulation de l'air. Une seule couche d'aliments doit être placée sur chaque plateau. Les aliments placés sur le plateau ne doivent pas toucher les bords de celui-ci ni le compartiment situé au-dessus.

Assurez-vous que le sol à proximité de l'appareil n'est pas glissant. Cela évitera les chutes, qui pourraient entraîner des blessures graves.

Surveillez toujours l'appareil pendant son utilisation. Avant de vérifier le niveau de séchage des aliments, arrêtez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et attendez que le boîtier refroidisse avant d'ouvrir le couvercle ou de retirer les plateaux.

Si des aliments restent collés aux plateaux ou au boîtier après séchage, retirez-les avant d'ajouter de nouveaux aliments. Les résidus alimentaires peuvent obstruer la circulation de l'air et entraîner une surchauffe de l'appareil. Un appareil surchauffé peut être endommagé et provoquer un incendie ou une électrocution. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions d'entretien.

SERVICE PRODUIT

Préparation du produit

Déballer le produit en retirant complètement tous les éléments d'emballage. Il est recommandé de conserver l'emballage; il pourrait être utile pour le transport et le stockage ultérieurs de l'appareil. Préparez l'appareil conformément aux instructions de la section « Entretien ».

Définition des éléments du produit (II,IV)

L'appareil se compose de deux compartiments de séchage: un supérieur et un inférieur. Installez les bacs de récupération (j) au fond de chaque compartiment. Placez tous les plateaux en acier inoxydable (i) sur les étagères de chaque compartiment. Selon vos besoins, vous pouvez retirer certains plateaux, par exemple pour sécher des aliments plus volumineux.

Remarque! Il est recommandé de tester la position des plateaux avant d'y déposer les aliments. Cela vous permettra de vous entraîner et facilitera leur positionnement une fois chargés.

Selon le modèle, le sèche-linge peut être équipé d'accessoires supplémentaires (IV):

- (k) - plateau avec un tamis fin - permet le séchage de très petits aliments, par exemple des herbes, des thés, des graines, des baies;
- (l) - plateau en silicone avec un tamis fin - permet le séchage de très petits aliments, par exemple des herbes, des thés, des graines, des baies;
- (m) - moule en silicone - permet le séchage de masses semi-liquides et collantes, par exemple des mousses de fruits, des barres de muesli maison;
- (n) - pinces en silicone - permettent de transporter des aliments.

Disposer les produits alimentaires sur des plateaux

Remarque! Il est recommandé de placer les aliments sur des plateaux retirés des étagères du déshydrateur. Disposez les aliments en une seule couche. Ne placez pas d'aliments sur le bac de récupération des égouttoirs. Veillez à laisser un espace entre les étagères adjacentes. Placez les plateaux sur les étagères d'un ou des deux compartiments de façon à ce que les aliments du plateau inférieur ne touchent pas ceux du plateau supérieur.

Allumer et éteindre l'appareil

Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant. Tous les boutons du panneau de commande s'illumineront pendant 3 secondes, puis le bouton d'alimentation clignotera. L'appareil passera en mode veille.

Le sèche-linge est équipé de deux chambres indépendantes dotées chacune d'un panneau de commande séparé (III), vous permettant d'adapter les paramètres de séchage à vos besoins. L'appareil peut fonctionner avec une ou deux chambres. Le voyant lumineux (a) indique la chambre active par un indicateur de direction et d'éclairage.

Appuyez sur l'interrupteur gauche ou droit pour allumer le sèche-linge. Appuyez sur l'interrupteur gauche pour régler les paramètres de fonctionnement du compartiment supérieur. Les boutons situés à gauche du panneau de commande s'illuminent.

Appuyez sur le bouton du programme sélectionné (h) pour ajuster automatiquement la durée et la température de séchage. L'appareil propose 8 programmes de séchage différents. Appuyez sur le bouton START / PAUSE (f) pour confirmer la sélection du programme et lancer le cycle de séchage. Vous entendrez le ventilateur se mettre en marche.

Appuyez sur le bouton droit pour régler les paramètres de fonctionnement de la chambre inférieure. Les boutons situés à droite du panneau de commande s'illuminent. Appuyez sur le bouton du programme sélectionné (h) pour ajuster automatiquement la durée et la température de séchage. Appuyez sur le bouton START / PAUSE (f) pour confirmer la sélection du programme et lancer le cycle de séchage. Le ventilateur se met en marche.

Programme	Température [°C]	Temps [h]
Pomme	75	9
Banane	75	12
Poire	70	8
Citron	75	12
Champignons	75	10
Tomate	65	8
Poisson	75	12
Viande de porc	75	7

Vous pouvez également régler manuellement la durée et la température. Appuyez sur le bouton horloge (c), puis utilisez les flèches directionnelles pour régler la durée de séchage souhaitée. Appuyez sur le bouton thermomètre (d), puis utilisez les flèches directionnelles pour régler la température de séchage souhaitée.

La flèche vers le haut augmente la valeur du paramètre, et la flèche vers le bas la diminue. Maintenir le bouton enfoncé permet de modifier plus rapidement le paramètre.

La durée de fonctionnement est réglable de 1 à 48 heures par incréments de 30 minutes. La température est réglable de 35°C à 75°C par incréments de 5°C.

Une fois la durée et la température réglées, le séchage démarre automatiquement. Pendant le fonctionnement, vous pouvez modifier la durée et la température à votre guise en suivant la procédure décrite précédemment. Le compte à rebours s'affiche jusqu'à 0:00 pendant le séchage.

Pendant le fonctionnement, vous pouvez activer l'éclairage de la chambre supérieure ou inférieure pour surveiller le séchage. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marqué du symbole lumineux (g). L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes, puis s'éteint une fois le cycle de séchage terminé.

Une fois le cycle de séchage terminé, l'appareil émet trois bips, le chauffage s'éteint et le ventilateur s'arrête après 30 secondes. L'appareil passe alors en mode veille ; une simple pression sur le bouton marche/arrêt produit un signal sonore.

Appuyer sur le bouton d'alimentation arrête l'appareil à tout moment et le met en mode veille.

Une fois le séchage terminé, débranchez l'appareil. Laissez les plateaux refroidir, puis ouvrez les portes des compartiments et retirez les plateaux alimentaires des étagères. Après avoir retiré les aliments des plateaux, procédez à l'entretien.

Notes complémentaires

Consommation électrique maximale en mode veille: 0,5 W.

Période d'inactivité après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode veille: environ 4 min.

Une fois le sèche-linge en mode veille, seul le bouton d'alimentation du panneau de commande sera allumé.

Recommandations pour le séchage des produits alimentaires

Les fruits et légumes séchés peuvent être consommés comme en-cas ou ajoutés à des plats préparés. Les aliments séchés conservent leur saveur et leurs valeurs nutritives. Leur apparence et leur goût peuvent différer de ceux des produits du commerce, car aucun conservateur ni colorant n'est ajouté lors du séchage artisanal.

Avant de commencer le séchage, il est recommandé de peser les produits, puis de noter la durée et la température de séchage. Cela facilitera la détermination des conditions de travail ultérieures.

Le temps de séchage des produits dépend de:

- l'épaisseur ou la taille des morceaux de produits alimentaires;
- nombre de plateaux utilisés pour le séchage;
- le nombre de produits placés dans le sèche-linge;
- l'humidité de l'air autour du sèche-linge;
- préférences personnelles concernant les effets de séchage.

Si des résultats inégaux sont observés pendant le séchage, la position des plateaux doit être modifiée périodiquement si la conception de l'appareil le permet.

Les aliments déshydratés doivent être placés dans des récipients uniquement après refroidissement complet. Ces récipients doivent être hermétiques, de préférence sous vide. Après avoir placé les aliments dans le récipient, fermez-le hermétiquement et chassez l'air au maximum. Conservez les aliments dans un endroit frais et sombre. La température de conservation ne doit

pas dépasser 15°C. Ne placez pas les aliments déshydratés directement dans des récipients métalliques. Vérifiez régulièrement l'état des aliments déshydratés.

Si, pour une raison quelconque, il est nécessaire d'interrompre le séchage, retirez les aliments des plateaux et placez-les dans des sacs ou des récipients en plastique, puis congelez-les. Décongelez-les avant de reprendre le séchage. Ne recongelez pas des aliments déjà décongelés.

Pendant le fonctionnement de l'appareil, des erreurs peuvent survenir, qui seront signalées par l'affichage des symboles E1 et E3 - veuillez contacter le service après-vente du fabricant pour toute réparation.

Maintenance des appareils

Remarque! Toute opération de maintenance doit être effectuée appareil éteint. Pour ce faire, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Cet appareil sert à préparer des aliments placés directement sur des plateaux; il est donc nécessaire de veiller à la propreté des composants et accessoires de l'appareil afin de garantir une préparation alimentaire sûre.

Avant la première utilisation, après avoir nettoyé les plateaux, l'intérieur des compartiments et la porte, faites fonctionner le déshydrateur à température maximale pendant 30 minutes à vide. Durant ce temps, il est possible qu'il dégage de la fumée ou une odeur. Après utilisation, laissez l'appareil refroidir, puis lavez à nouveau les plateaux et l'intérieur des compartiments. Cela permettra d'éliminer tout résidu chimique utilisé lors de la fabrication des composants.

Les plateaux doivent être lavés à l'eau courante ou par immersion. Essuyez l'intérieur de chaque compartiment avec un chiffon doux et humide. Utilisez un détergent à vaisselle doux. Nettoyez avec un chiffon doux, une éponge douce ou une brosse souple. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, car ils risqueraient de ternir et de rayer la surface des plateaux et l'intérieur des compartiments.

Après le lavage, séchez soigneusement les plateaux et l'intérieur des compartiments.

Les plateaux et accessoires ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle ni au jet d'eau à haute pression.

Nettoyez l'intérieur des compartiments avec un chiffon légèrement humide, puis séchez-les avec un chiffon propre et sec.

Avertissement! Ne jamais immerger un appareil électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas de solvants, d'agents caustiques, d'alcool, d'essence ou d'abrasifs pour le nettoyage.

Nettoyez les orifices de ventilation avec un aspirateur.

Stockage de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, débranchez-le. Rangez-le à l'intérieur, à l'abri de la poussière, des saletés et de l'humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine. Rangez-le en position de fonctionnement. Ne superposez pas les appareils. Ne posez rien dessus pendant le stockage.

DONNÉES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Numéro de catalogue		YG-16001
Tension nominale	[V~]	230
Fréquence nominale	[Hz]	50 / 60
Puissance nominale	[W]	1500
Température de séchage	[°C]	35 - 75
Temps de séchage maximal	[h]	48
Classe d'isolation		I
Dimensions du plateau	[cm]	29 × 29
Charge maximale par plateau	[kg]	0,5
Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	[mm]	330 x 403 x 656
Masse	[kg]	16,6

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Un essiccatore alimentare è un dispositivo progettato per essiccare prodotti alimentari utilizzando la circolazione di aria calda. L'ampio controllo della temperatura consente di adattare i parametri di funzionamento del dispositivo alle proprie esigenze e al tipo di alimento da essiccare. I vassoi multipli consentono un funzionamento efficiente. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro del prodotto dipende dal corretto utilizzo, pertanto:

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente l'intero manuale e conservarlo.

Il fornitore non è responsabile per eventuali danni o lesioni derivanti dall'utilizzo del prodotto per scopi diversi da quelli previsti o dal mancato rispetto delle norme di sicurezza o delle istruzioni contenute nel presente manuale. L'utilizzo del prodotto per scopi diversi da quelli previsti invalida inoltre la garanzia e i diritti di garanzia dell'utente.

ATTREZZATURA DEL PRODOTTO

Il prodotto viene consegnato completo e non richiede alcun montaggio. Tuttavia, prima di utilizzarlo, è necessario rimuovere tutti gli imballaggi e le protezioni per la spedizione. Sono inoltre necessarie le operazioni di preparazione descritte più avanti in questo manuale.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA PER L'USO

L'apparecchio è concepito per un uso professionale, ad esempio in esercizi di ristorazione, e il suo utilizzo deve essere effettuato da personale adeguatamente qualificato.

Questo dispositivo è progettato esclusivamente per uso interno. Non esporre il dispositivo a pioggia o altre precipitazioni.

Il dispositivo è destinato esclusivamente al trattamento termico di prodotti alimentari posti direttamente su vassoi. È vietato utilizzarlo per altri scopi, ad esempio come scaldavivande per prodotti posti in contenitori.

È vietato riparare, smontare o modificare autonomamente il dispositivo.

Tutte le riparazioni del dispositivo devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato.

Durante il funzionamento, il dispositivo deve essere tenuto sotto costante controllo.

ATTENZIONE! Il dispositivo può diventare molto caldo durante il funzionamento. Fare attenzione quando si tocca il dispositivo durante e subito dopo il funzionamento a causa del rischio di ustioni.

Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni, persone con capacità fisiche o mentali ridotte o persone prive di esperienza e conoscenza del dispositivo. I bambini non devono giocare con il dispositivo, a meno che non siano supervisionati o istruiti su come utilizzarlo in modo sicuro e ne comprendano i pericoli.

I bambini non devono pulire o mantenere l'apparecchio senza supervisione.

Raccomandazioni per l'installazione e il trasporto del dispositivo

Il dispositivo può essere posizionato solo su una superficie dura, piana, uniforme e non infiammabile.

La superficie deve essere in grado di sostenere il peso dell'elettrodomestico stesso e degli alimenti in esso contenuti.

Lasciare uno spazio di almeno 10 cm attorno alle pareti laterali del dispositivo. Non posizionare materiali sensibili al calore sopra il dispositivo. Ciò consentirà una corretta ventilazione. Non posizionare il dispositivo vicino a un bordo, come un tavolo.

Non posizionare il dispositivo vicino a materiali infiammabili, come tende o tendaggi.

Il dispositivo deve essere utilizzato in un'area in cui l'aria sia priva di contaminanti e odori. Durante l'essiccazione degli alimenti, l'aria fluisce attraverso gli alimenti e eventuali contaminanti potrebbero rimanere sui prodotti essiccati.

Non posizionare alcun dispositivo elettrico sopra il dispositivo. Durante il funzionamento, il dispositivo emette aria calda e umida, che può causare cortocircuiti nell'impianto elettrico e provocare scosse elettriche.

È vietato praticare fori nel prodotto o apportare altre modifiche al dispositivo non descritte nelle istruzioni.

Spostare il dispositivo solo quando si è raffreddato, afferrandolo per l'alloggiamento. Non spostare il dispositivo tirandolo dal cavo di alimentazione.

La temperatura nel luogo di installazione e di utilizzo del dispositivo deve essere compresa tra +10°C e +38°C e l'umidità relativa deve essere inferiore al 90% senza condensa.

Consigli per il collegamento del dispositivo all'alimentazione elettrica

Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione, la frequenza e la capacità dell'alimentatore corrispondano ai valori indicati sulla targhetta del dispositivo. La spina deve essere adatta alla presa. Non sono consentite modifiche alla spina.

Il dispositivo deve essere collegato direttamente a una singola presa di corrente. Non sono consentite prolunghe, prese multiple e splitter. Il circuito di rete deve essere dotato di conduttore di protezione e fusibile da almeno 16 A.

Evitare il contatto del cavo di alimentazione con spigoli vivi, oggetti e superfici calde. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione quando l'apparecchio è in uso e posizionarlo in modo che non ne ostacoli il funzionamento. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non creare pericolo di inciampo. La presa di corrente deve essere posizionata in modo da poter scollegare rapidamente la spina dell'apparecchio. Quando si scollega il cavo di alimentazione, tirare sempre l'alloggiamento della spina, mai il cavo.

Se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, scollegarli immediatamente dalla presa di corrente e contattare un centro di assistenza autorizzato del produttore per la sostituzione. Non utilizzare il dispositivo con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati. Il cavo di alimentazione o la spina non possono essere riparati. Se questi componenti sono danneggiati, devono essere sostituiti con componenti nuovi e integri. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere sostituiti da un centro di assistenza autorizzato del produttore.

Consigli per l'utilizzo del dispositivo

ATTENZIONE! L'alloggiamento del dispositivo potrebbe surriscaldarsi durante e subito dopo l'uso. Non toccarlo poiché ciò potrebbe causare ustioni. Lasciare raffreddare l'alloggiamento del dispositivo.

Gli alimenti devono essere tagliati in piccoli pezzi prima di essere posizionati sui vassoi. Più piccoli sono i pezzi di cibo, più velocemente si essicheranno e più bassa sarà la tempera-

tura di essiccazione richiesta.

Gli alimenti devono essere sempre posizionati partendo dal vassoio più basso. I prodotti non devono essere imballati troppo vicini tra loro. Gli alimenti devono essere disposti in modo che l'aria possa circolare. Su ogni vassoio deve essere posizionato un solo strato di alimenti. Gli alimenti posizionati sul vassoio non devono toccare i bordi del vassoio o l'alloggiamento soprastante.

Assicurarsi che il pavimento vicino al dispositivo non sia scivoloso. Questo eviterà scivolamenti, che potrebbero causare gravi lesioni.

Tenere sempre sotto controllo l'apparecchio durante l'uso. Prima di controllare il livello di essiccazione degli alimenti, spegnere l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione e attendere che l'involucro si raffreddi prima di aprire il coperchio o rimuovere i vassoi.

Se dopo l'asciugatura rimangono residui di cibo sui vassoi o sull'involucro, rimuoverli prima di aggiungere nuovo cibo. I residui di cibo rimasti sui vassoi o sull'involucro possono ostruire la circolazione dell'aria, causando il surriscaldamento dell'apparecchio. Un apparecchio surriscaldato può danneggiarsi e causare incendi o scosse elettriche. Pulire l'apparecchio secondo le istruzioni riportate nelle istruzioni di manutenzione.

SERVIZIO PRODOTTO

Preparazione del prodotto

Disimballare il prodotto, rimuovendo completamente tutti i componenti dell'imballaggio. Si consiglia di conservare l'imballaggio; potrebbe essere utile per il trasporto e la conservazione futuri del dispositivo. Preparare il dispositivo secondo le istruzioni riportate nella sezione relativa alla manutenzione.

Impostazione degli elementi del prodotto (II,IV)

L'apparecchio è composto da due scomparti di essiccazione: superiore e inferiore. Installare le vaschette raccogli-gocce (j) sul fondo di ogni scomparto di essiccazione. Installare tutte le vaschette in acciaio inox (i) sui singoli ripiani di ogni scomparto di essiccazione. A seconda delle esigenze, è possibile rimuovere alcune vaschette, ad esempio per sistemare pezzi di cibo più grandi da essiccare.

Nota! Si consiglia di testare la posizione dei vassoi prima di posizionarvi sopra il cibo. Questo vi permetterà di fare pratica e di posizionare più facilmente i vassoi con il cibo sopra.

A seconda del modello, l'asciugatrice può essere dotata di accessori aggiuntivi (IV):

- (k) - vassoio con setaccio fine - consente l'essiccazione di alimenti molto piccoli, ad esempio erbe, tè, semi, bacche;
- (l) - vassoio in silicone con setaccio fine - consente l'essiccazione di alimenti molto piccoli, ad esempio erbe, tè, semi, bacche;
- (m) - stampo in silicone - consente l'essiccazione di masse semiliquide e appiccicose, ad esempio mousse di frutta, barrette di muesli fatte in casa;
- (n) - pinze in silicone - consentono di trasportare il cibo.

Disposizione dei prodotti alimentari sui vassoi

Nota! Si consiglia di posizionare gli alimenti su vassoi rimossi dai ripiani dell'essiccatore. Disporre gli alimenti in un unico strato. Non posizionare gli alimenti sulla vaschetta raccogli-gocce. Disporre gli alimenti sui vassoi in modo che ci sia spazio tra i ripiani adiacenti. Posizionare i vassoi sugli scaffali di uno o entrambi gli scomparti in modo che gli alimenti posizionati sul vassoio inferiore non tocchino quello superiore.

Accensione e spegnimento del dispositivo

Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente. Tutti i pulsanti sul pannello di controllo si illumineranno per 3 secondi, quindi il pulsante di accensione lampeggerà. Il dispositivo entrerà in modalità standby.

L'essiccatore è dotato di due camere indipendenti con un pannello di controllo separato (III), che consente di adattare i parametri di essiccazione alle proprie esigenze. Il dispositivo può funzionare con una o due camere. La spia luminosa della camera (a) indica quale camera è attualmente attiva tramite la direzione della freccia e l'illuminazione.

Premere l'interruttore sinistro o destro per accendere l'asciugatrice. Premere l'interruttore sinistro per impostare i parametri di funzionamento per la camera superiore. I pulsanti sul lato sinistro del pannello di controllo si illumineranno. Premere il pulsante del programma selezionato (h) per regolare automaticamente il tempo e la temperatura di asciugatura. L'apparecchio dispone di 8 diversi programmi di asciugatura. Premere il pulsante START / PAUSE (f) per confermare la selezione del programma e avviare

il ciclo di asciugatura. Si sentirà la ventola in funzione.

Premere l'interruttore destro per impostare i parametri di funzionamento della camera inferiore. I pulsanti sul lato destro del pannello di controllo si illumineranno. Premere il pulsante del programma selezionato (h) per regolare automaticamente il tempo e la temperatura di asciugatura. Premere il pulsante START / PAUSE (f) per confermare la selezione del programma e avviare il ciclo di asciugatura. La ventola entrerà in funzione.

Programma	Temperatura [°C]	Tempo [h]
Mela	75	9
Banana	75	12
Pera	70	8
Limone	75	12
Funghi	75	10
Pomodoro	65	8
Pescare	75	12
Carne di maiale	75	7

È anche possibile regolare manualmente l'ora e la temperatura. Premere il pulsante dell'orologio (c), quindi utilizzare i pulsanti freccia adiacenti per impostare il tempo di asciugatura desiderato. Premere il pulsante del termometro (d), quindi utilizzare i pulsanti freccia adiacenti per impostare la temperatura di asciugatura desiderata.

Il pulsante freccia su aumenta il valore impostato, mentre il pulsante freccia giù lo diminuisce. Tenendo premuto il pulsante, il parametro impostato cambierà più rapidamente.

Le impostazioni di tempo vanno da 1 a 48 ore con incrementi di 30 minuti. Le impostazioni di temperatura vanno da 35°C a 75°C con incrementi di 5°C.

Una volta impostati tempo e temperatura, l'asciugatura inizierà automaticamente. Durante il funzionamento, è possibile modificare liberamente tempo e temperatura seguendo la procedura descritta sopra. Il tempo scorre fino a 0:00 durante il funzionamento. Durante il funzionamento, è possibile accendere l'illuminazione della camera superiore o inferiore per monitorare il processo di essiccazione. Per accendere l'illuminazione, premere il pulsante contrassegnato con il simbolo della luce (g). Dopo 10 minuti, l'illuminazione della camera si spegnerà. La luce si spegnerà automaticamente al termine del ciclo di essiccazione.

Al termine del ciclo di asciugatura, il dispositivo emetterà tre segnali acustici, il riscaldatore si spegnerà e la ventola si fermerà dopo 30 secondi. Il dispositivo entrerà in modalità standby; premendo il pulsante di accensione verrà emesso un segnale acustico. Premendo il pulsante di accensione è possibile arrestare il dispositivo in qualsiasi momento e metterlo in modalità standby.

Una volta completato il processo di essiccazione, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro. Lasciare raffreddare i vassoi, quindi aprire gli sportelli dei vani e rimuovere i vassoi con gli alimenti dai ripiani. Dopo aver rimosso gli alimenti dai vassoi, iniziare la manutenzione.

Note aggiuntive

Consumo energetico massimo in modalità standby: 0,5 W.

Periodo di inattività dopo il quale il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby: circa 4 min.

Una volta che l'asciugatrice è entrata in modalità standby, sarà illuminato solo il pulsante di accensione sul pannello di controllo.

Raccomandazioni per l'essiccazione dei prodotti alimentari

I pezzi di frutta e verdura essiccati possono essere utilizzati come snack o come aggiunta a cibi già pronti. Gli alimenti essiccati mantengono il loro sapore e il loro valore nutrizionale. Tuttavia, l'aspetto o il sapore degli alimenti essiccati possono differire da quelli disponibili nei negozi perché durante il processo di essiccazione fatto in casa non vengono aggiunti conservanti e coloranti. Prima di iniziare l'essiccazione, si consiglia di registrare il peso dei prodotti e di annotare il tempo e la temperatura di essiccazione. Questo faciliterà la determinazione delle condizioni di lavoro in futuro.

Il tempo di asciugatura dei prodotti dipende da:

- spessore o dimensione dei pezzi di prodotti alimentari;
- numero di vassoi utilizzati per l'essiccazione;
- il numero di prodotti inseriti nell'essiccatore;
- umidità dell'aria attorno all'asciugatrice;
- preferenze personali per quanto riguarda gli effetti di asciugatura.

Se durante l'asciugatura si osservano risultati non uniformi, la posizione dei vassoi deve essere modificata periodicamente, se la progettazione del dispositivo lo consente.

Gli alimenti secchi devono essere riposti nei contenitori solo dopo essersi completamente raffreddati. Il contenitore per la conservazione degli alimenti secchi deve essere ermetico. Si consiglia l'uso di contenitori sottovuoto. Dopo aver inserito gli alimenti nel contenitore, chiuderlo ermeticamente ed estrarre quanta più aria possibile. Conservare gli alimenti nei contenitori in un luogo buio e fresco. La temperatura di conservazione non deve superare i 15°C. Non riporre gli alimenti secchi direttamente in contenitori metallici. Controllare periodicamente le condizioni degli alimenti secchi.

Se, per qualsiasi motivo, fosse necessario interrompere il processo di essiccazione, rimuovere gli alimenti dai vassoi e riporli in sacchetti o contenitori di plastica, quindi riporli nel congelatore. Scongelare gli alimenti prima di riprendere il processo di essiccazione. Non ricongelare gli alimenti precedentemente scongelati.

Durante il funzionamento dell'apparecchio potrebbero verificarsi degli errori, segnalati dalla visualizzazione sul display dei simboli E1, E3. Per la riparazione, contattare il servizio assistenza del produttore.

Manutenzione del dispositivo

Nota! Qualsiasi intervento di manutenzione deve essere eseguito a dispositivo spento. Per farlo, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Il dispositivo viene utilizzato per preparare alimenti posti direttamente sui vassoi, pertanto è necessario garantire una corretta pulizia dei componenti e degli accessori del dispositivo per garantire una preparazione sicura degli alimenti.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, dopo aver pulito i vassoi, l'interno delle camere dell'essiccatore e l'interno dello sportello, azionarlo alla massima temperatura per 30 minuti senza alimenti. Durante questo periodo, si potrebbe notare un po' di fumo o odore proveniente dall'apparecchio. Dopo l'uso, lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi lavare nuovamente i vassoi e l'interno delle camere. In questo modo si rimuoveranno eventuali residui di sostanze chimiche utilizzate nella fabbricazione dei componenti dell'apparecchio.

I vassoi devono essere lavati sotto l'acqua corrente o immergendoli in acqua. Pulire l'interno di ogni scomparto con un panno umido e morbido. Utilizzare un detersivo per piatti delicato. Pulire con un panno morbido, una spugna morbida o una spazzola morbida. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi per evitare il rischio di opacizzare e graffiare la superficie dei vassoi e l'interno del scomparto.

Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente i vassoi e l'interno delle camere.

I vassoi e gli accessori non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie o con getti d'acqua ad alta pressione.

Pulire l'interno delle camere con un panno leggermente umido, quindi asciugare con un panno pulito e asciutto.

Attenzione! Non immergere mai un apparecchio elettrico in acqua o in altri liquidi.

Per la pulizia non utilizzare solventi, agenti caustici, alcol, benzina o abrasivi.

Pulire i fori di ventilazione con un aspirapolvere.

Archiviazione del dispositivo

Se il dispositivo non viene utilizzato per un periodo prolungato, scollegarlo dall'alimentazione. Conservare il dispositivo al chiuso durante lo stoccaggio, proteggendolo da polvere, sporco e umidità. Si consiglia di conservare il dispositivo nella sua confezione originale. Conservare il dispositivo nella sua posizione di funzionamento. Non impilare i prodotti a strati. Non posizionare oggetti sopra il prodotto durante lo stoccaggio.

DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore
Numero di catalogo		YG-16001
Tensione nominale	[V~]	230
Frequenza nominale	[Hz]	50 / 60
Potenza nominale	[W]	1500
Temperatura di essiccazione	[°C]	35 - 75
Tempo massimo di asciugatura	[h]	48
Classe di isolamento		I
Dimensioni del vassoio	[cm]	29 × 29
Carico massimo per vassoio	[kg]	0,5
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	[mm]	330 × 403 × 656
Massa	[kg]	16,6

PRODUCTKENMERKEN

Een voedseldroger is een apparaat dat is ontworpen voor het drogen van voedselproducten met behulp van warme luchtcirculatie. Dankzij de ruime temperatuurregeling kunt u de werkingsparameters van het apparaat aanpassen aan uw behoeften en het type voedsel dat u droogt. Meerdere trays zorgen voor een efficiënte werking. Een correcte, betrouwbare en veilige werking van het apparaat is afhankelijk van een juiste bediening, daarom:

Lees voor gebruik van het product de volledige handleiding door en bewaar deze.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van het gebruik van het product voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, of het niet naleven van veiligheidsvoorschriften of de instructies in deze handleiding. Gebruik van het product voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is, maakt tevens de garantie en de rechten van de gebruiker ongeldig.

PRODUCTUITRUSTING

Het product wordt compleet geleverd en hoeft niet gemonteerd te worden. Voordat u het product gebruikt, dient u echter alle verpakking en transportbescherming te verwijderen. Ook zijn er enkele voorbereidingen nodig, zoals verderop in deze handleiding beschreven.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Het apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik, bijvoorbeeld in horecagelegenheden, en de bediening ervan dient te worden uitgevoerd door personeel met de juiste kwalificaties. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis. Stel het apparaat niet bloot aan regen of andere neerslag.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor de thermische verwerking van voedingsproducten die direct op trays worden geplaatst. Het is verboden het apparaat voor andere doeleinden te gebruiken, bijvoorbeeld als warmhoudplaat voor producten in een verpakking.

Het is verboden om het apparaat zelf te repareren, demonteren of te modificeren.

Alle reparaties aan het apparaat moeten worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.

Het apparaat moet tijdens het gebruik te allen tijde onder toezicht staan.

WAARSCHUWING! Het apparaat kan tijdens gebruik erg heet worden. Wees voorzichtig bij het aanraken van het apparaat tijdens en direct na gebruik vanwege het risico op brandwonden.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar, personen met een beperkte lichamelijke of geestelijke capaciteit, of personen die geen ervaring hebben met en geen kennis hebben van het apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen, tenzij ze onder toezicht staan of instructies krijgen over veilig gebruik en de bijbehorende risico's begrijpen.

Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Aanbevelingen voor de installatie en het transport van het apparaat.

Het apparaat mag alleen op een harde, vlakke, egale en niet-brandbare ondergrond worden geplaatst.

Het oppervlak moet het gewicht van het apparaat zelf en de daarin geplaatste voedingspro-

ducten kunnen dragen.

Zorg voor een vrije ruimte van minstens 10 cm rondom de zijwanden van het apparaat. Plaats geen warmtegevoelige materialen boven het apparaat. Dit zorgt voor voldoende ventilatie. Plaats het apparaat niet in de buurt van een rand, zoals een tafel.

Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, zoals gordijnen of vitrages.

Het apparaat moet worden gebruikt in een ruimte waar de lucht vrij is van verontreinigingen en geuren. Tijdens het drogen van voedsel stroomt er lucht door het voedsel, waardoor eventuele verontreinigingen op de gedroogde producten kunnen achterblijven.

Plaats geen elektrische apparaten boven het apparaat. Het apparaat produceert tijdens gebruik hete, vochtige lucht, wat kortsluiting in het elektrische systeem kan veroorzaken en een elektrische schok kan teweegbrengen.

Het is verboden om gaten in het product te boren of andere wijzigingen aan het apparaat aan te brengen die niet in de instructies worden beschreven.

Verplaats het apparaat pas wanneer het is afgekoeld en houd het daarbij vast aan de behuizing. Trek niet aan de voedingskabel om het apparaat te verplaatsen.

De temperatuur op de plaats van installatie en gebruik van het apparaat moet tussen +10°C en +38°C liggen, en de relatieve luchtvochtigheid moet lager zijn dan 90% zonder condensatie.

Aanbevelingen voor het aansluiten van het apparaat op de stroomvoorziening

Voordat u het apparaat op de stroomvoorziening aansluit, moet u ervoor zorgen dat de spanning, frequentie en capaciteit van de stroomvoorziening overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje van het apparaat staan vermeld. De stekker moet in het stopcontact passen. Aanpassingen aan de stekker zijn niet toegestaan.

Het apparaat moet rechtstreeks op één stopcontact worden aangesloten. Verlengsnoeren, stekkerdozen en verdeelkasten zijn niet toegestaan. De hoofdschakelaar moet voorzien zijn van een aardlekschakelaar en een zekering van minimaal 16 A.

Vermijd contact tussen het netsnoer en scherpe randen, hete voorwerpen en oppervlakken. Rol het netsnoer altijd volledig af wanneer het apparaat in gebruik is en plaats het zo dat het de werking niet belemmert. Het netsnoer moet zo geplaatst worden dat er geen struikelgevaar ontstaat. Het stopcontact moet zo geplaatst zijn dat de stekker van het apparaat snel kan worden losgekoppeld. Trek bij het loskoppelen van het netsnoer altijd aan de stekkerbehuizing, nooit aan het snoer zelf.

Als het netsnoer of de stekker beschadigd raakt, koppel deze dan onmiddellijk los van de stroomvoorziening en neem contact op met een erkend servicecentrum van de fabrikant voor vervanging. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of een beschadigde stekker. Het netsnoer of de stekker kan niet worden gerepareerd. Als deze onderdelen beschadigd zijn, moeten ze worden vervangen door nieuwe, onbeschadigde exemplaren. Het netsnoer en de stekker moeten worden vervangen door een erkend servicecentrum van de fabrikant.

Aanbevelingen voor het gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING! De behuizing van het apparaat kan tijdens en kort na gebruik heet

worden. Raak deze niet aan, dit kan brandwonden veroorzaken. Laat de behuizing van het apparaat afkoelen.

Het voedsel moet in kleine stukjes worden gesneden voordat het op de droogrekken wordt gelegd. Hoe kleiner de stukjes, hoe sneller ze drogen en hoe lager de benodigde droogtemperatuur.

Plaats het voedsel altijd beginnend bij de onderste lade. Producten mogen niet te dicht op elkaar worden geplaatst. Schik het voedsel zo dat er lucht kan circuleren. Plaats slechts één laag voedsel op elke lade. Producten op de lade mogen de randen van de lade of de behuizing erboven niet raken.

Zorg ervoor dat de vloer in de buurt van het apparaat niet glad is. Dit voorkomt uitglijden, wat tot ernstig letsel kan leiden.

Houd het apparaat tijdens gebruik altijd in de gaten. Voordat u de drooggraad van de producten controleert, dient u het apparaat uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact te halen en te wachten tot de behuizing is afgekoeld voordat u het deksel opent of de trays verwijderd. Als er na het drogen voedselresten op de trays of de behuizing achterblijven, verwijder deze dan voordat u nieuw voedsel toevoegt. Voedselresten op de trays of de behuizing kunnen de luchtcirculatie belemmeren, waardoor het apparaat oververhit kan raken. Een oververhit apparaat kan beschadigd raken en brand of een elektrische schok veroorzaken. Reinig het apparaat volgens de aanwijzingen in de onderhoudshandleiding.

PRODUCTSERVICE

Productvoorbereiding

Pak het product uit en verwijder alle verpakkingsonderdelen volledig. Het is aan te raden de verpakking te bewaren; deze kan van pas komen bij toekomstig transport en opslag van het apparaat. Bereid het apparaat voor volgens de instructies in het gedeelte over apparaatonderhoud.

Instellen van productelementen (II,IV)

Het apparaat bestaat uit twee droogcompartimenten: een boven- en een ondercompartiment. Plaats de lekbakken (j) op de bodem van elk droogcompartiment. Plaats alle roestvrijstalen trays (i) op de afzonderlijke schappen van elk droogcompartiment. Afhankelijk van uw behoeften kunt u enkele trays verwijderen, bijvoorbeeld om grotere stukken voedsel te kunnen drogen.

Let op! Het is aan te raden de positie van de dienbladen te testen voordat u er voedsel op plaatst. Zo kunt u oefenen en wordt het gemakkelijker om de dienbladen met het voedsel erop correct te positioneren.

Afhankelijk van het model kan de droger voorzien zijn van extra accessoires (IV):

- (k) - bak met een fijne zeef - maakt het mogelijk om zeer kleine voedingsmiddelen te drogen, zoals kruiden, thee, zaden en bessen;
- (l) - siliconen bakje met een fijn zeefje - maakt het mogelijk om zeer kleine voedingsmiddelen te drogen, zoals kruiden, thee, zaden en bessen;
- (m) - siliconen mal - maakt het mogelijk om halfvloeibare en kleverige massa's te laten drogen, bijvoorbeeld fruitmousses, zelfgemaakte mueslirepen;
- (n) - siliconen tangen - waarmee je voedsel kunt dragen.

Het schikken van voedingsproducten op dienbladen.

Let op! Het is aanbevolen om voedselproducten op trays te plaatsen die uit de droogrekken zijn verwijderd. Schik het voedsel in één laag. Plaats geen voedselproducten op de lekbak. Schik het voedsel op de trays zo dat er ruimte is tussen aangrenzende rekken. Plaats de trays op de rekken in één of beide compartimenten, zodat de voedselproducten op de onderste tray de bovenste tray niet raken.

Het apparaat in- en uitschakelen

Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact. Alle knoppen op het bedieningspaneel lichten 3 seconden op, waarna de aan/uit-knop knippert. Het apparaat schakelt over naar de stand-bymodus.

De droger is voorzien van twee onafhankelijke compartimenten met een apart bedieningspaneel (III), waarmee u de droogparameters naar wens kunt aanpassen. Het apparaat kan met één of twee compartimenten werken. Het compartimentindicatielampje

(a) geeft door middel van de richting van de pijl en de verlichting aan welk compartiment momenteel actief is. Druk op de linker- of rechterschakelaar om de droger in te schakelen. Druk op de linkerschakelaar om de instellingen voor de bovenste kamer te configureren. De knoppen aan de linkerkant van het bedieningspaneel lichten op. Druk op de geselecteerde programmaknop (h) om de droogtijd en temperatuur automatisch aan te passen. Het apparaat heeft 8 verschillende droogprogramma's. Druk op de START / PAUSE-knop (f) om de programmakeuze te bevestigen en de droogcyclus te starten. U hoort de ventilator draaien.

Druk op de rechter schakelaar om de bedrijfsparameters voor de onderste kamer in te stellen. De knoppen aan de rechterkant van het bedieningspaneel lichten op. Druk op de geselecteerde programmaknop (h) om de droogtijd en temperatuur automatisch aan te passen. Druk op de START / PAUSE-knop (f) om de programmakeuze te bevestigen en de droogcyclus te starten. De ventilator gaat draaien.

Programma	Temperatuur [°C]	Tijd [h]
Appel	75	9
Banaan	75	12
Peer	70	8
Citroen	75	12
Paddenstoelen	75	10
Tomaat	65	8
Vis	75	12
Varkensvlees	75	7

U kunt de tijd en temperatuur ook handmatig aanpassen. Druk op de klokknop (c) en gebruik vervolgens de pijlknoppen ernaast om de gewenste droogtijd in te stellen. Druk op de thermometerknop (d) en gebruik vervolgens de pijlknoppen ernaast om de gewenste droogtemperatuur in te stellen.

Met de pijltoets omhoog verhoog je de instelwaarde en met de pijltoets omlaag verlaag je deze. Door de knop ingedrukt te houden, wordt de parameter sneller aangepast.

De tijdstellingen variëren van 1 tot 48 uur in stappen van 30 minuten. De temperatuurinstellingen variëren van 35°C tot 75°C in stappen van 5°C.

Zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld, begint het droogproces automatisch. Tijdens het gebruik kunt u de tijd en temperatuur naar wens aanpassen volgens de hierboven beschreven procedure. De timer telt af naar 0:00.

Tijdens het gebruik kunt u de verlichting in de boven- of onderkamer inschakelen om het droogproces te volgen. Om de verlichting in te schakelen, drukt u op de knop met het lichtsymbool (g). Na 10 minuten gaat de kamerverlichting automatisch uit. De verlichting schakelt automatisch uit wanneer de droogcyclus is voltooid.

Wanneer de droogcyclus is voltooid, geeft het apparaat drie pieptonen, schakelt de verwarming uit en stopt de ventilator na 30 seconden. Het apparaat gaat dan in de stand-bymodus; door op de aan/uit-knop te drukken, klinkt er een geluidssignaal.

Door op de aan/uit-knop te drukken, wordt het apparaat op elk gewenst moment uitgeschakeld en in de stand-bymodus gezet.

Zodra het droogproces is voltooid, haal je de stekker uit het stopcontact. Laat de trays afkoelen, open vervolgens de compartimentdeuren en haal de trays met voedsel uit de schappen. Nadat je het voedsel uit de trays hebt gehaald, kun je beginnen met het onderhouden.

Aanvullende opmerkingen

Maximaal stroomverbruik in stand-bymodus: 0,5 W.

De periode van inactiviteit waarna het apparaat automatisch overschakelt naar de stand-bymodus bedraagt ongeveer 4 min.

Zodra de droger in de stand-bymodus staat, brandt alleen de aan/uit-knop op het bedieningspaneel.

Aanbevelingen voor het drogen van voedingsproducten

Gedroogde fruit- en groentestukjes kunnen als snack gegeten worden of als toevoeging aan bereide gerechten. Gedroogde producten behouden hun smaak en voedingswaarde. Ze kunnen qua uiterlijk en smaak verschillen van producten die in de winkel verkrijgbaar zijn, omdat er tijdens het droogproces geen conserveringsmiddelen en kleurstoffen worden toegevoegd.

Voordat u begint met drogen, is het raadzaam het gewicht van de producten te noteren, evenals de droogtijd en -temperatuur. Dit maakt het in de toekomst gemakkelijker om de juiste werkomstandigheden te bepalen.

De droogtijd van producten is afhankelijk van:

- dikte of grootte van stukken voedingsproducten;
- aantal trays gebruikt voor het drogen;
- het aantal producten dat in de droger is geplaatst;
- de luchtvochtigheid rondom de droger;
- persoonlijke voorkeuren met betrekking tot het uitdrogende effect.

Als er tijdens het drogen ongelijkmatige resultaten worden waargenomen, moeten de trays periodiek worden verplaatst, indien het ontwerp van het apparaat dit toelaat.

Gedroogde voedingsproducten mogen pas in de verpakking worden gedaan nadat ze volledig zijn afgekoeld. De verpakking voor het bewaren van gedroogde voedingsproducten moet luchtdicht zijn. Vacuümverpakkingen worden aanbevolen. Nadat u de producten in de verpakking hebt gedaan, sluit u deze goed af en verwijdert u vervolgens zoveel mogelijk lucht. Bewaar de producten in de verpakking op een donkere, koele plaats. De bewaartemperatuur mag niet hoger zijn dan 15°C. Plaats gedroogde voedingsproducten niet rechtstreeks in metalen verpakkingen. Controleer regelmatig de staat van de gedroogde voedingsproducten. Als het om welke reden dan ook nodig is om het droogproces te onderbreken, haal dan het voedsel uit de trays en doe het in plastic zakken of bakjes. Bewaar het vervolgens in de vriezer. Laat het voedsel ontdooien voordat u het droogproces hervat. Vries ontdooid voedsel niet opnieuw in.

Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen er fouten optreden. Deze worden aangegeven door de symbolen E1 en E3 op het display. Neem in dat geval contact op met de serviceafdeling van de fabrikant voor reparatie.

Apparaatonderhoud

Let op! Alle onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd terwijl het apparaat is uitgeschakeld. Haal hiervoor de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat wordt gebruikt voor het bereiden van voedsel dat direct op schalen wordt geplaatst. Daarom is het noodzakelijk om de onderdelen en accessoires van het apparaat goed te reinigen om een veilige voedselbereiding te garanderen.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u na het reinigen van de trays, de binnenkant van de droogkamers en de binnenkant van de deur, het apparaat 30 minuten op maximale temperatuur te laten draaien zonder voedsel. Gedurende deze tijd kunt u wat rook of een geur uit het apparaat waarnemen. Laat het apparaat na gebruik afkoelen en was vervolgens de trays en de binnenkant van de kamers opnieuw. Dit verwijdert eventuele resten van chemicaliën die bij de productie van de onderdelen van het apparaat zijn gebruikt.

De lades moeten onder stromend water worden afgewassen of door ze in water onder te dompelen. Veeg de binnenkant van elk compartiment af met een vochtige, zachte doek. Gebruik een mild afwasmiddel. Reinig met een zachte doek, zachte spons of zachte borstel. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, omdat dit het oppervlak van de lades en de binnenkant van de compartimenten kan beschadigen en krassen kan veroorzaken.

Droog de trays en de binnenkant van de compartimenten na het wassen grondig af.

Bakjes en accessoires zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser of met een hogedrukreiniger.

Reinig de binnenkant van de kamers met een licht vochtige doek en droog ze vervolgens af met een schone, droge doek.

Waarschuwing! Dompel een elektrisch apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik geen oplosmiddelen, bijtende stoffen, alcohol, benzine of schuurmiddelen voor de reiniging.

Reinig de ventilatieopeningen met een stofzuiger.

Apparaatopslag

Als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, koppel het dan los van de stroomvoorziening. Bewaar het apparaat binnenshuis en bescherm het tegen stof, vuil en vocht. Het wordt aanbevolen het apparaat in de originele verpakking te bewaren. Bewaar het apparaat in de gebruiksstand. Stapel producten niet op elkaar. Plaats tijdens opslag niets bovenop het product.

TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Catalogusnummer		YG-16001
Nominale spanning	[V~]	230
Nominale frequentie	[Hz]	50 / 60
Nominaal vermogen	[W]	1500
Droogtemperatuur	[°C]	35 - 75
Maximale droogtijd	[h]	48
Isolatieklasse		I
Afmetingen van de lade	[cm]	29 × 29
Maximale belasting per lade	[kg]	0,5
Afmetingen (lengte x breedte x hoogte)	[mm]	330 x 403 x 656
Massa	[kg]	16,6

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ένας αφυγραντήρας τροφίμων είναι μια συσκευή σχεδιασμένη για την ξήρανση τροφίμων χρησιμοποιώντας κυκλοφορία θερμού αέρα. Ο ευρύς έλεγχος θερμοκρασίας σας επιτρέπει να προσαρμόσετε τις παραμέτρους λειτουργίας της συσκευής στις ανάγκες σας και στον τύπο των τροφίμων που ξηραίνονται. Οι πολλαπλοί δίσκοι επιτρέπουν την αποτελεσματική λειτουργία. Η σωστή, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία του προϊόντος εξαρτάται από την ορθή λειτουργία, επομένως:

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο και φυλάξτε το.

Ο προμηθευτής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές ή τραυματισμούς που προκύπτουν από τη χρήση του προϊόντος για σκοπούς διαφορετικούς από την προβλεπόμενη χρήση του ή από τη μη τήρηση των κανονισμών ασφαλείας ή των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η χρήση του προϊόντος για σκοπούς διαφορετικούς από την προβλεπόμενη χρήση του ακυρώνει επίσης την εγγύηση και τα δικαιώματα εγγύησης του χρήστη.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Το προϊόν παραδίδεται πλήρες και δεν απαιτεί συναρμολόγηση. Ωστόσο, πριν από τη χρήση του προϊόντος, πρέπει να αφαιρεθούν όλες οι συσκευασίες και τα προστατευτικά συσκευασίας. Απαιτούνται επίσης προετοιμασίες, όπως περιγράφεται αργότερα σε αυτό το εγχειρίδιο.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για επαγγελματική χρήση, π.χ. σε επιχειρήσεις εστίασης, και η λειτουργία της πρέπει να εκτελείται από προσωπικό με τα κατάλληλα προσόντα.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε βροχή ή άλλες βροχοπτώσεις.

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για θερμική επεξεργασία τροφίμων που τοποθετούνται απευθείας σε δίσκους. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό, για παράδειγμα, ως θερμαντήρας για προϊόντα που τοποθετούνται σε δοχείο.

Απαγορεύεται η επισκευή, η αποσυναρμολόγηση ή η τροποποίηση της συσκευής μόνοι σας. Όλες οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται υπό επίβλεψη ανά πάσα στιγμή κατά τη λειτουργία της.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία, λόγω κινδύνου εγκαυμάτων.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά κάτω των 8 ετών, άτομα με μειωμένες σωματικές ή νοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώσεις σχετικά με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για τον ασφαλή χειρισμό της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.

Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

Συστάσεις για την εγκατάσταση και τη μεταφορά της συσκευής

Η συσκευή επιτρέπεται να τοποθετείται μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ομοιόμορφη και μη εύφλεκτη επιφάνεια.

Η επιφάνεια θα πρέπει να είναι σε θέση να υποστηρίξει το βάρος της ίδιας της συσκευής και

των τροφίμων που τοποθετούνται σε αυτήν.

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ένα κενό τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλευρικά τοιχώματα της συσκευής. Μην τοποθετείτε υλικά ευαίσθητα στη θερμότητα πάνω από τη συσκευή. Αυτό θα επιτρέψει τον σωστό αερισμό. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε άκρη, όπως ένα τραπέζι. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες ή κουρτίνες.

Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε χώρο όπου ο αέρας είναι απαλλαγμένος από ρύπους και οσμές. Κατά την ξήρανση των τροφίμων, ο αέρας ρέει μέσα από τα τρόφιμα και τυχόν ρύποι ενδέχεται να παραμείνουν στα αποξηραμένα προϊόντα.

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

Απαγορεύεται η διάτρηση οπών στο προϊόν ή η πραγματοποίηση οποιωνδήποτε άλλων τροποποιήσεων στη συσκευή που δεν περιγράφονται στις οδηγίες.

Μετακινήστε τη συσκευή μόνο όταν κρυώσει, κρατώντας την από το περίβλημα. Μην μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.

Η θερμοκρασία στον χώρο εγκατάστασης και χρήσης της συσκευής πρέπει να κυμαίνεται από +10°C ÷ +38°C και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 90% χωρίς συμπύκνωση.

Συστάσεις για τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η χωρητικότητα της παροχής ρεύματος αντιστοιχούν στις τιμές που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου της συσκευής. Το φως πρέπει να ταιριάζει στην πρίζα. Δεν επιτρέπονται τροποποιήσεις στο φως.

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί απευθείας σε μία μόνο πρίζα. Δεν επιτρέπονται καλώδια επέκτασης, πολύπριζα και διαχωριστές. Το κύκλωμα δικτύου πρέπει να είναι εξοπλισμένο με προστατευτικό αγωγό και ασφάλεια τουλάχιστον 16 A.

Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας με αιχμηρές άκρες, ζεστά αντικείμενα και επιφάνειες. Ξετυλίξτε πάντα πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και τοποθετήστε το έτσι ώστε να μην εμποδίζει τη λειτουργία. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψετε. Η πρίζα πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε το φως της συσκευής να μπορεί να αποσυνδεθεί γρήγορα. Όταν αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας, τραβάτε πάντα το περίβλημα του φως, ποτέ το καλώδιο. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως υποστεί ζημιά, αποσυνδέστε το αμέσως από την παροχή ρεύματος και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή για αντικατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή φως. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως δεν μπορούν να επισκευαστούν. Εάν αυτά τα εξαρτήματα είναι κατεστραμμένα, πρέπει να αντικατασταθούν με καινούργια, χωρίς ελαττώματα. Το καλώδιο τροφοδοσίας και το φως πρέπει να αντικατασταθούν από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.

Συστάσεις για τη χρήση της συσκευής

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το περίβλημα της συσκευής ενδέχεται να ζεσταθεί κατά τη χρήση και λίγο μετά. Μην το αγγίζετε, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Αφήστε το περι-

βλημα της συσκευής να κρυώσει.

Τα τρόφιμα πρέπει να κόβονται σε μικρά κομμάτια πριν τοποθετηθούν στους δίσκους. Όσο μικρότερα είναι τα κομμάτια τροφίμων, τόσο πιο γρήγορα θα στεγνώσουν και τόσο χαμηλότερη θα είναι η απαιτούμενη θερμοκρασία στεγνώματος.

Τα τρόφιμα πρέπει πάντα να τοποθετούνται ξεκινώντας από το χαμηλότερο ταψί. Τα προϊόντα δεν πρέπει να συσκευάζονται πολύ σφιχτά το ένα πάνω στο άλλο. Τα τρόφιμα πρέπει να είναι τοποθετημένα έτσι ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί ο αέρας. Μόνο μία στρώση τροφίμων πρέπει να τοποθετείται σε κάθε ταψί. Τα προϊόντα που τοποθετούνται στο ταψί δεν πρέπει να αγγίζουν τις άκρες του ταψιού ή το περίβλημα από πάνω τους.

Βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο κοντά στη συσκευή δεν είναι ολισθηρό. Αυτό θα αποτρέψει την ολίσθηση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.

Να παρακολουθείτε πάντα τη συσκευή κατά τη χρήση της. Πριν ελέγξετε το επίπεδο στεγνώματος των τροφίμων, σταματήστε τη λειτουργία της, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και περιμένετε να κρυώσει το περίβλημα της συσκευής πριν ανοίξετε το καπάκι ή αφαιρέσετε τους δίσκους.

Εάν παραμείνουν τρόφιμα στους δίσκους ή στο περίβλημα μετά το στέγνωμα, αφαιρέστε τα πριν προσθέσετε νέα τρόφιμα. Τα υπολείμματα τροφών που παραμένουν στους δίσκους ή στο περίβλημα μπορούν να εμποδίσουν την κυκλοφορία του αέρα, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής. Μια υπερθερμασμένη συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά και να προκαλέσει πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία. Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες συντήρησης.

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Προετοιμασία προϊόντος

Αποσυσκευάστε το προϊόν, αφαιρώντας εντελώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευασίας. Συνιστάται να φυλάξετε τη συσκευασία. Μπορεί να σας φανεί χρήσιμη για μελλοντική μεταφορά και αποθήκευση της συσκευής. Προετοιμάστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα συντήρησης της συσκευής.

Ορισμός στοιχείων προϊόντος (II, IV)

Η συσκευή αποτελείται από δύο διαμερίσματα στεγνώματος: το πάνω και το κάτω. Τοποθετήστε τους δίσκους συλλογής υγρών (j) στο κάτω μέρος κάθε διαμερίσματος στεγνώματος. Τοποθετήστε όλους τους δίσκους από ανοξείδωτο χάλυβα (i) στα ξεχωριστά ράφια κάθε διαμερίσματος στεγνώματος. Ανάλογα με τις ανάγκες σας, μπορείτε να αφαιρέσετε ορισμένους από τους δίσκους, για παράδειγμα, για να χωρέσουν μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων για στέγνωμα.

Σημείωση! Συνιστάται να δοκιμάσετε τη θέση των δίσκων πριν τοποθετήσετε φαγητό πάνω τους. Αυτό θα σας επιτρέψει να εξασκηθείτε και θα σας διευκολύνει να τοποθετήσετε τους δίσκους με το φαγητό πάνω τους.

Ανάλογα με το μοντέλο, το στεγνωτήριο μπορεί να είναι εξοπλισμένο με πρόσθετα αξεσουάρ (IV):

- (k) - δίσκος με λεπτό σουρωτήρι - επιτρέπει την ξήρανση πολύ μικρών τροφίμων, π.χ. βότανα, τσάγια, σπόρους, μούρα·
- (l) - δίσκος σιλικόνης με λεπτό σουρωτήρι - επιτρέπει την ξήρανση πολύ μικρών τροφίμων, π.χ. βότανα, τσάγια, σπόρους, μούρα.
- (μ) - καλούπι σιλικόνης - επιτρέπει την ξήρανση ημίρρευστων και κολλωδών μαζών, π.χ. μους φρούτων, σπιτικές μπάρες μούσι·
- (n) - ταιμπίδες σιλικόνης - σας επιτρέπουν να μεταφέρετε τρόφιμα.

Τακτοποίηση τροφίμων σε δίσκους

Σημείωση! Συνιστάται η τοποθέτηση των τροφίμων σε δίσκους που έχουν αφαιρεθεί από τα ράφια του αφυγραντήρα. Τακτοποιήστε τα τρόφιμα σε μία στρώση. Μην τοποθετείτε τρόφιμα στο δίσκο συλλογής υγρών. Τακτοποιήστε τα τρόφιμα στους δίσκους έτσι ώστε να υπάρχει κενό μεταξύ των γειτονικών ραφιών. Τοποθετήστε τους δίσκους τροφίμων στα ράφια σε ένα ή και στα δύο διαμερίσματα, έτσι ώστε τα τρόφιμα που τοποθετούνται στον κάτω δίσκο να μην αγγίζουν τον πάνω δίσκο.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα. Όλα τα κουμπιά στον πίνακα ελέγχου θα ανάψουν για 3 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, το κουμπί λειτουργίας θα αναβοσβήσει. Η συσκευή θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.

Το στεγνωτήριο είναι εξοπλισμένο με δύο ανεξάρτητους θαλάμους με ξεχωριστό πίνακα ελέγχου (III), που σας επιτρέπει να

προσαρμόζετε τις παραμέτρους στεγνώματος στις ανάγκες σας. Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει με έναν ή δύο θαλάμους. Η ενδεικτική λυχνία θαλάμου (a) υποδεικνύει ποιος θάλαμος είναι ενεργός της δεδομένη στιγμή μέσω της κατευθύνσης του βέλους και του φωτισμού.

Πατήστε τον αριστερό ή τον δεξιό διακόπτη για να ενεργοποιήσετε το στεγνωτήριο. Πατήστε τον αριστερό διακόπτη για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους λειτουργίας για τον άνω θάλαμο. Τα κουμπιά στην αριστερή πλευρά του πίνακα ελέγχου θα φωτιστούν. Πατήστε το κουμπί του επιλεγμένου προγράμματος (h) για να ρυθμίσετε αυτόματα τον χρόνο και τη θερμοκρασία στεγνώματος. Η συσκευή διαθέτει 8 διαφορετικά προγράμματα στεγνώματος. Πατήστε το κουμπί START / PAUSE (f) για να επιβεβαιώσετε την επιλογή προγράμματος και να ξεκινήσετε τον κύκλο στεγνώματος. Θα ακούσετε τον ανεμιστήρα να λειτουργεί.

Πατήστε τον δεξιό διακόπτη για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους λειτουργίας για τον κάτω θάλαμο. Τα κουμπιά στη δεξιά πλευρά του πίνακα ελέγχου θα φωτιστούν. Πατήστε το κουμπί του επιλεγμένου προγράμματος (h) για να ρυθμίσετε αυτόματα τον χρόνο και τη θερμοκρασία στεγνώματος. Πατήστε το κουμπί START / PAUSE (f) για να επιβεβαιώσετε την επιλογή προγράμματος και να ξεκινήσετε τον κύκλο στεγνώματος. Ο ανεμιστήρας θα λειτουργήσει.

Πρόγραμμα	Θερμοκρασία [°C]	Χρόνος [h]
Μήλο	75	9
Μπανάνα	75	12
Αχλάδι	70	8
Λεμόνι	75	12
Μανιτάρια	75	10
Ντομάτα	65	8
Ψάρι	75	12
Χοιρινό κρέας	75	7

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία χειροκίνητα. Πατήστε το κουμπί του ρολογιού (c) και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα κοντινά κουμπιά βέλους για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο στεγνώματος. Πατήστε το κουμπί του θερμομέτρου (d) και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα κοντινά κουμπιά βέλους για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία στεγνώματος. Το κουμπί με το επάνω βέλος αυξάνει την τιμή ρύθμισης και το κουμπί με το κάτω βέλος μειώνει την τιμή ρύθμισης. Πατώντας παρατεταμένα το κουμπί, η παράμετρος που ορίζεται αλλάζει πιο γρήγορα.

Οι ρυθμίσεις χρόνου κυμαίνονται από 1 έως 48 ώρες σε βήματα των 30 λεπτών. Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας κυμαίνονται από 35°C έως 75°C σε βήματα των 5°C.

Μόλις ρυθμιστεί η ώρα και η θερμοκρασία, το στέγνωμα θα ξεκινήσει αυτόματα. Κατά τη λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε ελεύθερα την ώρα και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω. Ο χρόνος μετρά αντίστροφα έως το 0:00 κατά τη λειτουργία.

Κατά τη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό του άνω ή του κάτω θαλάμου για να παρακολουθήσετε τη διαδικασία στεγνώματος. Για να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό, πατήστε το κουμπί που επισημαίνεται με το σύμβολο φωτισμού (g). Μετά από 10 λεπτά, ο φωτισμός του θαλάμου θα σβήσει. Το φως σβήνει αυτόματα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος στεγνώματος.

Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος στεγνώματος, η συσκευή θα ηχήσει τρεις φορές, η θερμάστρα θα απενεργοποιηθεί και ο ανεμιστήρας θα σταματήσει μετά από 30 δευτερόλεπτα. Η συσκευή θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής. Το πάτημα του κουμπιού λειτουργίας θα παράγει ένα ηχητικό σήμα.

Πατώντας το κουμπί λειτουργίας, η συσκευή διακόπτεται ανά πάσα στιγμή και θέτει την συσκευή σε λειτουργία αναμονής.

Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία στεγνώματος, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Αφήστε τους δίσκους να κρυώσουν και, στη συνέχεια, ανοίξτε τις πόρτες του θαλάμου και αφαιρέστε τους δίσκους τροφίμων από τα ράφια. Αφού αφαιρέσετε τα τρόφιμα από τους δίσκους, ξεκινήστε τη συντήρηση.

Πρόσθετες σημειώσεις

Μέγιστη κατανάλωση ενέργειας σε λειτουργία αναμονής: 0,5 W.

Περίοδος αδράνειας μετά την οποία η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα σε λειτουργία αναμονής: περίπου 4 min.

Μόλις το στεγνωτήριο εισέλθει σε λειτουργία αναμονής, θα ανάβει μόνο το κουμπί λειτουργίας στον πίνακα ελέγχου.

Συστάσεις για την ξήρανση τροφίμων

Τα κομμάτια αποξηραμένων φρούτων και λαχανικών μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως σνακ ή ως πρόσθετα σε έτοιμα φαγητά. Τα αποξηραμένα τρόφιμα διατηρούν τη γεύση και τη θρεπτική τους αξία. Τα αποξηραμένα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν σε εμφάνιση ή γεύση από αυτά που διατίθενται στα καταστήματα, επειδή δεν προστίθενται συντηρητικά και χρωστικές ουσίες κατά τη διάρκεια της σπιτικής διαδικασίας ξήρανσης.

Πριν ξεκινήσετε το στέγνωμα, συνιστάται να καταγράψετε το βάρος των προϊόντων και στη συνέχεια να σημειώσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία στεγνώματος. Αυτό θα διευκολύνει τον προσδιορισμό των συνθηκών εργασίας στο μέλλον.

Ο χρόνος στεγνώματος των προϊόντων εξαρτάται από:

- πάχος ή μέγεθος τεμαχίων τροφίμων·
- αριθμός δίσκων που χρησιμοποιούνται για ξήρανση·

- ο αριθμός των προϊόντων που τοποθετούνται στο στεγνωτήριο·
- υγρασία αέρα γύρω από το στεγνωτήριο·
- προσωπικές προτιμήσεις σχετικά με τα αποτελέσματα ξήρανσης.

Εάν παρατηρηθούν ανομοιόμορφα αποτελέσματα κατά το στέγνωμα, η θέση των δίσκων θα πρέπει να αλλάζει περιοδικά, εάν το επιπρέπει ο σχεδιασμός της συσκευής.

Τα αποξηραμένα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία μόνο αφού έχουν κρυώσει εντελώς. Το δοχείο για την αποθήκευση αποξηραμένων τροφίμων πρέπει να είναι αεροστεγές. Συνιστώνται δοχεία κενού αέρα. Αφού τοποθετήσετε τα προϊόντα στο δοχείο, σφραγίστε το καλά και στη συνέχεια εξαγάγετε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα. Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε δοχεία σε σκοτεινό, δροσερό μέρος. Η θερμοκρασία αποθήκευσης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 15°C. Μην τοποθετείτε αποξηραμένα τρόφιμα απευθείας σε μεταλλικά δοχεία. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση των αποξηραμένων τροφίμων.

Εάν, για οποιονδήποτε λόγο, είναι απαραίτητο να διακόψετε τη διαδικασία ξήρανσης, αφαιρέστε τα τρόφιμα από τους δίσκους και τοποθετήστε τα σε πλαστικές σακούλες ή δοχεία και, στη συνέχεια, αποθηκεύστε τα στην κατάψυξη. Αποψύζετε τα τρόφιμα πριν συνεχίσετε τη διαδικασία ξήρανσης. Μην καταψύχετε ξανά τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί προηγουμένως.

Κατά τη λειτουργία της συσκευής, ενδέχεται να προκύψουν σφάλματα, τα οποία θα σηματοδοτούνται από τα σύμβολα E1, E3 που εμφανίζονται στην οθόνη - επικοινωνήστε με το σέρβις του κατασκευαστή για επισκευή.

Συντήρηση συσκευής

Σημείωση! Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να εκτελούνται με τη συσκευή απενεργοποιημένη. Για να το κάνετε αυτό, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

Η συσκευή χρησιμοποιείται για την προετοιμασία τροφίμων που τοποθετούνται απευθείας σε δίσκους, επομένως είναι απαραίτητο να διασφαλιστεί η σωστή καθαριότητα των εξαρτημάτων και των αξεσουάρ της συσκευής για να διασφαλιστεί η ασφαλής προετοιμασία τροφίμων.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφού καθαρίσετε τους δίσκους, το εσωτερικό των θαλάμων αφυγραντήρα και το εσωτερικό της πόρτας, λειτουργήστε τον αφυγραντήρα στη μέγιστη θερμοκρασία για 30 λεπτά χωρίς φαγητό. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου, ενδέχεται να παρατηρήσετε καπνό ή οσμή που προέρχεται από τη συσκευή. Μετά τη χρήση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και στη συνέχεια πλύνετε ξανά τους δίσκους και το εσωτερικό των θαλάμων. Αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολείμματα χημικών ουσιών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή των εξαρτημάτων της συσκευής.

Οι δίσκοι πρέπει να πλένονται με τρεχούμενο νερό ή βυθίζοντάς τους σε νερό. Σκουπίστε το εσωτερικό κάθε διαμερίσματος με ένα υγρό, μαλακό πανί. Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί, μαλακό σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά ή λειαντικά καθαριστικά, λόγω του κινδύνου θαμπώματος και γρατσουνίσματος της επιφάνειας των δίσκων και του εσωτερικού του διαμερίσματος.

Μετά το πλύσιμο, στεγνώστε καλά τους δίσκους και το εσωτερικό των θαλάμων.

Οι δίσκοι και τα αξεσουάρ δεν είναι κατάλληλα για καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων ή με πίδακες νερού υψηλής πίεσης.

Καθαρίστε το εσωτερικό των θαλάμων με ένα ελαφρώς υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

Προειδοποίηση! Μην βυθίζετε ποτέ μία ηλεκτρική συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες, καυστικά μέσα, αλκοόλ, βενζίνη ή λειαντικά για τον καθαρισμό.

Καθαρίστε τις οπές εξαερισμού με ηλεκτρική σκούπα.

Αποθηκευτικός χώρος συσκευής

Εάν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο κατά την αποθήκευση, προστατεύοντάς την από σκόνη, βρωμιά και υγρασία. Συνιστάται η αποθήκευση της συσκευής στην αρχική της συσκευασία. Αποθηκεύστε τη συσκευή στη θέση λειτουργίας της. Μην στοιβάξετε τα προϊόντα σε στρώσεις. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Αξία
Αριθμός καταλόγου		YG-16001
Ονομαστική τάση	[V~]	230
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 / 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	1500
Θερμοκρασία ξήρανσης	[°C]	35 - 75
Μέγιστος χρόνος στεγνώματος	[h]	48
Κατηγορία μόνωσης		I
Διαστάσεις δίσκου	[cm]	29 × 29
Μέγιστο φορτίο ανά δίσκο	[kg]	0,5
Διαστάσεις (μήκος x πλάτος x ύψος)	[mm]	330 x 403 x 656
Μάζα	[kg]	16,6

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

Дехидраторът за храна е устройство, предназначено за сушене на хранителни продукти, използвайки циркулация на топъл въздух. Широкият контрол на температурата ви позволява да регулирате работните параметри на устройството според вашите нужди и вида на храната, която се суши. Няколко тави позволяват ефективна работа. Правилната, надеждна и безопасна работа на продукта зависи от правилната му експлоатация, следователно:

Преди да използвате продукта, моля, прочетете цялото ръководство и го запазете.

Доставчикът не носи отговорност за каквито и да е щети или наранявания, произтичащи от използването на продукта за цели, различни от предназначението му, или от неспазване на правилата за безопасност или инструкциите в това ръководство. Използването на продукта за цели, различни от предназначението му, също анулира гаранцията и гаранционните права на потребителя.

ПРОДУКТОВО ОБОРУДВАНЕ

Продуктът се доставя комплектован и не изисква сглобяване. Преди употреба обаче, всички опаковки и предпазни средства за доставка трябва да бъдат отстранени. Необходими са и подготвителни дейности, както е описано по-нататък в това ръководство.

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ УПОТРЕБА

Устройството е предназначено за професионална употреба, например в заведенията за обществено хранене, и работата с него трябва да се извършва от персонал с подходяща квалификация.

Това устройство е предназначено само за употреба на закрито. Не го излагайте на дъжд или други валежи.

Устройството е предназначено единствено за термична обработка на хранителни продукти, поставени директно върху тави. Забранено е използването на устройството за каквато и да е друга цел, например като нагревател за продукти, поставени в контейнер. Забранено е сами да ремонтирате, разглобявате или модифицирате устройството.

Всички ремонти на устройството трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Устройството трябва да бъде под наблюдение през цялото време на работа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Устройството може да се нагрее много по време на работа. Бъдете внимателни, когато докосвате устройството по време и веднага след работа, поради риск от изгаряния.

Това устройство не е предназначено за употреба от деца под 8-годишна възраст, лица с намалени физически или умствени способности или лица без опит и познания за устройството. Децата не трябва да играят с него, освен ако не са под наблюдение или не са инструктирани как да използват устройството безопасно и разбират свързаните с него опасности.

Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

Препоръки за монтаж и транспортиране на устройството

Устройството може да се поставя само върху твърда, равна, равномерна и незапалима повърхност.

Повърхността трябва да може да издържи теглото на самия уред и хранителните про-

дукти, поставени в него.

Осигурете разстояние от поне 10 см около страничните стени на устройството. Не поставяйте термочувствителни материали над устройството. Това ще осигури правилна вентилация. Не поставяйте устройството близо до ръб, например маса.

Не поставяйте устройството в близост до запалими материали, като например завеси или драперии.

Устройството трябва да се използва в зона, където въздухът е без замърсители и мириси. По време на сушене на храна въздухът преминава през нея и евентуални замърсители могат да останат върху изсушените продукти.

Не поставяйте електрически устройства над устройството. Устройството излъчва горещ, влажен въздух по време на работа, което може да причини късо съединение в електрическата система и токов удар.

Забранено е пробиването на отвори в продукта или извършването на други модификации на устройството, които не са описани в инструкциите.

Премествайте устройството само когато се е охладило, като го държите за корпуса. Не премествайте устройството, като дърпате захранващия кабел.

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

Препоръки за свързване на устройството към захранването

Преди да свържете устройството към захранването, уверете се, че напрежението, честотата и капацитетът на захранването съответстват на стойностите, посочени на табелката с данни на устройството. Щепселът трябва да е подходящ за контакта. Не се допускат модификации на щепсела.

Устройството трябва да бъде свързано директно към един електрически контакт. Удължителни кабели, многоконтактни контакти и разклонители не са разрешени. Захранващата верига трябва да бъде оборудвана със защитен проводник и предпазител поне 16 А.

Избягвайте контакт между захранващия кабел и остри ръбове, горещи предмети и повърхности. Винаги развивайте напълно захранващия кабел, когато уредът е в употреба, и го позиционирайте така, че да не пречи на работата. Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че да не създава опасност от спъване. Контактът трябва да е разположен така, че щепселът на уреда да може бързо да се изключи. Когато изключвате захранващия кабел, винаги дърпайте корпуса на щепсела, никога кабела. Ако захранващият кабел или щепсел се повреди, незабавно го изключете от захранването и се свържете с оторизиран сервизен център на производителя за подмяна. Не използвайте устройството с повреден захранващ кабел или щепсел. Захранващият кабел или щепселът не могат да бъдат ремонтирани. Ако тези компоненти са повредени, те трябва да бъдат сменени с нови, без дефекти. Захранващият кабел и щепселът трябва да бъдат сменени от оторизиран сервизен център на производителя.

Препоръки за използване на устройството

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Корпусът на устройството може да се нагрее по време на и скоро след употреба. Не го докосвайте, тъй като това може да причини изгаряния. Оставете корпуса на устройството да се охлади.

Храната трябва да се нареже на малки парченца, преди да се постави в тавите. Колкото по-малки са парчетата храна, толкова по-бързо ще изсъхнат и толкова по-ниска е необходимата температурата на сушене.

Храната винаги трябва да се поставя, започвайки от най-долната тава. Продуктите не трябва да се подреждат твърде плътно една до друга. Храната трябва да се подрежда така, че въздухът да може да циркулира. Върху всяка тава трябва да се поставя само един слой храна. Продуктите, поставени върху тавата, не трябва да докосват краищата на тавата или корпуса над тях.

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

Винаги наблюдавайте уреда, докато е в употреба. Преди да проверите нивото на изсушаване на хранителните продукти, спрете уреда, изключете захранващия кабел от контакта и изчакайте корпусът му да се охлади, преди да отворите капака или да извадите тавите.

Ако след сушене по тавите или корпуса остане храна, отстранете я, преди да добавите нова храна. Остатъците от храна по тавите или корпуса могат да възпрепятстват циркулацията на въздуха, което може да доведе до прегряване на уреда. Прегрят уред може да се повреди и да причини пожар или токов удар. Почистете уреда съгласно инструкциите в инструкциите за поддръжка.

ПРОДУКТ ОБСЛУЖВАНЕ

Подготовка на продукта

Разопаковайте продукта, като премахнете напълно всички компоненти на опаковката. Препоръчително е да запазите опаковката; тя може да ви бъде полезна при бъдещо транспортиране и съхранение на устройството. Подгответе устройството съгласно инструкциите в раздела за поддръжка на устройството.

Задаване на елементи на продукта (II,IV)

Уредът се състои от две отделения за сушене: горно и долно. Монтирайте тавите за събиране на капки (j) на дъното на всяко отделение за сушене. Монтирайте всички тави от неръждаема стомана (i) на отделните рафтове на всяко отделение за сушене. В зависимост от вашите нужди, можете да извадите някои от тавите, например, за да поставите по-големи парчета храна за сушене.

Забележка! Препоръчително е да тествате позицията на тавите, преди да поставите храна върху тях. Това ще ви позволи да придобиете практика и ще ви улесни да позиционирате тавите с храната върху тях.

В зависимост от модела, сушилнята може да бъде оборудвана с допълнителни аксесоари (IV):

(k) - тава с фина цедка - позволява сушене на много малки хранителни продукти, например билки, чайове, семена, горски плодове;

(l) - силиконова тава с фина цедка - позволява сушене на много малки хранителни продукти, например билки, чайове, семена, горски плодове;

(m) - силиконова форма - позволява сушене на полутечни и лепкави маси, например плодови мусове, домашно приготвени мюсли барчета;

(n) - силиконови щипки - позволяват ви да носите храна.

Подредяне на хранителни продукти в тави

Забележка! Препоръчително е хранителните продукти да се поставят върху тави, извадени от рафтовете на дехидратора. Подредете храната на един слой. Не поставяйте хранителни продукти върху тавата за събиране на капки. Подредете храната върху тавите така, че да има разстояние между съседните рафтове. Поставете тавите за храна върху рафтовете в едното или в двете отделения, така че хранителните продукти, поставени върху долната тава, да не докосват горната тава.

Включване и изключване на устройството

Включете захранващия кабел в контакта. Всички бутони на контролния панел ще светнат за 3 секунди, след което бутонът за захранване ще мигне. Устройството ще влезе в режим на готовност.

Сушилнята е оборудвана с две независими камери с отделен контролен панел (III), което ви позволява да регулирате параметрите на сушене според вашите нужди. Устройството може да работи с една или две камери. Индикаторната светлина на камерата (а) показва коя камера е активна в момента чрез посоката на стрелката и осветлението.

Натиснете левия или десния превключвател, за да включите сушилнята. Натиснете левия превключвател, за да зададете работните параметри за горната камера. Бутоните от лявата страна на контролния панел ще светнат. Натиснете бутона за избраната програма (h), за да регулирате автоматично времето за сушене и температурата. Устройството има 8 различни програми за сушене. Натиснете бутона START / PAUSE (f), за да потвърдите избора на програма и да започнете цикъла на сушене. Ще чуете вентилатора да работи.

Натиснете десния превключвател, за да зададете работните параметри за долната камера. Бутоните от дясната страна на контролния панел ще светнат. Натиснете бутона за избраната програма (h), за да регулирате автоматично времето за сушене и температурата. Натиснете бутона START / PAUSE (f), за да потвърдите избора на програма и да започнете цикъла на сушене. Вентилаторът ще работи.

Програма	Температура [°C]	Време [h]
Ябълка	75	9
Банан	75	12
Круша	70	8
Лимон	75	12
Гъби	75	10
Домат	65	8
Риба	75	12
Свинско месо	75	7

Можете също да регулирате времето и температурата ръчно. Натиснете бутона за часовник (c), след което използвайте близките бутони със стрелки, за да зададете желаното време за сушене. Натиснете бутона за термометър (d), след което използвайте близките бутони със стрелки, за да зададете желаната температура на сушене.

Бутонът със стрелка нагоре увеличава зададената стойност, а бутонът със стрелка надолу я намалява. Натискането и задържането на бутона ще промени настройвания параметър по-бързо.

Настройките за време варират от 1 до 48 часа на стъпки от 30 минути. Настройките за температура варират от 35°C до 75°C на стъпки от 5°C.

След като времето и температурата бъдат зададени, сушенето ще започне автоматично. По време на работа можете свободно да променят времето и температурата, като използвате описаната по-горе процедура. Времето се отброява до 0:00 по време на работа.

По време на работа можете да включите осветлението на горната или долната камера, за да наблюдавате процеса на сушене. За да включите осветлението, натиснете бутона, маркиран със символа за светлина (g). След 10 минути осветлението на камерата ще се изключи. Светлината се изключва автоматично, когато цикълът на сушене приключи.

Когато цикълът на сушене приключи, устройството ще издаде три звукови сигнала, нагревателят ще се изключи и вентилаторът ще спре след 30 секунди. Устройството ще влезе в режим на готовност; натискането на бутона за захранване ще произведе звуков сигнал.

Натискането на бутона за захранване спира устройството по всяко време и го превключва в режим на готовност.

След като процесът на сушене приключи, изключете захранващия кабел от контакта. Оставете тавите да се охладят, след което отворете вратите на отделениято и извадете тавите с храна от рафтовете. След като извадите храната от тавите, започнете поддръжката.

Допълнителни бележки

Максимална консумация на енергия в режим на готовност: 0,5 W.

Период на неактивност, след който устройството автоматично преминава в режим на готовност: приблизително 4 min.

След като сушилнята влезе в режим на готовност, ще свети само бутонът за захранване на контролния панел.

Препоръки за сушене на хранителни продукти

Сушените парчета плодове и зеленчуци могат да се използват като закуски или като добавки към готови храни. Сушените храни запазват своя вкус и хранителна стойност. Сушените храни може да се различават по външен вид или вкус от тези, предлагани в магазините, тъй като по време на домашното сушене не се добавят консерванти и оцветители.

Преди да започнете сушенето, се препоръчва да запишете теглото на продуктите, а след това да отбележите времето и температурата на сушене. Това ще улесни определянето на работните условия в бъдеще.

Времето за съхнене на продуктите зависи от:

- дебелина или размер на парчетата хранителни продукти;
- брой тави, използвани за сушене;
- броят на продуктите, поставени в сушилнята;

- влажност на въздуха около сушилнята;
- лични предпочитания относно ефектите на изсушаване.

Ако по време на сушене се наблюдават неравномерни резултати, позицията на тавите трябва да се променя периодично, ако конструкцията на устройството го позволява.

Сушите хранителни продукти трябва да се поставят в контейнери само след като са се охладили напълно. Контейнерът за съхранение на сухи хранителни продукти трябва да е херметически затворен. Препоръчва се вакуумиране на контейнери. След като поставите продуктите в контейнера, затворете го плътно и след това извечете колкото е възможно повече въздух. Съхранявайте храната в контейнери на тъмно и хладно място. Температурата на съхранение не трябва да надвишава 15°C. Не поставяйте сухи хранителни продукти директно в метални контейнери. Периодично проверявайте състоянието на сухите хранителни продукти.

Ако по някаква причина е необходимо да прекъснете процеса на сушене, извадете храната от тавите и я поставете в найлонови торбички или контейнери, след което я съхранявайте във фризера. Размразете храната, преди да възобновите процеса на сушене. Не замразявайте повторно предварително размразена храна.

По време на работа на устройството могат да възникнат грешки, които ще бъдат сигнализираны от символите E1, E3, появяващи се на дисплея - моля, свържете се със сервиза на производителя за ремонт.

Поддръжка на устройството

Забележка! Цялата поддръжка трябва да се извършва, когато устройството е изключено. За да направите това, изключете захранващия кабел от контакта.

Устройството се използва за приготвяне на храна, поставена директно върху тави, следователно е необходимо да се осигури правилна чистота на компонентите и аксесоарите на устройството, за да се осигури безопасно приготвяне на храна. Преди да използвате уреда за първи път, след почистване на тавите, вътрешността на камерите на дехидратора и вътрешната страна на вратата, пуснете дехидратора на максимална температура за 30 минути без храна. През това време може да забележите дим или миризма, идващи от уреда. След употреба оставете уреда да се охлади, след което измийте отново тавите и вътрешността на камерите. Това ще премахне всички остатъчни химикали, използвани при производството на компонентите на уреда.

Тавите трябва да се мият под течаща вода или чрез потапяне във вода. Избършете вътрешността на всяко отделение с влажна, мека кърпа. Използвайте мек препарат за миене на съдове. Почиствайте с мека кърпа, мека гъба или мека четка. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати поради риск от замъгляване и надраскване на повърхността на тавите и вътрешността на отделението.

След измиване подсушете добре тавите и вътрешността на камерите.

Тавите и аксесоарите не са подходящи за почистване в съдомиялни машини или с водна струя под високо налягане.

Почистете вътрешността на камерите с леко влажна кърпа, след което подсушете с чиста, суха кърпа.

Внимание! Никога не потапяйте електрическо устройство във вода или друга течност.

Не използвайте разтворители, разяждащи вещества, алкохол, бензин или абразиви за почистване.

Почистете вентилационните отвори с прахосмукачка.

Съхранение на устройството

Ако устройството няма да се използва за продължителен период от време, изключете го от захранването. Съхранявайте устройството на закрито по време на съхранение, като го предпазвате от прах, мръсотия и влага. Препоръчително е да съхранявате устройството в оригиналната му опаковка. Съхранявайте устройството в работно положение. Не подреждайте продуктите на пластове. Не поставяйте нищо върху продукта по време на съхранение.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Параметър	Мерна единица	Стойност
Каталожен номер		YG-16001
Номинално напрежение	[V~]	230
Номинална честота	[Hz]	50 / 60
Номинална мощност	[W]	1500
Температура на сушене	[°C]	35 - 75
Максимално време за сушене	[h]	48
Клас на изолация		I
Размери на тавата	[cm]	29 × 29
Максимално натоварване на тава	[kg]	0,5
Размери (дължина x ширина x височина)	[mm]	330 x 403 x 656
Маса	[kg]	16,6

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Um desidratador de alimentos é um dispositivo concebido para secar produtos alimentícios circulando ar quente. Graças ao controlo de temperatura numa ampla variedade, é possível ajustar os parâmetros de funcionamento do dispositivo às necessidades e ao tipo de produtos alimentares secos. Múltiplas bandejas permitem-te trabalhar de forma eficiente. O funcionamento correto, fiável e seguro do produto depende do funcionamento adequado, portanto:

Por favor, leia e guarde o manual completo antes de usar o produto.

O fornecedor não se responsabiliza por quaisquer danos ou lesões resultantes da utilização incorreta do produto, do incumprimento das normas de segurança e das recomendações das instruções. Usar o produto incorretamente também anulará a sua garantia e os seus direitos de garantia.

EQUIPAMENTO DE PRODUTO

O produto é entregue completo e não necessita de montagem. No entanto, antes de usar o produto, todas as embalagens e características de segurança devem ser removidas para transporte. Os passos preparatórios descritos mais adiante nas instruções também são obrigatórios.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA PARA USO

O dispositivo foi concebido para uso profissional, por exemplo, em estabelecimentos de restauração, e a sua operação deve ser realizada por pessoal devidamente qualificado.

O aparelho foi concebido apenas para uso interior. Não exponha o dispositivo à chuva ou a outras precipitações atmosféricas.

O dispositivo é utilizado apenas para tratamento térmico de produtos alimentares colocados diretamente em tabuleiros. É proibido usar o aparelho em qualquer outra função, por exemplo, como aquecedor para produtos contidos na antena.

É proibido reparar, desmontar ou modificar o dispositivo por si próprio.

Quaisquer reparações no aparelho devem ser realizadas por um centro de serviço autorizado. Mantenha o dispositivo sob supervisão em todos os momentos durante a operação.

AVISO! O aparelho pode aquecer a temperaturas elevadas durante o funcionamento; tenha cuidado ao tocar no aparelho durante a operação e imediatamente após a operação, devido ao risco de queimaduras.

O aparelho não se destina a ser utilizado por crianças com menos de 8 anos, pessoas com capacidades físicas e mentais reduzidas e com falta de experiência e conhecimento do equipamento. A menos que sejam supervisionados ou instruídos sobre como usar o dispositivo de forma segura para que os perigos associados sejam compreendidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.

Crianças não supervisionadas não devem realizar a limpeza e manutenção do aparelho.

Recomendações para instalação de dispositivos e transporte

O dispositivo só pode ser colocado numa superfície dura, plana, nivelada e não inflamável. O substrato deve suportar o peso do próprio dispositivo e dos produtos alimentares que nele são colocados.

Assegure uma distância de pelo menos 10 cm em torno das paredes laterais do aparelho,

não coloque materiais que não sejam resistentes a altas temperaturas acima do aparelho. Isto permitirá que o dispositivo seja devidamente ventilado. Não coloque perto de uma borda, como uma mesa.

Não coloque o aparelho perto de materiais inflamáveis, como cortinas ou cortinas.

O dispositivo deve ser usado num local onde o ar esteja livre de impurezas e odores. Ao secar alimentos, o ar circula através dos produtos alimentares e quaisquer contaminantes podem permanecer nos produtos secos.

Não coloque nenhum aparelho elétrico sobre o aparelho. Durante o funcionamento, o dispositivo emite ar quente e húmido, o que pode causar um curto-circuito no sistema elétrico e ser a causa de choque elétrico.

É proibido furar qualquer furo no produto, bem como qualquer outra modificação do aparelho que não esteja descrita no manual.

Leve o aparelho arrefecido apenas ao agarrar a caixa. Não mova o aparelho puxando o cabo de alimentação.

A temperatura no local de instalação e utilização do dispositivo deve estar entre $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$, e a humidade relativa deve estar abaixo de 90% sem condensação de vapor de água.

Recomendações para ligar o dispositivo à fonte de alimentação

Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação, certifique-se de que a voltagem, frequência e eficiência da rede correspondem aos valores indicados na placa de classificação do aparelho. A ficha tem de caber na tomada. É proibido modificar a ficha de qualquer forma.

O aparelho deve estar ligado diretamente a uma única tomada elétrica. É proibido usar extensões, divisores e tomadas duplas. O circuito de rede deve estar equipado com um condutor de proteção e uma proteção de pelo menos 16 A.

Evite o contacto do cabo de alimentação com arestas afiadas e objetos e superfícies quentes. Quando o aparelho está a funcionar, o cabo de alimentação deve estar sempre totalmente desenrolado e posicionado de forma a não interferir com o funcionamento do aparelho. A instalação do cabo de alimentação não deve causar risco de tropeço. A tomada deve estar localizada num local que seja sempre possível desligar rapidamente a ficha do cabo de alimentação do dispositivo. Ao desligar a ficha do cabo de alimentação, puxe sempre a carcaça da ficha, nunca o cabo.

Se o cabo de alimentação ou a ficha se danificar, desligue-o imediatamente da rede elétrica e contacte o centro de serviço autorizado do fabricante para substituição. Não use o aparelho com o cabo de alimentação ou ficha danificados. O cabo de alimentação ou a ficha não podem ser reparados. Se estes elementos estiverem danificados, devem ser substituídos por novos, sem defeitos. O cabo de alimentação e a ficha devem ser substituídos por um centro de serviço autorizado pelo fabricante.

Recomendações de utilização de dispositivos

AVISO! A caixa do dispositivo pode estar quente durante e pouco depois da utilização. Não deve ser tocada, pois existe risco de queimaduras. Deixe a caixa do eletrodoméstico arrefecer.

Os alimentos devem ser cortados em pedaços pequenos antes de os colocar em tabuleiros.

Quanto mais pequenos forem os pedaços de comida, mais rapidamente secam e será necessária uma temperatura de secagem mais baixa.

Os produtos alimentares devem sempre ser colocados a partir do tabuleiro mais baixo. Não empilhe os produtos de forma demasiado apertada. Organiza os produtos de forma a permitir a circulação de ar. Apenas uma camada de produtos alimentares deve ser colocada numa só bandeja. Os produtos colocados na bandeja não devem tocar nas bordas da bandeja nem na caixa colocada acima delas.

Certifique-se de que o chão perto do aparelho não está escorregadio. Isto evitará escorregões, que podem causar lesões perigosas.

Mantenha-os sob controlo em todos os momentos enquanto o aparelho está a funcionar. Antes de verificar o grau de secura dos produtos alimentares, pare o aparelho de funcionar, retire a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica, espere que a carcaça arrefeca e só depois abra a tampa ou retire as bandejas.

Se permanecerem resíduos alimentares nas bandejas ou na tampa após a secagem, devem ser removidos antes de aplicar novos alimentos. Resíduos alimentares que permanecem nas bandejas ou na carcaça podem perturbar a circulação do ar, o que pode levar ao sobreaquecimento do aparelho. Um dispositivo sobreaquecido pode ser danificado e também pode causar fogo ou choque elétrico. Limpe o aparelho de acordo com as instruções do manual de manutenção.

OPERAÇÃO DO PRODUTO

Preparação do produto

O produto tem de ser desempacotado, removendo completamente todos os componentes da embalagem. Recomenda-se manter a embalagem, pois pode ser útil para o transporte e armazenamento posteriores do dispositivo. Prepare o aparelho de acordo com as instruções na secção de manutenção do aparelho.

Configuração dos elementos produto (II,IV)

O dispositivo consiste em duas câmaras de secagem: superior e inferior. Instale as tabuleiras de gotejamento (j) no fundo de cada compartimento da máquina de secar. Instale todas as bandejas de aço inoxidável (i) nas prateleiras individuais de cada compartimento da secadora. Dependendo das suas necessidades, pode desmontar tabuleiros selecionados, por exemplo, para acomodar pedaços maiores de comida para secar.

Atenção! Recomenda-se testar a posição das bandejas antes de colocar os produtos alimentares sobre elas. Isto vai permitir-lhe ganhar prática e facilitar a preparação de tabuleiros com produtos alimentares colocados nelas.

Dependendo do modelo, o secador pode ser equipado com acessórios adicionais (IV):

(k) - bandeja com uma peneira fina - permite a secagem de alimentos muito pequenos, por exemplo, ervas, chás, sementes, bagas;

(l) - bandeja de silicone com peneira fina - permite a secagem de alimentos muito finos, por exemplo, ervas, chás, sementes, bagas;

(m) - molde de silicone - permite secar massas semi-líquidas e pegajosas, por exemplo, mousses de fruta, barras caseiras de muesli;

(n) - pinças de silicone - permitem transportar comida.

Colocar produtos alimentares em tabuleiros

Atenção! Recomenda-se colocar os produtos alimentares em tabuleiros retirados das prateleiras da máquina de secar. Organize a comida numa só camada. Não coloque alimentos na bandeja de gotejamento. Organize os produtos em tabuleiros de forma a permitir espaço entre prateleiras adjacentes. Instale os tabuleiros de comida nas prateleiras, em um ou ambos os compartimentos, de forma a que os produtos alimentares colocados no tabuleiro inferior não entrem em contacto com o tabuleiro superior.

Ligar ou desligar o dispositivo

Liga a tomada do cabo de alimentação à tomada AC. No painel de controlo, todos os botões acendem durante 3 segundos, e depois a luz de fundo do interruptor pisca. O dispositivo entra em modo de espera.

O secador está equipado com duas câmaras independentes com um painel de controlo separado (III), graças ao qual é possível

ajustar os parâmetros de secagem às suas necessidades. O dispositivo pode funcionar com uma ou duas câmaras. A luz indicadora da câmara (a) indica qual câmara está atualmente a funcionar com a direção da seta e da iluminação.

Carrega no interruptor esquerdo ou direito para ligar a máquina de secar. Pressione o interruptor esquerdo para definir os parâmetros de funcionamento do compartimento superior. Os botões do lado esquerdo do painel de controlo serão destacados. Pressione o botão de programa selecionado (h) para ajustar automaticamente o tempo de secagem e a temperatura. O dispositivo tem 8 programas diferentes de secagem. Pressione o botão START / PAUSE (f) para confirmar a seleção do programa e iniciar o ciclo de secagem. A ventoinha será audível.

Pressione o interruptor direito para definir os parâmetros de funcionamento da câmara inferior. Os botões do lado direito do painel de controlo estarão iluminados. Pressione o botão de programa selecionado (h) para ajustar automaticamente o tempo de secagem e a temperatura. Pressione o botão START / PAUSE (f) para confirmar a seleção do programa e iniciar o ciclo de secagem. A ventoinha será audível.

Programa	Temperatura [°C]	Tempo [h]
Apple	75	9
Banana	75	12
Pêra	70	8
Lemon	75	12
Cogumelos	75	10
Tomate	65	8
Peixe	75	12
Carne de porco	75	7

Também podes ajustar manualmente o tempo e a temperatura. Pressiona o botão marcado com o símbolo do relógio (c) e depois usa os botões próximos marcados com símbolos de seta para definir o tempo de secagem necessário. Pressione o botão marcado com o símbolo do termómetro (d) e depois use os botões próximos marcados com símbolos de seta para definir a temperatura de secagem necessária.

O botão marcado com o símbolo da seta para cima aumenta o valor do ponto de ajuste, e o botão marcado com o símbolo da seta para baixo diminui o valor do ponto de ajuste. Pressionar e manter o botão pressionado muda o parâmetro que está a definir mais rapidamente.

A definição de tempo é possível de 1 a 48 horas em incrementos de 30 minutos. A definição de temperatura é possível entre 35°C e 75°C com um passo de 5°C.

Assim que o tempo e a temperatura são definidos, a secagem começa automaticamente. Durante o funcionamento, pode alterar livremente o tempo e a temperatura de acordo com o procedimento descrito acima. O tempo durante a operação é contado para trás até 0:00.

Durante a operação, pode ligar a iluminação da câmara superior ou inferior para verificar o progresso do processo de secagem. Para ligar a luz de fundo, pressione o botão marcado com o símbolo de luz (g). Após 10 minutos, a luz de fundo da câmara será desligada. A luz apaga-se automaticamente quando o ciclo de secagem termina.

Quando o ciclo de secagem termina, a unidade apita 3 vezes, o aquecedor desliga-se e a ventoinha para após 30 segundos. O dispositivo entra em modo de espera ao pressionar o botão de energia, sendo emitido um bip.

Pressionar o botão de energia termina o dispositivo a qualquer momento e entra em modo de espera.

Quando a secagem estiver concluída, desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada de rede. Espera que as bandejas arrefecam, abra as portas da câmara e proceda a desmontar as bandejas com comida das prateleiras. Depois de retirar a comida das bandejas, proceda à manutenção do dispositivo.

Notas adicionais

Consumo máximo de energia em modo de espera: 0,5 W.

Período de inatividade, após o qual a unidade entra automaticamente em modo de espera: aproximadamente 4 min.

Quando o secador entra em modo de espera, apenas o interruptor de energia será aceso no painel de controlo.

Recomendações para secar produtos alimentares

Pedaços secos de fruta e legumes podem ser usados como snacks ou como complementos a alimentos preparados. Os produtos de alimentos secos mantêm o seu sabor e valor nutricional. Os produtos de alimentos secos podem diferir em aparência ou sabor dos produtos disponíveis nas lojas, pois não são adicionados conservantes nem corantes durante a auto-secagem.

Antes de começar a secar, recomenda-se anotar o peso dos produtos e depois o tempo e a temperatura de secagem. Isto facilitará a determinação das condições de trabalho no futuro.

O tempo de secagem dos produtos depende de:

- a espessura ou tamanho das peças de produtos alimentares;
- o número de tabuleiros usados para a secagem;
- a quantidade de produtos colocados no secador;

- humidade do ar no ambiente mais seco;
- preferências pessoais relativamente aos efeitos de secagem.

Se forem observados efeitos desiguais durante a secagem, a posição das bandejas deve ser alterada periodicamente, se o design do aparelho o permitir.

Os alimentos secos só devem ser colocados em recipientes depois de arrefecerem completamente. O recipiente para armazenar produtos alimentares secos deve ser hermético. Recomenda-se usar recipientes a vácuo. Depois de colocados os produtos no recipiente, este deve estar bem fechado e depois deve ser aspirado o máximo de ar possível. Guarda a comida em recipientes em locais escuros e frescos. A temperatura de armazenamento não deve exceder 15°C. Não coloque produtos alimentares secos diretamente em recipientes metálicos. O estado dos produtos alimentares secos deve ser verificado periodicamente.

Se por qualquer motivo for necessário interromper o processo de secagem. Os produtos alimentares devem ser retirados das bandejas e colocados em sacos ou recipientes de plástico, depois guardados no congelador. Antes de retomar a secagem, os produtos devem ser descongelados. Não volte a congelar produtos que já foram descongelados.

Podem ocorrer erros durante a operação do dispositivo, que serão indicados pela aparição do seguinte símbolo no ecrã: E1, E3 - contacte o serviço do fabricante para reparação.

Manutenção do dispositivo

Atenção! Toda a manutenção deve ser feita com a energia do aparelho desligada. Para isso, remova a ficha do cabo de alimentação da tomada principal.

O aparelho é usado para preparar alimentos colocados diretamente nas bandejas, pelo que deve ter-se cuidado para garantir que os componentes e acessórios do aparelho estão devidamente limpos para garantir a preparação segura dos alimentos.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, deixe o secador a funcionar durante 30 minutos à temperatura máxima após limpar as bandejas, o interior das câmaras do secador e a superfície interior da porta. Durante este tempo, é possível que fumo ou odor saia do dispositivo. Quando terminar de trabalhar, deixe o dispositivo arrefecer e depois lave novamente as bandejas e o interior das câmaras. Isto permitirá remover os restos de químicos usados na produção dos componentes do dispositivo.

As bandejas devem ser lavadas com um jato de água corrente ou mergulhando-as em água. Limpe o interior de cada compartimento com um pano húmido e macio. Use um detergente suave concebido para lavar loiça. Limpa com um pano macio, esponja macia ou escova macia. Não use produtos agressivos ou abrasivos devido ao risco de oxidar e riscar a superfície da bandeja e o interior do compartimento.

Depois de lavar, seca bem as bandejas e o interior das câmaras.

Os tabuleiros e acessórios não são adequados para máquina de lavar loiça nem têm jato de água de alta pressão.

Limpa o interior das câmaras com um pano ligeiramente húmido e depois seca com um pano limpo e seco.

Atenção! Nunca mergulhe o aparelho elétrico em água ou qualquer outro líquido.

Não use solventes, corrosivos, álcool, gasolina ou abrasivos para limpeza.

Limpe as aberturas de ventilação com um aspirador.

Armazenamento do dispositivo

Se o aparelho não for ser usado durante muito tempo, desligue-o da fonte de alimentação. Guarde o dispositivo no interior durante o armazenamento, proteja-o do pó, da sujidade e da humidade. Recomenda-se armazenar o dispositivo na sua embalagem de fábrica. Guarde o aparelho na posição de funcionamento. Não faça camadas de produtos. Não coloque nada em cima do produto durante o armazenamento.

ESPECIFICAÇÕES

Parâmetro	Unidade de medida	Valor
Número da peça		YG-16001
Tensão nominal	[V~]	230
Frequência classificada	[Hz]	50 / 60
Potência nominal	[W]	1500
Temperatura de secagem	[°C]	35 - 75
Tempo máximo de secagem	[h]	48
Classe de isolamento		I
Dimensões da bandeja	[cm]	29 x 29
Carga máxima por bandeja	[kg]	0,5
Dimensões (comprimento x largura x altura)	[mm]	330 x 403 x 656
Missa	[kg]	16,6

KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Dehidrator hrane je uređaj dizajniran za sušenje prehrambenih proizvoda pomoću cirkulacije toplog zraka. Široka kontrola temperature omogućuje vam prilagođavanje radnih parametara uređaja vašim potrebama i vrsti hrane koja se suši. Višestruki pladnjevi omogućuju učinkovit rad. Ispravan, pouzdan i siguran rad proizvoda ovisi o pravilnom radu, stoga:

Prije upotrebe proizvoda, molimo pročitajte cijeli priručnik i sačuvajte ga.

Dobavljač nije odgovoran za bilo kakvu štetu ili ozljedu nastalu korištenjem proizvoda u svrhe koje nisu predviđene ili nepoštivanjem sigurnosnih propisa ili uputa u ovom priručniku. Korištenje proizvoda u svrhe koje nisu predviđene također poništava jamstvo i jamstvena prava korisnika.

OPREMA ZA PROIZVOD

Proizvod se isporučuje u cijelosti i ne zahtijeva sastavljanje. Međutim, prije upotrebe proizvoda, potrebno je ukloniti svu ambalažu i zaštitu za transport. Također su potrebne pripreme, kako je opisano kasnije u ovom priručniku.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE ZA UPORABU

Uređaj je namijenjen za profesionalnu upotrebu, npr. u ugostiteljskim objektima, a njime bi trebalo rukovati osoblje s odgovarajućim kvalifikacijama.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za unutarnju upotrebu. Ne izlažite uređaj kiši ili drugim oborinama.

Uređaj je namijenjen isključivo za toplinsku obradu prehrambenih proizvoda postavljenih izravno na pladnjeve. Zabranjeno je koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu, na primjer kao grijač za proizvode postavljene u posudu.

Zabranjeno je samostalno popravljati, rastavljati ili modificirati uređaj.

Sve popravke uređaja mora obaviti ovlašteni servisni centar.

Uređaj mora biti pod nadzorom cijelo vrijeme tijekom rada.

UPOZORENJE! Uređaj se može jako zagrijati tijekom rada. Budite oprezni prilikom dodirivanja uređaja tijekom i neposredno nakon rada zbog opasnosti od opekline.

Ovaj uređaj nije namijenjen djeci mlađoj od 8 godina, osobama sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima ili osobama bez iskustva i znanja o uređaju. Djeca se ne smiju igrati s uređajem, osim ako nisu pod nadzorom ili im nisu dane upute o sigurnom korištenju uređaja te razumiju opasnosti koje su povezane s njim.

Djeca ne smiju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.

Preporuke za ugradnju i transport uređaja

Uređaj se smije postavljati samo na tvrdu, ravnu, glatku i nezapaljivu površinu.

Površina bi trebala moći podnijeti težinu samog uređaja i prehrambenih proizvoda koji se u njemu nalaze.

Osigurajte razmak od najmanje 10 cm oko bočnih stijenki uređaja. Ne stavljajte nikakve materijale osjetljive na toplinu iznad uređaja. To će omogućiti pravilnu ventilaciju. Ne stavljajte uređaj blizu ruba, poput stola.

Ne postavljajte uređaj u blizinu zapaljivih materijala, poput zavjesa ili draperija.

Uređaj treba koristiti u području gdje je zrak bez onečišćujućih tvari i mirisa. Tijekom sušenja

hrane, zrak struji kroz hranu, a onečišćujuće tvari mogu ostati na osušenim proizvodima. Ne postavljajte nikakve električne uređaje iznad uređaja. Uređaj tijekom rada ispušta vruć, vlažan zrak, što može uzrokovati kratki spoj električnog sustava i strujni udar.

Zabranjeno je bušiti rupe u proizvodu ili vršiti bilo kakve druge preinake na uređaju koje nisu opisane u uputama.

Uređaj pomičite samo kada se ohladi, držeći ga za kućište. Ne pomičite uređaj povlačenjem kabela za napajanje.

Temperatura na mjestu ugradnje i korištenja uređaja mora biti u rasponu od $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$, a relativna vlažnost zraka mora biti ispod 90% bez kondenzacije.

Preporuke za spajanje uređaja na napajanje

Prije spajanja uređaja na napajanje, provjerite odgovaraju li napon, frekvencija i kapacitet napajanja vrijednostima navedenim na natpisnoj pločici uređaja. Utikač mora odgovarati utičnici. Nisu dopuštene nikakve preinake utikača.

Uređaj mora biti izravno spojen na jednu mrežnu utičnicu. Produžni kabeli, višestruke utičnice i razdjelnici nisu dopušteni. Mrežni krug mora biti opremljen zaštitnim vodičem i osiguračem od najmanje 16 A.

Izbjegavajte kontakt kabela za napajanje s oštrim rubovima, vrućim predmetima i površinama. Uvijek potpuno odmotajte kabel za napajanje kada je uređaj u upotrebi i postavite ga tako da ne ometa rad. Kabel za napajanje treba biti postavljen tako da ne postoji opasnost od spoticanja. Utičnica treba biti smještena tako da se utikač uređaja može brzo odspojiti.

Prilikom isključivanja kabela za napajanje uvijek povlačite kućište utikača, nikada kabel.

Ako se kabel za napajanje ili utikač oštete, odmah ih isključite iz napajanja i obratite se ovlaštenom servisnom centru proizvođača radi zamjene. Ne koristite uređaj s oštećenim kablom za napajanje ili utikačem. Kabel za napajanje ili utikač ne mogu se popraviti. Ako su te komponente oštećene, moraju se zamijeniti novima, besprijeckornima. Kabel za napajanje i utikač treba zamijeniti ovlašteni servisni centar proizvođača.

Preporuke za korištenje uređaja

UPOZORENJE! Kućište uređaja može se zagrijati tijekom i ubrzo nakon upotrebe. Ne dodirujte ga jer to može uzrokovati opekline. Pustite da se kućište uređaja ohladi.

Hranu treba narezati na male komadiće prije stavljanja na pladnjeve. Što su komadi hrane manji, brže će se sušiti i potrebna je niža temperatura sušenja.

Hranu uvijek treba slagati počevši od najniže ladice. Proizvodi ne smiju biti preblizu jedan uz drugi. Hranu treba složiti tako da zrak može cirkulirati. Na svaku ladicu treba staviti samo jedan sloj hrane. Proizvodi stavljeni na ladicu ne smiju dodirivati rubove ladice ili kućišta iznad njih.

Pazite da pod u blizini uređaja nije sklizak. To će spriječiti klizanje, što bi moglo uzrokovati ozbiljne ozljede.

Uvijek nadzirite uređaj dok je u upotrebi. Prije provjere razine suhoće hrane, zaustavite uređaj, iskopčajte kabel za napajanje i pričekajte da se kućište uređaja ohladi prije otvaranja poklopca ili vađenja posuda.

Ako nakon sušenja ostane hrane na posudama ili kućištu, uklonite je prije dodavanja nove hrane. Ostaci hrane koji ostaju na posudama ili kućištu mogu ometati cirkulaciju zraka, što

može dovesti do pregrijavanja uređaja. Pregrijani uređaj može se oštetiti i uzrokovati požar ili strujni udar. Očistite uređaj prema uputama u uputama za održavanje.

SERVIS ZA PROIZVODE

Priprema proizvoda

Raspakirajte proizvod, potpuno uklanjajući sve komponente ambalaže. Preporučuje se da sačuvate ambalažu; može biti korisna za budući transport i skladištenje uređaja. Pripremite uređaj prema uputama u odjeljku o održavanju uređaja.

Postavljanje elemenata proizvoda (II,IV)

Uređaj se sastoji od dva odjeljka za sušenje: gornjeg i donjeg. Postavite posude za kapanje (j) na dno svakog odjeljka za sušenje. Postavite sve posude od nehrđajućeg čelika (i) na pojedinačne police svakog odjeljka za sušenje. Ovisno o vašim potrebama, neke od posuda možete ukloniti, na primjer, kako biste smjestili veće komade hrane za sušenje.

Napomena: Preporučuje se isprobati položaj pladnjeva prije stavljanja hrane na njih. To će vam omogućiti da steknete praksu i olakšati postavljanje pladnjeva s hranom na njima.

Ovisno o modelu, sušilica može biti opremljena dodatnim priborom (IV):

(k) - pladanj s finim sitom - omogućuje sušenje vrlo sitnih namirnica, npr. bilja, čajeva, sjemenki, bobičastog voća;

(l) - silikonska posuda s finim sitom - omogućuje sušenje vrlo sitnih namirnica, npr. bilja, čajeva, sjemenki, bobičastog voća;

(m) - silikonski kalup - omogućuje sušenje polutekućih i ljepljivih masa, npr. voćnih mousseva, domaćih mlišl pločica;

(n) - silikonske hvataljke - omogućuju vam nošenje hrane.

Raspoređivanje prehrambenih proizvoda na pladnjevima

Napomena! Preporučuje se stavljanje hrane na pladnjeve izvađene s police dehidratora. Složite hranu u jednom sloju. Ne stavlajte hranu na pladanj za kapanje. Složite hranu na pladnjeve tako da postoji razmak između susjednih policica. Stavite pladnjeve s hranom na police u jednom ili oba odjeljka tako da hrana stavljena na donji pladanj ne dodiruje gornji pladanj.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključite kabel za napajanje u utičnicu. Sve tipke na upravljačkoj ploči svijetlit će 3 sekunde, a zatim će tipka za napajanje treptati. Uređaj će ući u stanje pripravnosti.

Sušilica je opremljena s dvije neovisne komore s odvojenom upravljačkom pločom (III), što vam omogućuje podešavanje parametara sušenja prema vašim potrebama. Uređaj može raditi s jednom ili dvije komore. Indikatorska lampica komore (a) pokazuje koja je komora trenutno aktivna putem smjera strelice i osvjetljenja.

Pritisnite lijevu ili desnu sklopku za uključivanje sušilice. Pritisnite lijevu sklopku za postavljanje radnih parametara za gornju komoru. Tipke na lijevoj strani upravljačke ploče će se osvijetliti. Pritisnite tipku odabranog programa (h) za automatsko podešavanje vremena sušenja i temperature. Uređaj ima 8 različitih programa sušenja. Pritisnite tipku START / PAUSE (f) za potvrdu odabira programa i početak ciklusa sušenja. Čut ćete ventilator kako radi.

Pritisnite desni prekidač za postavljanje radnih parametara za donju komoru. Tipke na desnoj strani upravljačke ploče će se osvijetliti. Pritisnite tipku odabranog programa (h) za automatsko podešavanje vremena sušenja i temperature. Pritisnite tipku START / PAUSE (f) za potvrdu odabira programa i početak ciklusa sušenja. Ventilator će raditi.

Program	Temperatura [°C]	Vrijeme [h]
Jabuka	75	9
Banana	75	12
Kruška	70	8
Limun	75	12
Gljive	75	10
Rajčica	65	8
Riba	75	12
Svinjsko meso	75	7

Vrijeme i temperaturu možete podesiti i ručno. Pritisnite gumb sata (c), a zatim pomoću obližnjih tipki sa strelicama postavite željeno vrijeme sušenja. Pritisnite gumb termometra (d), a zatim pomoću obližnjih tipki sa strelicama postavite željenu temperaturu sušenja.

Tipka sa strelicom prema gore povećava vrijednost postavke, a tipka sa strelicom prema dolje smanjuje vrijednost postavke. Pritiskom i držanjem tipke brže ćete mijenjati parametar koji se postavlja.

Postavke vremena kreću se od 1 do 48 sati u koracima od 30 minuta. Postavke temperature kreću se od 35°C do 75°C u koracima od 5°C.

Nakon što su vrijeme i temperatura postavljeni, sušenje će automatski započeti. Tijekom rada možete slobodno mijenjati vrijeme

i temperaturu koristeći gore opisani postupak. Vrijeme se odbrojava do 0:00 tijekom rada.

Tijekom rada možete uključiti gornju ili donju rasvjetu komore kako biste pratili proces sušenja. Za uključivanje rasvjete pritisnite gumb označen simbolom svjetla (g). Nakon 10 minuta, rasvjeta komore će se isključiti. Svjetlo se automatski isključuje kada je ciklus sušenja završen.

Kada je ciklus sušenja završen, uređaj će se oglasiti tri zvučna signala, grijač će se isključiti, a ventilator će se zaustaviti nakon 30 sekundi. Uređaj će ući u stanje pripravnosti; pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje oglasit će se zvučni signal.

Pritiskom na gumb za napajanje uređaj se u bilo kojem trenutku zaustavlja i stavlja u stanje pripravnosti.

Nakon što je proces sušenja završen, isključite kabel za napajanje iz zidne utičnice. Pustite da se posude ohlade, zatim otvorite vrata odjeljka i izvadite posude s hranom s policama. Nakon što izvadite hranu iz posuda, započnite s održavanjem.

Dodatne napomene

Maksimalna potrošnja energije u stanju pripravnosti: 0,5 W.

Razdoblje neaktivnosti nakon kojeg uređaj automatski prelazi u stanje pripravnosti: otprilike 4 min.

Nakon što sušilica uđe u stanje pripravnosti, svijetlit će samo gumb za uključivanje/isključivanje na upravljačkoj ploči.

Preporuke za sušenje prehrambenih proizvoda

Sušeni komadići voća i povrća mogu se koristiti kao međuobrok ili kao dodaci pripremljenoj hrani. Sušena hrana zadržava svoj okus i nutritivnu vrijednost. Sušena hrana može se razlikovati po izgledu ili okusu od one dostupne u trgovinama jer se tijekom domaćeg procesa sušenja ne dodaju konzervansi i bojila.

Prije početka sušenja preporučuje se zabilježiti težinu proizvoda, a zatim vrijeme sušenja i temperaturu. To će u budućnosti olakšati određivanje radnih uvjeta.

Vrijeme sušenja proizvoda ovisi o:

- debljina ili veličina komada prehrambenih proizvoda;
- broj ladicama korištenih za sušenje;
- broj proizvoda stavljenih u sušilicu;
- vlažnost zraka oko sušilice;
- osobne preferencije u vezi s učinkom sušenja.

Ako se tijekom sušenja uoče neravnomjerni rezultati, položaj pladnjeva treba periodično mijenjati ako to dizajn uređaja dopušta. Suhe prehrambene proizvode treba stavljanje u posude tek nakon što se potpuno ohlade. Posuda za pohranu suhih prehrambenih proizvoda treba biti hermetički zatvorena. Preporučuju se vakuumske posude. Nakon što stavite proizvode u posudu, čvrsto je zatvorite, a zatim istisnite što je više moguće zraka. Hranu u posudama čuvajte na tamnom i hladnom mjestu. Temperatura skladištenja ne smije prelaziti 15°C. Ne stavlajte suhe prehrambene proizvode izravno u metalne posude. Povremeno provjeravajte stanje suhih prehrambenih proizvoda.

Ako je iz bilo kojeg razloga potrebno prekinuti proces sušenja, izvadite hranu iz posuda i stavite je u plastične vrećice ili posude, a zatim je pohranite u zamrzivač. Odmrzните hranu prije nastavka procesa sušenja. Nemojte ponovno zamrzavati prethodno odmrznutu hranu.

Tijekom rada uređaja mogu se pojaviti greške, što će biti signalizirano simbolima E1, E3 koji se pojavljuju na zaslonu - obratite se servisu proizvođača za popravak.

Održavanje uređaja

Napomena! Sva održavanja moraju se obavljati dok je uređaj isključen. Da biste to učinili, isključite kabel za napajanje iz utičnice. Uređaj se koristi za pripremu hrane direktno na pladnjevima, stoga je potrebno osigurati pravilnu čistoću komponenti uređaja i pribora kako bi se osigurala sigurna priprema hrane.

Prije prve upotrebe uređaja, nakon čišćenja ladicama, unutrašnjosti komora dehidratora i unutarnje strane vrata, pokrenite dehidrator na maksimalnoj temperaturi 30 minuta bez hrane. Tijekom tog vremena možete primijetiti dim ili miris koji dolazi iz uređaja. Nakon upotrebe, ostavite uređaj da se ohladi, a zatim ponovno operite ladice i unutrašnjost komora. Time ćete ukloniti sve ostatke kemikalija korištenih u proizvodnji komponenti uređaja.

Pladnjeve treba prati pod mlazom vode ili uranjanjem u vodu. Obrisite unutrašnjost svakog odjeljka vlažnom, mekom krpom. Koristite blagi deterdžent za pranje posuđa. Čistite mekom krpom, mekom spužvom ili mekom četkom. Nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje zbog rizika od otupljivanja i ogrebotina površine pladnjeva i unutrašnjosti odjeljaka.

Nakon pranja, temeljito osušite ladice i unutrašnjost komora.

Pladnjevi i pribor nisu prikladni za čišćenje u perilicama posuđa ili mlazom vode pod visokim tlakom.

Očistite unutrašnjost komora blago vlažnom krpom, a zatim osušite čistom, suhom krpom.

Upozorenje! Nikada ne uranjajte električni uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

Za čišćenje nemojte koristiti otapala, kaustična sredstva, alkohol, benzin ili abrazivna sredstva.

Očistite ventilacijske otvore usisavačem.

Pohrana uređaja

Ako se uređaj neće koristiti dulje vrijeme, isključite ga iz napajanja. Tijekom skladištenja uređaj pohranite u zatvorenom prostoru, štiteći ga od prašine, prljavštine i vlage. Preporučuje se pohranjivanje uređaja u originalnoj ambalaži. Uređaj pohranite u radnom položaju. Nemojte slagati proizvode u slojevima. Tijekom skladištenja ne stavlajte ništa na proizvod.

TEHNIČKI PODACI

Parametar	Mjerna jedinica	Vrijednost
Broj kataloga		YG-16001
Nazivni napon	[V~]	230
Nominalna frekvencija	[Hz]	50 / 60
Nazivna snaga	[W]	1500
Temperatura sušenja	[°C]	35 - 75
Maksimalno vrijeme sušenja	[h]	48
Klasa izolacije		I
Dimenzije ladice	[cm]	29 × 29
Maksimalno opterećenje po ladici	[kg]	0,5
Dimenzije (duljina x širina x visina)	[mm]	330 x 403 x 656
Masa	[kg]	16,6

مجفف الطعام هو جهاز مصمم لتجفيف المنتجات الغذائية باستخدام دوران الهواء الدافئ. يتيح لك التحكم الواسع في درجة الحرارة ضبط معايير تشغيل الجهاز وفقاً لاحتياجاتك ونوع الطعام المراد تجفيفه. كما تتيح الصواني المتعددة تشغيلاً فعالاً يعتمد التشغيل الصحيح والموثوق والأمن للمنتج على التشغيل السليم، لذا:

قبل استخدام المنتج، يرجى قراءة الدليل بالكامل والاحتفاظ به

لا يتحمل المورد أي مسؤولية عن أي ضرر أو إصابة ناتجة عن استخدام المنتج لأغراض غير مخصصة له، أو عن عدم اتباع لوائح السلامة أو التعليمات الواردة في هذا الدليل. كما أن استخدام المنتج لأغراض غير مخصصة له يُبطل ضمان المستخدم وحقوقه في الكفالة.

معدات المنتج

يُسلّم المنتج كاملاً ولا يتطلب أي تجميع. مع ذلك، قبل استخدام المنتج، يجب إزالة جميع مواد التغليف والحماية الخاصة بالتحنن. كما يلزم القيام ببعض التحضيرات، كما هو موضح لاحقاً في هذا الدليل.

تعليمات السلامة العامة للاستخدام

تم تصميم الجهاز للاستخدام المهني، على سبيل المثال في مؤسسات تقديم الطعام، ويجب أن يتم تشغيله بواسطة أفراد مؤهلين بشكل مناسب.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام الداخلي فقط. لا تعرض الجهاز للمطر أو أي هطول آخر. هذا الجهاز مخصص حصراً للمعالجة الحرارية للمنتجات الغذائية الموضوعة مباشرة على الصواني. ويُحظر استخدامه لأي غرض آخر، كتسخين المنتجات الموضوعة في حاويات مثلاً. يُحظر إصلاح الجهاز أو تفكيكه أو تعديله بنفسك. يجب أن تتم جميع عمليات إصلاح الجهاز بواسطة مركز خدمة معتمد. يجب إبقاء الجهاز تحت الإشراف في جميع الأوقات أثناء التشغيل.

تحذير! قد يسخن الجهاز بشدة أثناء التشغيل. توخ الحذر عند لمس الجهاز أثناء التشغيل وبعده مباشرة لتجنب خطر الحروق.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال دون سن الثامنة، أو الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة بالجهاز. يجب على الأطفال عدم اللعب بهذا الجهاز إلا تحت إشراف شخص بالغ أو بتوجيههم حول كيفية استخدامه بأمان وفهم المخاطر المحتملة. لا ينبغي للأطفال تنظيف الجهاز أو صيانته دون إشراف.

توصيات بشأن تركيب الجهاز ونقله

لا يجوز وضع الجهاز إلا على سطح صلب ومستو وغير قابل للاشتعال. يجب أن يكون السطح قادراً على تحمل وزن الجهاز نفسه والمنتجات الغذائية الموضوعة فيه. تأكد من وجود مسافة لا تقل عن 10 سم حول الجدران الجانبية للجهاز. لا تضع أي مواد حساسة للحرارة فوق الجهاز. سيسمح ذلك بالتهوية المناسبة. لا تضع الجهاز بالقرب من حافة، مثل طاولة. لا تضع الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال، مثل الستائر أو الأقمشة. يجب استخدام الجهاز في منطقة خالية من الملوثات والروائح. أثناء تجفيف الطعام، يمر الهواء عبره، وقد تبقى بعض الملوثات على المنتجات المحففة.

لا تضع أي أجهزة كهربائية فوق الجهاز. يصدر الجهاز هواءً ساخناً ورطباً أثناء التشغيل، مما قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي في النظام الكهربائي وصدمة كهربائية.

يحظر حفر أي ثقب في المنتج أو إجراء أي تعديلات أخرى على الجهاز غير المذكورة في التعليمات. لا تحرك الجهاز إلا بعد أن يبرد تماماً، مع إمساكه من غلافه. لا تحرك الجهاز بسحب سلك الطاقة.

يجب أن تكون درجة الحرارة في مكان تركيب واستخدام الجهاز في نطاق 10+ درجة مئوية إلى 38+ درجة مئوية، ويجب أن تكون الرطوبة النسبية أقل من 90% بدون تكثف.

توصيات لتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة

قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، تأكد من أن الجهد والتردد وسعة مصدر الطاقة تتوافق مع القيم الموضحة على لوحة بيانات الجهاز. يجب أن يكون القابس متوافقاً مع مأخذ التيار. لا يُسمح بإجراء أي تعديلات على القابس يجب توصيل الجهاز مباشرةً بمقبس كهربائي واحد. لا يُسمح باستخدام أسلاك التمديد أو المقابس المتعددة أو أجهزة التوزيع. يجب أن تكون دائرة التيار الكهربائي مزودة بموصل حماية وفيوز لا يقل عن ١٦ أمبير. تجنب ملامسة سلك الطاقة للحواف الحادة والأجسام والأسطح الساخنة. احرص دائماً على فك سلك الطاقة بالكامل عند استخدام الجهاز، وتأكد من وضعه في مكان لا يعيق التشغيل. يجب وضع سلك الطاقة بحيث لا يشكل خطراً للتعرض. يجب أن يكون مأخذ الطاقة في مكان يسهل فيه فصل قابس الجهاز بسرعة. عند فصل سلك الطاقة، اسحب دائماً من غلاف القابس، وليس من السلك نفسه. في حال تلف سلك الطاقة أو القابس، افصله فوراً عن مصدر الطاقة واتصل بمركز خدمة معتمد من الشركة المصنعة لاستبداله. لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة أو القابس تالفاً، إذ لا يمكن إصلاحهما. في حال تلفهما، يجب استبدالهما بأخرين جديدين وسليمين. يجب أن يتم استبدال سلك الطاقة والقابس بواسطة مركز خدمة معتمد من الشركة المصنعة.

توصيات لاستخدام الجهاز

تحذير! قد يسخن غلاف الجهاز أثناء الاستخدام وبعده مباشرة. تجنب لمسه فقد يسبب حروقاً. اترك غلاف الجهاز ليبرد ينبغي تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة قبل وضعها على الصواني. فكلما كانت قطع الطعام أصغر، كلما جفت أسرع وانخفضت درجة حرارة التجفيف المطلوبة.

يجب وضع الطعام دائماً بدءاً من الصينية السفلية. لا ينبغي تكديس المنتجات بإحكام شديد. يجب ترتيب الطعام بحيث يسمح بتدوير الهواء. يجب وضع طبقة واحدة فقط من الطعام على كل صينية. يجب ألا تلامس المنتجات الموضوعه على الصينية حواف الصينية أو الهيكل العلوي.

تأكد من أن الأرضية القريبة من الجهاز ليست زلقة. سيمع ذلك الانزلاق، الذي قد يؤدي إلى إصابات خطيرة. راقب الجهاز دائماً أثناء استخدامه. قبل فحص مستوى تجفيف المنتجات الغذائية، أوقف تشغيل الجهاز، وافصل سلك الطاقة، وانتظر حتى يبرد هيكل الجهاز قبل فتح الغطاء أو إزالة الصواني. إذا بقيت بقايا طعام على الصواني أو الغلاف بعد التجفيف، فأزلهما قبل إضافة طعام جديد. قد تعيق بقايا الطعام دوران الهواء، مما قد يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الجهاز. قد يتلف الجهاز الساخن جداً، وقد يتسبب في نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية. نظف الجهاز وفقاً لتعليمات الصيانة.

خدمة المنتج

تحضير المنتج
قم بفك المنتج من العبوة، مع إزالة جميع مكونات التغليف بالكامل. يُصح بالاحتفاظ بالتغليف؛ فقد يكون مفيداً لنقل الجهاز وتخزينه مستقبلاً. جهز الجهاز وفقاً للتعليمات الواردة في قسم صيانة الجهاز.

- (IV) (11) تحديد عناصر المنتج
على الزوف (I) في أسفل كل حجرة تجفيف. ركب جميع الصواني المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ (J) بتكون الجهاز من حجري تجفيف: علوية وسفلية. ركب صواني التقطيط المخصصة لكل حجرة تجفيف. يمكنك إزالة بعض الصواني حسب حاجتك، مثلاً، لتجفيف قطع الطعام الكبيرة.
ملاحظة: يُنصح باختيار وضعية الصواني قبل وضع الطعام عليها. سيساعد هذا على التدرج وتسهيل وضع الصواني مع الطعام عليها.
(V) (12) حسب الطراز، قد يكون المجفف مزوداً بملحقات إضافية.
(ك) - صينية مزودة بمصفاة دقيقة - تسمح بتجفيف الأطعمة الصغيرة جداً، على سبيل المثال الأعشاب والشاي والبنور والتوت؛
(ل) - صينية سيليكون مزودة بمصفاة دقيقة - تسمح بتجفيف الأطعمة الصغيرة جداً، على سبيل المثال الأعشاب والشاي والبنور والتوت؛
(م) - قالب سيليكون - يسمح بتجفيف الكتل شبه المساللة واللزجة، على سبيل المثال موس الفاكهة، والأواح الموسلي محلية الصنع؛
(ن) - ملاقط السيليكون - تسمح لك بحمل الطعام.

ترتيب المنتجات الغذائية على الصواني
ملاحظة! يُنصح بوضع المنتجات الغذائية على صوان إزالة من أرفف المجفف. رتب الطعام في طبقة واحدة. لا تضع المنتجات الغذائية على صينية التقطيط رتب الطعام على الصواني بحيث تكون هناك مسافة بين الأرفف المتجاورة. ضع صواني الطعام على الأرفف في أحد القسمين أو كليهما بحيث لا تلامس المنتجات الغذائية الموضوعه على الصينية السفلية الصينية العلوية.

تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي. سُنضيه جميع الأزرار الموجودة على لوحة التحكم لمدة ٣ ثوانٍ، ثم سيومض زر التشغيل. سيدخل الجهاز في وضع الاستعداد مما يسمح لك بضبط معايير التجفيف حسب احتياجاتك. يمكن تشغيل الجهاز بحجرة واحدة أو حجريين. يشير ضوء مؤشر (III) (III) المجفف مزود بحجريين مستقلين لوضع لوحة تحكم منفصلة.

الحرارة (أ) إلى الحرارة النشطة حالياً من خلال اتجاه السهم والإضاءة. اضغط على زر الأيسر أو الأيمن لتشغيل المجفف. اضغط على الزر الأيسر لضبط إعدادات الحرارة العلوية. ستضيء الأزرار الموجودة على الجانب الأيسر من لوحة التحكم. اضغط لتأكيد اختيار البرنامج (f) لضبط وقت التجفيف ودرجة الحرارة تلقائياً. يحتوي الجهاز على ٨ برامج تجفيف مختلفة. اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت (h) على زر البرنامج المحدد وبدء دورة التجفيف. ستسمع صوت المروحة. لضبط وقت (h) اضغط على المفتاح الأيمن لضبط معايير التشغيل للحرارة السفلية. ستضيء الأزرار الموجودة على الجانب الأيمن من لوحة التحكم. اضغط على زر البرنامج المحدد لتأكيد اختيار البرنامج وبدء دورة التجفيف. سيعمل المروحة (f) التجفيف ودرجة الحرارة تلقائياً. اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت

برنامج	درجة الحرارة [°C]	الوقت [ساعة]
نفاثة	٧٥	٩
موز	٧٥	١٢
كثيرى	٧٠	٨
ليمون	٧٥	١٢
القطر	٧٥	١٠
طماطم	٦٥	٨
سمكة	٧٥	١٢
لحم الخنزير	٧٥	٧

يمكنك أيضاً ضبط الوقت ودرجة الحرارة يدوياً. اضغط على زر الساعة (ج)، ثم استخدم أزرار الأسهم المجاورة لضبط وقت التجفيف المطلوب. اضغط على زر مقياس الحرارة (د)، ثم استخدم أزرار الأسهم المجاورة لضبط درجة حرارة التجفيف المطلوبة. يزيد زر السهم العلوي قيمة الإعداد، بينما يقللها زر السهم السفلي. الضغط المطول على الزر يُسرّع تغيير المعلمة المحددة. تتراوح إعدادات درجة الحرارة من ٣٥ درجة مئوية إلى ٧٥ درجة مئوية بزيادات قدرها ٥ درجات مئوية بمجرد ضبط الوقت ودرجة الحرارة، سيبدأ التجفيف تلقائياً. أثناء التشغيل، يمكنك تغيير الوقت ودرجة الحرارة بحرية باستخدام الإجراءات الموضحة أعلاه. يبدأ العد التنازلي للوقت حتى ٠:٠٠. أثناء التشغيل، يمكنك تشغيل إضاءة (g) أثناء التشغيل، يمكنك تشغيل إضاءة الحرارة العلوية أو السفلية لمراقبة عملية التجفيف. لتشغيل الإضاءة، اضغط على الزر الذي يحمل رمز الضوء. يضبط الضوء تلقائياً عند اكتمال دورة التجفيف. عند اكتمال دورة التجفيف، سيصدر الجهاز ثلاث صفارات، ثم يطفى السخان، ويتوقف المروحة بعد ٣٠ ثانية. سيبدأ الجهاز في وضع الاستعداد؛ وسيصدر صوت تنبيه عند الضغط على زر التشغيل. يؤدي الضغط على زر الطاقة إلى إيقاف الجهاز في أي وقت ووضعه في وضع الاستعداد. بعد اكتمال عملية التجفيف، أفضل سلك الطاقة من مقياس الحائط. اترك الصواني لتبرد، ثم افتح أبواب الحبيبات وأخرج صواني الطعام من الرفوف. بعد إخراج الطعام من الصواني، إنبدأ عملية الصيانة

ملاحظات إضافية

أقصى استهلاك للطاقة في وضع الاستعداد: ٠,٥ واط
فترة عدم النشاط التي بعدها يتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد: حوالي ٤ دقائق
بمجرد دخول المجفف في وضع الاستعداد، سيضيء زر الطاقة فقط الموجود على لوحة التحكم

توصيات لتجفيف المنتجات الغذائية

يمكن استخدام قطع الفاكهة والخضراوات المجففة كوجبات خفيفة أو إضافات للأطعمة الجاهزة. تحتفظ الأطعمة المجففة بنكهتها وقيمتها الغذائية. قد تختلف الأطعمة المجففة في شكلها أو مذاقها عن تلك المتوفرة في المتاجر، وذلك لعدم إضافة مواد حافظة أو ملونات أثناء عملية التجفيف المنزلي. قبل البدء بعملية التجفيف، يُنصح بتسجيل وزن المنتجات، ثم تدوين وقت التجفيف ودرجة الحرارة. سيسهل ذلك تحديد ظروف العمل في المستقبل:
يعتمد وقت تجفيف المنتجات على:
سمك أو حجم قطع المنتجات الغذائية؛ -
عدد الصواني المستخدمة للتجفيف؛ -
عدد المنتجات الموضوعة في المجفف؛ -
رطوبة الهواء حول المجفف؛ -
التفضيلات الشخصية فيما يتعلق بتأثيرات التجفيف -

إذا لوحظت نتائج غير متساوية أثناء التجفيف، فيجب تغيير موضع الصواني بشكل دوري إذا كان تصميم الجهاز يسمح بذلك. يجب وضع المنتجات الغذائية المجففة في عيوب بعد أن تبرد تماماً. يجب أن تكون العبوة محكمة الإغلاق، ويُفضل استخدام العبوات المفرغة من الهواء. بعد وضع المنتجات في العبوة، أغلقها بإحكام ثم أخرج أكبر قدر ممكن من الهواء. خزن الطعام في مكان مظلم وبارد، بحيث لا تتجاوز درجة حرارة التخزين ١٥ درجة مئوية. لا تضع المنتجات الغذائية المجففة مباشرة في عيوب معدنية. افحص حالة المنتجات الغذائية المجففة دورياً. إذا استدعت الضرورة إيقاف عملية التجفيف لأي سبب، فأخرج الطعام من الصواني وضعه في أكياس أو علب بلاستيكية، ثم خزّه في المجمد. قم بإزالة الطعام قبل استئناف عملية التجفيف. لا تُجمد الطعام الذي سبق إيقافه.

٣. على الشاشة - يرجى الاتصال بخدمة الشركة المصنعة لإجراء الإصلاح E١ و E٢ أثناء تشغيل الجهاز، قد تحدث أخطاء، والتي سيتم الإشارة إليها من خلال ظهور الرموز

صيانة الأجهزة

ملاحظة: يجب إجراء جميع أعمال الصيانة والجهاز مطفأً. وللقيام بذلك، أفضل سلك الطاقة من مأخذ التيار الكهربائي. يُستخدم الجهاز لتحضير الطعام الموضوع مباشرة على الصواني، لذلك من الضروري ضمان النظافة المناسبة لمكونات الجهاز وملحقاته لضمان تحضير الطعام بشكل آمن. قبل استخدام الجهاز لأول مرة، وبعد تنظيف الصواني، والجزء الداخلي من حجرات التجفيف، والجزء الداخلي من الباب، شغل المجفف على أعلى درجة حرارة لمدة ٣٠ دقيقة بدون أي طعام. خلال هذه المدة، قد تلاحظ بعض الدخان أو الرائحة المنبعثة من الجهاز. بعد الاستخدام، اترك الجهاز ليبرد، ثم اغسل الصواني والجزء الداخلي من الحجرات مرة أخرى. سيؤدي

AR

ذلك إلى إزالة أي بقايا مواد كيميائية مستخدمة في تصنيع مكونات الجهاز.
يُغسل الصواني تحت الماء الجاري أو يغمرها فيه. امسح داخل كل حجرة بقطعة قماش ناعمة ورطبة. استخدم سائل غسيل أطباق لطيف. نظّف بقطعة قماش ناعمة أو إسفنج ناعمة أو فرشاة ناعمة. تجنّب استخدام مواد تنظيف قوية أو كاشطة لتفادي تلف سطح الصواني وداخل الحجرة وخدشهما.
بعد الغسل، جفف الصواني والجزء الداخلي من الحجرات جيداً.
الصواني والملحقات غير مناسبة للتنظيف في غسالات الأطباق أو باستخدام نفاثات المياه ذات الضغط العالي.
نظف الجزء الداخلي من الحجرات بقطعة قماش مبللة قليلاً، ثم جففها بقطعة قماش نظيفة وجافة.
تحذير: لا تقم أبداً بغمر جهاز كهربائي في الماء أو أي سائل آخر.
لا تستخدم المذيبات أو المواد الكاوية أو الكحول أو البنزين أو المواد الكاشطة للتنظيف.
نظف فتحات التهوية باستخدام المكنسة الكهربائية.

مساحة تخزين الجهاز
إذا لم يُستخدم الجهاز لفترة طويلة، فافصله عن مصدر الطاقة. خزّن الجهاز في مكان مغلق لحمايته من الغبار والأوساخ والرطوبة. يُنصح بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية. خزّن الجهاز في وضع التشغيل. لا تكس المنتجات فوق بعضها. لا تضع أي شيء فوق المنتج أثناء التخزين.

البيانات الفنية

المعلمة	وحدة القياس	قيمة
رقم الكالوج		١٦٠٠١-YG
الجهد الاسمي	[~V]	٢٣٠
التردد الاسمي	[هرتز]	٦٠ / ٥٠
القدرة المقدرّة	[W]	١٥٠٠
درجة حرارة التجفيف	[°C مئوية]	٧٥ - ٣٥
أقصى وقت للتجفيف	[C]	٤٨
فئة العزل		و
أبعاد الصينية	[سم]	٢٩ x ٢٩
الحجم الأقصى للحمولة لكل صينية	[كجم]	٠,٥
الأبعاد (الطول x العرض x الارتفاع)	[م]	٦٥٦ x ٤٠٣ x ٣٣٠
كتلة	[كجم]	١٦,٦