



MODEL: STSG-520



Importer: EuroSAS Sp. z o.o. adres: Międzyła Maleszkiej 51 L, 26-024 Kowala, Polska

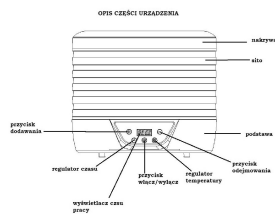
Przed przystąpieniem do użytkowania, należy przeczytać wszystkie wskazówki i ostrzeżenia, dotyczące bezpieczeństwa użytkowania. Nieprzestrzeganie podanych niżej ostrzeżeń, dotyczących bezpieczeństwa i wskazówek bezpieczeństwa, może spowodować poważne obrażenia lub śmierć wskazań porażenia prądem, wybuchu pożaru.

I. OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem przeczytać dokładnie instrukcję obsługi. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego. Przewód przewodzący należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji. Używanie przedłużacza z tym urządzeniem nie jest zalecane. Jeśli jednak konieczne jest używanie przedłużacza, należy się upewnić, że jego parametry są zgodne z parametrami urządzenia, aby uniknąć przegrzania. Nie używać jednocześnie żadnego innego urządzenia na przedłużacu. Nie należy umieszczać przedłużacza w miejscu, w którym może zostać pociągnięty przez dzieci lub zwierzęta lub położyć się o niego. Nie używać jednorazowo dłużej niż 40 godzin. Po zakończeniu nieprzerwanej pracy urządzenia przez 17 godzin należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wycisk z gniazdka i pozostawić do ostygnięcia. Nie używać na wolnym powietrzu. Nie chwycić urządzenia mokrymi rękami. Nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru. Należy sprząć miejsce by użytkownicy 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 osobiste 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. Zachować szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci. Dzieci wieny pozostawać pod nadzorem, by mieć pewność, że nie wykorzystają one urządzenia do zabawy. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Urządzenie należy odłączyć od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę a nie za przewód zasilający. Nie wlewać przedmiotów na ostre krawędzie i nie dopuszczać, aby stykał się z gorącymi powierzchniami. Wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części. Nie dotykać gorących powierzchni. Przed wycieciem wtyczki z gniazdka sieciowego wyłączyć najpierw urządzenie. Uwaga: Nie wolno zamrażać podstawy z silnikiem, przewodu i wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia również wtedy, gdy uszkodzone jest przewód sieciowy lub wtyczka. W takim przypadku należy oddać urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie przemieszczać ani nie przenosić w trakcie użytkowania. Nie wolno niczego stawiać na pokrywie urządzenia. Nie nakrywać urządzenia w czasie pracy. Nie wyciągać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, frany, wykładziny itp. Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia. Nie wolno wykorzystywać urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować jego uszkodzenie i zmniejszenie użytkownika. Firma EuroSAS Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

II. INSTALACJA URZĄDZENIA



Przed pierwszym użyciem należy wyłączać urządzenie na ok. 30 minut, bez żywności. Po wyłączeniu urządzenia należy je umyć w ciepłej wodzie i wytrzeć suchą szmatką. Suszarka przeznaczona jest do suszenia grzybow, owoców, warzyw, ziół, kwiatów, a także mięsa, ryby i innych produktów spożywczych. Suszenie produktów spożywczych jest skutecznym sposobem ich konserwacji. Suszarka jest tak zaprojektowana aby umożliwić różnorodne rodzaje produktów dzięki zastosowaniu wielostopniowego regulatora temperatury. Ciepłe powietrze, którego temperatura jest ciągle kontrolowana, krąży we wnętrzu suszarki i pomaga posuszyć produkty, w ten sposób wysuszone produkty, znajdujące się na siatach suszarki, zostają dokładnie osuszone bez utraty swoich wartości odżywczych. Dzięki temu przez cały rok można dektarować się owocami, warzywami czy grzybami bez dodawania jakichkolwiek sztucznych konserwantów. Za pomocą tego urządzenia możliwe jest także suszenie kwiatów, ziół, przygotowanie miazgi, itp. Suszarka nie może jednorazowo pracować dłużej niż 72 godziny, przekraczanie tego czasu przyczyni się do jej szybszego zużycia. Sita na składniki przeznaczone do suszenia należy tak ustawić, aby możliwy był między nimi swobodny przepływ powietrza.

Sita w czasie transportu urządzenia układane są w sposób jak na rysunku poniżej.



Sita w czasie pracy urządzenia układane są w sposób jak na rysunku poniżej.



Jeżeli wszystkie sita nie są zapchane składnikami wskazane jest, aby w suszarkę ułożyć wszystkie sita. Nie należy nadmiernie obciążać sit produktami do suszenia. Suszone produkty nie powinny być nadmierne mokre. Jeżeli w danym dniu suszenie nie zakończyło się, można suszyć produkty w dniu następnym. W międzyczasie produkty należy przechować w szczelnym pojemniku. Aby rozpocząć suszenie ulóż przygotowane produkty na siatach, układaj sita kolejno na podstawę suszarki, następnie naloż pokrywę. Włącz wtyczkę do gniazdka sieciowego.

PRACA URZĄDZENIA

Suszarka zaspalająca dwukrotnie po włączeniu wtyczki do gniazdka, a wyświetlacz cyfrowy wyświetli takie oznaczenie "10:00", włączy pokrętło "włącz/wyłącz", wyświetlacz pokaze "16:00"; siłnik zacznie pracować, a grzałka zacznie grzać po 3 sekundach. Wyświetlacz czasu pracy będzie pokazywał 16:00, 09:59, 09:58... naciśnij przycisk czasu aby wyświetlić czas i naciśnij dodawanie "+" lub odjęcie "-" aby ustawić czas co 30 minut w czasie mrugania; następnie długiej przyciskij "+" lub "-" aby ustawić temperaturę co 5°C w czasie mrugania; długo przyciskij "+" lub "-" aby szybko ustawić temperaturę od 35°C do 70°C. Gorące powietrze zacznie nawiewać przez otwory do urządzenia.

Zalecane temperatury dla przykładowych produktów:

- ziół: 40°C
- warzywa: 40-50°C
- warzywa: 50-55°C
- owocce: 55-60°C
- mięso, ryby: 65-70°C

III. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia suszarki należy wyłączyć. Sita należy myć ciepłą wodą, miękką ściereczką ścierną. Podstawę suszarki można przetrzeć wilgotną ściereczką. Nie wolno zamrażać podstawy suszarki w wodzie. Tłuszcz do suszarki zabrudzenia można likwidować, pocierając je delikatnie miękką szmatką. Nie należy używać rozpuszczalników, silnych detergentów oraz ostrych przedmiotów, gdyż mogą one uszkodzić obwodów urządzenia. Nie należy także myć jakiegokolwiek elementu suszarki w zmywarkach do naczyń.

IV. DANE TECHNICZNE

MODEL: STSG-520

Moc: 520W
AC 220-240/50Hz
regulacja temperatury 35-70°C.
cyfrowy regulator czasu pracy
wydajność suszenia, nie mniej niż 80%

OCHRONA ŚRODOWISKA - urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi, - należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



wzrostu urządzenia należy wyjąć osłony.

STELLA Electric Vegetable and Fruit Dryer

Model: STSG-520
AC220-240V/ 50Hz / 520W



This product is characterized by energy saving and low power consumption! The home-made dried fruit contains no additives, pigment or flavourings, which can not only look in

food nutrients, but prolong the food preservation time. It would definitely become a good helper of healthy diet. Please read this operation manual carefully before using this product!

- This product is only limited to household or similar use.
- Simple and quick drying of vegetables, fruits, meat, fish and other food, such as dried apples, bananas, vegetables, beef and fish etc.
- The hot air circulation drying system can speed up food drying.
- The temperature control design can set different temperatures for drying aiming at different food according to the needs.
- The prepared food is green and healthy with unique flavors.

I. General provisions

TS-9688-3(M-01D) electric vegetable and fruit dryer (hereinafter referred to as the electric dryer) is a domestic type drying machine for vegetables, fruits, wild fruits, mushrooms and herbs. Please check the following points at the time of buying the electric dryer: — Check whether all accessories are complete based on the "compatibility" chapter of this provision; — Functions; — Confirm that a correct and clear factory stamp and sales date are affixed to the warranty card.

The electric dryer can be used in the ambient temperature from +1 to +31°C.

II. Technical information

Power supply voltage: 230V/240V
Power grid frequency: 50Hz
Standart power consumption: 520W
Current shock protection level: II
Working condition: continuous working condition
Ambient temperature on each tray: 56±14°C
Drying efficiency, %: no less than: 80%

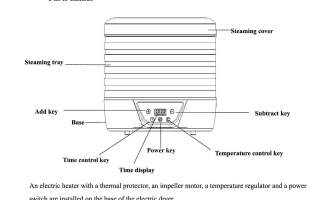
III. Compatibility

- Base:1 piece
- Steaming tray:5 pieces
- Steaming cover:1 piece
- Operation manual:1 piece
- Packaging box:1piece

IV. Safety requirements

Please learn this operation manual for the safe use of the electric dryer. This electric dryer is only a domestic type. Attention! The electric dryer is only allowed to be connected to the power supply of 230V/240V AC. The electric dryer can be operated without supervision. Please place food on a clean steaming tray. And do not spill water inside the base of the electric dryer, or else, it may lead to a short circuit. To avoid the danger caused by the failure reset of thermal circuit breaker, the electric dryer cannot be powered by external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is periodically switched on and off by a component part. Do not place too much food on the steaming tray, because this may affect the drying quality. And please place small pieces of food on the bottom shelf to reserve space for the circulation of hot air. The following acts shall be prohibited: Use the electric dryer with obvious damages to the base, power cord and power cord plug. Conduct the troubleshooting and change the construction of the electric dryer by yourself. Replace the power cord by yourself or ask for help from non-professional personnel in case of any damages. Use chemicals to clean the electric dryer, and it shall not be used to clean utensils; Rinse the external surface of the electric dryer base with water or hot water for cleaning. Move the electric dryer during power-on. If the motor impeller stops suddenly during use, please disconnect the power supply immediately.

Parts names

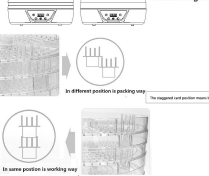


An electric heater with a thermal protection, an impeller motor, a temperature regulator and a power switch are installed on the base of the electric dryer. Several steaming trays with holes are placed on the base of the electric dryer. The holes are used to pass through heated air. The steaming tray is covered with a steaming cover with holes. The electric dryer is connected to the power supply with a power cord and a switch that is installed on its base. The impeller motor pumps air under the electric dryer to the heater. The air will be heated and then evenly distributed to all steaming trays in the air ductwork, which proves that the electric dryer can dry food quickly.

V. Precautions for use

- Please do not use this product for over 72 hours so as not to affect its service life.
- Please adjust the temperature knob to the lowest position, turn off the power switch and disconnect plug after use.
- The red indicator light of the switch, the fan and other parts shall be in working state during normal use after being powered on, that is, the red light is on with obvious wind blowing out from the air outlet of the steaming cover.
- No water or other liquids may be added to this product, but small drops of water on food inside the steamer container is permitted.
- Please ensure natural circulation of heat inside the product during drying. Do not place too heavy food on the steaming tray, or overlap food. The drying time is different for different food (note: please ensure that the steaming cover is in the correct position during work. If food cannot be dried in one day, which may be dried on the second day. In this case, please seal food in a container or plastic bag).

- The steaming tray has the highest temperature during work. To dry food more evenly, please change the position of the steaming tray regularly.
- If food is not edible after drying, please seal it in a container or plastic bag immediately; it is recommended to be stored in the refrigerator.
- It is recommended that all steaming trays shall be stacked and placed on the product use regardless of any food on them.
- Please place food from the bottom tray to the top tray, then close the cover, or else, it may affect the drying time, food taste and others.
- Please clean, slice or dice or soak food before drying, which may help to preserve color and taste after drying.



VII. Operation steps

- Please clean the steaming tray, and wipe it clean with a dry rag prior to the first use the electric dryer.
- Please put the pre-prepared food evenly on each layer of the steaming tray; and then place the steaming tray on the base of the product, and close the steaming cover.
- The product will emit a "bip" sound after inserting the power cord plug into the socket.

and the display screen shows "----" blinking by default; press the on-off key, and the display screen shows "10:00"; the initial motor starts, and the heating wire starts to work after 3s; the display screen declines from 16:00, 09:59, 09:58...; press the "time key" to show time, and press "+" or "-" to adjust time per 30 minutes during blinking; long press "+" or "-" can set time quickly; press the "temperature key" to show the default temperature 70°C; press "+" or "-" to adjust the temperature per 5°C during blinking; long press "+" or "-" can set temperature quickly with the temperature range from 35°C to 70°C. The hot air will blow out from the holes of the steaming cover in the working state.

VIII. Cleaning and maintenance

Please cut off the power supply of the electric dryer before cleaning. Please wash the steaming tray with warm water and soft cotton cloth after drying food. If necessary, clean it with a usual cleaning preparation, and then wipe it clean. Please do not clean the electric dryer with water flow or clean its base in water. Use a wet rag to clean the dirt on the surface of the base of the electric dryer. Do not use the abrasive cleaner, metal brush and organic solvents for cleaning.

IX. Storage rules

Please store the electric dryer in a plant with heating equipment and favorable ventilation. The temperature ranges from +1°C to 40°C.

X. Fault and troubleshooting method

The faults (such as heater burnout, wire breakage and others) of the electric dryer during work can only be repaired by professional personnel from the repair factory.