



RO ■ Deshidrator de alimente

Traducerea manualului original

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU UTILIZARE VIITOARE

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii având vârsta de până la 8 ani și peste, precum și de către persoanele având capacitatea fizică, senzorială sau mentală redusă sau având experiență sau cunoștințe insuficiente, doar dacă aceștia sunt sub supraveghere sau au fost instruite reglementar în legătură cu utilizarea aparatului și înțeleg eventualele pericole.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și mentenanța efectuată de către utilizator nu poate fi efectuată de către copii, dacă nu au vârsta de peste 8 ani și nu se află sub supraveghere.
- În cazul în care cablul de rețea este deteriorat, trebuie înlocuit de către un centru de service autorizat, pentru a se preveni o situație periculoasă. Se interzice utilizarea aparatului având cablul de rețea deteriorat.
- Copiii sub vârsta de 8 ani trebuie ținuti departe de raza de acțiune a aparatului și de alimentarea acestuia.
- Înainte de conectarea consumatorului la priza de rețea, trebuie să vă asigurați că tensiunea specificată pe plăcuța de tip a aparatului este conformă cu tensiunea electrică a prizei.
- Apa și curentul electric reprezintă o combinație periculoasă. Nu utilizați niciodată aparatul în imediata apropiere a căzii de baie, a cabinei de duș sau a piscinei. Nu utilizați niciodată accesoriile care nu sunt livrate împreună cu acest aparat sau nu sunt destinate expres acestui aparat.
- Nu amplasați aparatul pe parapetele geamurilor.
- Asigurați-vă că, cablul de rețea și ștecărul nu pot intra în contact cu apa sau umiditatea.
- Amplasați întotdeauna aparatul doar pe o suprafață plană, uscată și stabilă.
- Nu stropiți aparatul cu apă sau un alt lichid. NU scufundați părțile inferioare ale aparatului, la care este adus cablul de rețea, în apă sau alt lichid. Nu turnați în aparat apă sau alte lichide.
- Aparatul este destinat utilizării în gospodărie. Nu-l utilizați într-un mediu industrial sau afară!
- Nu folosiți sprayuri în apropierea aparatului.
- În cazul utilizării aparatului în apropierea copiilor, fiți deosebit de atenți și alegeți locul pentru amplasare în așa fel, încât să fie departe de accesul copiilor.
- În cazul în care nu veți utiliza aparatul, deconectați-l de la priza de rețea. Înainte de curățare sau mutare procedați în mod similar. Înainte de dezasamblare în componente, lăsați aparatul să se răcească.

- Nu conectați cablul de rețea la priză, dacă etajele concrete ale aparatului sunt întoarse (în poziția de depozitare) și nu-l răsturnați în poziția de depozitare, dacă nu este complet rece.
- Nu așezați aparatul pe un fierbător electric sau pe gaz și nici în apropierea acestora, nu-l amplasați în apropierea focului deschis și nici a altor aparate sau instalații care reprezintă surse de căldură.
- Nu utilizați aparatul deteriorat, aparatul având cablul de rețea deteriorat sau ștecărul deteriorat al cablului de rețea.
- În nici un caz nu reparați aparatul dumneavoastră înșivă, nu efectuați nici un fel de modificări pe aparat - pericol de electrocutare! Toate reparațiile și reglările acestui aparat trebuie încredințate unei firme/unui service specializate/specializat. Prin intervenția în aparat în cursul valabilității garanției vă expuneți la pierderea compensației din garanție.
- Nu așezați cablul de rețea în apropierea suprafețelor fierbinți sau peste obiecte ascuțite. Nu așezați pe cablul de rețea obiecte grele, amplasați cablul în așa fel, încât să nu se calce pe el și să se evite împiedicarea de acesta. Aveți grijă ca, cablul de rețea să nu fie atârnat peste marginea mesei sau să nu atingă suprafața fierbinte.
- Nu deconectați aparatul de la priza de rețea prin tragerea de cablul de rețea - pericol de deteriorare a cablului de rețea / a prizei de rețea. Deconectați cablul de la priză prin tragerea ștecărului cablului de rețea.
- Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Nu utilizați acest aparat în cazul în care este deteriorat cablul de rețea sau ștecărul, în cazul în care nu funcționează corect, dacă este deteriorat sau dacă a căzut jos. SMAZANO

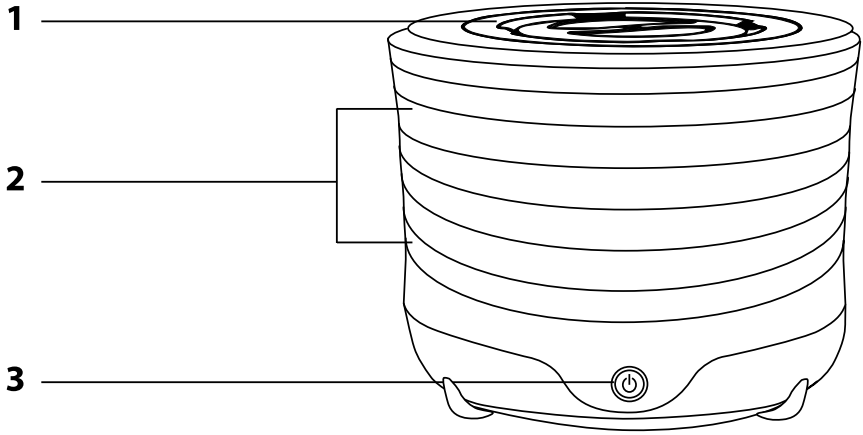


Atenție:

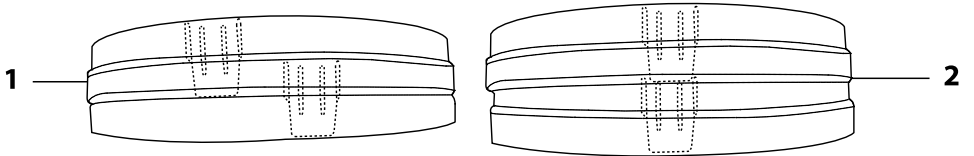
Acest aparat nu este destinat să fie comandat prin intermediul programatorului, al timer-ului sau al comenzii la distanță.

- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie!
- Nu spălați aparatul în mașina de spălat vase!

A



B



- Înainte de utilizarea acestui aparat, vă rugăm să vă familiarizați cu instrucțiunile de deservire, și anume, și în cazul în care ați fost deja familiarizați cu utilizarea aparatelor de tip similar. Utilizați consumatoarele așa cum este descris în prezentele instrucțiuni de utilizare. Păstrați instrucțiunile pentru eventualele necesități viitoare.
- Cel puțin pe durata existenței dreptului legal dintr-o derulare defectuoasă, eventual a garanției pentru calitate, recomandăm să păstrați cutia de carton originală de transport, materialul de ambalare, bonul de casă și confirmarea de răspundere a vânzătorului sau certificatul de garanție. În cazul transportului, recomandăm ambalarea consumatorului înapoi în cutia originală a producătorului.

DESCRIEREA APARATULUI

- A1** Capac
A2 Tavă
A3 Butonul open / pornit

SETAREA ÎNĂLȚIMII ÎNTRE TĂVI

- Deshidrotorul de alimente oferă două posibilități de setare a înălțimii între etaje. Pentru setarea înălțimii mai mici (de bază) 1,5 cm, puneți tăvile de uscare una peste alta în așa cum este specificat pe **B1**. Răsuclii tăvile în așa fel, încât acele îndicoare aflate în partea inferioară a tăvilor să fie amplasate lângă canelurile din partea superioară a fiecărei tăvi.
- Pentru setarea distanței între tăvi 2,8 cm, întorcăți și așezați tăvile una deasupra celeilalte în așa fel, încât acele îndicoare să intre exact în caneluri, așa cum este marcat pe **B2**.

PORNIREA APARATULUI

- Conectați aparatul la rețeaua electrică și, prin rotirea butonului **A3** în direcția sensului de rotație ale acelor de ceasornic, porniți aparatul și setați temperatura de uscare cerută.

ALTERNAREA TĂVILOR

- Acest deshidrotor de alimente este construit ingenios pe principiul circulației aerului fierbinte pentru evacuarea umidității din alimente. În cursul procesului de deshidratare, tăvile ar trebui alternate, pentru a se asigura deshidratarea uniformă a conținutului. Tăvile amplasate cel mai aproape de fund sunt expuse la cea mai înaltă temperatură - aici procesul de deshidratare se desfășoară mai rapid.
- Deci, simplu, scoateți-le și așezați-le pe etajele superioare, tăvile aflate la etajele superioare așezați-le la etajele inferioare ale deshidrotorului.

ȚINEȚI MINTE

- 1) Cele mai bune rezultate se obțin dacă utilizați alimente de calitate superioară. Uscăți întotdeauna alimente proaspete, de calitate superioară, o bucată necorespunzătoare poate influența calitatea întregului conținut al deshidrotorului.
- 2) Este important ca alimentele să fie curate - spălați-le bine, scoateți afară bucatăle moi sau stricate. Asigurați-vă că aveți mâinile curate, aparatele și tăvile deshidrotorului utilizate pentru prepararea alimentelor trebuie să fie, de asemenea, curate.
- 3) Durata procesului de deshidratare este diferită și depinde de cantitatea de alimente, grosimea fiecărei bucată, mărimea acestora, umiditatea aerului și cantitatea de umiditate direct în alimente.
- 4) Înainte de a verifica gradul de deshidratare, lăsați alimentele să se răcească.
- 5) Dacă necesar, tăvile pot fi implute complet, bucatăle se pot atinge între ele, dar nu au voie să se suprapună.
- 6) În alimentele deshidrate poate rămâne circa 6-10% umiditate fără riscul de alterare. Multe din alimentele deshidrate vor avea o consistență dură, asemănătoare cu lămâie/leuc.
- 7) Alterați tăvile, îndată ce observați că deshidratarea nu se desfășoară uniform, sau dacă aparatul este umplut la maximum cu alimente.
- 8) Pentru îndepărtarea sămburilor și cozilor de la prune, struguri, cireșe, deshidrați-le la 50% și apoi eliminați sămburii, cozile etc. În acest mod împiedicați eliminarea sucului din alimente.

TABEL CUPRINZÂND TIMPUL RECOMANDAT PENTRU DESHIDRATAREA FRUCTELOR

- Intervalele de timp menționate sunt aproximative și depind de temperatura camerei, umiditatea atmosferei, umiditatea alimentelor aflate în procesul de deshidratare și de grosimea la care sunt tăiate felile de alimente. Conținutul de suc al produselor alimentare diferă. Zahărul de fructe la unele soiuri necesită un interval de timp de uscare mai lung.

Fructe	Pregătire	Test deshidratare	Durata deshidratare
Mere	Îndepărtați coajile, sămburii și tăiați în felii sau rondeluri. Înainte de introducerea în deshidrotor, presați timp de 2 minute. Apoi uscați-le și puneți pe tava de deshidratare.	Sunt moi	4-15 ore
Caise	Uscăți-le tăiate în două sau în patru bucăți. Înainte de deshidratare trebuie adaptate în așa fel, încât să fie menținută culoarea și să nu fie afectată coaja fructului.	Sunt moi	8-36 ore
Banane	Îndepărtați coajile și tăiați în felii având grosimea de 0,3 cm.	Sunt moi	5-24 ore
Fructe boboase	Fragii ar trebui tăiați în felii având grosimea de 0,9 cm. Restul de fructe boboase se lasă întregi. Fructele boboase având suprafața cerosă se spală în apă clocotită.	Nu există umiditate vizibilă.	5-24 ore
Cireșe	Nu îndepărtați coajile, dacă nu le veți procesa imediat. Taierea în două jumătăți este opțională, dacă doriți să faceți așa, timpul oportunit este după ce s-au deshidratat la 50%.	Membranoase, dar unsoase	6-36 ore
Coacăze	Spălați bine, tăiați sau lăsați întregi	Nu există umiditate vizibilă.	4-20 ore

Struguri (violet închis)	Spălați, îndepărtați ciorchinele lăsați boabe întregi.	Moi, membranoase	6-36 ore
Nectarine	Nu este necesar îndepărtarea cojii, se pot tăia în felii sau rondeluri având grosimea de 0,9 cm.	Sunt moi	6-24 ore
Coji de portocale	Tăiați-le în felii alungite și uscați. PISAȚI-LE ABIA DUPĂ DESHIDRATARE.	Sunt moi	6-15 ore
Piersici	În cursul deshidratării puteți îndepărta coaja. Scoateți sămburii după ce au fost deshidrați 50%. Înainte de deshidratare trebuie tăiate în două jumătăți sau în patru sferturi.	Sunt moi și membranoase.	5-24 ore
Pere	Îndepărtați coaja, sămburii și țesutul lemnos. Tăiați în felii, rondeluri sau în două jumătăți, în patru bucăți sau în opt bucăți.	Sunt moi și membranoase.	5-24 ore
Kaki	Folosiți doar fructele coapte. Spălați, îndepărtați capul, tăiați în felii sau rondeluri având grosimea de 0,9 cm.	Sunt moi	5-20 ore
Ananas (întreg)	Îndepărtați nucleul și coaja, tăiați în felii, sectoare sau bucăți mici.	Sunt moi	6-36 ore
Ananas (din conservă)	Uscăți și scuturați. Amplasați pe tăvi.	Sunt membranoase.	6-36 ore
Prune de toamnă	Spălați și lăsați fructe întregi sau despicate în două jumătăți, îndepărtați coajile, eventual sămburii, dacă sunt deshidrate pe jumătate.	Sunt moi	5-24 ore
Prune de toamnă uscate	Procedați similar ca la prunele de toamnă obișnuite, dar, înainte de deshidratare, presați-le mai întâi circa 2 minute în apă clocotită.	Sunt membranoase.	8-36 ore
Revent	Folosiți doar țupline subțiri. Spălați și tăiați în bucăți lungi de 2,54 cm.	Nu există umiditate vizibilă.	4-16 ore

TABEL CUPRINZÂND TIMPUL RECOMANDAT PENTRU DESHIDRATAREA LEGUMELOR

Legumele	Pregătire	Test deshidratare	Durata deshidratare
Inima de anghinare	Tăiați inima în felii având grosimea de 0,3 cm. Fierbeți 5 - 8 minute într-o cană de 3/4 de apă conținând 1 lingură de suc de lămâie.	Este fragedă.	4-12 ore
Sparanghel	Spălați și tăiați în bucăți lungi de 2,54 cm. Vârfulurile reprezintă o calitate mai bună a produsului. Partea din dorsală, pisată înainte de uscare, constituie un ingredient excelent pentru diferite mâncăruri.	Este fraged.	4-10 ore
Fasole (verde sau galbenă)	Tăiați în bucăți având lungimea de 2,54 cm sau în stil franțuzesc. Tratați în abur până ce sunt transparente. După deshidratare parțială, agitați fasolea în așa fel, încât împingei ceea ce a fost în mijlocul tăvii spre margini și invers.	Sunt fragede.	4-14 ore
Sfeclă	Tăiați rădăcinile și tot ce se află la o distanță de 2,54 cm de la partea inferioară, spălați, pre-fierbeți, răcoriți și îndepărtați coaja. Tăiați în cuburi sau felii.	Sunt fragede, de culoare roșu-închis.	4-12 ore
Varză de Bruxelles	Îndepărtați țupina și tăiați în două jumătăți.	Este fragedă.	5-15 ore
Broccoli	Tăiați de jur împrejur, tăiați la fel ca înainte de consumare, spălați bine, tratați în abur 3 - 5 minute.	Este fragedă.	5-15 ore
Căpățâni de varză	Curățați căpățâna și tăiați în felii având grosimea de 0,3 cm. Tăiați mijlocul în felii de 0,6 cm grosime. Utilizați tava inferioară a deshidrotorului.	Este membranoasă.	4-12 ore
Morcov	Alegeți morcovul tânăr cu rădăcină fine. Tratați în abur până ce devine moale, tăiați în felii, bucăți mici, cuburi sau fidelute.	Este membranos.	4-12 ore
Conopidă	În 2,2 l de apă puneți 3 linguri de sare și, în această soluție, presați conopida timp de 2 minute. Tratați în abur până ce devine moale.	Este membranoasă.	5-15 ore
Țelină	Separăți țupina de frunze. Spălați bine ambele părți. Tăiați țupina în felii având grosimea de 0,6 cm. Mai întâi uscați frunzele.	Este fragedă.	4-12 ore
Porumb	Înainte de tratarea în abur, îndepărtați coaja și eventualele defecte. Pre-fierbeți întregul știulete de porumb. Boabele de porumb trebuie date jos de pe știulete prin tăierea cu cuțitul și punerea pe tavă. În cursul procesului de deshidratare, agitați de câteva ori.	Este fragedă.	4-15 ore
Castravete	Îndepărtați coaja, tăiați în bucăți de 0,3 cm grosime și uscați.	Este membranos.	4-14 ore
Pătăgele vinete	Scurtați spălați, tăiați în felii de 0,6 la 1,2 cm grosime și amplasați pe tăvi.	Este fragedă.	4-14 ore
Ceapă și praz	Îndepărtați coaja, tăiați în bucăți de 1,2 cm grosime, în cursul deshidratării agitați de câteva ori.	Este membranoasă.	4-10 ore
Bamă	Folosiți capsulele tinere, fine Spălați, scurtați și tăiați în rondeluri de 0,6 cm grosime.	Este membranoasă.	3-10 ore
Arpagic	Tăiați și așezați pe suprafața tăvii.	Este fraged.	4-10 ore
Pătrunjel	Rupeți în bucăți mici, uscați, apoi, dacă necesar, scurtați.	Este fraged.	2-10 ore

Păstârnac	Procedura este identică cu cea de la morcov.		
Mazăre	Folișți bucăți mici și dulci. Scoateți conținutul păstăii și pre-fierbeți puțin (3 - 5 minute).	Este fragedă.	4-10 ore
Ardei (verde și ienibahar)	Tăiați în felii sau rondeluri având lungimea de 0,6 cm și îndepărtați semințele, spălați și uscați.	Sunt fragede până la membranoase.	4-10 ore
Cartofi	Îndepărtarea cojii este opțională. Tăiați în felii având grosimea de la 0,4 cm la 0,6 cm, în cuburi sau în stil franțuzesc. Tratați în abur ca la sfeclă.	Este fragedă.	5-12 ore
Dovleac	Tăiați în bucăți mici. Coaceți sau tratați în abur până ce devine moale. Tăiați în felii de 2,54-7,6 cm lățime, îndepărtați coaja și miezul. Tăiați în felii de 1,2 cm grosime și introduceți în mixer. Uscați cu ajutorul hârtiei.	Este membranos.	5-15 ore
Pătălege roșii	Spălați, îndepărtați cozile. Introduceți în apa clocotită pentru a asigura frăgezirea cojii. Tăiați în două jumătăți sau în felii.	Sunt membranoase.	6-24 ore
Broajba	Procedura ca la morcov, tăiați, dar mai fin.		
Cucurbeta	Vezi pătălegele vinete		
Usturoi	Divizați în căței, dați jos coaja exterioară, tăiați în feluțe și uscați pe tăvi. După uscarea (deshidratare), după nevoie, procesați ca ingredient de gust (mărunțiți).	Este foarte fraged.	4-15 ore
Legume foliacee (spanac, varză-creastă, muștar, broajba)	Spălați bine, îndepărtați tulpinile tari. Tratați în abur până ce legumele sunt moi, dar nu imbibate.	Sunt foarte fragede.	4-10 ore
Ciuperci	Alegeți ciuperci proaspete, tinere. Îndepărtați impuritățile cu o perie sau o cârpă umedă. Tăiați, scurtați sau uscați bucăți întregi – depinde de mărimea acestora.	Membranoase până la fragede-depinde de mărime și vârstă.	3-10 ore

MENTENANȚĂ ȘI ÎNGRIJIRE

- Înainte de curățare, opriți aparatul și deconectați de la priză de rețea.
- Pentru curățarea tăvilor concrete ale deshidratorului de alimente este suficientă o cârpă umezită într-o soluție slabă de săpun, în cazul unor impurități mai mari, spălați fiecare tavă sub jet de apă caldă.
- Pentru curățarea aparatului nu utilizați solvenți sau diluanți, de exemplu, detergenții abrazivi-pot afecta finisarea de suprafață a aparatului.
- În cazul în care nu veți folosi consumatorul, depuneți-l într-un loc curat și uscat, departe de accesul copiilor. Pentru depozitarea aparatului (în urma dezambalării prealabile) puteți folosi cutia de carton de transport.
- Înainte de prima utilizare, toate componentele de accesorii (fiecare etaj de deshidratare, capacul) ale deshidratorului trebuie spălate cu apă fierbinte și detergent de bucătărie, după care se clătesc cu apă.
- Înainte de prima utilizare se recomandă pornirea aparatului în gol și funcționarea acestuia timp de min. 4 ore. După oprire, lăsați aparatul și toate accesoriile acestuia să se răcească pentru a scăpa de eventuale miros neplăcut.

DATE TEHNICE

Tensiune nominală	220-240 V
Frecvență nominală	50 Hz
Putere consumată nominală	230-250 W
Clasa de protecție (contra electrocutării)	II
Gradul de zgomot	20 dB(A)

Valoarea declarată a emisiilor de zgomot a acestui consumator este de 20 dB(A), ceea ce reprezintă nivelul A al puterii acustice, având în vedere puterea acustică de referință 1 pW.

Explicarea noțiunilor tehnice

Clasa de protecție contra electrocutării:

Clasa a II-a – Protecție contra electrocutării este asigurată prin izolație dublă sau întărită.

În cadrul perfecționării continue a producției, constructorul își rezervă dreptul la modificarea textului, a designului și a specificațiilor tehnice fără atenționare prealabilă.

INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII REFERITOARE LA MANIPULAREA AMBALAJULUI FOLOSIT

Materialele de ambalare folosite trebuie depuse la locul stabilit de către comună pentru depozitarea deșeurilor.

LICHIDAREA INSTALAȚIILOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UZATE



Acest simbol aflat pe produse sau pe documentele însoțitoare înseamnă că produsele electrice și electronice uzate nu pot fi aruncate în deșeurile comunale obișnuite. Pentru o lichidare corectă, reabilitare și reciclare, predați aceste produse la locurile de colectare stabilite. Alternativ, în unele țări ale Uniunii Europene sau alte țări europene, puteți restitui produsele dumneavoastră către comerciantul local în momentul achiziției unui produs nou echivalent.

Prin lichidarea corectă a acestui produs ajutați cu păstrarea resurselor naturale prețioase și cu prevenirea impactelor potențiale negative asupra mediului și sănătății umane, ceea ce ar putea fi urmările lichidării incorecte a deșeurilor. Cereți alte detalii de la autoritățile locale sau de la cel mai apropiat centru de colectare.

În cazul lichidării incorecte a acestui tip de deșeu, puteți fi amendați potrivit unor regulamente naționale.

Pe lângă operatorii economici din țările Uniunii Europene

Dacă doriți să lichidați instalațiile electrice și electronice, cereți informațiile necesare de la comerciantul sau furnizorul dumneavoastră.

Lichidarea în celelalte țări în afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil în Uniunea Europeană în cazul în care doriți să lichidați acest produs, cereți informațiile necesare de la autoritățile locale sau de la comerciantul dumneavoastră în legătură cu modalitatea de lichidare.



Acest produs îndeplinește toate cerințele de bază ale directivelor UE care se referă la acesta.