

 **NEW LAND**

New Generation of Appliance



میوه خشک کن

مدل: NL-2994BS

فارسی ☐

English ☐

دستورالعمل‌های ایمنی

برخی اقدامات احتیاطی مهم که باید در هنگام استفاده از دستگاه برقی رعایت شوند در ادامه ذکر شده‌اند:

لطفاً قبل از استفاده، دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید و برای مراجعه‌های بعدی نزد خود نگه دارید.

۱. این دستگاه تنها در صورت نظارت می‌تواند توسط کودکان بالای ۸ سال و افرادی دارای معلولیت‌های فیزیکی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و آگاهی لازم پیرامون نحوه کاربرد آن، مورد استفاده قرار گیرد که آموزش‌های لازم را در مورد استفاده ایمن از دستگاه را به آنها بدهد و نیز، قادر به درک خطرات آن باشند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.

۲. تمیز کردن و نگهداری دستگاه نباید به کودکان سپرده شود مگر آن که توسط کودکان بالاتر از ۸ سال و تحت نظارت صورت گیرد. دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان کمتر از ۸ سال نگه داشته شود.

۳. این دستگاه تنها برای مصارف خانگی و موارد مشابهی تعبیه شده است که عبارت هستند از:

- بخش‌های آبدارخانه کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و سایر محیط‌های کاری؛
- خانه‌های کشاورزی؛
- در هتل‌ها، متل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی.
- محیط‌های خواب و صبحانه.

۴. این دستگاه تنها برای مصارف خانگی طراحی شده است و گزینه مناسبی برای مصارف تجاری محسوب نمی‌شود. همچنین، دستگاه برای استفاده در محیط‌های باز طراحی نشده است.

۵. هنگام استفاده از دستگاه اطمینان حاصل کنید که روی سطحی صاف، هموار و محکم قرار دارد و خطر سقوط آن وجود ندارد. همچنین، سطح مد نظر دارای استحکام و مقاومت کافی برای تحمل وزن دستگاه باشد.

۶. عدم رعایت مندرج در دستورالعمل‌ها ممکن است منجر به بروز خطراتی همچون برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی یا وارد آمدن صدمات جدی بر شخص گردد. هشدارها، نکات احتیاطی و دستورالعمل‌های مربوطه نمی‌توانند به طور کامل تمامی شرایط و موقعیت‌هایی را پوشش دهند که ممکن است در حین استفاده از محصول رخ دهند.

۷. هرگز دستگاه روشن و در حین استفاده را بدون مراقبت و نظارت رها نکنید.

۸. همواره دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید. آنها قادر به تشخیص خطرات ناشی از استفاده نادرست یا بازی با وسایل برقی نیستند.

۹. دستگاه برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) دارای معلولیت‌های فیزیکی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و آگاهی پیرامون نحوه صحیح استفاده از دستگاه در نظر گرفته نشده است. مگر این که تحت نظارت و آموزش موارد ایمنی و دستورالعمل‌های توسط شخصی به کار رود که مسئولیت آنها را بر عهده دارد.

۱۰. قبل از اتصال دوشاخه دستگاه به پریز برق، حتماً از مطابقت ولتاژ و منبع تغذیه با مشخصات بر روی پلاک مشخصات دستگاه اطمینان حاصل کنید.

۱۱. قبل از تمیز کردن یا در حین تعمیر، حتماً از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید و همچنین، دوشاخه را در حین عدم استفاده از دستگاه از پریز برق جدا کنید.

۱۲. اطمینان حاصل کنید که سیم دستگاه روی لبه‌های میز یا کانتر آویزان نباشد و دور از سطوح و شعله‌های داغ قرار گیرد. در غیر این صورت، پلاستیک روکش سیم ذوب خواهد شد و سبب بروز آتش‌سوزی می‌شود.

۱۳. هرگز دستگاه یا دوشاخه آن را در آب یا سایر مایعات غوطه‌ور نکنید. با دست خیس با دستگاه کار نکنید و از لمس مستقیم آن با دستان مرطوب خودداری کنید.

۱۴. دستگاه و سیم برق را به طور مداوم از لحاظ آسیب‌دیدگی بررسی کنید.

۱۵. از روشن کردن دستگاه در صورت آسیب دیدن دوشاخه یا سیم و خود دستگاه، یا پس از سقوط آن و آسیب دیدن آن به هر نحوی، خودداری کنید.

۱۶. در صورت آسیب دیدن سیم دستگاه و جلوگیری از بروز خطر برق‌گرفتگی، تعویض آن را به سازنده، نمایندگی خدمات مجاز پس از فروش یا افراد واجد شرایط مشابه بسپارید.

۱۷. تعمیرات دستگاه فقط باید توسط تکنسین ماهر انجام گیرد. تعمیرات نادرست ممکن است کاربر دستگاه را در معرض خطر قرار دهد.

۱۸. هیچ یک از قطعات محصول قابل شستشو در ماشین ظرفشویی نیستند، مگر این که ذکر شده باشد.

۱۹. همیشه دستگاه را قبل از اتصال یا جدا کردن دوشاخه، خاموش کنید. توجه داشته باشید که حتماً با گرفتن دوشاخه، نه با کشیدن سیم، آن را از پریز برق بکشید.

۲۰. برای استفاده از دستگاه، از سیم سیار استفاده نکنید مگر این که سیم سیار توسط یک تکنسین یا خدمات پس از فروش مجاز بررسی و آزمایش شده باشد.

۲۱. هرگز از قطعات و متعلقات غیرمجاز استفاده نکنید.

۲۲. از تماس مستقیم و دست زدن به قطعات متحرک خودداری کنید. دست‌ها، موها، لباس‌ها، کفگیرها و سایر ظروف را در حین کار برای جلوگیری از بروز خطر وارد آمدن آسیب به افراد و یا دستگاه، از بخش‌های متحرک دور نگه دارید.

۲۳. لطفاً بخش موتور را در نزدیکی اشیاء قابل اشتعال همانند فندک یا شعله داغ قرار ندهید.

۲۴. لطفاً دستگاه را در مجاورت هیچ وسیله گرمایشی قرار ندهید و دوشاخه تحت فشار نباشد. در غیر این صورت، باعث بروز خطراتی همچون آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی می‌شود.

۲۵. در صورت سپردن دستگاه به شخص ثالث، حتماً کتابچه حاوی دستورالعمل‌های عملیاتی را نیز به وی بدهید.

۲۶. دستگاه برای کار با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه‌ای، طراحی نشده است.

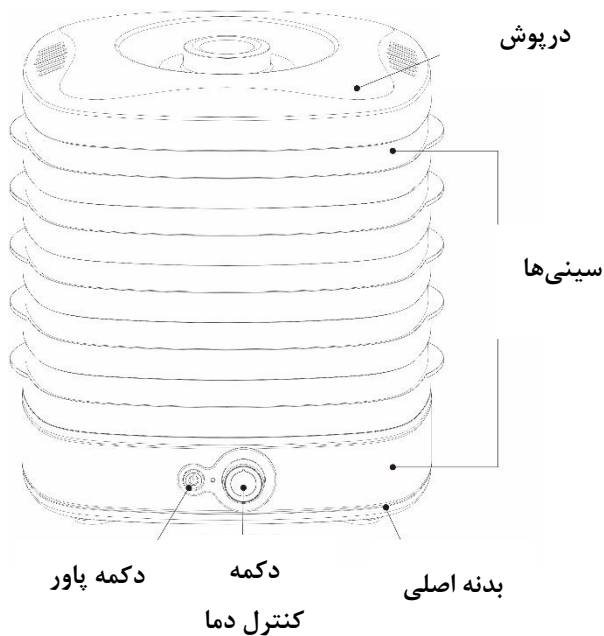
اخطار:

■ دستگاه، سیم یا دوشاخه آن را برای کاهش بروز خطر برق‌گرفتگی، در معرض باران، رطوبت یا هر مایعی قرار ندهید.

■ از کاربرد و روشن کردن دستگاه در مجاورت حمام‌ها، حوضچه‌ها یا سایر مکان‌های حاوی آب یا سایر مایعات استفاده نکنید و نیز، آن را بر روی سطوح

مرطوب یا خیس یا در هرگونه محیط آبی قرار ندهید؛

- دستگاه را همواره دور از دمای بالا، تابش مستقیم آفتاب و یا مکان‌های مرطوب نگه دارید.
- هرگز با دست خیس و مرطوب، با دستگاه کار نکنید.
- لطفاً دستگاه را در محیط‌های آبی خاموش کنید.
- در صورت افتادن دستگاه در آب، بلافاصله دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز برق بکشید و برای درآوردن آن به داخل آب نروید.
- توجه داشته باشید که نباید در یک بار استفاده از دستگاه، آن را بیش از ۲۴ ساعت به طور مداوم روشن نگه دارید. بعد از ۲۴ ساعت، حتماً دوشاخه را از پریز برق بکشید و منتظر بمانید تا حداقل ۲ ساعت قبل از روشن کردن مجدد، خنک شود.
- دستگاه را در مجاورت قوطی‌های اسپری گاز روشن نکنید.
- عملکرد و جابجایی نادرست ممکن است سبب بروز اختلالاتی در عملکرد دستگاه و وارد آمدن آسیب بر آن یا شخص کاربر شود.
- سیم برق را با اشیاء سنگین یا تیز فشرده نکنید، در غیر این صورت، چنین کاری سبب بروز خطر آتش‌سوزی یا برق‌گرفتگی می‌شود.
- هنگام کار دستگاه ممکن است دمای سطح قابل دسترسی بیش از حد بالا باشد.



مشخصات فنی:

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت، ۶۰/۵۰ هرتز

قدرت: ۳۲۰-۳۸۰ وات

نکات مهم درباره خشک کردن:

زمان خشک شدن و دمای پیش‌گرمایش میوه یا مواد غذایی با توجه به عوامل زیر متفاوت خواهد بود:

(۱) ضخامت قطعات یا برش‌ها

(۲) تعداد سینی حاوی میوه یا مواد غذایی در حال خشک شدن

(۳) حجم مواد غذایی در حال خشک شدن

۴) میزان رطوبت در محیط شما

۵) اولویت‌های شما برای خشک کردن و تهیه هر نوع میوه یا مواد غذایی خشک

توصیه می‌شود که:

- هر یک ساعت یک‌بار، مواد غذایی در حال خشک شدن را بررسی کنید.
- بر روی ظرف مواد غذایی خشک حتماً برچسب با عنوان خشک شده، تاریخ و وزن قبل از خشک شدن را بچسبانید. همچنین، دانستن مدت‌زمان موردنیاز هر ماده غذایی برای خشک شدن می‌تواند برای مراجعات بعدی مفید باشد.
- پیش‌گرمایش ماده غذایی دارای اثر بسزایی همانند کاهش مدت‌زمان مورد نیاز برای خشک شدن خواهد بود.
- نگهداری صحیح مواد غذایی پس از خشک شدن کمک شایانی به حفظ کیفیت و مواد مغذی می‌کند.

قبل از استفاده

● تمیز کردن:

- پیش از استفاده برای اولین بار، تمامی قسمت‌های دستگاه را تمیز کنید.
- پنج سینی متعلق به دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.
- در صورت نیاز از مواد شوینده مناسب برای تمیز کردن آنها استفاده کنید.
- از قرار دادن بخش موتوری دستگاه در ماشین ظرفشویی و غوطه‌ورسازی آن در آب یا سایر مایعات خودداری کنید!!!

پس از تمیز کردن دستگاه، باید آن را به مدت ۳۰ دقیقه به صورت خالی و بدون قرار دادن مواد غذایی برای خشک کردن، روشن نمود. در استفاده برای اولین بار، مشاهده هرگونه دود یا استشمام بو در مدت کوتاهی پس از روشن شدن طبیعی است. لطفاً از وجود تهویه کافی در اتاق اطمینان حاصل کنید. پس از اتمام کار، قفسه‌ها را با آب بشویید و سپس، تمام قسمت‌ها را خشک کنید. این کار تنها برای استفاده از دستگاه برای اولین بار ضروری است. (بخش موتوری دستگاه را نشویید)!!!

دوشاخه دستگاه را از پریز برق درآورید و اجازه دهید خنک شود و سپس اقدام به تمیز کردن آن نمایید. برای از بین بردن برخی قسمت‌های مواد غذایی چسبیده به سینی‌ها می‌توانید از یک برس نرم استفاده کنید. قبل از قرار دادن دستگاه در محل نگهداری، حتماً تمامی قسمت‌ها را خشک و تمیز کنید.

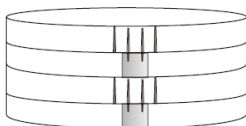
برای تمیز کردن دستگاه از مواد شیمیایی قوی یا ساینده استفاده نکنید، در غیر این صورت ممکن است به سطوح آسیب برسد.

مونتاژ دستگاه:

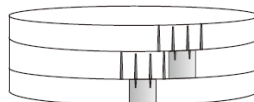
- اطمینان حاصل کنید که دستگاه بر روی سطح صاف و ثابتی قرار دارد. سینی‌های خشک‌کن را به درستی قرار دهید و دوشاخه را به پریز برق وصل کنید.
- سینی‌ها با فاصله ۱.۴ یا ۲.۵ سانتی‌متری از یکدیگر بر روی هم قرار می‌گیرند و بنابراین، می‌توان این کار را با توجه به ضخامت میوه‌ها انجام داد و فواصل را کم یا زیاد نمود.

نکته مهم: در صورت قرار دادن ۲ سینی بر روی یکدیگر و مشاهده تماس مواد غذایی سینی پایینی با سینی بالایی، می‌توانید سینی بالایی را به موقعیت بالاتری جابجا کنید (شکل‌های زیر را ببینید).

سینی‌ها در موقعیت بالاتر



قرارگیری سینی‌ها درون یکدیگر



می‌توانید سینی‌ها را بچرخانید تا زبانه - زبانه‌های پلاستیکی داخل لبه پایینی های پلاستیکی لبه پایینی سینی‌ها در سینی‌ها را می‌توانید با ۴ گیره پلاستیکی کنار ۴ گیره پلاستیکی عمودی قرار عمودی تراز کنید. گیرند.

استفاده از دستگاه خشک‌کن

نحوه عملکرد دستگاه

۱. همواره مواد غذایی تمیز را در سینی‌ها قرار دهید.

نکته: از قرار دادن بار بیش از حد بر روی سینی‌ها و روی هم قرار دادن مواد غذایی خودداری کنید. سپس، درپوش را ببندید.

نکته: همیشه شروع به قرار دادن برش‌های مواد غذایی از سینی پایینی به سینی بالایی نمایید.

نکته: حداقل ۳ سینی را روی هم بچینید، حتی اگر خالی باشند.

۲. دستگاه را روشن کنید. دکمه را برای تنظیم دما بچرخانید (۳۵-۷۰ درجه سانتی گراد).

نکته: دمای پایین برای تکه‌های نازک/کوچک مواد غذایی یا مقدار اندکی مواد غذایی مناسب است. دمای بالا برای خشک کردن قطعات ضخیم یا بزرگ مواد غذایی و مقادیر بیشتری از مواد غذایی مناسب است. همچنین، می‌توان از ترموستات برای کاهش دما در زمانی استفاده نمود که مواد غذایی مراحل پایانی خشک شدن را می‌گذرانند و کنترل سطح رطوبت نهایی آسان‌تر خواهد شد.

۳. پس از اتمام خشک کردن مواد غذایی، دستگاه را خاموش کنید.

اجازه دهید تا مواد غذایی خنک شوند. سپس، مواد غذایی را در کیسه‌های پلی اتیلن یا ظروف غذا نگهداری کنید و در یخچال قرار دهید (برای اطلاعات بیشتر به بخش «نحوه نگهداری» مراجعه کنید).

در صورت اتمام مرحله خشک شدن، مواد غذایی را از دستگاه خارج کنید.

در صورت نیاز به مدت‌زمان خشک کردن اضافی، مراحل قبل برای خشک کردن را ادامه دهید.

میوه‌ها و سبزیجات و سایر مواد غذایی خشک شده در دستگاه ظاهراً متفاوت با آنهایی خواهند بود که در فروشگاه‌های مواد غذایی بهداشتی و سوپر مارکت‌ها فروخته می‌شوند زیرا دستگاه شما از مواد نگهدارنده، رنگ‌های مصنوعی و حتی افزودنی‌های مجاز استفاده نمی‌کند.

ثبت اطلاعات مربوط به میزان رطوبت، وزن محصول قبل و بعد از زمان خشک شدن، برای بهبود تکنیک‌های خشک کردن در آتی مفید خواهد بود.

نحوه نگهداری

- مواد غذایی خشک را بعد از خنک شدن در ظروف مخصوص نگهداری قرار دهید.
- نگهداری غذا در جای خنک، خشک و تاریک، سبب افزایش مدت‌زمان نگهداری آن می‌شود.
- هوای ورودی به ظرف نگهداری را خارج کنید و درب آن را محکم ببندید.
- دمای مطلوب برای نگهداری حدود ۱۵ درجه سانتی‌گراد یا کمتر است.
- هرگز مواد غذایی را مستقیماً در ظرف فلزی قرار ندهید.
- مواد غذایی خشک را در ظروفی نگهداری نکنید که راه ورود هوا دارند یا به درستی در برابر ورود هوا آب‌بندی نمی‌شوند.
- مواد غذایی خشک را از نظر رطوبت طی چند هفته پس از خشک شدن بررسی کنید. در صورت برخورداری از رطوبت، باید آنها را برای مدت طولانی‌تری در دستگاه خشک‌کن قرار دهید تا فاسد نشوند.
- برای حصول به بهترین کیفیت، توصیه می‌شود که میوه‌های خشک، سبزیجات، آجیل‌ها و نان را بیش از یک سال در یخچال یا فریزر نگهداری نکنید.
- گوشت، مرغ و ماهی را در صورت نگهداری در یخچال نباید بیش از ۳ ماه و در فریزر بیش از ۱ سال نگهداری کرد.

روش نگهداری و تمیز کردن

پس از استفاده از دستگاه، حتماً دوشاخه آن را از پریز برق جدا کنید و البته قبل از اقدام به تمیز کردن، اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

از یک برس نرم برای جدا کردن مواد چسبیده بر روی سینی‌ها استفاده کنید.

قبل از قرار دادن دستگاه در محل نگهداری، تمام قسمت‌ها را با پارچه نرم خشک کنید.

سطح بدن را با پارچه نرم تمیز کنید.

از دستمال کاغذی برای پاک کردن تکه‌های باقیمانده اضافی استفاده کنید.

از تمیز کردن دستگاه با مواد شیمیایی قوی یا ساینده تمیز خودداری کنید، چنین موادی بر سطح آسیب وارد می‌کنند.

نماد فوق بر روی محصول یا بسته‌بندی نشان می‌دهد که محصول به عنوان زباله خانگی در نظر گرفته نمی‌شود. برای دفع دستگاه، باید آن را به محل جمع‌آوری مربوطه برای بازیافت تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی تحویل دهید.



حتماً از دفع صحیح محصول اطمینان حاصل کنید تا بدین طریق از بروز عواقب منفی بالقوه برای محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری کنید، در غیر این صورت، ممکن است حمل و دفع نامناسب زباله محصول سبب بروز عواقب ناخوشایندی شود.

لطفاً برای اطلاعات بیشتر پیرامون بازیافت محصول، با دفتر شورای محلی یا خدمات دفع زباله‌های خانگی تماس حاصل فرمایید.

دستورالعمل‌ها را نزد خود نگه دارید!

Safety Instruction

The following basic precautions should always be adhered to when using the electrical appliance:

PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
4. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
6. This food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.
7. When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall. Also that it can take the weight of the unit during use.

8. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury .The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use
9. Do not leave the food dehydrator unattended during use.
10. Always keep the food dehydrator out of children as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
12. Before plugging the food dehydrator into the mains electrical supply, check that the voltage and power supply comply with the specifications on the food dehydrator's rating label.
13. Make sure that the food dehydrator is switched off and remove the plug from the mains electrical supply when it is not in use; before it is cleaned and whilst it is being repaired.
14. Ensure that the food dehydrator and power cord is not hung over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.
15. Under no circumstances should the food dehydrator or plug be immersed in water or any other liquid .Do not use the appliance with wet hands.
16. Check the food dehydrator and power cord regularly for damage.
17. Do not use the food dehydrator should there be damage to the plug or cord, following a malfunction, or after it has been dropped or damaged in any way.

18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
19. Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.
20. None of the product's parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.
21. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug; do not pull on the cord.
22. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
23. Never use an unauthorized attachment.
24. 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.
25. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
26. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.
27. If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.
28. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Caution:

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the device in the watery environment;

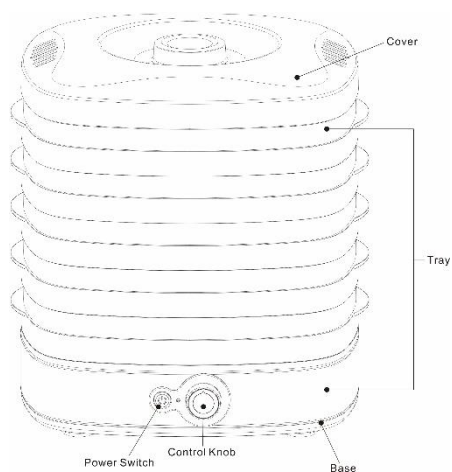
- Keep the device away the place of high temperature、 ray and wetly.
- Don't operate the device with wet hands.
- Please turn off the power supply in the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately.
DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.
- **ATTENTION!** Do not run the appliance for more than 24hours in one single use. After 24 hours. Unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.
- Do not operate near gas spray cans.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- The temperature of accessible surface may be **HIGH** when the appliance is operating.

Technical specification

Item No.: KYS-331C

Voltage: 220-240V, 50/60Hz

Power: 320-380 W



DRYING TIPS:

Drying time for pre-treatment fruit will vary according to the following factors:

- 1) thickness of pieces or slices
- 2) number of trays with food being dried
- 3) volume of food being dried
- 4) moisture or humidity in your environment
- 5) your preferences of drying for each type of dried food

It is recommended to:

- Check your food every hour.
- Label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- Pretreated food will give the best effect in drying.
- Correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients.

BEFORE USE

● **Cleaning:**

For the first time use, wipe all parts of the appliance.

Clean the 5 trays with a lightly moistened cloth.

Use detergent as needed.

Do not wash the BASE in a dishwasher or immerse it in water or any other liquid!!!

After cleaning the unit must be run in for 30 minutes without placing any food for drying during this period. **For the first time use, any smoke or smells produced during this procedure are normal.** Please ensure sufficient ventilation. After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time. **(DO NOT WASH THE BASE!!!)**

Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.

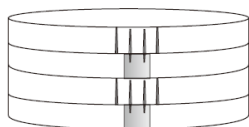
Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

● Assembling the appliance:

- Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid, level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket.
- The trays can be stacked with a clearance of 1.4 cm or 2.5 cm, and are therefore adjustable to the thickness of the food to be dehydrated.

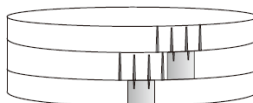
TIPS: If you stack 2 trays inside each other and you notice that the top tray is touching the food below, move the upper tray to a higher position (see diagram below).

Trays in higher position



Align the plastic tabs on the inside of the bottom edge of the trays with the 4 vertical plastic catches.

Trays nested within each other



Rotate the trays so that the plastic tabs on the lower edge of the trays are positioned next to the 4 vertical plastic catches.

USING YOUR DEHYDRATOR

Operation

1. Put the clean food in the trays. – Do not overload the trays and never overlap the food. Close the cover.

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

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

2. Connect the power supply. Turn the knob to adjust the temperature(35°C-70°C).

Note: Set low temperature for thin/small pieces of food or for a small load of food. Set high temperature for drying thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

4. Turn off the appliance when you have finished drying the food.

Allow the food to cool. Store the food items in polyethylene bags or food containers and place in the refrigerator (See “STORAGE” section for more information).

If dehydration is completed, remove food from dehydrator.

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

Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and

supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial coloring and only natural additives.

·Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

STORAGE

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that “breathe” or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

Maintenance/Cleaning Method

After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning.

Use a soft brush to remove food sticking on the trays.

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

Clean the surface of body with cloth.

Use paper towels to remove any excess marinade.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

SAVE THIS INSTRUCTION!



QUALITY EXPERIENCE



Food Dehydrator
Model: NL-2994BS

فارسی ☐
English ☐