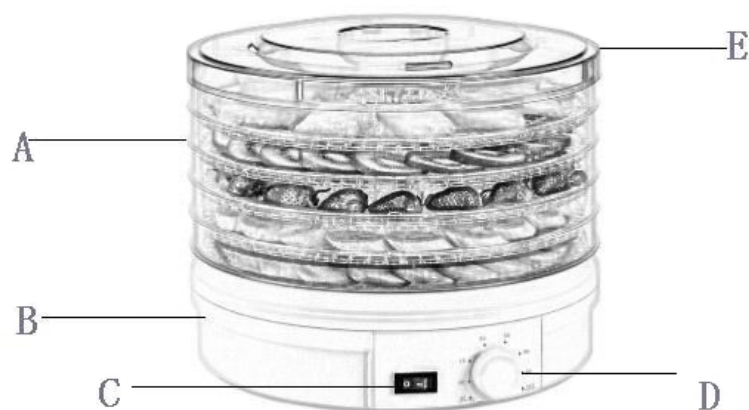




DEHYDRATOR PARTS DRAWING

- A: Layer
- B: Base
- C: Power button
- D: Temperature select knob
- E: Lid

## EN I User's manual

**About:** Dehydration is the one of the easiest and most efficient methods of food preservation. Food is exposed to heat and air in order to remove moisture. Lacking moisture, bacteria and micro-organisms are inhibited. Dehydrated foods can be preserved for long periods without refrigeration and they have far less weight and bulk. It is ideal for health food enthusiasts, children's lunchboxes and for camping.

### Intended Usage:

The Food Dehydrator is intended for use in private households. It is not intended for use in commercial or industrial environments & is not suitable for use outdoors.

### Safety instructions:

Risk of electrical shocks

- Connect the appliance to a mains power socket delivering a voltage of 220V-240V ~ 50 Hz.
- Power consumption: 250W
- Arrange for defective power plugs &/or cables to be replaced at once by qualified technicians
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- Never submerge the operating/heating element or the housing with the power cable in water, & do not clean these components under running water.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to user & damage to the appliance.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged. Arrange for the appliance to be checked &, if necessary, repaired by qualified technicians.

### Risk of personal injury!

This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience &/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not leave the appliance unattended when in use.

Always turn control to OFF & unplug the appliance from outlet when not in use & before cleaning. Allow unit to cool completely before putting or taking off parts & before cleaning.

Do not use for more than 40 hours continuously

Your Food dehydrator has a vent on its top.

Do not operate with vent blocked or closed at any time as this will interfere with proper air flow.

Do not use oil sprays on the trays.

- Do not touch the hot sections of the device, without wearing oven mitts to avoid any injury from escaping steam etc

### Positioning the apparatus

Countertop & table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by this appliance. We recommend placing heatproof mat(s) under the appliance before use to avoid damage to the surface. Failure to do so may cause permanent blemishes or stains.

Do NOT put the appliance on plastic table or a plastic table cloth).

- The appliance should be placed on a level & stable surface
- Keep the unit at a safe distance from inflammable objects such as furniture, curtains, etc.
- Do not place next to hot areas, for example gas rings & electric hotplates or next to wet areas, for example the kitchen sink.

### Cord, plug & mains socket

Ensure that the cord is fully extended.

Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, & keep it away from hot objects & naked flames.

Keep the cord away from hot parts of the appliance & hot surfaces during operation.

Check regularly that neither cord nor plug is damaged & do not use if they are, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way.

If the apparatus or plug is damaged, it must be inspected & if necessary, repaired by an authorized repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.

Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.

**Before first use:**

- Carefully remove all packaging
- Wash the tiered sections & lid of the appliance in warm soapy water with a soft sponge. Rinse & dry thoroughly

Selecting foods to dry: To obtain a quality dried product, you must first ensure that the produce to be dried is of the highest quality available, both fresh, and fully ripe.

Inferior or spoiled produce will produce a poor dried product. Unripe fruits will lack the necessary sugar content, and can have a bitter taste when dried, whereas over ripened fruits and vegetables will dry to become either tough and fibrous, or soft and mushy.

As a general rule you can think “If it’s good enough to eat, it’s good enough to dry”. Qualities to look for are listed below:

|                                                                                                                      |                                                              |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fruits</b><br>- Tree ripened fruits will contain the most natural sugars and will produce the best dried product. | <b>Vegetables</b><br>- Vegetables should be fresh and tender | <b>Meats and Fish</b><br>- Fresh or frozen lean meat makes the best jerky. The lower the fat content the better.<br>- Pork must be well cooked before drying.<br>- Only use pre-cooked and processed ham. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**How to use:**

- Prepare the foodstuffs which are to be dehydrated according to its type:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Drying Fruits:</b><br>- Wash the fruits<br>- Peel if preferred (artificially waxed fruits should always be peeled) and remove seeds<br>- Sort and discard any bruised/decayed/molded fruit as this can spoil the whole batch.<br>- Slice to desired thickness (the thinner the slice the more it will be dried). | <b>Drying Vegetables</b><br>- Wash the vegetables to remove dirt and bacteria<br>- Most vegetables will require peeling, and for the spoiled portions removed.<br>- Cut or shred as preferred.<br>- Pretreat by blanching to destroy enzymes which produce bad flavors during dehydration. | <b>Drying Meats and Fish</b><br>- Take extra precautions when preparing meat for drying as it is much more susceptible to bacteria than fresh produce.<br>- Wash hands, surfaces, utensils, chopping boards, crockery before and after handling<br>- Slice meat evenly into 1/4 thick slices across the grain to increase tenderness. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Place the base unit on top of heat proof mat(s) on a dry, level surface, away from any inflammable objects.
- Arrange the foods inside the tiered trays, ensuring that you place the foods in such a way that they do not overlap, and the air can circulate freely.
- Place the trays onto the base unit and put the lid on the top. During operation, the upper lid should always be on.
- With the switch set at the OFF position, plug cord into the mains socket.
- Push power button to “ON” – the power indicator light will illuminate red
- Set the temperature of the dehydrator:

Herbs 35-40°C

Greens 40°C

Vegetables 50-55°C

Yogurt 45°C

Fruits 55-60°C

Meat, Fish 65-70°C

Bread 40-45°C

NOTE: It is recommended that you put all 5 sections on to the appliance regardless of how many are empty.

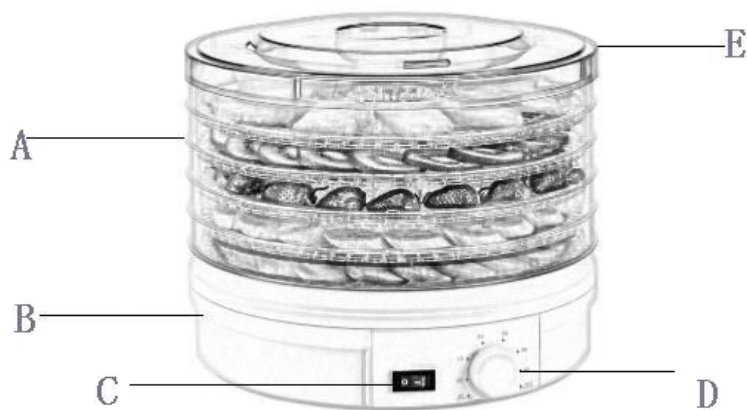
It is important to rotate the trays during dehydration. Trays nearest to the bottom are exposed to the hottest, driest air - and food on them will dry more rapidly. Also, turning each tray ensures more even drying.

NOTE: Food of a similar size and thickness will dry at the same rate

Cleaning: Before cleaning, please ensure that the Switch knob is at the “off” position & that the plug has been disconnected from the socket. Allow the device to cool down before you start to clean it.

- Wash the tiered sections & lid of the appliance in warm soapy water with a soft sponge. Rinse & dry thoroughly
- Wipe the base unit over with a slightly damp cloth
- Never submerge the base unit in water or wash it
- Do not use metal brushes or abrasive cleaners as it can damage the surface.

WARNING: The manufacturer reserves the right to make design changes and improvements caused by technical progress to any products described in this manual, without notifying the user.



## SCHEMAT BUDOWY DEHYDRATORA

- a – taca,  
b – podstawa urządzenia,  
c – włącznik,  
d – pokrętko wyboru temperatury,  
e – pokrywa

## PL I Instrukcja obsługi

**O produkcie:** Dehydratacja jest jedną z najłatwiejszych i najskuteczniejszych metod konserwacji żywności. Żywność, pod wpływem ciepła i powietrza, jest pozbawiana wody. Dzięki temu zabiegowi, żywność pozbawiana jest wilgoci, bakterii i mikroorganizmów. Dehydratowane produkty spożywcze mogą być przechowywane bez konieczności chłodzenia przez długi czas, oraz mają znacznie mniejszą wagę i objętość. Ten sposób konserwacji żywności jest idealny dla entuzjastów zdrowej żywności. Sprawdza się również świetnie podczas przygotowywania zdrowych przekąsek dla dzieci oraz na kemping.

**Przeznaczenie:** Dehydrator żywności jest przeznaczony do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczony do użytku w środowisku komercyjnym lub przemysłowym i nie nadaje się do użytku na zewnątrz.

**Instrukcje bezpieczeństwa**

Ryzyko porażenia prądem!

- Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego o napięciu 220V-240V
- Pobór mocy: 250W.
- W przypadku uszkodzenia wtyczki lub kabla, wezwij wykwalifikowanych techników – nie naprawiaj urządzenia na własną rękę.
- Upewnij się, że podczas pracy kabel zasilający nie jest mokry lub narażony na wilgoć.
- Nie zanurzaj elementu roboczego / grzejącego lub obudowy z kablem zasilającym w wodzie, oraz nie czyść tych elementów pod bieżącą wodą.
- Nie używaj żadnych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i/lub uszkodzić urządzenie.
- Nie używaj urządzenia jeśli upadło lub jest uszkodzone. W takiej sytuacji umów się na przegląd urządzenia i, jeśli to konieczne, naprawę przez wykwalifikowanych techników.

**Ryzyko obrażeń ciała!**

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, fizjologicznych lub intelektualnych, osoby z brakiem doświadczenia i / lub wiedzy, chyba, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub są przez te osoby instruowane w jaki sposób urządzenie ma być używane.

- Dzieci powinny być pod stałym nadzorem osoby dorosłej, która przypilnuje, by nie bawiły się urządzeniem.
- Podczas użytkowania nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest nieużywane lub będzie czyszczone, upewnij się, że jest odłączone od gniazdka zasilania. Przed założeniem lub zdjęciem części, oraz przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- Urządzenia nie należy używać przez ponad 40 godzin bez przerwy.

- Odpowietrznik urządzenia znajduje się na górze.
- Podczas używania urządzenia upewnij się, że odpowietrznik nie jest zamknięty, zablokowany ani zasłonięty. W przeciwnym razie zakłóci to prawidłowy przepływ powietrza
- Nie używaj sprayów olejowych na tacach.
- Podczas działania, z urządzenia należy korzystać jedynie w rękawicach kuchennych – unikniesz wtedy poparzenia przez wydostającą się parę.

**Ustawienie urządzenia** • Błaty i powierzchnie stołu nie są zaprojektowane tak, aby wytrzymać długotrwałe ciepło wytwarzane przez to urządzenie. W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni zalecamy przed użyciem umieścić urządzenie na żaroodpornej macie. Niezastosowanie się do tego może spowodować trwałe szkazy lub plamy. • **NIE** kładź urządzenia na plastikowym stole lub plastikowym obrusie. • Urządzenie należy ustawić na równej stabilnej powierzchni. • Trzymaj urządzenie w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych, takich jak meble, zasłony itp. • Nie umieszczaj obok gorących obszarów, na przykład pierścieni gazowych i elektrycznych płyt grzewczych, lub obok powierzchni mokrych, na przykład obok zlewu kuchennego.

**Przewód, wtyczka i gniazdo sieciowe:**

- Upewnij się, że przewód jest całkowicie rozwinięty.
- Nie pozwól, aby przewód zwiisał nad krawędzią stołu / blatu. Trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
- Podczas pracy urządzenia przewód należy trzymać z dala od gorących części urządzenia i gorących powierzchni.
- Regularnie sprawdzaj, czy ani przewód, ani wtyczka nie są uszkodzone. Urządzenia nie należy używać jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w inny sposób, lub jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia, kabla lub wtyczki należy wezwać autoryzowanego technika naprawy w celu sprawdzenia i, jeśli to konieczne, naprawy urządzenia. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Unikaj ciągnięcia za przewód podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka. Zamiast tego, podczas wyjmowania przytrzymaj wtyczkę.

**Przed pierwszym użyciem:** • Ostrożnie usuń wszystkie opakowania i folie ochronne

- Umyj piętra dehydratora i pokrywę urządzenia w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą miękkiej gąbki. Dokładnie spłucz i osusz

Wybór żywności do dehydratacji: Aby uzyskać wysokiej jakości suszony produkt, musisz najpierw upewnić się, że produkt przeznaczony do suszenia jest najwyższej jakości: produkt powinien być świeży i w pełni dojrzały. Niedojrzały lub zepsuty produkt po dehydratacji będzie niskiej jakości. Niedojrzałe owoce będą pozbawione niezbędnej zawartości cukru i mogą mieć gorzki smak po wysuszeniu, podczas gdy przejrzałe owoce i warzywa mogą stać się albo twarde i włókniste, albo miękkie i papkowate. Za ogólną zasadę możesz przyjąć „Jeśli nadaje się do zjedzenia, to nadaje się do dehydratacji”.

Produkty spożywcze do dehydratacji powinny posiadać te cechy:

|                                                                                                                                 |                                                   |                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Owoce<br>- W pełni dojrzałe owoce zawierają największą ilość naturalnych cukrów i wytworzą wysuszony produkt najwyższej jakości | Warzywa<br>Warzywa powinny być świeże i delikatne | Mięso i Ryby:<br>- Najlepsze jest świeże lub zamrożone chude mięso. Im niższa zawartość tłuszczu, tym lepiej. - Wieprzowina musi być dobrze ugotowana przed dehydratacją |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Jak używać:**

- Przygotuj produkty spożywcze, które mają być dehydratyzowane, zgodnie z ich rodzajem:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suszenie owoców:<br>- Umyj owoce - W razie konieczności usuń nasiona oraz obierz owoce ze skóry (sztucznie woskowane owoce powinny być zawsze obrane)<br>- Posortuj i wyrzuć wszelkie zepsute / zdeformowane owoce, ponieważ może to zepsuć całą partię.<br>- Pokrój na żadaną grubość (im cieńszy kawałek, tym bardziej będzie wysuszony) | Suszenie warzyw:<br>- Umyj warzywa, aby usunąć brud i bakterie<br>- Większość warzyw wymaga obierania. Zepsute partie należy usunąć.<br>- Pokrój warzywa według uznania<br>- Zbilansuj warzywa aby pozbyć się enzymów, które mogą spowodować zmianę smaku podczas dehydratacji | Suszenie mięsa i ryb<br>- Podejmij dodatkowe środki ostrożności przy przygotowywaniu mięsa do suszenia, ponieważ jest ono bardziej podatne na bakterie niż świeże produkty. - Umyj ręce, naczynia, oraz deski do krojenia zarówno przed, jak i po przygotowaniu produktów - Pokrój mięso równomiernie na plastry 0.5cm. Aby zachować delikatność mięsa, należy je kroić wzdłuż włókien |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Umieść podstawę urządzenia na matach termoodpornych, na suchej, poziomej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Ułóż potrawy wewnątrz piętrowych tac, upewniając się, że żywność jest umieszczona w taki sposób, aby nie zachodziła na siebie, a powietrze mogło swobodnie krążyć.
- Umieść tace na podstawie, a następnie umieść pokrywę na górze. Podczas pracy górna pokrywa powinna być zawsze założona.
- Gdy przełącznik znajduje się w pozycji „OFF”, podłącz przewód do gniazda sieciowego.
- Przesuń przycisk zasilania na pozycję „ON” - wskaźnik zasilania zaświeci się na czerwono
- Ustaw temperaturę dehydratora według zaleceń:

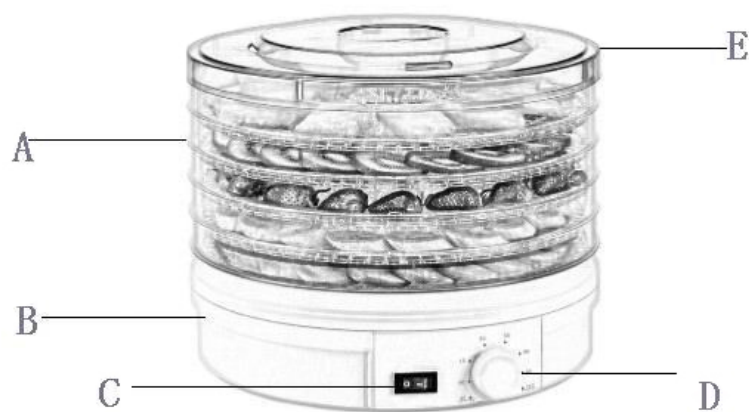
Zioła 35-40°C    Warzywa zielone 40°C    Pozostałe warzywa 50-55°C    Jogurt 45°C  
Owoce 55-60°C    Mięso, ryby 65-70°C    Chleb 40-45°C

- UWAGA: Zaleca się umieszczenie wszystkich 5 pięter na urządzeniu, niezależnie od tego, ile z nich jest wypełnionych produktami do suszenia. • Ważne jest, aby obracać tace podczas dehydratacji. Tace znajdujące się najbliżej dna wystawione są na najgorętsze, najsuchsze powietrze - a jedzenie na nich szybciej schnie. Ponadto obracanie każdej tacy zapewnia bardziej równomierne suszenie. • UWAGA: Żywność o podobnej wielkości i grubości będzie wysychać w takim samym tempie

**Czyszczenie**

Przed czyszczeniem upewnij się, że włącznik urządzenia znajduje się w pozycji „OFF”, oraz że wtyczka została odłączona od gniazda. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie, zanim zaczniesz je czyścić.

- Umyj piętra z tacami i pokrywę urządzenia w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą miękkiej gąbki. Dokładnie spłucz i osusz
- Przetrzyj podstawę urządzenia lekko wilgotną szmatką
- Nigdy nie zanurzaj bazy w wodzie!
- Nie używaj metalowych szczotek ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia. OSTRZEŻENIE: Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian projektowych i ulepszeń spowodowanych postępem technicznym.



## Teile Bezeichnung:

- A. Ebene
- B. Basis
- C. Ein-/Ausschalter
- D. Temperatur Einstellung
- E. Deckel

## DE | Bedienungsanleitung

Entwässerung ist eine der einfachsten und effizientesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. Lebensmittel werden Hitze und Luft ausgesetzt, um Feuchtigkeit zu entfernen. Mangelnde Feuchtigkeit, Bakterien und Mikroorganismen werden gehemmt. Entwässerte Lebensmittel können ohne Kühlung über lange Zeiträume aufbewahrt werden und haben ein weitaus geringeres Gewicht und Volumen. Es ist ideal für Naturkostliebhaber, Kinder-Lunchboxen und zum Zelten.

**Bestimmungsgemäße Verwendung:** Der Dörrapparat ist für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen. Es ist nicht für den Einsatz in gewerblichen oder industriellen Umgebungen vorgesehen und nicht für den Einsatz im Freien geeignet.

### Sicherheitshinweise: Stromschlaggefahr

- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an, die eine Spannung von 220 V - 240 V ~ 50 Hz liefert.
- Leistungsaufnahme: 250W
- Sorgen Sie dafür dass defekte Netzstecker und / oder Kabel sofort durch qualifizierte Techniker ersetzt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie das Bedien- / Heizelement oder das Gehäuse niemals mit dem Netzkabel in Wasser und reinigen Sie diese Komponenten nicht unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Sie können eine Gefahr für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es gestürzt oder beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät überprüfen und, falls erforderlich, von qualifizierten Technikern reparieren.

### Verletzungsgefahr!

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, physiologischen oder intellektuellen Fähigkeiten oder Mängeln in Bezug auf Erfahrung und / oder Wissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser Person Anweisungen in Bezug auf das Gerät verwendet werden soll.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die Steuerung immer auf AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder entnehmen und bevor Sie es reinigen.
- Nicht länger als 40 Stunden ununterbrochen verwenden

- Ihr Dörrgerät hat oben eine Entlüftungsöffnung.
- Niemals mit blockierter oder geschlossener Entlüftung arbeiten, da dies den Luftstrom stört.
- Verwenden Sie keine Ölsprays auf den Schalen.
- Berühren Sie die heißen Teile des Geräts nicht, ohne Topflappen zu tragen, um Verletzungen durch austretenden Dampf usw. zu vermeiden

### Gerät aufstellen

- Arbeitsplatten- und Tischoberflächen sind nicht dafür ausgelegt, der von diesem Gerät erzeugten längeren Hitze standzuhalten. Wir empfehlen, vor dem Gebrauch hitzebeständige Matten unter das Gerät zu legen, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Andernfalls kann es zu dauerhaften Fehlern oder Flecken kommen.
- Stellen Sie das Gerät NICHT auf einen Plastiktisch oder ein Plastiktischtuch. • Das Gerät sollte auf einer ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden • Halten Sie das Gerät in sicherem Abstand von brennbaren Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen usw. • Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Bereichen wie z. B. Gaskochfeldern und elektrischen Kochplatten oder in der Nähe von feuchten Bereichen wie z. B. dem Spülbecken auf.

### Kabel, Stecker und Steckdose

- Stellen Sie sicher, dass das Kabel vollständig herausgezogen ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches / einer Theke hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.
- Halten Sie das Kabel während des Betriebs von heißen Geräteteilen und heißen Oberflächen fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob weder Kabel noch Stecker beschädigt sind und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Wenn das Gerät oder der Stecker beschädigt ist, muss es überprüft und gegebenenfalls von einem autorisierten Reparaturtechniker repariert werden, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Halten Sie stattdessen den Stecker fest.



## **Vor dem ersten Gebrauch** • Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsmaterialien

- Waschen Sie die abgestuften Teile und den Deckel des Geräts in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm. Gründlich abspülen und trocknen

## **Lebensmittel zum Trocknen auswählen**

Um ein hochwertiges getrocknetes Produkt zu erhalten, müssen Sie zuerst sicherstellen, dass das zu trocknende Produkt von höchster Qualität ist, sowohl frisch als auch vollreif. Minderwertige oder verdorbene Produkte führen zu einem schlecht getrockneten Produkt. Unreife Früchte haben nicht den erforderlichen Zuckergehalt und können im getrockneten Zustand einen bitteren Geschmack haben, während überreifes Obst und Gemüse trocknet und entweder zäh und faserig oder weich und breiig wird.

Grundsätzlich kann man denken: "Wenn es gut genug zum Essen ist, ist es gut genug zum Trocknen." Zu suchende Eigenschaften sind unten aufgeführt:

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Früchte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Baumgereifte Früchte enthalten den natürlichsten Zucker und produzieren das beste getrocknete Produkt.</li></ul> | <b>Gemüse</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gemüse sollte frisch und zart sein.</li></ul> | <b>Fleisch und Fisch</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Frisches oder gefrorenes mageres Fleisch macht den besten Ruck. Je niedriger der Fettgehalt desto besser.</li><li>• Schweinefleisch muss vor dem Trocknen gut gekocht sein.</li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **Benutzung:**

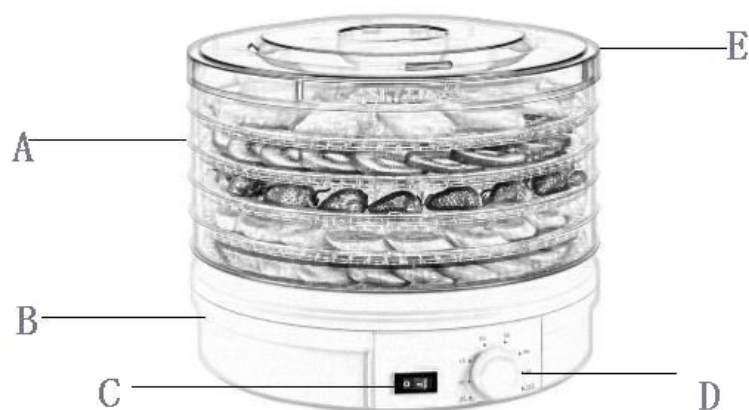
- Bereiten Sie die Lebensmittel vor, die entsprechend ihrer Art dehydriert werden sollen:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Trocknen von Früchten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Waschen Sie die Früchte</li><li>• Nach Belieben schälen (künstlich gewachste Früchte sollten immer geschält werden) und Samen entfernen</li><li>• Sortieren und entsorgen Sie alle gequetschten / verfallenen / geformten Früchte, da dies die gesamte Charge verderben kann.</li></ul> | <b>Trocknen von Gemüse</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Waschen Sie das Gemüse, um Schmutz und Bakterien zu entfernen</li><li>• Die meisten Gemüsesorten müssen geschält und für die verdorbenen Portionen entfernt werden.</li><li>• Nach Belieben schneiden oder zerkleinern.</li></ul> | <b>Trocknen von Fleisch und Fisch</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Treffen Sie besondere Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie Fleisch zum Trocknen vorbereiten, da es viel anfälliger für Bakterien ist als frische Produkte.</li><li>• Vor und nach der Handhabung Hände, Oberflächen, Utensilien, Schneidebretter, Geschirr waschen</li><li>• Schneiden Sie das Fleisch gleichmäßig in ¼ "dicke Scheiben</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Stellen Sie die Basiseinheit auf eine hitzebeständige Matte (n) auf einer trockenen, ebenen Fläche und halten Sie dabei Abstand zu brennbaren Gegenständen. • Ordnen Sie die Lebensmittel in den gestuften Fächern so an, dass sie sich nicht überlappen und die Luft frei zirkulieren kann.
- Stellen Sie die Fächer auf die Basiseinheit und setzen Sie den Deckel auf die Oberseite. Während des Betriebs sollte der obere Deckel immer geöffnet sein.
- Stellen Sie den Schalter auf OFF, und stecken Sie das Kabel in die Steckdose.
- Drücken Sie den Netzschalter auf „ON“ - die Betriebsanzeige leuchtet rot
- Stellen Sie die Temperatur des Trockners ein:  
Kräuter 35-40°C    Kräuter 40°C    Gemüse 50-55°C    Joghurt 45°C  
Früchte 55-60°C    Fleisch, Fisch 65-70°C    Brot 40-45°C
- ANMERKUNG: Es wird empfohlen, dass Sie alle 5 Abschnitte an der Appliance anbringen, unabhängig davon, wie viele leer sind. • Es ist wichtig, die Schalen während der Dehydratation zu drehen. Tablett, die dem Boden am nächsten sind, sind der heißesten und trockensten Luft ausgesetzt - und die darauf befindlichen Lebensmittel trocknen schneller. Das Drehen jedes Tablett sorgt für eine gleichmäßigere Trocknung. • HINWEIS: Lebensmittel mit ähnlicher Größe und Dicke trocknen mit der gleichen Geschwindigkeit

**Reinigung:** Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass der Schalter auf „Aus“ steht und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Waschen Sie die abgestuften Teile und den Deckel des Geräts in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm. Gründlich abspülen und trocknen
- Wischen Sie die Basisstation mit einem leicht feuchten Tuch ab
- Tauchen Sie die Basiseinheit niemals in Wasser und waschen Sie sie nicht
- Verwenden Sie keine Metallbürsten oder Scheuermittel, da dies die Oberfläche beschädigen kann.



## PARTIES DE DÉSHYDRATEUR:

- A: Couche
- B: Base
- C: Bouton d'alimentation
- D: Bouton de sélection de la temp.
- E: Couverture

## FR I Manuel d'utilisation

A propos: La déshydratation est l'une des méthodes les plus simples et les plus efficaces de conservation des aliments. Les aliments sont exposés à la chaleur et à l'air afin d'éliminer l'humidité. En l'absence d'humidité, les bactéries et les micro-organismes sont inhibés. Les aliments déshydratés peuvent être conservés pendant de longues périodes sans réfrigération et ils ont beaucoup moins de poids et de volume. Idéal pour les amateurs d'aliments naturels, les paniers repas pour les enfants et le camping.

Le déshydrateur alimentaire est destiné à être utilisé dans les ménages privés. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements commerciaux ou industriels et ne convient pas pour une utilisation en extérieur.

Consignes de sécurité: Risque d'électrocution:

- Branchez l'appareil sur une prise secteur fournissant une tension de 220V-240V ~ 50 Hz.
- Consommation électrique: 250W
- Prévoir des fiches et / ou des câbles défectueux à remplacer immédiatement par des techniciens qualifiés
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement.
- N'immergez jamais l'élément de commande / de chauffage ou le boîtier avec le câble d'alimentation dans l'eau, et ne nettoyez pas ces composants sous l'eau courante.
- N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant. Ils pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et des dommages pour l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il est endommagé. Veillez à ce que l'appareil soit contrôlé et, si nécessaire, réparé par des techniciens qualifiés.

Risque de blessure!

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, physiologiques ou intellectuelles restreintes ou des déficiences en termes d'expérience et / ou de connaissances, sauf si elles sont supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou reçoivent de cette personne des instructions sur l'appareil doit être utilisé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Mettez toujours la commande sur OFF et débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser plus de 40 heures en continu

Votre déshydrateur alimentaire a un évent sur son sommet.

- Ne faites jamais fonctionner avec un évent bouché ou fermé, car cela gênerait le bon flux d'air.
- N'utilisez pas de vaporisateurs d'huile sur les plateaux.
- Ne touchez pas les zones chaudes de l'appareil sans porter des gants isolants pour éviter les blessures dues à la vapeur, etc.

Positionner l'appareil • Les surfaces de comptoir et de table ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par cet appareil. Nous vous recommandons de placer un ou plusieurs tapis résistants à la chaleur sous l'appareil avant de l'utiliser pour éviter d'endommager la surface. Ne pas le faire peut causer des imperfections ou des taches permanentes.

- Ne posez PAS l'appareil sur une table en plastique ou une nappe en plastique).
- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable
- Maintenez l'appareil à une distance de sécurité des objets inflammables tels que meubles, rideaux, etc.
- Ne placez pas l'appareil près de zones chaudes, par exemple des plaques de cuisson et des plaques électriques, ni près de zones humides, par exemple l'évier de cuisine.

Cordon, prise et prise secteur

- Assurez-vous que le cordon est complètement étendu.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et tenez-le à distance des objets chauds et des flammes nues.
- Tenez le cordon à l'écart des parties chaudes de l'appareil et des surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- Vérifiez régulièrement que ni le cordon ni la fiche ne sont endommagés et n'utilisez pas s'ils le sont ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une autre manière.
- Si l'appareil ou la fiche est endommagé, il doit être inspecté et, si nécessaire, réparé par un réparateur agréé, sinon il y a un risque de choc électrique. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Évitez de tirer sur le cordon lorsque vous retirez la fiche de la prise. Au lieu de cela, maintenez la fiche.

Avant la première utilisation:

- Retirez soigneusement tous les emballages
- Lavez les couches et le couvercle de l'appareil dans de l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce.

Rincez et séchez soigneusement

Sélection des aliments à sécher: Pour obtenir un produit séché de qualité, vous devez d'abord veiller à ce que le produit à sécher soit de la plus haute qualité disponible, à la fois frais et parfaitement mûr.

Les produits inférieurs ou gâtés produiront un produit mal séché. Les fruits non mûrs ne contiennent pas le sucre nécessaire et peuvent avoir un goût amer lorsqu'ils sont séchés, tandis que les fruits et légumes trop mûrs sèchent pour devenir soit durs et fibreux, soit mous et pâteux.

En règle générale, vous pouvez penser «s'il est bon de manger, c'est assez bien pour sécher».

Les qualités à rechercher sont énumérées ci-dessous:

|                                                                                                                                                                              |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fruits</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les fruits mûrs des arbres contiennent les sucres les plus naturels et produisent le meilleur produit séché.</li></ul> | <b>Légumes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• les légumes doivent être frais et tendres</li></ul> | <b>Viandes et poissons</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La viande maigre fraîche ou congelée est la meilleure viande séchée. Plus la teneur en graisse est basse, mieux c'est.</li><li>• Le porc doit être bien cuit avant le</li></ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Comment utiliser:**

- Préparez les aliments à déshydrater selon leur type:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Séchage des fruits</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lavez les fruits</li><li>• Pelez si vous préférez (les fruits artificiellement cirés doivent toujours être pelés) et retirez les graines.</li><li>• Triez et jetez tout fruit meurtri / moisi / moisi car cela pourrait gâcher tout le lot.</li><li>• Trancher à l'épaisseur désirée (plus la tranche est fine, plus elle sera séchée)</li></ul> | <b>Séchage des légumes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lavez les légumes pour éliminer la saleté et les bactéries</li><li>• La plupart des légumes devront être pelés et enlevés pour les parties gâtées.</li><li>• Couper ou déchiqueter selon vos préférences.</li><li>• Prétraiter par blanchiment pour détruire les enzymes qui produisent des mauvaises saveurs lors de la déshydratation</li></ul> | <b>Séchage de la viande et du poisson</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prenez des précautions supplémentaires lors de la préparation de la viande à sécher car elle est beaucoup plus sensible aux bactéries que les produits frais.</li><li>• Se laver les mains, les surfaces, les ustensiles, les planches à découper, la vaisselle avant et après la manipulation</li><li>• Couper la viande uniformément en tranches de ¼ po d'épaisseur en travers</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Placez l'unité de base sur le (s) tapis résistant (s) à la chaleur sur une surface sèche et plane, à l'écart de tout objet inflammable.
- Disposez les aliments dans les plateaux à étages, en veillant à ce qu'ils ne se chevauchent pas et que l'air puisse circuler librement.
- Placez les plateaux sur la base et placez le couvercle sur le dessus. Pendant le fonctionnement, le couvercle supérieur doit toujours être allumé.
- Lorsque l'interrupteur est en position OFF, branchez le cordon dans la prise secteur.
- Poussez le bouton d'alimentation sur «ON» - le voyant d'alimentation s'allumera en rouge
- Réglez la température du déshydrateur:

Herbes 35-40°C

Légumes verts 40°C

Légumes 50-55°C

Yaourt 45°C

Fruits 55-60°C

Viande, poisson 65-70°C

Pain 40-45°C

REMARQUE: il est recommandé d'ajouter les 5 sections à l'appareil, quel que soit le nombre de sections vides.

- Il est important de faire tourner les plateaux pendant la déshydratation. Les plateaux les plus proches du fond sont exposés à l'air le plus chaud et le plus sec - et la nourriture qui y est déposée va sécher plus rapidement. De plus, en tournant chaque plateau, vous obtenez un séchage plus uniforme.

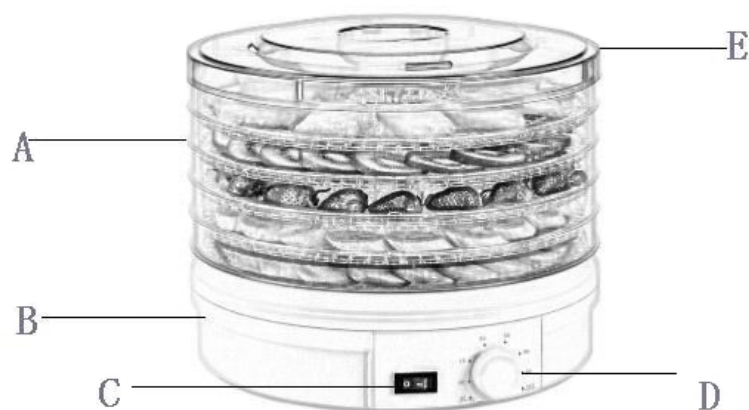
REMARQUE: Les aliments de taille et d'épaisseur similaires sèchent au même rythme.

Nettoyage: Avant le nettoyage, veuillez vous assurer que le bouton de l'interrupteur est sur la position «éteint» et que la fiche a été débranchée de la prise. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Lavez les couches et le couvercle de l'appareil dans de l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement
- Essuyez la base avec un chiffon légèrement humide
- Ne jamais plonger la base dans l'eau ni la laver
- N'utilisez pas de brosses métalliques ni de nettoyeurs abrasifs car ils pourraient endommager la surface.

AVERTISSEMENT: le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception et des améliorations résultant des progrès techniques de tout produit décrit dans ce manuel, sans que l'utilisateur en soit averti.





## DIBUJO DE PARTES DESHIDRATANTE

Una capa

B: Base

C: botón de encendido

D: botón selector de temperatura

E: tapa

## ES I Manual de usuario

**Acerca de:** La deshidratación es uno de los métodos más fáciles y eficientes de conservación de alimentos. Los alimentos están expuestos al calor y al aire para eliminar la humedad. Al carecer de humedad, se inhiben bacterias y microorganismos. Los alimentos deshidratados se pueden conservar durante largos períodos sin refrigeración y tienen mucho menos peso y volumen. Es ideal para los entusiastas de la comida sana, las loncheras infantiles y para acampar.

Uso previsto: El deshidratador de alimentos está diseñado para su uso en hogares privados. No está diseñado para su uso en entornos comerciales o industriales, y no es adecuado para uso al aire libre.

Las instrucciones de seguridad:

Riesgo de descargas eléctricas.

- Conecte el aparato a una toma de corriente.

Entregando un voltaje de 220V-240V ~ 50 Hz.

- Consumo de energía: 250W

- Haga arreglos para los enchufes y / o cables defectuosos para ser reemplazados de inmediato por técnicos calificados.

- Asegúrese de que el cable de alimentación nunca se moje o se humedezca durante el funcionamiento.

- Nunca sumerja el elemento de funcionamiento / calefacción o la carcasa con el cable de alimentación en el agua, y no limpie estos componentes con agua corriente.

- No utilice ningún accesorio que no sea recomendado por el fabricante. Podrían constituir un peligro para el usuario y daños en el aparato.

- No haga funcionar el aparato si ha sufrido una caída o está dañado. Haga arreglos para que el electrodoméstico sea revisado y, si es necesario, reparado por técnicos calificados.

¡Riesgo de lesiones personales!

Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por individuos (incluidos niños) con capacidades físicas, fisiológicas o intelectuales restringidas o deficiencias en la experiencia y / o conocimiento, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones de esta persona sobre cómo funciona el dispositivo. es para ser utilizado.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.

Siempre apague el control y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de poner o quitar partes y antes de limpiarla.

No utilizar durante más de 40 horas seguidas.

Su deshidratador de alimentos tiene un respiradero en su parte superior. No opere con la ventilación bloqueada o cerrada en ningún momento ya que esto interferirá con el flujo de aire adecuado.

No utilice aerosoles de aceite en las bandejas.

- No toque las secciones calientes del dispositivo, sin usar guantes para horno para evitar lesiones por escape de vapor, etc.

Posicionando el aparato: Las superficies de la encimera y la mesa no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por este aparato. Recomendamos colocar alfombras a prueba de calor debajo del aparato antes de usarlo para evitar daños a la superficie. El no hacerlo puede causar manchas permanentes o manchas.

NO coloque el aparato sobre una mesa de plástico o sobre un mantel de plástico).

- El aparato debe colocarse sobre una superficie nivelada y estable.
- Mantenga la unidad a una distancia segura de objetos inflamables como. Como muebles, cortinas, etc.

- No lo coloque cerca de áreas calientes, por ejemplo, anillos de gas y placas eléctricas o cerca de áreas húmedas, por ejemplo, el fregadero de la cocina.

Cable, enchufe y toma de corriente.

Asegúrese de que el cable esté completamente extendido.

No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa / mostrador, Y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas desnudas.

Mantenga el cable alejado de las partes calientes del aparato y de las superficies calientes durante el funcionamiento.

Verifique regularmente que ni el cable ni el enchufe estén dañados y no los utilice si están o si el aparato se ha caído o dañado de alguna otra manera.

Si el aparato o el enchufe están dañados, debe ser inspeccionado y, si es necesario, reparado por un ingeniero de reparaciones autorizado, de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.

Evite tirar del cable cuando quite el enchufe del tomacorriente. En su lugar, mantenga el tapón.

Antes del primer uso:

- Retirar cuidadosamente todo el embalaje.
- Lave las secciones y la tapa del aparato con agua tibia y jabón con una esponja suave. Enjuague y seque bien

Selección de alimentos para secar: Para obtener un producto seco de calidad, primero debe asegurarse de que el producto que se va a secar sea de la mejor calidad disponible, tanto fresco como completamente maduro.

Los productos inferiores o en mal estado producirán un producto mal secado. Las frutas no maduras carecerán del contenido de azúcar necesario, y pueden tener un sabor amargo cuando se secan, mientras que las frutas y los vegetales maduros se secarán para ser resistentes y fibrosos, o suaves y blandos.

|                                                                                                                   |                                                          |                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frutas<br>- Las frutas maduras del árbol contendrán el Azúcares más naturales y producirá El mejor producto seco. | Vegetales<br>- Las verduras deben ser frescas y tiernas. | Carnes y pescados<br>- Carne magra fresca o congelada hace la mejor carne seca. Cuanto menor sea el contenido de grasa, mejor.<br>- El cerdo debe estar bien cocido antes del secado. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Cómo utilizar:

- Prepare los alimentos que se deshidratarán según su tipo:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frutos Secos: - Lavar las frutas.<br>- Pelar si se prefiere (las frutas enceradas artificialmente siempre se deben pelar) y quitar las semillas<br>- Clasificar y desechar cualquier fruta magullada / descompuesta / moldeada. Como esto puede estropear todo el lote.<br>- Cortar hasta el grosor deseado (cuanto más delgada sea la rebanada más secarse). | Secado de vegetales<br>- Lavar las verduras para eliminar la suciedad y las bacterias.<br>- La mayoría de los vegetales requerirán pelado, y para las porciones en mal estado retiradas<br>- Cortar o triturar según se prefiera.<br>- Haga un tratamiento previo para eliminar las enzimas que producen malos sabores durante la deshidratación. | Secado De Carnes Y Pescados<br>- Tome precauciones adicionales al preparar la carne para el secado, ya que es mucho más susceptible a las bacterias que los productos frescos.<br>- Lavarse las manos, superficies, utensilios, tablas de cortar, vajilla antes y despues de manejar<br>- Corte la carne uniformemente en 1/4 rebanadas gruesas en el grano para aumentar la sensibilidad. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Coloque la unidad base sobre las alfombras a prueba de calor en una superficie seca y nivelada, lejos de objetos inflamables.
- Organice los alimentos dentro de las bandejas escalonadas, asegurándose de colocar los alimentos de tal manera que no los coloquen.

Se superponen, y el aire puede circular libremente.

- Coloque las bandejas en la unidad base y coloque la tapa en la parte superior. Durante la operación, la tapa superior siempre debe estar encendida.

- Con el interruptor colocado en la posición OFF, enchufe el cable a la toma de corriente.
- Presione el botón de encendido a "ON": la luz indicadora de encendido se iluminará en rojo
- Ajuste la temperatura del deshidratador:

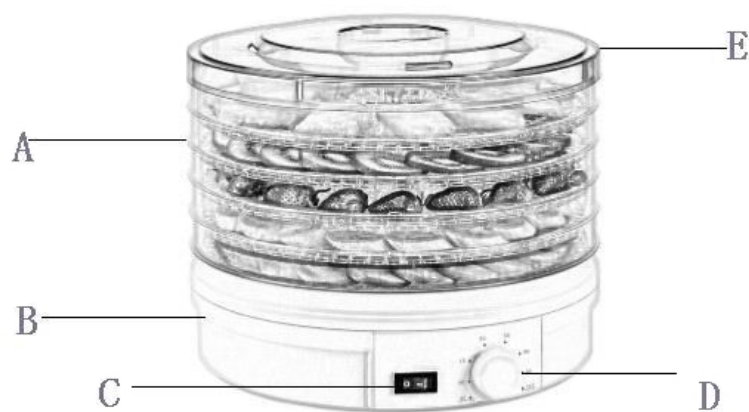
Hierbas 35-40°C    Verdes 40°C    Verduras 50-55°C    Yogur 45°C  
Frutas 55-60°C    Carne, Pescado 65-70°C    Pan 40-45°C

NOTA: Se recomienda que coloque las 5 secciones en el dispositivo, independientemente de cuántas estén vacías.

Es importante rotar las bandejas durante la deshidratación. Las bandejas más cercanas al fondo están expuestas a las más calientes, El aire más seco - y la comida en ellos se secará más rápidamente. Además, girar cada bandeja asegura un secado más uniforme. NOTA: los alimentos de un tamaño y grosor similares se secarán al mismo ritmo

Limpieza: antes de la limpieza, asegúrese de que la perilla del interruptor esté en la posición de apagado y que el enchufe se haya desconectado de la toma de corriente. Permita que el dispositivo se enfríe antes de comenzar a limpiarlo.

- Lave las secciones y la tapa del aparato con agua tibia y jabón con una esponja suave. Enjuague y seque bien
- Limpie la unidad base con un paño ligeramente húmedo
- Nunca sumerja la unidad base en agua ni la lave
- No utilice cepillos metálicos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar la superficie.



## PARTI DELL'ESSICCATORE

A – vassoio

B – base

C – tasto di accensione

D – manovella di temperatura

E – coperchio

## IT | Descrizione del prodotto

L'essiccazione è uno dei metodi più semplici ed efficienti di conservazione degli alimenti. Il cibo è esposto al calore e all'aria per rimuovere l'umidità. La mancanza di umidità, batteri e microrganismi sono inibiti. Gli alimenti disidratati possono essere conservati per lunghi periodi senza refrigerazione e hanno molto meno peso e volume. È l'ideale per gli amanti della salute, dei lunchbox per bambini e del campeggio.

**Uso previsto:** L'essiccatore alimentare è destinato all'uso in abitazioni private. Non è previsto per l'uso in ambienti commerciali o industriali e non è adatto per l'uso all'aperto.

### Istruzioni di sicurezza: Rischio di scosse elettriche!

- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente che fornisce una tensione di 220 V-240 V ~ 50 Hz.
- Consumo energetico: 250W
- Predisporre spine e / o cavi difettosi da sostituire immediatamente da tecnici qualificati
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si bagni mai o si inumidisca durante il funzionamento.
- Non immergere mai l'elemento di funzionamento / riscaldamento o l'involucro con il cavo di alimentazione in acqua e non pulire questi componenti sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare accessori non consigliati dal produttore. Potrebbero costituire un pericolo per l'utente e potrebbero provocare danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se ha subito una caduta o è danneggiato. Predisporre il controllo dell'apparecchio e, se necessario, ripararlo da tecnici qualificati.

### Rischio di lesioni personali!

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di individui (compresi i bambini) con limitazioni fisiche, fisiologiche o intellettuali o carenze di esperienza e / o conoscenza a meno che non siano supervisionati da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano istruzioni da questa persona su come l'apparecchio deve essere usato.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è acceso.
- Spegniere sempre il controllo su OFF e scollega l'apparecchio dalla presa quando non è in uso e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirli.
- Non utilizzare per più di 40 ore di seguito.
- L'essiccatore alimentare ha uno foro sulla sua parte superiore.

### Posizionamento dell'apparato

- Le superfici del piano di lavoro e del tavolo non sono progettate per resistere al calore generato da questo apparecchio. Si consiglia di posizionare un tappetino antistatico sotto l'apparecchio prima dell'uso per evitare danni alla superficie. In caso contrario, potrebbero verificarsi imperfezioni o macchie permanenti.
- NON mettere l'apparecchio su un tavolo di plastica o su una tovaglia di plastica.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piatta e stabile.
- Tenere l'unità a distanza di sicurezza da oggetti infiammabili come mobili, tende, ecc.
- Non posizionarlo vicino a zone calde, ad esempio fornelli a gas e piastre elettriche o accanto a zone bagnate, ad esempio il lavello della cucina.

### Cavo, spina e presa di corrente

- Assicurarsi che il cavo sia completamente esteso.
- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo / bancone e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
- Tenere il cavo lontano dalle parti calde dell'apparecchio e dalle superfici calde durante il funzionamento.
- Controllare regolarmente se né il cavo né la spina siano danneggiati e non utilizzarli se lo sono o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato in altro modo.
- Se l'apparecchio o la spina sono danneggiati, devono essere controllati e, se necessario, riparati da un tecnico autorizzato, altrimenti sussiste il rischio di scosse elettriche. Non cercare mai di riparare l'apparecchio da soli.
- Evitare di tirare il cavo quando si rimuove la spina dalla presa. Invece, tieni la spina.

Prima del primo uso: • Rimuovere con cura tutta la confezione

• Lavare i vassoi e il coperchio dell'apparecchio in acqua calda e sapone con una spugna morbida.

Risciacquare e asciugare accuratamente

Selezione il cibo da asciugare: Per ottenere un prodotto essiccato di qualità, è necessario innanzitutto accertarsi che i prodotti da essicare siano della massima qualità disponibile, sia freschi che completamente maturi.

I prodotti di inferiore qualità oppure deteriorati produrranno un prodotto povero secco. I frutti acerbi mancano del necessario contenuto zucchero e possono avere un sapore amaro se vengono essiccati, mentre i frutti e le verdure maturati si asciugheranno per diventare duri e fibrosi, o morbidi e molli.

Regola da seguire: "Se un prodotto è abbastanza buono da mangiare, è anche abbastanza buono da asciugare". Le qualità da cercare sono elencate di seguito:

|                                                                                                                            |                                                         |                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frutta<br>I frutti maturati negli alberi contengono gli zuccheri più naturali e produrranno il miglior prodotto essiccato. | Verdura<br>Le verdure dovrebbero essere fresche e duri. | Carne e pesce: La carne magra fresca o surgelata fa il meglio. Più basso è il contenuto di grassi, meglio è. La carne di maiale deve essere ben cotta prima di asciugarla. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Come utilizzare:

• Preparare i cibi che devono essere disidratati seguendo le indicazioni riportate di sotto:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frutta: Lavare la frutta<br>Sbucciare se preferisci (la frutta cerata artificialmente devono sempre essere sbucciate) e rimuovere i semi<br>Ordinare e scartare eventuale frutta ammaccata / decomposta / modellati in quanto ciò può rovinare l'intero lotto.<br>Tagliare a spessore desiderato (più sottile è la fetta più sarà asciugata) | Verdura: Lavare le verdure per rimuovere lo sporco e i batteri<br>La maggior parte delle verdure richiede peeling e le porzioni vengono rimosse.<br>Taglia o distruggi come preferisci.<br>Pretrattare sbollentando per distruggere gli enzimi che producono cattivi aromi durante la disidratazione | Carne e pesce: Adottare precauzioni supplementari quando si prepara la carne per l'essiccazione poiché è molto più sensibile ai batteri rispetto ai prodotti freschi.<br>Lavare le mani, le superfici, gli utensili, i taglieri, le stoviglie prima e dopo la manipolazione<br>Tagliare la carne uniformemente in fette spesse ¼ "attraverso il grano per aumentare la tenerezza |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Collocare l'unità base sopra un tappetino antiriflesso su una superficie piana e asciutta, lontano da oggetti infiammabili.
- Disporre gli alimenti all'interno dei vassoi a livelli, assicurandosi di posizionare gli alimenti in modo tale che non si sovrappongano e l'aria possa circolare liberamente.
- Posizionare i vassoi sull'unità base e posizionare il coperchio sulla parte superiore. Durante il funzionamento, il coperchio superiore dovrebbe essere sempre acceso.
- Con l'interruttore in posizione OFF, inserire il cavo nella presa di corrente.
- Spingere il tasto di accensione su "ON" - la spia dell'alimentazione si illumina in rosso
- Impostare la temperatura del disidratatore:  
• Erbe 35-40 ° C    Verdure 40 ° C    Verdure 50-55 ° C    Yogurt 45 ° C  
• Frutta 55-60 ° C    Carne, pesce 65-70 ° C    Pane 40-45 ° C
- NOTA: Si consiglia di inserire tutte le 5 sezioni sull'apppliance indipendentemente da quante sono vuote.
- È importante ruotare i vassoi durante l'essiccazione. I vassoi più vicini al fondo sono esposti all'aria più calda e secca - e il cibo su di essi si asciugherà più rapidamente. Inoltre, la rotazione di ciascun vassoio garantisce un'asciugatura più uniforme.
- NOTA: Gli alimenti di dimensioni e spessore simili si asciugheranno alla stessa velocità

Pulizia: Prima di pulire, assicurarsi che la manopola dell'interruttore sia in posizione "off" e che la spina sia stata scollegata dalla presa. Lasciare che il dispositivo si raffreddi prima di iniziare a pulirlo.

- Lavare le sezioni a livelli e il coperchio dell'apparecchio in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire l'unità base con un panno leggermente umido.
- Non immergere mai l'unità di base in acqua o lavarla.
- Non utilizzare spazzole metalliche o detergenti abrasivi poiché possono danneggiare la superficie.

AVVERTENZA: il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al design e miglioramenti causati dal progresso tecnico a qualsiasi prodotto descritto in questo manuale, senza avvisare l'utente.