

ELINTARVIKEKUIVURI DBC-12C

Ammattitasoinen kuivaustekniikka - Lämpötila 20-90°C • Ajastin 24h



OHJAUSPANEELIN OSAT

Virtakytkin

Kosketusnäppäin virran kytkemiseen

Digitaalinen näyttö

Näyttää lämpötilan ja ajan

Lämpötilan säädin

Kiertonuppi (20-90°C)

Ajastimen säädin

Kiertonuppi (0:00-24:00)

TEKNISET TIEDOT

Malli: **DBC-12C**

Lämpötila-alue: **20°C - 90°C**

Ajastin: **0-24 tuntia**

Tasoja: **12 kpl**

Materiaali: **Elintarvikekelpoinen**

TURVALLISUUSOHJEET

Käytä kuivuria puhtaalla, kuivalla pinnalla

Pidä vähintään 30 cm etäisyys seinistä

Älä peitä ilmanvaihtoaukkoja

Laite kuumenee käytön aikana - varo!

Irrota pistoke, kun laite ei ole käytössä

KÄYTTÖOHJEET

1 Leikkaa elintarvikkeet viipaleiksi tai suikaleiksi

2 Aseta palat ritoille (älä päällekkäin)

3 Aseta ritalät kuivuriin

4 Sulje luukku ja kytke virta

5 Paina virtanäppäintä - merkkivalo vilkkuu

6 Säädä lämpötila kiertämällä nuppia

7 Säädä aika kiertämällä aikanuppia

8 Laite käynnistyy automaattisesti 5 sek. kuluttua

HUOLTO JA PUHDISTUS

Puhdista ritalät jokaisen käytön jälkeen

Pyyhi sisäpinnat kostealla liinalla

Älä upota laitetta veteen

Tarkista ilmanvaihtoaukot säännöllisesti

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Esilämmitä kuivuri 5-10 minuuttia ennen käyttöä
- Kuivaa ylimääräinen vesi elintarvikkeista ennen kuivausta
- Kuivausaika riippuu ilmankosteudesta ja palojen paksuudesta
- Käännä paloja kuivauksen puolivälissä tasaisen tuloksen saamiseksi
- Säilytä kuivatut tuotteet ilmatiiviissä astioissa

VALMISTAJA JA MAAHANTUOJA

FermeTech OÜ • Suur-Jõe 72, Pärnu 80042, Estonia

info@fermetech.eu • www.cidermill.eu • +372 53516054

© 2024 FermeTech OÜ - Kaikki oikeudet pidätetään