

PROGRESS®

Est. 1931

SUSZARKI
DO ŻYWNOŚCI
INSTRUKCJA OBSŁUGI

Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo albo została upuszczona bądź uszkodzona, naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.

Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.

Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy odłączyć je od gniazdka i upewnić się, że całkowicie ostygło.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Drzwiczki lub zewnętrzna powierzchnia urządzenia mogą się nagrzewać podczas pracy.

Ostrzeżenie: nie przykrywać urządzenia podczas jego użytkowania.

Suszarka powinna być używana tylko w dobrze wentylowanym miejscu, w odległości co najmniej 30 cm od ścian i innych powierzchni, aby zapewnić wystarczający przepływ powietrza.

Nie używać suszarki dłużej niż przez 40 godzin. Jeśli suszarka jest używana przez ponad 40 godzin, należy ją wyłączyć i odłączyć od zasilania sieciowego, po czym odczekać, aż całkowicie ostygnie.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć suszarkę od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: przetrzyj obudowę suszarki miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

KROK 2: umyj tacę do suszenia w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła, a następnie wypłucz i dokładnie osusz.

KROK 3: przypalone kawałki jedzenia i uporczywe plamy należy usuwać za pomocą niewielkiej ilości ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wytrzeć do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

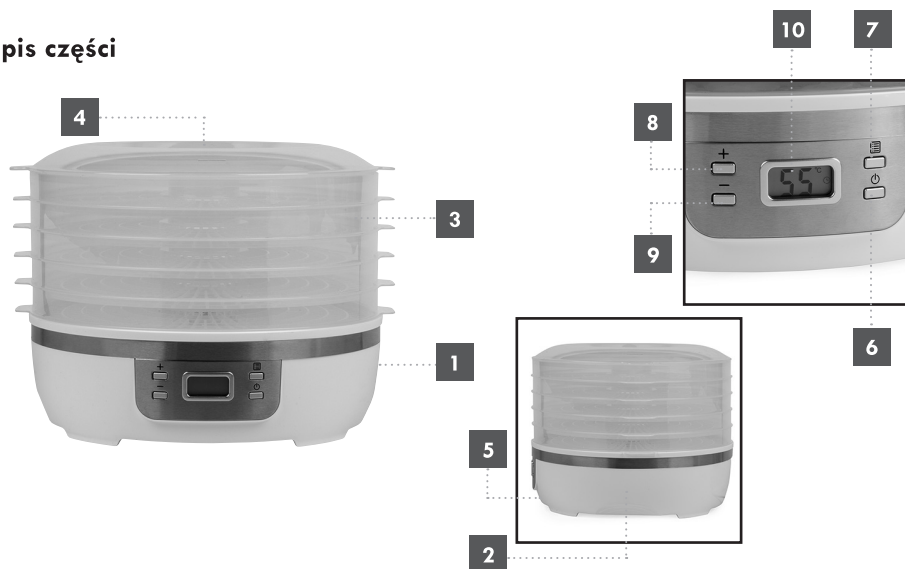
Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia suszarki i jej akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.

Uwaga: suszarkę do żywności oraz tacę do suszenia należy czyścić po każdym użyciu.

Ostrzeżenie: suszarka i inne akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

Opis części



1. Główny moduł suszarki
2. Silnik
3. Tace do suszenia (x5)
4. Pokrywa
5. Nawiewy powietrza
6. Przycisk zasilania

7. Przycisk temperatury/czasu
8. Przycisk zmiany ustawienia
9. Przycisk +
10. Przycisk -
11. Wyświetlacz LED

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Suszarka i jej akcesoria należy wyczyścić zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Konserwacja”.

Przygotuj składniki do suszenia i równomiernie rozłóż je na tacach do suszenia w jednej warstwie, pozostawiając środkowy otwór nieprzykryty. Przed rozpoczęciem procesu suszenia umieść tace na głównym module i załóż pokrywę.

Uwaga: przy pierwszym użyciu suszarki może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół suszarki. Suszarka powinna znajdować się w odległości co najmniej 30 cm od ścian i innych urządzeń.

Aby suszarka działała prawidłowo, muszą być założone wszystkie tace do suszenia i pokrywa, nawet jeśli niektóre z nich są puste. Puste tace do suszenia należy zawsze umieszczać na dole.

Korzystanie z suszarki do żywności

KROK 1: przygotuj składniki i złóż suszarkę, a następnie podłącz i włącz zasilanie sieciowe.

KROK 2: wyświetlacz LED będzie automatycznie migać i pokazywać 00 godz. Naciśnij przyciski + lub -, aby ustawić czas suszenia.

KROK 3: po wybraniu żądanego czasu suszenia naciśnij przycisk zmiany ustawienia, aby dostosować ustawienie temperatury.

KROK 4: za pomocą przycisków + i - można regulować temperaturę w zakresie od 40 do 70 °C, co 5 °C.

KROK 5: naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć proces suszenia. Zostanie uruchomiony wentylator.

KROK 6: aby zatrzymać proces suszenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez około 3 sekundy, aż usłyszysz dwa sygnały dźwiękowe. Wentylator nadal będzie działać przez około 30 sekund do 1 minuty. Suszarkę należy wyłączać i odłączać od zasilania sieciowego dopiero po zatrzymaniu wentylatora.

Uwaga: nie wyłączać suszarki podczas cyklu.

Nie zostawiać częściowo wysuszonych potraw na tacach do suszenia, ponieważ mogą one się zepsuć lub spowodować rozwój bakterii.

Przed wyjęciem tac do suszenia lub żywności należy odczekać, aż odwadniacz całkowicie ostygnie.

Po całkowitym ostygnięciu żywności należy przechowywać ją w hermetycznym pojemniku i oznaczyć oraz zapisać datę.

Przechowywać w chłodnym, ciemnym, suchym miejscu i regularnie sprawdzać.

Nie jedz żywności, jeśli ma ona jakiegokolwiek oznaki zepsucia.

Ostrzeżenie: zachowaj ostrożność podczas dotykania tac do suszenia i żywności, ponieważ mogą one być nadal gorące.

Wskazówki i porady

1. Czas suszenia zależy od temperatury w pomieszczeniu, wilgotności, rodzaju, wielkości i ilości żywności. Sprawdzaj żywność co godzinę, aż do uzyskania żądanej suchości.
2. Aby uzyskać najlepszy smak i kolor, zacznij od świeżych, dojrzałych owoców, warzyw oraz ziół.
3. Przed dodaniem żywności do suszarki należy wchłonąć nadmiar wilgoci z żywności za pomocą ręcznika kuchennego.
4. Pokrój żywność na kawałki o podobnym rozmiarze i grubości. Użyj robota kuchennego do szybkiego i równomiernego krojenia.
5. Susz jednocześnie ten sam rodzaj żywności – nie mieszaj owoców i warzyw, warzyw ani mięsa itp. mocniejsze smaki mogą przenieść się na inne produkty.
6. Podczas suszenia konieczne może być obrócenie tac, jeśli żywność suszy się nierówno.
7. Suszenie owoców i warzyw ze skórką będzie trwać dłużej.
8. Owoce i warzywa powinny być suszone w temperaturze 48–58 °C, aby zminimalizować utratę wrażliwych na ciepło witamin A i C. Temperaturę można ustawić na wyższą (58–68 °C) na około 2 godziny, a następnie należy ją zmniejszyć na pozostałą część procesu suszenia.

Czasy suszenia

Na czas suszenia może mieć wpływ rodzaj użytego jedzenia, grubość lub wielkość kawałków oraz temperatura. Uniemożliwia to dokładne określenie czasu. Regularnie sprawdzaj żywność podczas procesu suszenia. Zanim ją wyjmiesz, poczekaj, aż ostygnie.

Uwaga: lepiej, aby żywność była nieco przesuszona niż niedosuszona, ponieważ wilgotna żywność może się zepsuć podczas przechowywania.

Jeśli kawałki zostaną pokrojone mniej więcej na taką samą grubość, potrawa wyschnie bardziej równomiernie.

Grube plastry schną wolniej niż cienkie.

Owoce należy pokroić w poprzek gniazda nasiennego. Robot kuchenny może być używany do szybkiego, równomiernego krojenia.

Zaleca się wstępne przygotowanie owoców przed suszeniem, aby zachować ich smak. Należy moczyć owoce przez około 2 minuty w mieszaniu 480 ml wody i 60 ml soku owocowego.

Owoc

Żywność do suszenia	Przygotowanie (wartości referencyjne)	Temperatura suszenia	Czas suszenia w godzinach (wartości referencyjne)
Jabłko	Plasterki: 5 mm	70 °C	10–12
Gruszka	Plasterki: 5 mm	70 °C	10–12
Kaki	Plasterki: 5–10 mm	70 °C	8–10
Brzoskwinia	Plasterki: 5–10 mm	70 °C	10–12
Banan	Plasterki: 5–10 mm	70 °C	12–14
Pomarańcza	Plasterki: 5–10 mm	70 °C	12–14
Ananas	Plasterki: 10 mm	70 °C	12–14
Truskawki	W połówkach	70 °C	12–14
Winogrona	W połówkach	70 °C	Min. 14 godzin

Warzywa

Żywność do suszenia	Przygotowanie (wartości referencyjne)	Temperatura suszenia	Czas suszenia w godzinach (wartości referencyjne)
Kalafior	Plasterki: 10 mm	70 °C	6–8
Kapusta	Plasterki: 10 mm	70 °C	6–8
Bakłażan	Plasterki: 10 mm	70 °C	6–8
Ziemniak	Plasterki: 5 mm	70 °C	6–8
Marchew	Plasterki: 5–10 mm	70 °C	8–10
Cebula	Plasterki: 5 mm	70 °C	8–10
Seler	Plasterki: 5 mm	70 °C	10–12
Grzyby	W połówkach	70 °C	10–12
Balsamka ogórkowata	Plasterki: 5–10 mm	70 °C	15
Papryka	Jedna papryka	70 °C	15

Mięso

Żywność do suszenia	Przygotowanie (wartości referencyjne)	Temperatura suszenia	Czas suszenia w godzinach (wartości referencyjne)
Wołowina	Cienkie plasterki	70 °C	6–11

Dane techniczne

Kod produktu: EK4426PVDEEU7

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 350 W

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.progresscookshop.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje. Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Progress oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Umieszczony na produkcie przekreślony symbol pojemnika na odpady oznaczają, że urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, gdy nie będzie ono już dłużej używane lub ulegnie zużyciu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat miejsca utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.



PROGRESS®

Est. 1931

Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Wyprodukowano w Chinach.



CD011220/MD000000/V1