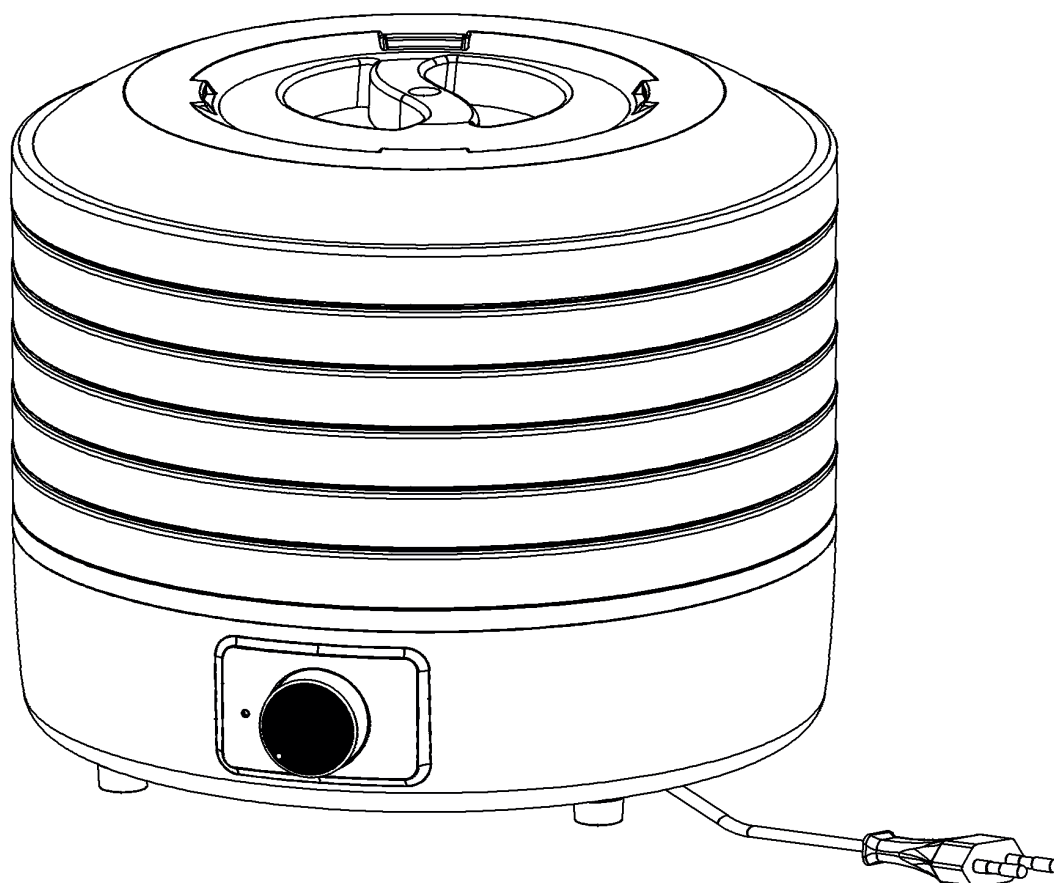




Suszarka do grzybów i produktów spożywczych

LXSR003



Instrukcja obsługi

SPECYFIKACJA

Napięcie wejściowe: 220-230V, 50/60Hz

Moc: 200W-240W

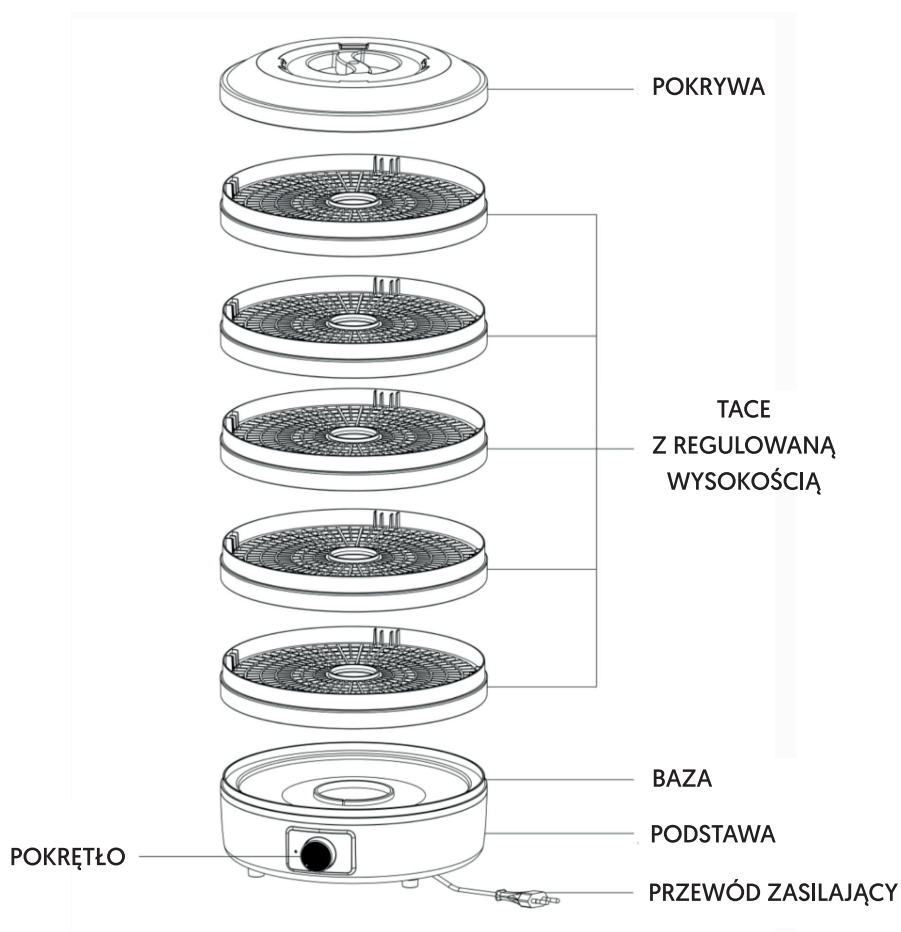
Termostat: 70°C

Ilość tacek: 5

Kolor: Biały

Wymiary produktu: 273x261x208mm

Maksymalny rozmiar: 273x261x268mm



Cechy urządzenia

To urządzenie jest wyposażone w automatyczny wentylator, który cyrkuluje ciepłe powietrze, tworząc idealne warunki do równomiernego wysuszenia.

- Suszona żywność to świetna przekąska, ponieważ zachowuje prawie całą swoją wartość odżywczą i smak.
- Doskonały sposób na przechowywanie owoców, przekąsek, warzyw, chleba, kwiatów i nie tylko.
- Regulowane tace: pięć tac, które można łatwo układać w stosy.
- Łatwe czyszczenie tac.
- Okrągły design.

Przezroczyste tace pozwalają sprawdzić stan żywności w pobliżu.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać poniższych podstawowych środków ostrożności.

PROSZĘ DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM I ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia mogące wyniknąć podczas użytkowania. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem opiekuna. Należy trzymać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:

przez pracowników kuchni, w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;

gospodarstwa;

przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;

przez pensjonaty i osoby korzystające z kwater

3. Niniejsza suszarka do żywności jest przeznaczona WYŁĄCZNIE do UŻYTKU DOMOWEGO i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie używać na zewnątrz.
4. Używając suszarki do żywności, upewnij się, że znajduje się ona na płaskiej, równej suchej powierzchni, bez ryzyka upadku suszarki oraz, że powierzchnia utrzyma ciężar suszarki.
5. Niezastosowanie się do wszystkich wymienionych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia ciała. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje omówione w niniejszej instrukcji obsługi nie mogą obejmować wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania produktu.
6. Nie pozostawiać suszarki do żywności bez nadzoru podczas użytkowania.
7. Zawsze trzymać suszarkę z dala od dzieci, ponieważ nie są one w stanie rozpoznać zagrożeń związanych z niewłaściwą obsługą urządzeń elektrycznych.

8. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy- chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
9. Przed podłączeniem suszarki do sieci sprawdzić, czy napięcie i zasilanie są zgodne ze specyfikacjami na etykiecie znamionowej suszarki.
10. Upewnić się, że suszarka jest wyłączona i wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używana; przed czyszczeniem i podczas naprawy.
11. Upewnić się, że suszarka do żywności i przewód zasilający nie są zawieszone na ostrych krawędziach i trzymać je z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia; w przeciwnym razie plastik stopi się i spowoduje pożar.
12. Pod żadnym pozorem nie zanurzać suszarki do żywności ani wtyczki w wodzie ani innym płynie. Nie używać urządzenia mokrymi rękami.
13. Regularnie sprawdzać suszarkę do żywności i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
14. Nie używać suszarki do żywności, jeśli wtyczka lub przewód uległy uszkodzeniu, w wyniku nieprawidłowego działania, upuszczenia lub uszkodzenia w jakikolwiek sposób.
15. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
16. Naprawy suszarki do żywności powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Nieprawidłowe naprawy mogą narazić użytkownika na ryzyko.
17. Żadnej części produktu nie można myć w zmywarce, chyba że wyraźnie określono inaczej.
18. Zawsze wyłączać zasilanie w gniazdku elektrycznym przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki. Wyjmijować, chwytając za wtyczkę; nie ciągnąć za przewód.
19. Nie używać urządzenia z przedłużaczem, chyba że przewód ten został sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub pracownika serwisu.
20. Nigdy nie używać nieautoryzowanych końcówek lub nasadek.
21. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy trzymać ręce, włosy, odzież, szpatułki i inne przybory z daleka, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób i/lub uszkodzenia maszyny.
22. Nie trzymać urządzenia obok niczego, co się podgrzewa/nagrzewa. Nie narażać wtyczki na nacisk, w przeciwnym razie może to spowodować pożar lub porażenie prądem. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy przekazać niniejszą instrukcję obsługi.
23. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera/ regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE

W celu zredukowania zagrożenia porażenia elektrycznego, nie zanurzać ani nie ekspozować urządzenia, przewodu, wtyczki na deszcz, wilgoć ani na kontakt z innymi płynami.

Nie używać produktu w pobliżu wanien, umywalek lub innych pojemników zawierających wodę lub inny płyn.

Nie używać produktu postawionego na lub w mokrej powierzchni. Nie trzymać urządzenia w mokrym środowisku.

Trzymać urządzenie z daleka od wysokich temperatur oraz nasłonecznienia.

Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma.

Należy wyłączyć urządzenie kiedy pomieszczenie jest wilgotne. W przypadku kiedy urządzenie znajdzie się lub zaleje wodą, należy je wyłączyć i odłączyć od prądu natychmiast.

NIE WYCIĄGAĆ URZĄDZENIA ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W WODZIE W CELU ODZYSKANIA URZĄDZENIA.

Bardzo ważne jest aby po zalaniu urządzenia, przed jego ponownym użyciem, produkt został sprawdzony przez wykwalifikowanego elektryka.

Nie używać w pobliżu pojemników z gazem.

Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwa obsługa mogą prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia i obrażeń użytkownika.

Przewodu zasilającego nie można przycisnąć czymś ciężkim lub ostrym, gdyż grozi to pożarem lub porażeniem prądem.

Temperatura dostępnej powierzchni może być WYSOKA podczas pracy urządzenia.

PRZED UŻYCIEM

1. Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy wytrzeć wszystkie części urządzenia.

Wyczyść 5 tac lekko zwilżoną ściereczką.

W razie potrzeby użyć detergentu.

NIE WOLNO myć BAZY w zmywarce ani zanurzać jej w wodzie lub innym płynie!!!

- ✓ Po wyczyszczeniu urządzenie należy uruchomić na 30 minut, nie umieszczając w tym czasie żadnej żywności do suszenia.
- ✓ Przy pierwszym użyciu dym i zapach powstający podczas tej procedury są zjawiskiem normalnym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- ✓ Po okresie docierania się części współpracujących w maszynie wypłukać stojaki w wodzie i wysuszyć wszystkie części. Czynność ta jest konieczna tylko po raz pierwszy.
[NIE MYĆ PODSTAWY!!!]
- ✓ Odłączyć suszarkę od zasilania i poczekać, aż ostygnie przed czyszczeniem.
- ✓ Użyć miękkiej szczoteczki, aby usunąć przyklejone jedzenie. Przed schowaniem suszarki wysuszyć wszystkie części.
- ✓ Aby nie uszkodzić powierzchni, nie czyścić urządzenia agresywnymi środkami chemicznymi lub materiałami ściernymi.

2. Montaż urządzenia

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

Zaopatrz tace do suszenia i podłączwtyczkę do gniazdka ściennego.

Tace można układać jeden na drugim w odstępach 1,4 cm lub 2,5 cm, dzięki czemu można je dostosować do grubości suszonej żywności.

WSKAZÓWKA: Jeśli ułoży się 2 tace jedna w drugiej i zauważy, że górna taca dotyka znajdującej się poniżej żywności, należy przesunąć górną tacę wyżej (patrz rysunek poniżej).

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Po użyciu odłączyć suszarkę od zasilania i poczekać aż ostygnie przed czyszczeniem.

Użyć miękkiej szczoteczki, aby usunąć resztki jedzenia z tacek.

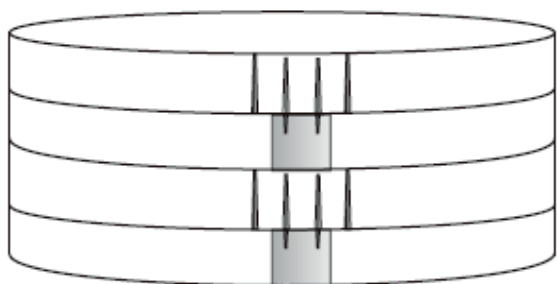
Przed schowaniem suszarki osusz wszystkie części suchą szmatką.

Oczyścić powierzchnię wilgotną szmatką.

Użyć ręczników papierowych, aby usunąć nadmiar wody.

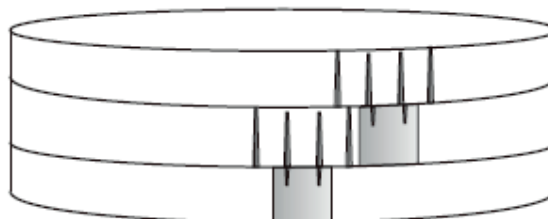
Aby nie uszkodzić powierzchni, nie czyść urządzenia agresywnymi środkami chemicznymi lub materiałami ściernymi.

Tace w wyższej pozycji



Dopasować plastikowe wypustki po wewnętrznej stronie dolnej krawędzi tac do 4 pionowych plastikowych zatrzasków.

Tace zagnieżdżone jedna w drugiej



Obróć tace tak, aby plastikowe wypustki na dolnej krawędzi tac znalazły się obok 4 pionowych plastikowych zatrzasków.

DZIAŁANIE

Umieścić czystą żywność na tacach.

Nie przeciągać tac i nigdy nie nakładać jedzenia na siebie.

Zamknąć pokrywę.

Uwaga: Zawsze zaczynać ładowanie żywności od dolnej tacy do górnej tacy.

Uwaga: Zaleca się ułożenie co najmniej 3 tac roboczych, niezależnie od tego, czy znajduje się na nich żywność, czy nie.

Podłączyć zasilanie. Naciśnąć przycisk, aby rozpocząć pracę urządzenia.

Wyłączyć urządzenie po zakończeniu suszenia żywności.

Pozwolić, aby jedzenie ostygło. Przechowywać żywność w workach polietylenowych lub pojemnikach na żywność i umieszczać w lodówce [więcej informacji można znaleźć w części „PRZECHOWYWANIE”].

Po zakończeniu suszenia wyjąć żywność z suszarki.

Jeśli potrzebny jest dodatkowy czas suszenia, wykonać powyższe kroki, aby kontynuować suszenie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SUSZENIA

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

grubość kawałków lub plastrów

liczby tac z suszoną żywnością

objętości suszonej żywności

wilgoci lub wilgoci w otoczeniu

preferencji dotyczących suszenia dla każdego rodzaju suszu

ZALECA SIĘ:

Sprawdzać suszone jedzenie co godzinę.

Jeśli zauważalne jest nierówne suszenie, obrócić i/lub ponownie ułożyć tace.

Przed suszeniem oznakować żywność podając zawartość suszu, datę i wagę. Pomocne będzie również zanotowanie czasu schnięcia, aby móc z niego skorzystać w przyszłości.

Najlepszy efekt suszenia zapewnia żywność poddana wstępnej obróbce.

Prawidłowe przechowywanie żywności po suszeniu również pomoże utrzymać ją w dobrej jakości i oszczędzi składniki odżywcze.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać żywność dopiero po jej ostygnięciu.

Żywność można przechowywać dłużej, jeśli jest przechowywana w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu.

Usunąć całe możliwe powietrze z pojemnika do przechowywania i szczelnie zamknąć.

Optymalna temperatura przechowywania wynosi 15°C lub mniej.

Nigdy nie przechowywać żywności bezpośrednio w metalowym pojemniku.

Unikać pojemników, które mają słabe uszczelnienie.

Przez kilka tygodni po suszeniu sprawdzać zawartość suszonej żywności pod kątem wilgoci. Jeśli w środku znajduje się wilgoć, zawartość należy odwodnić przez dłuższy czas, aby uniknąć zepsucia.

Aby uzyskać najlepszą jakość, suszone owoce, warzywa, zioła, orzechy i chleb nie powinny być przechowywane dłużej niż 1 rok, jeśli są przechowywane w lodówce lub zamrażarce. Suszone mięso, drób i ryby należy przechowywać nie dłużej niż 3 miesiące w przypadku przechowywania w lodówce lub 1 rok w przypadku przechowywania w zamrażarce.

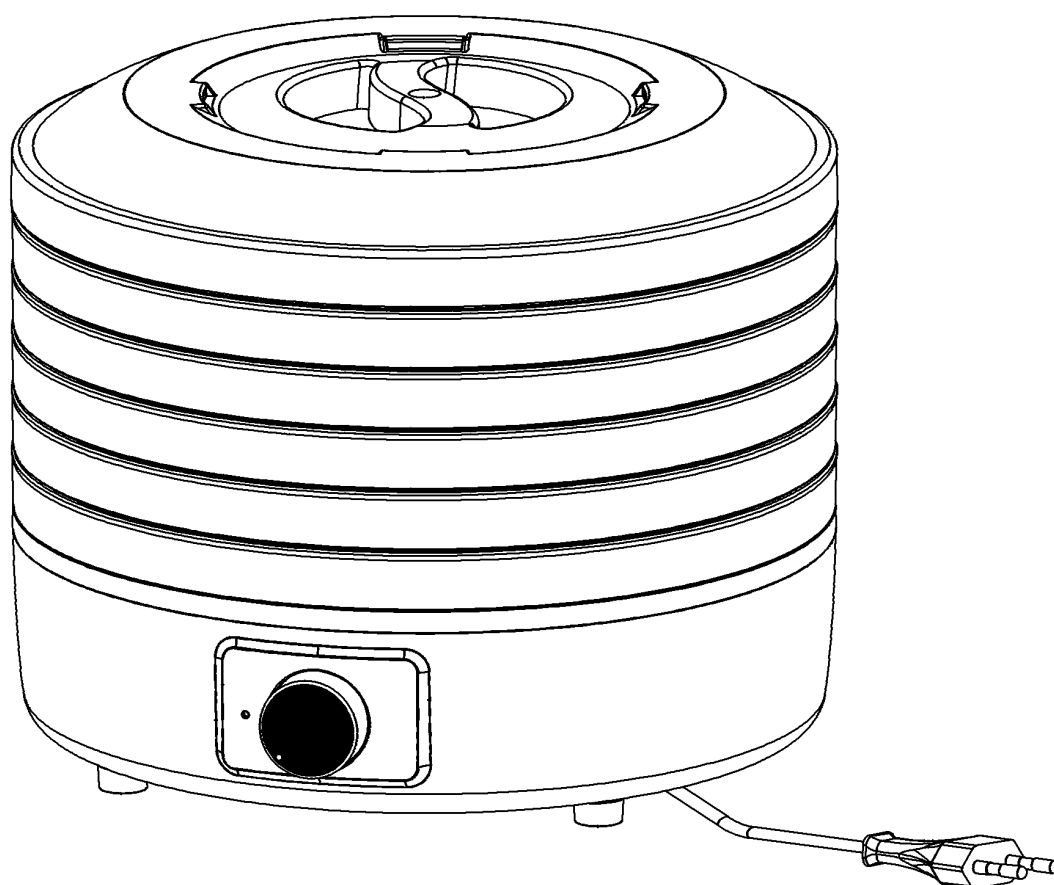
Pierwiastki oraz związki chemiczne zawarte w urządzeniu mogą mieć negatywny wpływ na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie. Zużyty sprzęt elektryczny oraz elektroniczny oznaczony symbolem przekreślonego kosza nie może być umieszczany w pojemnikach na odpady komunalne. Taki sprzęt podlega zbiórce i recyklingowi. Obowiązki wynikające z ustawy o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym w imieniu przedsiębiorcy, zgodnie z odpowiednią umową, przejęła Organizacja Odzysku.





Dryer for mushrooms
and food products

LXSR003



User manual

SPECIFICATION

Input voltage: 220-230V, 50/60Hz

Power: 200W-240W

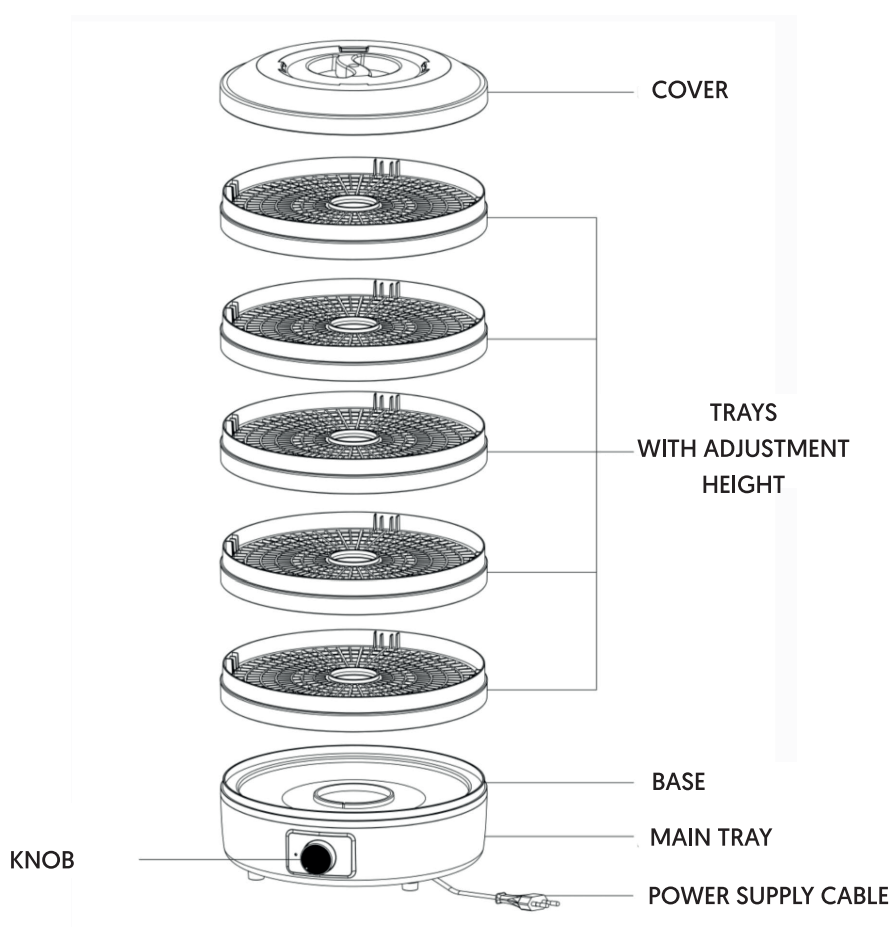
Thermostat: 70°C

Number of trays: 5

Color: White

Product dimensions: 273x261x208mm

Maximum size: 273x261x268mm



Features of the device

This device is equipped with an automatic fan that circulates warm air, creating ideal conditions for even drying.

- Dried food is a great snack because it retains almost all nutritional value and flavor.
- A great way to store fruits, snacks, vegetables, breads, flowers and more.
- Adjustable trays: five trays that can be easily stacked.
- Easy cleaning of the trays.
- Round design.

Transparent trays allows you to check the condition of the food.

SAFETY RULES

Always observe the following basic precautions when using an electrical appliance.

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USE AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

This device may be used by children 8 years of age and older and persons with limited physical, sensory or mental abilities, as well as persons without experience and knowledge, if they are under supervision or have been instructed on the safe use of the device and understand the risks that may arise during use. Children are not allowed to play with the device. Cleaning and maintenance must not be performed by children unless they are at least 8 years old and under the supervision of a guardian. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years old.

This device is intended for use in household and similar applications such as:

By kitchen workers, in stores, offices and other working environments;
farms;

By customers of hotels, motels and other lodging facilities;
by boarding houses and people using lodgings

3. This food dryer is for HOME USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use outdoors.
4. When using the food dryer, make sure it is on a flat, dry surface without the risk of the dryer falling, and that the surface will support the weight of the dryer.
5. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious injury. The warnings, cautions, and instructions discussed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while using the product.
6. Do not leave the food dryer unattended during use.
7. Always keep the food dryer away from children, as they are unable to recognize the dangers of mishandling electrical appliances.

8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge unless they are under supervision or have been instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
9. Before connecting the dryer to the mains, check that the voltage and power supply conform to the specifications on the dryer's rating label.
10. Make sure the dryer is turned off and unplug it from the outlet when not in use; before cleaning and during repair.
11. Make sure the food dryer and power cord are not hung on sharp edges and keep them away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.¹². Do not under any circumstances immerse the food dryer or plug in water or other liquid. Do not use the appliance with wet hands.
13. Regularly check the food dryer and power cord for damage.
14. Do not use the food dryer if the plug or cord has been damaged, malfunctioned, dropped or damaged in any way.
15. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service representative or a similarly qualified person to avoid danger.
16. Repairs to the food dryer should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may expose the user to risk.
17. No part of the product may be washed in a dishwasher unless specifically stated otherwise.
18. Always turn off the power at the electrical outlet before inserting or removing the plug. Remove by grasping the plug; do not pull on the cord.
19. Do not use the appliance with an extension cord unless the cord has been inspected and tested by a qualified technician or service technician.
20. Never use unauthorized tips or caps.
21. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
22. Do not hold the machine next to anything that is heating/heating. Do not expose the plug to pressure, otherwise it may cause fire or electric shock. When handing over the machine to a third party, hand over these operating instructions.
23. The appliance is not designed to be operated by an external timer/timer or a separate remote control system.

WARNING

To reduce the risk of electrical shock, do not immerse or expose the device, cord, plug to rain, moisture or other liquids.

Do not use the product near bathtubs, sinks or other containers containing water or other liquid.

Do not use the product placed on or in a wet surface. Do not keep the device in a wet environment.

Keep the device away from high temperatures and sunlight.

Do not operate the device with wet hands.

Turn off the device when the room is wet. In case the device is found or flooded with water, turn it off and unplug it immediately.

DO NOT PULL OUT THE DEVICE THAT IS IN THE WATER TO RECOVER THE DEVICE.

It is very important that after flooding, the product is checked by a qualified electrician before using it again.

Do not use near gas containers.

Improper handling and mishandling may lead to malfunction of the device and injury to the user.

The power cord must not be pressed down with anything heavy or sharp, as there is a risk of fire or electric shock.

The temperature of the available surface may be HIGH during operation of the unit.

BEFORE USE

1. Cleaning.

Wipe down all parts of the device before first use.

Clean the 5 trays with a slightly dampened cloth.

Use detergent if necessary.

DO NOT wash the BASE in the dishwasher or immerse it in water or other liquid!!!

- ✓ After cleaning, the unit should be run for 30 minutes without placing any food for drying during this time.
- ✓ When using for the first time, the smoke and odor generated during this procedure are normal. Ensure adequate ventilation.
- ✓ After the lapping period of mating parts in the machine, rinse the racks in water and dry all parts. This activity is necessary only for the first time. **(DO NOT WASH THE BASE!!!)**
- ✓ Unplug the dryer from the power supply and wait for it to cool down before cleaning.
- ✓ Use a soft brush to remove stuck food. Dry all parts before storing the dryer.
- ✓ To avoid damaging the surface, do not clean the device with aggressive chemicals or abrasive materials.

2. Mounting the device

Make sure the dryer stands firmly on a solid, level surface.

Provide the drying trays and plug into a wall outlet.

The trays can be stacked 1.4 cm or 2.5 cm apart to accommodate the thickness of the food to be dried.

TIP: If you stack 2 trays one inside the other and notice that the top tray is touching the food below, move the top tray higher [see figure below].

MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug the dryer after use and allow it to cool before cleaning.

Use a soft brush to remove food residue from the trays.

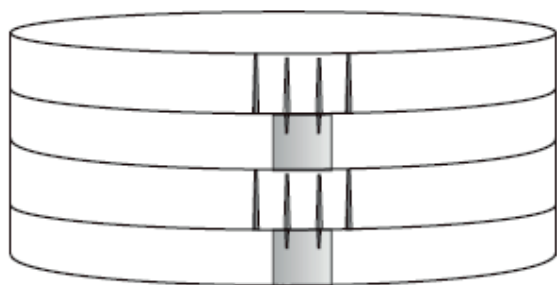
Dry all parts with a dry cloth before storing the dryer.

Clean the surface with a damp cloth.

Use paper towels to remove excess water.

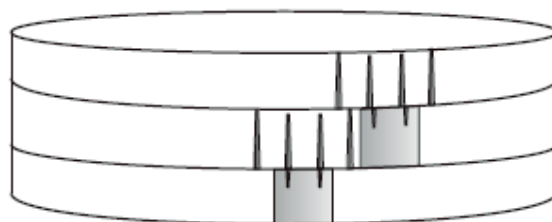
To avoid damaging the surface, do not clean the unit with aggressive chemicals or abrasive materials.

Trays in a higher position



Fit the plastic tabs on the inside of the bottom edge of the trays to the 4 vertical plastic snaps.

Trays one inside the other



Rotate the trays so that the plastic tabs on the bottom edge of the trays are next to the 4 vertical plastic snaps.

HOW TO USE

Place clean food on trays.

Do not overload the trays and never overlap the food.

Close the lid.

Note: Always start putting food from the bottom tray to the top tray.

Note: It is recommended to stack at least 3 working trays, whether there is food on them or not.

Connect the power supply. Press the button to start the machine.

Turn off the unit when the food is finished drying.

Let the food to cool down. Store food in polyethylene bags or food containers and place in the refrigerator [see "STORAGE" for more information].

Remove food from the dryer when drying is complete.

If additional drying time is needed, follow the steps above to continue drying.

TIPS FOR DRYING

The drying time for pretreated fruit will vary depending on the following factors:

- thickness of pieces or slices
- number of trays of dried food
- the volume of dried food
- moisture or humidity in the environment
- drying preferences for each type of dried food

RECOMMENDED:

Check the dried food every hour.

If uneven drying is noticed, rotate and/or re-rig the trays.

Before drying, mark the food with the dried contents, date and weight. It will also be helpful to note the drying time for future reference.

Pre-treated food provides the best drying effect.

Proper storage of food after drying will also help keep it in good quality and save nutrients.

STORAGE

Store food only after it has cooled.

Food can be stored longer if it is kept in a cool, dry and dark place.

Remove all possible air from the storage container and seal tightly.

The optimal storage temperature is 15°C or less.

Never store food directly in a metal container.

Avoid containers that have a poor seal.

For several weeks after drying, check the contents of the dried food for moisture. If there is moisture inside, the contents should be dehydrated to avoid spoilage.

For best quality, dried fruits, vegetables, herbs, nuts and bread should not be stored for more than 1 year if they are stored in the refrigerator or freezer. Dried meat, poultry and fish should be kept no longer than 3 months if they are stored in the refrigerator or 1 year if stored in the freezer.

Elements and chemical compounds contained in the device may have a negative impact on the environment and human health. Waste electrical and electronic equipment marked with the crossed-out wheeled garbage can symbol may not be placed in municipal waste garbage cans. Such equipment is subject to collection and recycling. Responsibilities under the Law on Waste Electrical and Electronic Equipment have been assumed by the Recovery Organization on behalf of the entrepreneur, in accordance with the relevant agreement.

