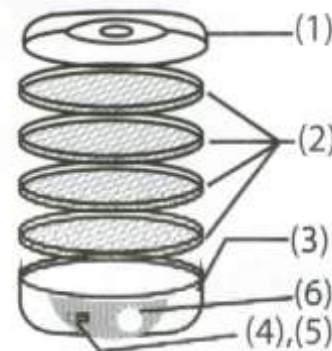


DESHIDRATOR ALIMENTE DELICATESSE ESPERANZA

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac
2. Tăvițe alimente
3. Baza dispozitivului cu motor și comutator
4. Comutator I/O
5. Lumină de control
6. Control temperatură



Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, citiți cu atenție manualul de utilizare și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

1. Pe perioada garanției este recomandat să păstrați ambalajul original și dovada achiziției, care este garanția în caz de deteriorare. În timpul transportului, dispozitivul trebuie pus în ambalajul original.
2. Înainte de prima utilizare, îndepărtați ambalajul și scoateți tot ce este înăuntru.
3. Nu atingeți dispozitivul dacă a căzut în apă, deconectați-l imediat de la sursa de alimentare.
4. Nu utilizați niciodată aparatul lângă cada da baie, duș sau piscină.
5. Nu depozitați aparatul în locuri unde ar putea intra în contact cu apa.
6. Dispozitivul trebuie deconectat de la sursa de alimentare după fiecare utilizare.
7. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când îl curățați.
8. Dispozitivul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul funcționării.
9. Copiii și persoanele cu capacități fizice și mentale reduse pot utiliza dispozitivul doar sub supravegherea și îndrumarea unei persoane responsabile de siguranța acestora.
10. Dispozitivul și cablul acestuia trebuie păstrate departe de copii cu vârsta sub 8 ani. Dispozitivul nu este o jucărie.
11. Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.
12. Înainte de a conecta dispozitivul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea de la priză corespunde cu tensiunea indicată pe eticheta produsului. Dacă acestea nu corespund, nu conectați dispozitivul.
13. Nu utilizați niciodată accesorii care nu au fost furnizate împreună cu dispozitivul și care nu sunt aprobate de către producător.
14. Când doriți să scoateți aparatul din priză, trageți de ștecher, nu de cabu.
15. Nu utilizați dispozitivul dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate. Schimbarea sau repararea acestora trebuie efectuată la un service specializat. Dacă încercați să reparați singur produsul sau cablul acestuia pe perioada garanției, veți pierde garanția.
16. Nu depozitați sau utilizați aparatul, accesoriile acestuia și cablul de alimentare lângă suprafețe calde.
17. Nu pulverizați aerosoli în apropierea dispozitivului.
18. Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat doar pentru uz casnic. Nu utilizați dispozitivul în scop comercial, sau în exterior.
19. Păstrați aparatul într-un loc uscat și răcoros (0-40°C), evitați expunerea la lumina directă a soarelui.
20. Utilizați dispozitivul pe o suprafață curată și uscată.
21. În timpul utilizării, dispozitivul nu trebuie pus lângă perete, perdele, etc.
22. Nu puneți nimic pe dispozitiv.
23. Nu puneți dispozitivul în timp ce funcționează pe suprafețe metalice și pervaze de geam.
24. Nu puneți apă sau alte lichide în dispozitiv. Nu introduceți niciodată partea de jos, cu cablul de alimentare în apă sau alte lichide.

25. Nu conectați aparatul la priză dacă tăvițele sunt pliate în poziția de depozitare. Acestea nu trebuie pliate în poziția de depozitare, dacă nu s-au răcit complet.

SFATURI PENTRU DESHIDRATAREA FRUCTELOR, LEGUMELOR, IERBURILOR, FLORILOR, CĂRNII ȘI PEȘTILOR

1. Spălați bine produsele înainte de a le pune în aparat.
2. Tăiați alimentele în bucăți astfel încât să încapă între tăvițe.
3. Scoateți sâmburii, semințele, părțile stricate, etc.
4. Timpul pentru deshidratare depinde de proprietățile fiecărui produs, dimensiunea bucăților, cantitatea din tăvițe.
5. Pentru a preveni înnegrirea fructelor, acestea pot fi introduse sau pulverizate cu suc de lămâie sau ananas.
6. În cazul deshidratării inegale a produselor, înlocuiți tăvițele, cea superioară trebuie așezată în partea de jos, și invers.
7. Unele produse sunt acoperite cu un strat natural de protecție, care poate extinde durata de deshidratare. Înainte de a le deshidrata, acestea trebuie curățate.
8. Pentru a face un miros plăcut, fructele pot fi stropite cu scorțișoară sau nucă de cocos.
9. Legumele cu timp de gătire îndelungat necesită opărire înainte de deshidratare. Pentru a face acest lucru, puneți legumele curățate de coajă pe o sită pe o oală cu apă clocotită timp de 1-5 minute, apoi turnați apă rece și uscați-le. În cazul în care le preparați în apă clocotită, legumele trebuie puse într-o oală timp de 1-2 minute, apoi turnați apă rece.
10. În cazul în care doriți să deshidratați ierburi, este recomandat să folosiți frunze tinere. După preparare, depozitați-le într-un borcan de sticlă într-un loc răcoros și umbrit. Nu se recomandă depozitarea în pungi de hârtie deoarece pungile vor absorbi mirosul și grăsimile.
11. În cazul în care doriți să deshidratați carne, îndepărtați grăsimea și tăiați în bucăți alungite, marinați timp de 6-8 ore. Apoi deshidratați fără întrerupere până obțineți efectul dorit.
12. Peștele folosit trebuie să fie foarte proaspăt. Înainte de a-l deshidrata, spălați-l bine și scoateți oasele, stropiți-l cu zeamă de lămâie și înmuiați-l în soluție salină.

Notă: Carnea și peștele trebuie gătit înainte de a le deshidrata, acest dispozitiv nu atinge o temperatură care omoară bacteriile și alți patogeni.

13. Pentru a deshidrata flori, se recomandă să le utilizați pe cele care nu sunt ofilite și să le tăiați în bucăți mici, după aceeaș preparați-le în aparat până obțineți efectul dorit.
14. Produsele trebuie uscate bine pentru a preveni acțiunea microbilor care pot cauza putrezirea. Legumele uscate trebuie să fie dure, dar să poată fi rupte cu ușurință. Fructele uscate trebuie să aibă textura ca pielea și să fie moi. Produsele pe care intenționați să le depozitați o perioadă mai lungă de timp trebuie uscate mai mult timp.

DEPOZITAREA ALIMENTELOR DESHIDRATATE

1. Recipientul de depozitare trebuie să fie uscat și curat.
2. Vă recomandăm să depozitați alimentele într-un recipient din sticlă acoperit cu capac metalic. Păstrați-le într-un loc răcoros, întunecat, cu o temperatură între 5-20°C.
3. După prima săptămână de la de deshidratare, vă rugăm să verificați dacă în recipiente a apărut umezeală. Dacă sunt urme de umezeală, înseamnă că alimentele nu au fost uscate complet și trebuie să le deshidratați din nou.
4. Alimentele deshidratate trebuie să se răcească complet înainte de a fi depozitate în recipiente.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ATENȚIE: Fiecare din cele 4 site este formată din agățători superioare (2a) și inferioare (2b). Unele părți ale dispozitivului trebuie scoase înainte de depozitare. Pentru a dezambla dispozitivul, puneți agățătorile (2a) și (2b) împreună, așa cum este indicat în Imaginea 1. Pe timpul deshidratării, agățătorile trebuie puse astfel încât fluxul de aer liber să fie activat. Se produce atunci când suportul

inferior a sitei superioare se sprijină pe suportul superior a sitei inferioare, așa cum este indicat în Imaginea 2.



1. Înainte de prima utilizare, dispozitivul ar trebui pornit timp de aproximativ 30 de minute, fără alimente în interior.
2. După ce ați terminat de utilizat dispozitivul, deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și curățați-l conform instrucțiunilor din capitolul "CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE".
3. Puneți produsele pe tăvițe (2), începând de jos, în funcție de cantitatea de alimente, pot fi utilizate toate tăvițele sau doar câte sunt necesare.
4. Nu puneți tăvițele ude cu alimente ude, uscați-le înainte de a le procesa.
5. Alimentele se pot atinge între ele dar nu pot fi puse una peste cealaltă și nu pot fi aranjate prea dens.
6. Tăvițele trebuie puse astfel încât aerul să poată circula între ele.
7. Puneți capacul (1) pentru a acoperi dispozitivul, acesta trebuie să fie pus pe toată perioada procesului de deshidratare.
8. Conectați aparatul la priză.
9. Mutați comutatorul (4) în poziția ON (lumina de control se va aprinde) și începeți procesul de deshidratare.
10. Alegeți temperatura conform informațiilor de mai jos:
 - ierburi și condimente – 35°C-40°C
 - nuci și semințe – 40°C-45°C
 - flori – 45°C-50°C
 - fructe și legume – 50°C-65°C
 - carne și pește - 70°C
11. Timpul aproximativ pentru produsele selectate.

Produs	Condiția după deshidratare	Timp de deshidratare
Mere	Moale	1-2 zile
Caise	Moale	2-3 zile
Banane	Crocant	1-1,5 zile
Coji de portocală	Crocant	1-1,5 zile
Piersici	Moale și ca pielea	2-3 zile
Pepene verde	Moale și lipicios	2-3 zile
Anghinare	Delicat	1-1,5 zile
Sfeclă	Delicat	1-2 zile
Morcovi	Ca pielea	1-2 zile
Dovleac	Ca pielea	2 zile
Roșii	Ca pielea	1,5-3 zile
Carne și pește	Ca pielea	1-2 zile
Ciuperci	Tare și delicat	1 zi

NOTĂ: Valorile menționate mai sus sunt aproximative și timpul de uscare poate fi diferit din cauza umezelii, grosime, cantitatea de produse și temperatura utilizată. Produsele care sunt ușor de uscat, pot fi deshidratate la o temperatură mică și produsele care sunt greu de uscat la o temperatură mai mare. Procesul de deshidratarea poate fi finalizat oricând, în funcție de cât de uscat trebuie să fie produsul.

12. Aveți grijă deoarece capacul poate deveni foarte fierbinte.
13. Când produsele ating nivelul de deshidratare dorit, rotiți comutatorul (4) în poziția OFF. Lăsați produsele să se răcească apoi le puteți pune în recipiente.
14. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare.
15. Nu utilizați produsul mai mult de 40 de ore fără pauză. După acest timp, opriți dispozitivul și lăsați-l să se răcească.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Tăvițele și capacul pot fi spălate în apă caldă cu detergent.
2. Carcasa poate fi ștersă cu un material textil umed și detergent.
3. Murdăria dificilă poate fi curățată cu o perie moale.
4. Baza cu motor nu poate fi introdusă în apă sau alte lichide.
5. Nu utilizați solvenți, detergenți puternici și obiecte ascuțite, deoarece acestea pot deteriora carcasa dispozitivului.
6. Nu spălați nicio componentă a aparatului în mașina de spălat vase.

SPECIFICAȚII

Consum: 250 W

Tensiune: 220-240 V

Frecvență: 50 Hz

ATENȚIE!!! În timpul procesului de deshidratare, produsele nu pot fi puse astfel încât circulația aerului cald din interiorul aparatului să fie perturbat – (prea aproape una de cealaltă pe tăvițe). Bucățile de alimente trebuie puse astfel încât să nu fie lipite una de cealaltă și nici să fie una peste cealaltă. Orificiile din capacul superior și tunelul din interiorul aparatului nu pot fi acoperite în niciun caz. Circulația aerului trebuie să fie liberă pe toată durata funcționării aparatului. În caz contrar, ar putea fi cauzată deteriorarea aparatului sau topirea tăvițelor de plastic. Temperatura ambientală maximă în timpul utilizării aparatului este de 30°C.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ

Importat în România de SC LECHPOL ELECTRONIC SRL.



RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul înconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

