

Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac

MODEL: 690310



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistcie.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga!** Gorąca powierzchnia! Obudowa urządzenia, podczas jego pracy, może się nagrzewać. **GROZI POPARZENIEM.**
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia. Brak wentylacji może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu ognia bądź źródeł wody.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V ~ 50/60 Hz
Moc	1100 W
Wymiary	~ 430x535x420 mm
Ilość tac	10
Maksymalne obciążenie na półkę	0,6 kg

3.1. Opis urządzenia:

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie w celach komercyjnych do suszenia żywności, np. warzyw, owoców, pieczywa itd.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w następujących miejscach:
 - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa agroturystyczne;
 - kuchnie w hotelach, motelach, barach, restauracjach.

4. MONTAŻ

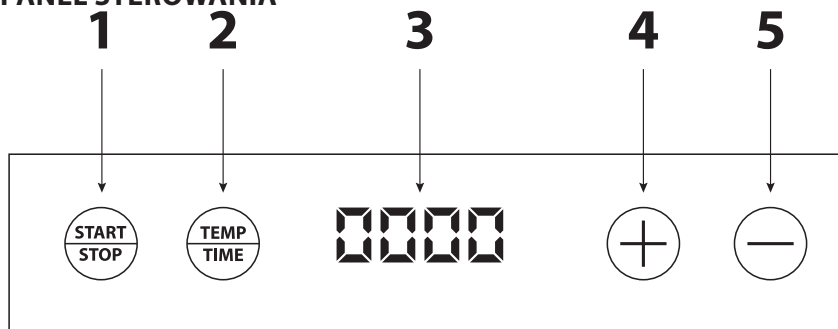
4.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

4.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur. Zainstaluj urządzenie w miejscu zapewniającym wystarczającą ilość miejsca na około. Zachowaj odstęp minimum 10 cm od innych urządzeń, ścian itp.

5. PANEL STEROWANIA



1. Uruchomienie / zatrzymanie pracy urządzenia
2. Nastawy temperatury / czasu pracy
3. Wyświetlacz
4. Zwiększenie wartości temperatury / czasu
5. Zmniejszenie wartości temperatury / czasu

6. OBSŁUGA

6.1. Przed pierwszym użyciem:

1. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń niezwłocznie skontaktować się z dostawcą i **nie uruchamiać** urządzenia.
2. Ostrożnie rozpakować urządzenie, zdjąć i usunąć opakowanie oraz wszelkie zabezpieczenia.
3. Wyczyścić odbudowę, tackę oraz ruszty ze stali nierdzewnej za pomocą wilgotnej, miękkiej ściereczki z łagodnym środkiem myjącym np: płynem do naczyń.
4. Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, czy wszystkie jego elementy są całkowicie suche.
5. Na dnie urządzenia umieścić tackę na okruchy pozostałe po suszeniu.
6. **Uwaga:** Po wyczyszczeniu urządzenia należy je włączyć na ok. 30 minut i ustawić na temperaturę około 75°C. Przy pierwszych kilku użyciach, z urządzenia może wydzielać się nieprzyjemny zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu urządzenia.

6.2. Przygotowanie produktów do suszenia

Przed umieszczeniem żywności w suszarce, należy je dokładnie umyć, zwracając uwagę czy nie są one popsute, zgniłe. Pociąć owoce, warzywa itd. na cienkie plastry. Ich grubość zależy od preferencji użytkownika. Nie należy przerywać procesu suszenia przed jego zakończeniem.

Roźmieścić elementy przeznaczone do suszenia na tacy w taki sposób, aby umożliwić powietrzu swobodną cyrkulację.

6.3. Uruchomienie urządzenia

1. Podłączyć urządzenie do źródła zasilania. Uruchomienie urządzenia rozpocznie się od sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu pojawi się kolejno 8888 a następnie 0000.
2. Wcisnąć przycisk „TEMP / TIME”, na wyświetlaczu pokaże się domyślne ustawienie czasu „10:00” oraz temperatura 70°C”. Są to nastawy domyślne.
 - Za pomocą przycisków „+” lub „-” można wydłużyć lub skrócić czas suszenia. Zakres: od 00:30 do 24:00, w odstępach trzydziestominutowych.
 - Za pomocą przycisków „+” lub „-” można zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę suszenia. Zakres: od 35 do 75 °C, w odstępach co 5 °C.
3. Po nastawieniu żądanych parametrów należy wcisnąć przycisk START/ STOP, aby uruchomić proces suszenia.
 - Aby sprawdzić wartość ustawionej temperatury, wcisnąć przycisk TEMP/TIME - ustawiona temperatura pojawi się na wyświetlaczu.

Można zmienić ustawienia czasu lub temperatury podczas pracy urządzenia, wciskając przycisk TEMP/TIME. Następnie za pomocą przycisków „+” lub „-” wydłużyć lub skrócić czas suszenia lub wartość temperatury.

4. Gdy ustawiony czas odliczy się do „0:00”, element grzewczy przestanie działać jako pierwszy. Wentylator będzie działał przez 10 sekund, a koniec procesu suszenia zostanie zasygnalizowany sygnałem dźwiękowym.

Po zakończeniu pracy z urządzeniem należy je odłączyć od źródła zasilania.

DODATKOWE INFORMACJE

1. Czas suszenia oraz temperatura będzie się różnić w zależności od następujących czynników:
 - grubość kawałków / plastrów
 - liczba tacek z suszoną żywnością
 - ilość suszonej żywności
 - preferencje suszenia dla każdego rodzaju suszonej żywności
2. Zaleca się:
 - Sprawdzać suszone produkty co godzinę.
 - Obrócić i/lub ponownie ułożyć produkty na tacy, jeśli wystąpiło nierównomierne suszenie.

- 3. Przechowywanie suszonej żywności:**
- Wysuszoną żywność pozostawić do ostygnięcia.
 - Upewnij się, czy jest ona zupełnie sucha.

Powyższe czynniki są kluczowe dla właściwego przechowywania żywności.

- Aby zapobiec zepsuciu żywności, suszone warzywa lub owoce należy przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Nie mogą pochłaniać wilgoci. Zaleca się przechowywanie próżniowe.
- Suszona żywność powinna być przechowywana w suchym, chłodnym i ciemnym pomieszczeniu.
- Optymalna temperatura przechowywania wynosi maksymalnie 15°C.
- Nigdy nie przechowywać żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać do ostygnięcia. Urządzenie należy czyścić po każdorazowym użyciu.
2. Nie używać benzyny, rozpuszczalnika, produktów zawierających środki ściernie do czyszczenia obudowy oraz elementów urządzenia.
3. Urządzenie można czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń oraz wilgotnej szmatki.
4. Pozostałości na tackach można wyczyścić miękką szczotką.
5. Wyrzucić czyszczone elementy do sucha np.: ręcznikiem papierowym.
6. Nie zanurzać urządzenia w wodzie!

8. PROBLEMY, PRZYCZYNY I ROZWIĄZANIA

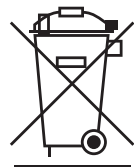
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Panel nie jest podświetlony	Brak zasilania	Sprawdź, czy wtyczka jest właściwie podłączona do gniazdka.
Komora nie nagrzewa się	Usterka elementu grzewczego, termostatu lub wentylatora	Skontaktować się z dostawcą
Komora nagrzewa się do zbyt wysokiej temperatury	Usterka elementu grzewczego lub termostatu	Skontaktować się z dostawcą
Suszenie trwa zbyt długo	Za duża ilość suszonych produktów	Rozmieścić ponownie suszone produkty tak, aby zapewnić swobodną cyrkulację gorącego powietrza
	Usterka elementu grzewczego, termostatu lub wentylatora	Skontaktuj się z dostawcą

9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



W0003390WZ

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

10. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.