



AR1K15 **ISTRUZIONI D'USO** **ESSICATORE**

Attenzione : leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Istruzioni importanti da conservare per ulteriori consultazioni.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso.



Per la pulizia dell'apparecchio, fare riferimento al paragrafo **MANUTENZIONE**.

Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici come disidratatore per cibi; pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Non far funzionare l'apparecchio per più di 40 ore. Dopo un utilizzo continuo per 40 ore, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare.

Avvertenze

IT

Conservare la garanzia, lo scontrino fiscale e il libretto istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e in caso di visibili danneggiamenti non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini, né utilizzarlo come gioco: è un apparecchio elettrico e come tale va considerato.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione presente nella presa di corrente, corrisponda a quella indicata nei dati di targa.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra.

Nel caso in cui la spina e la presa non siano compatibili, far sostituire la presa con un tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Non utilizzare adattatori o prolunghe che non siano rispondenti alle vigenti normative di sicurezza o che superino i limiti delle portate in valore della corrente.

Staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione quando non è utilizzato e assicurarsi che sia spento.

Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Non sottoporlo ad urti.

Nel caso vi sia un guasto o un funzionamento anomalo dell'apparecchio staccare immediatamente la spina, non manometterlo e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

Nel qualcaso si decida di non utilizzare più questo tipo di apparecchio, è opportuno renderlo inoperante, tagliando il cavo di alimentazione, ovviamente dopo averlo disinserito dalla presa di corrente.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici secondo quanto indicato nelle istruzioni ; pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Non usare l'apparecchio all'aperto.

Per motivi di sicurezza l'apparecchio non può essere smontato.

Durante l'uso tenere l'apparecchio su di una superficie piana e stabile.

Non appoggiare l'apparecchio su superfici inadatte e non resistenti al calore.

Per evitare contatti accidentali con parti calde da parte dei bambini, utilizzare l'apparecchio su piani di appoggio alti almeno 85 cm. dal suolo.

Lasciare libero lo spazio attorno a tutte le altre superfici dell'apparecchio e non sovrapporre oggetti.

Tenere il cavo lontano da fonti di calore.

Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto ad altri forni, forni a microonde o vicino a fornelli a gas.

Non movimentare l'apparecchio quando funziona, quando è caldo e quando è collegato all'alimentazione.

Informazioni tecniche

IT

- 1 - Coperchio
- 2 - Cestelli (5)
- 3 - Base
- 4 - Manopola

Dati tecnici : vedere etichetta sull'apparecchio



L'essiccazione dei prodotti è un metodo efficace per la loro conservazione.

L'aria calda ad una temperatura controllata circola liberamente tra la base ed il coperchio, attraverso i cestelli separabili; in questo modo i cibi posizionati sui cestelli si asciugano in modo uniforme con una perdita minima di vitamine.

L'apparecchio può essiccare frutta, verdure e funghi; può essere utilizzato anche per essiccare fiori, piante medicinali e per preparare cereali.

Primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio, pulirlo e lavare i cestelli ed il coperchio come indicato nella sezione MANUTENZIONE.

Uso dell'apparecchio

1. Posizionare i prodotti precedentemente preparati (vedi paragrafo "Preparazione, tempi di essiccazione, conservazione") sui cestelli removibili.

Nota: l'aria deve circolare liberamente tra i cestelli ed i prodotti; per questo motivo, non posizionare troppi prodotti sui vassoi e fare attenzione che non siano troppo vicini tra loro.

2. Posizionare i cestelli sulla base.

Nota: posizionare tutti e 5 i cestelli anche se alcuni di essi non sono utilizzati.

3. Posizionare il coperchio sopra i cestelli.

Nota: durante l'essiccazione, il coperchio deve essere sempre posizionato sopra i cestelli.

4. Inserire la spina nella presa di corrente ed accendere l'apparecchio ruotando la manopola in senso orario; la manopola si illuminerà indicando che l'apparecchio è in funzione.

5. Impostare la temperatura di essiccazione agendo sulla manopola.

Temperature indicative consigliate:

- Erbe aromatiche	40-50°C
- Ortaggi	45-50°C
- Pane	50-55°C
- Yogurt	50°C
- Verdure	50°C
- Frutti	50-60°C
- Carne, pesce	70°C

6. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio posizionando la manopola su OFF e scollegarlo dall'alimentazione.

7. Lasciare raffreddare i prodotti quindi posizionarli in appositi contenitori per la conservazione dei cibi. Posizionare i contenitori nel congelatore.

Preparazione, tempi di essiccazione, conservazione

Informazioni generali

- Lavare i prodotti prima di metterli sui cestelli. Non posizionare prodotti bagnati nell'apparecchio. ATTENZIONE: non inserire i cestelli se sono bagnati.

- Tagliare le parti non commestibili dei prodotti.

- Tagliare i prodotti in modo che possano essere posizionati liberamente tra i cestelli (non attaccati o sovrapposti tra loro).

- ATTENZIONE: in caso di cottura preliminare, lasciare raffreddare i prodotti prima di metterli sui cestelli.

- ATTENZIONE: LE DURATE INDICATE NEL PRESENTE MANUALE SONO INDICATIVE. La durata effettiva dipende dalla temperatura ambiente e dall'umidità, dal livello di umidità dei prodotti, dallo spessore dei pezzi.

- I contenitori per la conservazione dei prodotti devono essere asciutti e puliti.

- ATTENZIONE: non inserire i prodotti ancora caldi nei contenitori per la conservazione.

Frutti

Lavare i frutti. Rimuovere le parti non commestibili ed eventualmente le bucce.

È possibile essiccare i frutti al naturale oppure aggiungendo del succo di limone o di ananas.

È possibile aggiungere cannella per migliorare l'aroma dei frutti.

Per una migliore conservazione dei frutti essiccati, si consiglia l'uso di contenitori in vetro con coperchio metallico e di posizionarli in un luogo buio, asciutto e fresco (5-20°C).

Durante la prima settimana dopo l'essiccazione, verificare che non ci sia umidità all'interno dei contenitori. Se ci fosse umidità significa che i prodotti non sono stati essiccati correttamente e che devono essere nuovamente deidratati.

Verdure

Lavare le verdure. Rimuovere le parti non commestibili.

Prima dell'essiccazione, si consiglia di far bollire le verdure per qualche minuto (in particolare, fagioli, cavolfiori, broccoli, asparagi e patate), quindi metterle in acqua fredda ed asciugarle.

Piante medicinali

Dopo l'essiccazione, si consiglia di posizionare le piante medicinali in sacchetti di carta o in contenitori di vetro con coperchio metallico e di conservarli in un luogo fresco e buio (5-20°C).

Carne

Prima dell'essiccazione, tagliare in piccoli pezzi.

Pollame

Prima dell'essiccazione, si consiglia di far bollire o di friggere il pollame.

Pesce

Prima dell'essiccazione, si raccomanda di far bollire o di cuocere il pesce (per circa 20 minuti a 200 °C).

Tempi indicativi di essiccazione:

Prodotto	Tempo di essiccazione (ore)	Condizioni a fine essiccazione
Albicocca	13 - 28	morbido
Bucce d'arancia	6 -16	fragile
Ananas fresco	6 - 36	duro
Ananas in scatola	6 - 36	morbido
Banana	8 - 38	croccante
Uva	8 - 26	morbido
Pera	8 - 30	morbido
Mirtillo rosso	6 – 26	morbido
Pesca	6 – 26	morbido
Mela	4 – 8	morbido
Carciofo	5 – 13	fragile
Melanzana	6 – 18	fragile
Broccoli	6 – 20	fragile
Fagioli verdi	8 – 26	fragile
Zucchine	6 – 18	fragile
Cavolo	6 – 14	duro
Cavoletto di Bruxelles	8 – 30	croccante
Cavolfiore	6 – 16	duro
Patata	8 – 30	croccante
Cipolla	8 – 14	croccante
Carota	8 – 14	croccante
Cetriolo	6 - 18	duro
Peperone	4 - 14	croccante
Peperone piccante	8 - 14	duro
Prezzemolo	2 - 10	croccante
Pomodoro	8 - 24	duro
Barbabietola	8 - 26	croccante
Sedano	6 - 14	croccante
Cipollotto	6 - 10	croccante
Asparagi	6 - 14	croccante
Aglio	6 - 16	croccante
Spinaci	6 - 16	croccante
Champignons	3 - 10	duro e croccante
Funghi	6 - 14	duro
Carne	2 - 8	assenza di umidità
Pollame	2 - 8	assenza di umidità
Pesce	2 - 8	assenza di umidità

Disinserire la spina dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.

Pulire l'apparecchio solamente quando è freddo.

Separare i cestelli ed il coperchio dall'apparecchio.

Lavare i cestelli ed il coperchio con detersivo per stoviglie; non utilizzare pagliette o altri mezzi abrasivi che potrebbero danneggiarli.

I cestelli ed il coperchio possono essere lavati anche in lavastoviglie

La pulizia base dell'apparecchio, deve essere effettuata con un panno morbido e leggermente umido.

Non utilizzare sostanze, liquidi o panni eccessivamente bagnati, perché eventuali infiltrazioni potrebbero danneggiare l'apparecchio irreparabilmente.

NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.

Attention : read this booklet carefully it contains important instructions for a safe installation, use and maintenance.

Important instructions to be kept for future reference.

This unit can be used by children aged 8 and above and individuals with reduced physical, sensory or mental capacity, or lack of experience or knowledge, if they are provided with adequate supervision or have received instructions regarding the use of safety equipment and that they understand the risks related.

Children must not play with the unit. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the equipment and its cable out of reach of children younger than 8 years of age.

The appliance must never be operated by means of an external timer or with a separate remote control system.



The surfaces are subject to heating up during use.

To clean the appliance, refer to the MAINTENANCE chapter.

If the power cable is damaged, it must be only be replaced at service centres authorised by the manufacturer in order to prevent any risks.

The device has been designed and manufactured to be used in domestic households as a food dehydrator. Any other use, therefore, is deemed incorrect and thus, dangerous.

Do not operate the device for more than 40 hours. After 40 hours of continuous use, turn the device off, disconnect it from the power supply and leave it to cool down.

Warnings

EN

After removing the packaging, check the appliance for any signs of damage. In case of visible damage, do not use it and contact a qualified technician.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children.

This appliance is not a children's toy: it is an electrical device and must be treated with the necessary caution.

Before connecting the appliance, make sure that the power supply voltage matches the indication on the data plate.

Electrical safety of this appliance is assured only if it has been connected to an effective earthing system.

If the plug and socket are not compatible, the socket has to be replaced with a suitable type by skilled persons.

Do not use adapters or extension cables which do not meet current safety standards or that exceed the current carrying capacity limits.

Unplug the appliance from the mains when not in use.

Do not tug on the power cable or on the appliance itself to remove the plug from the socket.

The use of any electrical appliance requires that a number of basic rules are observed, namely:

- Never touch the appliance with wet or humid hands.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sunlight).
- Do not subject it to rough handling.

In case of failure, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

If you decide you do not want to use this appliance any longer, disable it by cutting the power cable of course, after disconnecting it from the socket.

In case of a breakdown or malfunctioning of the appliance, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

The appliance was created and designed for use in domestic environments as indicated in the instructions. Any other use is therefore considered improper and thus dangerous.

Do not use the appliance out of doors.

For safety reasons, the appliance should never be opened.

During use, rest the appliance on a flat surface.

To prevent children from accidentally touching hot components, use the appliance on surfaces that are at least 85 cm high.

Leave space around all other surfaces of the appliance and do not cover with other objects.

Do not place the cord near sources of heat.

Do not place the appliance above or below other ovens, microwave ovens or close to gas stoves.

Technical informations

EN

- 1 – Lid
- 2 – Trays (5 pieces)
- 3 – Base
- 4 – Knob

Technical data indicated on the appliance.



Instructions for use

EN

Drying foodstuffs is an effective way of preserving them.

The hot air at a controlled temperature circulates freely between the base and the lid, through detachable trays. The food placed on the trays is thus dried evenly with a minimum loss of vitamins.

The device can dry fruit, vegetables and mushrooms. It can also be used to dry flowers, medicinal plants and for preparing cereals.

First use

Before using the device, clean it and wash the trays and lid, as indicated in the MAINTENANCE section.

Using the device

1. Place the prepared products (see section "Preparation, drying times and preservation") on the removable trays.

NB: the air must circulate freely between the trays and products, therefore, do not overload the trays and make sure the products are not too close together.

2. Place the trays on the base.

NB: insert all 5 trays even if some of them are not used.

3. Put the lid on top of the trays.

NB: during drying, the lid must be always placed on top of the trays.

4. Plug the power cord in and switch the device on by turning the knob clockwise. The knob will light up indicating that the device is operating.

5. Use the knob to set the drying temperature.

Recommended temperatures:

- Herbs	40-50°C
- Garden vegetables	45-50°C
- Bread	50-55°C
- Yoghurt	50°C
- Vegetables	50°C
- Fruit	50-60°C
- Meat, fish	70°C

6. After use, switch the device off by turning the knob to OFF and disconnecting the power supply.

7. Allow the products to cool, then place them in special containers for preserving food. Place the containers in the freezer.

Preparation, drying times and preservation

General information

- Wash the products before putting them on the trays. Do not put wet products in the dehydrator. WARNING: do not use the trays if they are wet.

- Remove any inedible parts from the products.

- Cut the products so that they can be freely placed on the trays (not too close together or overlapping).

- WARNING: if the vegetables are cooked beforehand, allow them to cool before placing them on the trays.

- WARNING: THE DRYING TIMES OUTLINED IN THIS MANUAL ARE GIVEN AS INDICATIONS ONLY. The actual drying time depends on the room temperature and humidity, on the level of humidity of the products, on the thickness of the pieces, etc.

- The containers for preserving the products must be clean and dry.

- WARNING: do not insert products that are still hot in the storage containers.

Fruit

Wash the fruit. Remove the inedible parts and any skin.

Fruit can be dried in its natural state or by adding lemon or pineapple juice.

Cinnamon can be added to improve the flavour of the fruit.

We recommend using glass containers with metal lids to improve preservation of the fruit and storing them in a dark, dry and cool place (5-20°C).

During the first week after drying, check that there is no humidity in the container. If there is any humidity, it means that the products have not been dried properly and that they should be dried again.

Vegetables

Wash the vegetables. Remove the inedible parts.

Before drying, you should blanch the vegetables for a few minutes (especially, beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes), then plunge them into cold water and dry them.

Medicinal plants

After drying, you should place the medicinal plants in paper bags or glass containers with a metal lid and store them in a cool, dark place (5-20°C).

Meat

Before drying, cut into small strips.

Poultry

Before drying, either boil or fry the meat.

Fish

Before drying, you should either boil or cook the fish (for about 20 minutes at 200 °C).

Dehydrating time (indicative)

Food	Dehydration duration (hours)	Condition after dehydration
Apricot	13 - 28	soft
Orange peel	6 - 16	fragile
Pine apple (fresh)	6 - 36	hard
Pine apple (tinned)	6 - 36	soft
Banana	8 - 38	crispy
Grapes	8 - 26	soft
Pear	8 - 30	soft
Cranberry	6 – 26	soft
Peach	6 – 26	soft
Apple	4 – 8	soft
Artichoke	5 – 13	fragile
Egg-plant	6 – 18	fragile
Broccoli	6 – 20	fragile
Green beans	8 – 26	fragile
Vegetable marrows	6 – 18	fragile
Cabbage	6 – 14	hard
Brussels sprouts	8 – 30	crispy
Cauliflower	6 – 16	hard
Potato	8 – 30	crispy
Onion	8 – 14	crispy
Carrot	8 – 14	crispy
Cucumber	6 - 18	hard
Sweet pepper	4 - 14	crispy
Piquant pepper	8 - 14	hard
parsley	2 - 10	crispy
Tomato	8 - 24	hard
Beetroot	8 - 26	crispy
Celery	6 - 14	crispy
Spring onion	6 - 10	crispy
Asparagus	6 - 14	crispy
Garlic	6 - 16	crispy
Spinach	6 - 16	crispy
Champignons	3 - 10	hard and crispy
Mushrooms	6 - 14	hard
Meat	2 - 8	no humidity
Poultry	2 - 8	no humidity
Fish	2 - 8	no humidity

Disconnect the plug from the socket and let the appliance cool down well before cleaning it.

In order to clean the appliance, use a soft or slight damp cloth.

Separate the trays and the lid from the device.

Wash the trays and lid with washing up liquid. Do not use steel pads or other abrasive objects which could damage them.

The trays and lid can also be washed in the dishwasher.

In order to clean the base, use a soft or slight damp cloth.

Do not use very wet substances, liquids or cloths to prevent water from entering into the appliance and irreparably damaging it.

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE INTO THE WATER.

Attention : lire soigneusement les avertissements contenus dans le mode d'emploi qui fournit des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, d'usage et d'entretien.

Instructions importantes à conserver pour tout autre consultation.

Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissance à condition que ces derniers soient surveillés ou bien qu'ils aient reçus des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers liés à l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.

Maintenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

L'appareil ne doit être mis en fonction ni avec un temporisateur extérieur ni avec un système de commande à distance séparé.



Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

Pour le nettoyage de l'appareil, se référer au paragraphe **ENTRETIEN**.

Si le câble d'alimentation devait être endommagé, il faut le remplacer uniquement auprès des centres d'assistance autorisés par le constructeur, afin de prévenir chaque risque.

L'appareil a été construit et conçu pour fonctionner dans des environnements domestiques comme déshydrateur pour aliments ; donc, tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux.

*Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 40 heures.
Après une utilisation continue pendant 40 heures, éteindre
l'appareil, le débrancher de l'alimentation et le laisser refroidir.*

Avvertissements

FR

Conservez la garantie, le ticket de caisse et le mode d'emploi pour tout autre consultation.

Après le déballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et appelez subitement le personnel qualifié.

Ne laissez jamais les parties de l'emballage auprès des enfants, ne les utilisez pas en tant que jouets: il s'agit d'un appareil électrique, il ne doit pas être utilisé autrement.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension de la prise de courant correspond à celle qui est indiquée sur la plaque.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est branché à une installation de mise à la terre efficace.

Si la fiche et la prise ne sont pas compatibles, faites remplacer la prise avec un type adéquat par un personnel qualifié. N'utilisez pas adaptateurs ou rallonges non conformes aux normes de sécurité ou qui dépassent les limites des débits en valeur du courant.

Il est conseillé de dérouler complètement le câble d'alimentation dans toute sa longueur, en évitant ainsi des éventuelles surchauffes.

Débranchez l'appareil du secteur si vous ne l'utilisez.

Ne tirez pas le câble d'alimentation ou l'appareil pour extraire la fiche de la prise de courant.

L'utilisation de tout les appareils électriques demande le respect de quelques règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds-nus.
- Ne pas soumettre l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Éviter tout type de choc.

Dans le cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil qui risque d'être endommagé davantage, et adressez-vous au Service Après-Vente autorisé.

Si vous décidez de ne pas utiliser l'appareil, il est nécessaire de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débranché.

L'appareil a été conçu et réalisé pour fonctionner dans des environnements domestiques et conformément aux instructions fournies. Par conséquent, tout autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et donc dangereuse.

Pour des raisons de sécurité, n'ouvrez pas l'appareil.

Pendant l'utilisation, l'appareil doit être appuyé sur une surface plate.

Pour empêcher aux enfants de toucher accidentellement les composants chauds, utilisez l'appareil sur des surfaces qui sont hauts au moins 85 cm.

Laisser libre l'espace autour de toutes les autres surfaces de l'appareil et ne pas superposer d'objets.

Maintenir le câble à distance de toute source de chaleur.

Ne pas poser l'appareil au-dessus ou en dessous d'autres fours, de fours à micro-ondes ou près de cuisinières à gaz.

Ne pas déplacer l'appareil durant son fonctionnement, lorsqu'il est chaud et lorsqu'il est raccordé à l'alimentation.

Informations techniques

FR

- 1 - Couvercle
- 2 - Paniers (5 pièces)
- 3 - Base
- 4 - Poignée

Dates techniques indiqués sur l'appareil.



Le séchage des produits est une méthode efficace pour leur conservation.

L'air chaud à une température contrôlée circule librement entre la base et le couvercle, à travers les paniers séparables ; ainsi, les aliments placés sur les paniers sont séchés de manière uniforme avec une perte minimale de vitamine.

L'appareil peut sécher des fruits, des légumes et des champignons ; il peut également être utilisé pour sécher des fleurs, des plantes médicinales et pour préparer des céréales.

Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil, le nettoyer et laver les paniers et le couvercle comme indiqué dans la section ENTRETIEN.

Utilisation de l'appareil

1. Placer les produits précédemment préparés (voir paragraphe « Préparation, temps de séchage, conservation ») sur les paniers amovibles.

Remarque : l'air doit circuler librement entre les paniers et les produits ; c'est la raison pour laquelle il ne faut pas placer trop de produits sur les plateaux et faire attention qu'ils ne soient pas trop proches entre eux.

2. Placer les paniers sur la base.

Remarque : placer les 5 paniers même si certains de ceux-ci ne sont pas utilisés.

3. Placer le couvercle au-dessus des paniers.

Remarque : pendant le séchage, le couvercle doit toujours être placé au-dessus des paniers.

4. Insérer la fiche dans la prise de courant et allumer l'appareil en tournant la poignée dans le sens horaire ; la poignée s'allumera indiquant que l'appareil est en fonction.

5. Régler la température de séchage en agissant sur la poignée.

Températures indicatives conseillées :

- Herbes aromatiques	40-50 °C
- Légumes	45-50 °C
- Pain	50-55 °C
- Yaourt	50 °C
- Légumes	50 °C
- Fruits	50-60 °C
- Viande, poisson	70 °C

6. Après l'utilisation, éteindre l'appareil en plaçant la poignée sur OFF et le débrancher de l'alimentation.

7. Laisser refroidir les produits puis les replacer dans des conteneurs appropriés pour la conservation des aliments. Placer les conteneurs au congélateur.

Préparation, temps de séchage, conservation

Informations générales

- Laver les produits avant de les mettre sur les paniers. Ne pas placer des produits mouillés dans l'appareil. ATTENTION : ne pas insérer les paniers s'ils sont mouillés.

- Couper les parties non comestibles des produits.

- Couper les produits pour qu'ils puissent être placés librement entre les paniers (non attachés ou superposés entre eux).

- ATTENTION : en cas de cuisson préliminaire, laisser refroidir les produits avant de les mettre sur les paniers.

- ATTENTION : LES DURÉES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL SONT INDICATIVES. La durée effective dépend de la température ambiante et de l'humidité, du niveau d'humidité de produits, de l'épaisseur des pièces, etc.

- Les conteneurs pour la conservation des produits doivent être secs et propres.

- ATTENTION : ne pas insérer les produits encore chauds dans les conteneurs pour la conservation.

Fruits

Laver les fruits. Retirer les parties non comestibles et éventuellement les épiluchures.

Il est possible de sécher les fruits au naturel ou bien en ajoutant du jus de citron ou d'ananas.

Il est possible d'ajouter de la cannelle pour améliorer l'arôme des fruits.

Pour une meilleure conservation des fruits séchés, il est conseillé d'utiliser des conteneurs en verre avec un couvercle métallique et de les placer dans un lieu sombre, sec et frais (5-20 °C).

Pendant la première semaine après le séchage, vérifier qu'il n'y ait aucune humidité à l'intérieur des conteneurs. Si l'on remarque la présence d'humidité, cela signifie que les produits n'ont pas été séchés correctement et qu'ils doivent être de nouveau réhydratés.

Légumes

Laver les légumes. Retirer les parties non comestibles.

Avant de procéder au séchage, il est conseillé de faire bouillir les légumes pendant quelques minutes (en particulier les haricots, les choux-fleurs, les brocolis, les asperges et les pommes de terre), puis les mettre dans de l'eau froide et les sécher.

Plantes médicinales

Après le séchage, il est conseillé de placer les plantes médicinales dans des sachets de papier ou dans des conteneurs en verre avec un couvercle métallique et de les conserver dans un lieu frais et sombre (5-20 °C).

Viandes

Avant le séchage, la couper en petits morceaux.

Volaille

Avant le séchage, il est conseillé de faire bouillir ou de frire la volaille.

Poisson

Avant le séchage, il est recommandé de faire bouillir ou de cuire le poisson (pendant environ 20 minutes à 200 °C).

Temps de dessiccation (indicatifs)

Aliment	Durée de dessiccation (heures)	Condition après la dessiccation
Abricot	13 - 28	mou
Peau d'orange	6 - 16	fragile
Ananas frais	6 - 36	dur
Ananas en conserve	6 - 36	mou
Banane	8 - 38	croquant
Raisin	8 - 26	mou
Poire	8 - 30	mou
Myrtille rouge	6 – 26	mou
Pêche	6 – 26	mou
Pomme	4 – 8	mou
Artichaut	5 – 13	fragile
Aubergine	6 – 18	fragile
Brocoli	6 – 20	fragile
Haricots verts	8 – 26	fragile
Courgette	6 – 18	fragile
Chou	6 – 14	dur
Chou de Bruxelles	8 – 30	croquant
Chou-fleur	6 – 16	dur
Pomme de terre	8 – 30	croquant
Oignon	8 – 14	croquant
Carotte	8 – 14	croquant
Concombre	6 - 18	dur
Poivron	4 - 14	croquant
Poivre épicé	8 - 14	dur
Persil	2 - 10	croquant
Tomate	8 - 24	dur
Betterave	8 - 26	croquant
Céleri	6 - 14	croquant
Oignon doux	6 - 10	croquant
Asperge	6 - 14	croquant
Ail	6 - 16	croquant
Epinards	6 - 16	croquant
Champignons Champignons	3 - 10	dur et croquant
Champignons	6 - 14	dur
Viande	2 - 8	pas d'humidité
Volaille	2 - 8	pas d'humidité
Poisson	2 - 8	pas d'humidité

Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

Pour le nettoyage de l'appareil, utilisez un chiffon légèrement humide.

Séparer les paniers et le couvercle de l'appareil.

Laver les paniers et le couvercle avec un détergent pour vaisselle ; ne pas utiliser de paille de fer ou tout autre instrument abrasif qui pourrait les endommager.

Les paniers et le couvercle peuvent également être lavés en lave-vaisselle

Pour nettoyer la base, utilisez un chiffon légèrement humide.

Ne pas utiliser de substances, de liquides ou de chiffons trop mouillés, car d'éventuelles infiltrations pourraient endommager irrémédiablement l'appareil.

N'IMMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.

Achtung : lesen sie die in diesem heftchen stehenden anweisungen sorgfältig.

Sie geben ihnen nützliche hinweise hinsichtlich der sicherheit des gerätes, der anwendung und der instandhaltung. Wichtige hinweise bitte aufbewahren für späteres nachlesen.

Dieses gerät kann sowohl von kindern ab 8 jahren als auch von körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten personen bzw. Von personen ohne erfahrung oder ohne wissen genutzt werden, wenn sie von einer geschulten person beaufsichtigt werden oder wenn sie anweisungen zum sicheren einsatz des gerätes erhalten haben und wenn sie die entsprechenden gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem gerät nicht spielen. Reinigungs- und wartungsarbeiten dürfen nur von kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 jahre sind und während der arbeiten beaufsichtigt werden. Gerät und kabel müssen ausser reichweite für kinder unter 8 jahren platziert werden.



Die oberflächen erhitzen sich während des gebrauchs.

*Für die Reinigung des Geräts, siehe Abschnitt WARTUNG
Das gerät darf nicht mittels einer externen zeitschaltuhr oder einem separaten fernsteuersystem betrieben werden.*

Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, dann darf dieses nur durch einen, vom Hersteller genehmigten, Kundendienst ausgetauscht werden, um jegliches Risiko vorzubeugen.

Das Gerät ist für den Hausgebrauch und wurde als Trockner für Lebensmittel gebaut und entwickelt. Deshalb ist jeder andere Gebrauch als unsachgemäß und daher als gefährlich, zu betrachten.

Den Apparat nicht länger als 40 Stunden in Betrieb lassen. Nach einem fortlaufendem, 40-stündigen Betrieb, das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und es abkühlen lassen.

Anmerkungen

DE

Garantiebescheinigung, fiskalische Quittung und Bedienungsanleitung für jede spätere Konsultation bitte aufbewahren.

Nach Entfernen der Verpackung vergewissere man sich der Integrität des Gerätes und sollte man bei dieser Überprüfung sichtbare Beschädigungen feststellen, das Gerät nicht benutzen und sich direkt an qualifiziertes Fachpersonal wenden.

Keinerlei Verpackungsteile für Kinder zugänglich zurücklassen, das Gerät auch nicht als ein Spielzeug verwenden: es ist ein Elektrogerät und als solches zu behandeln.

Bevor man das Gerät an die Netzspannung anschließt, stelle man sicher daß die an der Steckdose liegende Spannung auch derjenigen des Typenschildes des Gerätes entspricht.

Die Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet wenn das Gerät auch an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist.

Sollten Stecker und Steckdose nicht kompatibel sein, so lasse man die Steckdose durch eine passende Steckdose ersetzen. Diese Arbeit ist von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Keine Adapter oder Verlängerungsschnuren verwenden die nicht den Forderungen der gegenwärtig geltenden Sicherheitsnormen genügen oder die die Stromgrenzwerte überschreiten.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.

Am Netzkabel oder am Gerät selbst nicht ziehen um Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.

Der Gebrauch irgendeines Elektrogerätes erfordert immer die Beachtung einiger grundlegenden Regeln und zwar insbesondere:

- Man darf niemals das Gerät mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Gerät niemals barfuß benutzen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt lassen (Regen, Sonnenstrahlung).
- Gerät nicht Schlag-oder Stoßbeanspruchungen aussetzen.

Es ist zu empfehlen, das Netzkabel für seine ganze Länge abzuwickeln um somit eventuelle Überhitzungen zu vermeiden.

Sollte man sich dafür entscheiden diesen Gerätetyp nicht mehr zu benutzen, so ist es angebracht das Gerät unbenutzbar zu machen durch Abschneiden des Netzkabels, natürlich nach dessen Abtrennung von der Steckdose.

Bei Erscheinen einer Störung bzw. einem nicht einwandfreien Betrieb des Gerätes hat man sofort den Stecker zu ziehen, keinerlei Eingriff am Gerät vorzunehmen und sich an eine zugelassene Service-Werkstatt zu wenden.

Das Gerät wurde für die Verwendung in häuslicher Umgebung entworfen und gebaut, gemäß den Angaben in der Anleitung; deshalb gilt jede andere Verwendung als unsachgemäß und daher gefährlich.

Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht geöffnet werden.

Während des Gebrauches ist das Gerät auf einer ebenen Fläche zu halten.

Zur Vermeidung von unbeabsichtigten Berührungen mit heißen Teilen seitens Kindern sollte das Gerät auf Grundplatten gesetzt werden deren Abstand vom Boden mindestens 85 cm betragen muß.

Den Raum um alle anderen Oberflächen des Gerätes freihalten und keine Gegenstände übereinanderlegen.

Halten Sie das Kabel von Wärmequellen fern.

Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter andere Backöfen, Mikrowellenöfen oder in die Nähe von Gasherden.

Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb ist, wenn es heiß ist und wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- 1 - Deckel
- 2 - Körbe (5 Teile)
- 3 - Gestell
- 4 - Drehknopf

Technischen Daten auf dem Gerät gelehrt.



Gebrauchsanweisung

DE

Ein Produkt zu trocknen ist eine wirkungsvolle Konservierungsmethode.

Die Warmluft zirkuliert, auf einer gesteuerten Temperatur, frei zwischen Gestell und Deckel durch die trennbaren Körbe, wodurch die Lebensmittel in den Körben gleichmäßig trocknen und nur wenige Vitamine verloren gehen.

Das Gerät kann Obst, Gemüse und Pilze trocknen; es kann auch zum Trocknen von Blumen, Heilpflanzen und für die Zubereitung von Zerealien verwendet werden.

Erste Anwendung

Bevor das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, dieses reinigen und die Körbe sowie den Deckel spülen, wie im Abschnitt WARTUNG beschrieben.

Benutzung des Geräts

1. Das vorbereitete Produkt (siehe Abschnitt „Vorbereitung, Trocknungsdauer, Aufbewahrung“) in die beweglichen Körbe legen.

Merke: Die Luft muss sich frei zwischen den Körben und dem Produkt bewegen können, daher nicht zu viel in die Körbe legen und darauf achten, dass das Produkt nicht zu eng nebeneinander liegt.

2. Die Körbe auf dem Gestell positionieren.

Merke: Immer alle 5 Körbe verwenden, auch wenn einige nicht befüllt werden.

3. Den Deckel auf die Körbe legen.

Merke: Der Deckel muss während der Trocknung immer auf den Körben liegen.

4. Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät anschalten. Dazu den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen; der Drehknopf erleuchtet und zeigt dadurch an, dass das Gerät in Funktion ist.

5. Die Trocknungstemperatur durch den Drehknopf regulieren.

Empfohlene Temperaturen:

- | | |
|------------------|---------|
| - Kräuter | 40-50°C |
| - Hülsenfrüchte | 45-50°C |
| - Brot | 50-55°C |
| - Joghurt | 50°C |
| - Gemüse | 50°C |
| - Obst | 50-60°C |
| - Fisch, Fleisch | 70°C |

6. Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten. Dazu den Drehknopf auf OFF stellen und den Netzstecker ziehen.

7. Die Produkte abkühlen lassen und danach in Behälter legen, die sich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln eignen. Die Behälter in die Tiefkühltruhe legen.

Vorbereitung, Trocknungsdauer, Aufbewahrung

Allgemeine Informationen

- Die Produkte waschen, bevor sie in die Körbe gelegt werden. Keine nassen Produkte in das Gerät legen. ACHTUNG: Die Körbe nicht verwenden, falls diese nass sind.

- Die ungenießbaren Teile des Produkts entfernen.

- Das Produkt schneiden, so dass es frei in die Körbe gelegt werden kann (es darf sich nicht berühren oder übereinander liegen).

- ACHTUNG: Falls das Produkt vorgekocht wird, dieses abkühlen lassen, bevor es in die Körbe gelegt wird.

- ACHTUNG: DIE IN DIESER ANLEITUNG ANGEGEBEN ZEITEN SIND RICHTZEITEN. Die wirkliche Trocknungsdauer hängt von der Umgebungstemperatur und der Feuchtigkeit, vom Feuchtigkeitsniveau des Produkts, der Dicke der Stückchen, etc. ab.

- Die Behälter, in denen das Produkt aufbewahrt wird, müssen sauber und trocken sein.

- ACHTUNG: Keine warmen Produkte in die Aufbewahrungsbehälter legen.

Obst

Das Obst waschen. Die ungenießbaren Teile und eventuell die Schale entfernen.

Obst kann unbehandelt getrocknet werden oder es kann Zitronen- oder Anisatish hinzugefügt werden.

Um das Aroma der Früchte zu verbessern, kann Zimt hinzugefügt werden.

Um das getrocknete Obst besser zu konservieren, wird die Verwendung von Glasbehältern mit Metalldeckeln empfohlen. Diese an einem dunklen, trockenen und frischen Ort (5-20°C) aufbewahren.

In der ersten Woche nach dem Trocknen überprüfen, dass sich keine Feuchtigkeit in den Behältern befindet. Falls Feuchtigkeit vorhanden ist, dann bedeutet dies, dass es nicht richtig getrocknet wurden und es nochmals getrocknet werden muss.

Gemüse

Das Gemüse waschen. Die ungenießbaren Teile entfernen.

Es wird empfohlen, das Gemüse vor dem Trocknen einige Minuten lang zu kochen (vor allem Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Spargel und Kartoffeln). Es dann in kaltes Wasser legen und abtrocknen.

Heilkräuter

Es wird empfohlen, die Heilkräuter nach dem Trocknen in Papiertüten oder in Glasbehälter mit Metalldeckel zu legen und diese an einem frischen und dunklen Ort aufzubewahren (5--20°C).

Fleisch

Vor dem Trocknen in kleine Stücke schneiden.

Geflügel

Es wird empfohlen, das Geflügel vor dem Trocknen zu kochen oder zu frittieren.

Fisch

Es wird empfohlen, den Fisch vor dem Trocknen zu kochen oder zu braten (ca. 20 Minuten bei 200 °C).

Trockenzeiten (indikativ)

Lebensmittel	Trocknungszeit (Stunden)	Zustand nach der Lufttrocknung
Aprikose	13 - 28	Weich
Orangenschale	6 -16	Zerbrechlich
Pinienapfel (frisch)	6 - 36	Hart
Pinienapfel (konserviert)	6 - 36	Weich
Banane	8 - 38	Knusprig
Trauben	8 - 26	Weich
Birne	8 - 30	Weich
Preiselbeeren	6 – 26	Weich
Pfirsich	6 – 26	Weich
Apfel	4 – 8	Weich
Artischocke	5 – 13	Zerbrechlich
Aubergine	6 – 18	Zerbrechlich
Brokkoli	6 – 20	Zerbrechlich
Grüne Bohnen	8 – 26	Zerbrechlich
Zucchini	6 – 18	Zerbrechlich
Kohl	6 – 14	Hart
Rosenkohl	8 – 30	Knusprig
Blumenkohl	6 – 16	Hart
Kartoffel	8 – 30	Knusprig
Zwiebel	8 – 14	Knusprig
Karotte	8 – 14	Knusprig
Gurke	6 - 18	Hart
Paprika	4 - 14	Knusprig
Pikanter Pfeffer	8 - 14	Hart
Petersilie	2 - 10	Knusprig
Tomate	8 - 24	Hart
Rote Beete	8 - 26	Knusprig
Sellerie	6 - 14	Knusprig

Lauchzwiebel	6 - 10	Knusprig
Spargel	6 - 14	Knusprig
Knoblauch	6 - 16	Knusprig
Spinat	6 - 16	Knusprig
Champignon-Pilze	3 - 10	Hart / Knusprig
Pilze	6 - 14	Hart
Fleisch	2 - 8	keine Feuchtigkeit
Geflügel	2 - 8	keine Feuchtigkeit
Fisch	2 - 8	keine Feuchtigkeit

Wartung

Vor dem Reinigen des Gerätes hat man immer das Netzkabel aus der Steckdose herauszuziehen und Gerät völlig abkühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes einen weichen und leicht feuchten Lappen benutzen.

Die Körbe und den Deckel vom Gerät nehmen und trennen.

Körbe und Deckel mit Spülmittel reinigen; keine Topfreiniger oder andere Scheuermittel verwenden, welche diese beschädigen könnten.

Körbe und Deckel können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Zum Reinigen des Gestell einen weichen und leicht feuchten Lappen benutzen.

Verwenden Sie keine nassen Stoffe, Flüssigkeiten oder sehr nasse Tücher, da eventuell eindringendes Wasser das Gerät irreparabel beschädigen kann.

NIEMALS DAS GERÄT IN WASSER TAUCHEN.

Atencion : leer atentamente las advertencias contenidas en el presente folleto, ya que contienen importantes indicaciones acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Instrucciones importantes que hay que conservar para sucesivas consultas.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimiento siempre y cuando se haya asegurado su adecuada vigilancia o hayan recibido instrucciones acerca del uso seguro del aparato y hayan comprendido los correspondientes peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a menos que no tengan más de 8 años y estén vigilados.

Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



Las superficies pueden calentarse durante el uso.

El aparato no debe ser puesto en funcionamiento mediante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.

Para la limpieza del aparato, hacer referencia al párrafo MANTENIMIENTO.

Si el cable de alimentación se dañara, debe ser sustituido solamente en los centros de asistencia autorizados por el fabricante, de modo de prevenir todo riesgo.

El aparato ha sido fabricado y concebido para funcionar en ambientes domésticos como deshidratador para alimentos; por lo tanto, todo otro uso es de considerar impropio y por lo tanto peligroso.

No hacer funcionar el aparato por más de 40 horas. Después de un uso continuo por 40 horas, apagar el aparato, desconectarlo de la alimentación y dejarlo enfriar.

Advertencias

ES

Conservar la garantía, el recibo y el presente folleto de instrucciones para sucesivas consultas.
Después de haber sacado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato y en caso de visibles daños no utilizarlo y contactar con el establecimiento distribuidor.
No dejar partes del embalaje al alcance de los niños. El aparato no se debe utilizar como un juguete; es un aparato eléctrico y así debe ser considerado.
Antes de conectar el aparato asegurarse de que la tensión presente en la toma de corriente corresponda a la indicada en las características nominales.
La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente cuando está conectado con una eficaz puesta a tierra.
En el caso de que la toma y el enchufe no sean compatibles, hacer reemplazar la toma por personal calificado con una del tipo adecuado.
No utilizar adaptadores o extensiones que no correspondan a las vigentes normativas de seguridad o que superen los límites de carga de la corriente.
Se aconseja desenrollar completamente el cable de alimentación en toda su longitud evitando de este modo eventuales recalentamientos.
Desconectar el aparato de la red de alimentación cuando no se utilice.
No tirar el cable de alimentación o el mismo aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.
El uso de cualquier aparato eléctrico requiere el respeto de algunas reglas fundamentales, en particular:
- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No dejar el aparato expuesto a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- No someterlo a choques.
En caso de que se produjera un desperfecto o un funcionamiento anómalo del aparato desconectar inmediatamente el enchufe, no abrir el aparato y contactar con el establecimiento distribuidor.
En caso de que no se desee utilizar más este tipo de aparato, es necesario inactivarlo cortando el cable de alimentación naturalmente después de haber desconectado la toma de corriente.
El aparato se ha fabricado y concebido para funcionar en ambientes domésticos de acuerdo con lo indicado en las instrucciones, así pues, cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por tanto, peligroso.
Por motivos de seguridad, no es posible abrir el aparato.
Durante el uso colocar el aparato en una superficie plana.
Para evitar que los niños toquen accidentalmente partes calientes, utilice el aparato en superficies que son por lo menos 85 cm altos.
Dejar libre el espacio alrededor de las demás superficies del aparato y no sobreponer objetos.
Mantener el cable lejos de fuentes de calor.
No ubicar el aparato encima o debajo de otros hornos convencionales, microondas o cerca de quemadores a gas.
No mover el aparato cuando funciona, cuando está caliente y cuando está conectado a la alimentación.

Características técnicas

ES

- 1 - Tapa
- 2 - Cestas (5 piezas)
- 3 - Base
- 4 - Manopla

Datos de placa sobre el aparato.



El secado de los productos es un método eficaz para su conservación.

El aire caliente a una temperatura controlada circula libremente entre la base y la tapa, mediante las cestas separables; de este modo los alimentos colocados en las cestas se secan de modo uniforme con una pérdida mínima de vitaminas.

El aparato puede secar fruta, verduras y setas; puede ser utilizado además para secar flores, plantas medicinales y para preparar cereales.

Primer uso

Antes de utilizar el aparato, limpiarlo y lavar las cestas y la tapa como está indicado en la sección MANTENIMIENTO.

Uso del aparato

1. Colocar los productos previamente preparados (ver párrafo "Preparación, tiempos de secado, conservación") en las cestas removibles.

Nota: el aire debe circular libremente entre las cestas y los productos; por este motivo, no colocar demasiados productos en los envases y prestar atención que no estén demasiado cerca entre ellos.

2. Colocar las cestas en la base.

Nota: colocar las 5 cestas aunque algunas de ellas no sean utilizadas.

3. Colocar la tapa sobre las cestas.

Nota: durante el secado, la tapa debe estar siempre colocada sobre las cestas.

4. Conectar el enchufe en la toma de corriente y encender el aparato girando la manopla en sentido horario; la manopla se iluminará indicando que el aparato está en funcionamiento.

5. Configurar la temperatura de secado interviniendo en la manopla.

Temperaturas indicativas recomendadas:

- Hierbas aromáticas	40-50°C
- Hortalizas	45-50°C
- Pan	50-55°C
- Yogur	50°C
- Verduras	50°C
- Frutas	50-60°C
- Carne, pescado	70°C

6. Después del uso, apagar el aparato colocando la manopla en OFF y desconectarlo de la alimentación.

7. Dejar enfriar los productos luego colocarlos en adecuados contenedores para la conservación de los alimentos. Colocar los contenedores en el congelador.

Preparación, tiempos de secado, conservación

Informaciones generales

- Lavar los productos antes de meterlos en las cestas. No colocar productos mojados en el aparato. ATENCIÓN: no introducir las cestas si están mojadas.

- Cortar las partes no comestibles de los productos.

- Cortar los productos de modo que puedan ser colocados libremente entre las cestas (no pegados o sobrepuestos entre ellos).

- ATENCIÓN: en caso de cocción preliminar, dejar enfriar los productos antes de meterlos en las cestas.

- ATENCIÓN: LAS DURACIONES SEÑALADAS EN EL PRESENTE MANUAL SON INDICATIVAS. La duración efectiva depende de la temperatura ambiente y de la humedad, del nivel de humedad de los productos, del espesor de los trozos, etc.

- Los contenedores para la conservación de los productos deben estar secos y limpios.

- ATENCIÓN: no introducir los productos todavía calientes en los contenedores para la conservación.

Frutas

Lavar las frutas. Quitar las partes no comestibles y eventualmente las pieles.

Es posible secar las frutas al natural o agregando zumo limón o de piña.

Es posible agregar canela para mejorar el aroma de las frutas.

Para una mejor conservación de las frutas secas, se recomienda el uso de contenedores en vidrio con tapa metálica y colocarlos en un lugar oscuro, seco y fresco (5-20°C).

Durante la primera semana después del secado, verificar que no haya humedad dentro de los contenedores. Si hubiera humedad significa que los productos no han sido secados correctamente y que deben ser nuevamente deshidratados.

Verduras

Lavar las verduras. Quitar las partes no comestibles.

Antes del secado, se recomienda hacer hervir las verduras por algunos minutos (en particular, judías, coliflor, brócoli, espárragos y patatas), luego meterlas en agua fría y secarlas.

Plantas medicinales

Después del secado, se recomienda colocar las plantas medicinales en bolsitas de papel o en contenedores de vidrio con tapa metálica y conservarlos en un lugar fresco y oscuro (5-20°C).

Carne

Antes del secado, cortar en pequeños trozos.

Aves

Antes del secado, se recomienda hacer hervir o freír el ave.

Pescado

Antes del secado, se recomienda hacer hervir o cocinar el pescado (por aproximadamente 20 minutos a 200°C).

Tiempos de secado (orientativos)

Alimento	Duración del secado (horas)	Condición después del secado
Albaricoque	13 - 28	Blando
Corteza de naranja	6 - 16	Frágil
Piña fresca	6 - 36	duro
Piña Enlatada	6 - 36	Blando
Plátano	8 - 38	Crujiente
Uva	8 - 26	Blando
Pera	8 - 30	Blando
Arándano	6 - 26	Blando
Melocotón	6 - 26	Blando
Manzana	4 - 8	Blando
Alcachofa	5 - 13	Frágil
Berenjena	6 - 18	Frágil
Brócoli	6 - 20	Frágil
Judías verdes	8 - 26	Frágil
Calabacines	6 - 18	Frágil
Col	6 - 14	duro
Coles de Bruselas	8 - 30	Crujiente
Coliflor	6 - 16	duro
Patata	8 - 30	Crujiente
Cebolla	8 - 14	Crujiente
Zanahoria	8 - 14	Crujiente
Pepino	6 - 18	duro
Pimiento	4 - 14	Crujiente
Pimiento picante	8 - 14	duro
Perejil	2 - 10	Crujiente
Tomate	8 - 24	duro
Remolacha	8 - 26	Crujiente
Apio	6 - 14	Crujiente
Cebolleta	6 - 10	Crujiente
Espárrago	6 - 14	Crujiente
Ajo	6 - 16	Crujiente
Espinacas	6 - 16	Crujiente
Champiñón	3 - 10	duro y Crujiente
Hongos	6 - 14	duro
Carne	2 - 8	sin humedad
Aves de corral	2 - 8	sin humedad
Pescado	2 - 8	sin humedad

Este aparato no precisa especiales operaciones de mantenimiento. Antes de limpiar el aparato desconectarlo de la toma de corriente y dejarlo enfriar completamente.

Separar las cestas y la tapa del aparato.

Lavar las cestas y la tapa con detergente para vajillas; no utilizar estropajos u otros medios abrasivos que podrían dañarlas.

Las cestas y la tapa pueden ser lavadas también en lavavajillas.

Para limpiar la base utilizar un paño suave y ligeramente humedecido.

No utilizar sustancias, líquidos o paños excesivamente mojados ya que las posibles infiltraciones podrían dañar el aparato de modo irreparable.

NO SUMERGIR JAMAS EL APARATO EN EL AGUA.

Condizioni

La garanzia ha validità 24 mesi dalla data d'acquisto.

La presente garanzia è valida solo se viene correttamente compilata ed accompagnata dallo scontrino fiscale che ne prova la data di acquisto.

L'apparecchio deve essere consegnato esclusivamente presso un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione dei componenti dell'apparecchio che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

Viene comunque garantita l'assistenza (a pagamento) anche a prodotti fuori garanzia.

Il consumatore è titolare dei diritti applicabili dalla legislazione nazionale disciplinante la vendita dei beni di consumo; questa garanzia lascia inpregiudicati tali diritti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, conseguenti ad uso improprio dell'apparecchio e alla mancata osservanza delle prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni.

Limitazioni

Ogni diritto di garanzia e ogni nostra responsabilità decadono se l'apparecchio è stato:

- Manomesso da parte di personale non autorizzato.

- Impiegato, conservato o trasportato in modo improprio.

Sono comunque escluse dalla garanzia le perdite di prestazioni estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

Se nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Vi consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.



SMALTIMENTO

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Informazione agli utenti: ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

GUARANTEE

GB

Terms and Conditions

The guarantee is valid for 24 months.

This guarantee applies only if it has been duly filled in and is submitted with the receipt showing the date of purchase.

The guarantee covers the replacement or repair of parts making up the appliance which were faulty at source due to manufacturing faults.

After the guarantee has expired, the appliance will be repaired against payment.

The manufacturer declines any responsibility for damage to persons, animals or property due to misuse of the appliance and failure to observe the directions contained in the instructions.

Limits

All rights under this guarantee and any responsibility on our part will be voided if the appliance has been:

- mishandled by unauthorized persons

- improperly used, stored or transported.

The guarantee does not cover damage to the outward appearance or any other that does not prevent regular operation.

If any faults should be found despite the care taken in selecting the materials and in creating the product, or if any information or advice are required, please contact your local dealer.



USER INFORMATION

"Implementation of Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)", pertaining to reduced use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as to waste disposal".

The symbol of the crossed-out wheeled bin on the equipment or on its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.

The user must therefore take the dismissed equipment to suitable separate collection centres for electrical and electronic waste, or return it to the dealer in case they purchase a new device of equivalent type, at a one-to-one-ratio.

Suitable segregated collection of the equipment for subsequent recycling, treatment or environmentally-friendly disposal helps prevent damage to the environment and to human health, and encourages the re-use and/or recycling of the materials that make up the equipment.

Abusive disposal of the product by the user shall result in the application of administrative fines in accordance with the laws in force.

Conditions

La garantie est valable 2 ans à partir de la date d'achat.

Cette garantie n'est valable que si correctement remplie et accompagnée par le ticket de caisse prouvant le jour de l'achat.

Pour garantie, on entend le remplacement ou la réparation des composants de l'appareil défectueux à l'origine pour vice de fabrication.

Il est toutefois garantie l'assistance (payée) pour les articles hors garantie.

La Maison de construction dégage toute responsabilité en cas de dommages à personnes, animaux et choses, à la suite de l'utilisation impropre de l'appareil et à la non-observation des règles indiquées dans le mode d'emploi.

Limitations

Tout droit de garantie et toute notre responsabilité sont dérogés en cas de:

- dommages provoqués par personnel non autorisé.

- emploi, conservation ou transport non adéquats.

Ils sont toutefois exclus de la garantie les pertes de performances esthétiques ou telles qui ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

Si malgré le soin dans la sélection des matériaux et les efforts dans la réalisation du produit que vous venez d'acheter, vous remarquez des défauts ou si vous avez besoin de renseignements, nous vous prions de bien vouloir contacter le revendeur de votre zone.

INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS



Mise en œuvre de la Directive RAEE 2012/19/UE, portant sur la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que sur l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée, qui se trouve sur l'appareil ou son emballage, indique que le produit en fin de vie doit faire l'objet d'une collecte sélective, séparée des autres déchets.

L'utilisateur devra donc confier l'appareil en fin de vie à un centre de collecte sélective des déchets électroniques et électrotechniques ou le retourner au revendeur lorsqu'il en achètera un neuf de type équivalent, en raison d'un appareil usagé pour un appareil neuf.

La collecte sélective correcte, en vue d'envoyer l'appareil en fin de vie au recyclage, à son traitement et à son élimination de façon écologique, contribue à éviter le risque d'effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui le composent.

L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application des sanctions administratives prévues par le règlement en vigueur.

GARANTIESCHEIN

DE

Garantiebedingungen:

Die Garantie dauert 24 Monate vom Einkaufsdatum.

Dieser Garantieschein hat nur Gültigkeit, wenn er ordnungsgemäß ausgefüllt und zusammen mit dem Kassenzettel vorgelegt wird.

Die Garantie umfasst den Ersatz oder die Reparatur aller Komponenten des Gerätes im Falle von Herstellungsfehlern.

Das Gerät wird ausschließlich nur von einem unserer autorisierten Kundendienststellen zurückgenommen.

Außerdem garantieren wir für fachgerechte Dienstleistung (gegen Bezahlung) auch außerhalb der Garantiezeit. Die Herstellungsfirma lehnt jede Verantwortung hinsichtlich Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die durch unsachgemäße Benutzung des Geräts oder Nichtbefolgen der beiliegenden Bedienungsanleitung entstehen.

Einschränkungen:

Der Garantieanspruch bzw. unsere Verantwortlichkeit erlischt, wenn das Gerät:

- von nicht autorisierten Personen demontiert wurde;

- in unsachgemäßer oder unnormaler Weise zum Einsatz kam, aufbewahrt oder transportiert wurde.

Weiterhin sind von der Garantie alle äußeren Abnutzungserscheinungen am Gerät, die die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen, ausgeschlossen.

Sollten, trotz der Sorgfalt bei der Auswahl der Materialien und trotz der Bemühungen bei der Realisierung des Produktes, das Sie erst gerade erworben haben, Defekte gefunden werden oder sollten Sie irgendwelche Informationen benötigen, so empfehlen wir Ihnen, sich an den für Ihr Gebiet zuständigen Fachhändler zu wenden.

BENUTZERINFORMATIONEN



"Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten". Das auf dem Gerät oder auf der Verpackung angebrachte Symbol der durchkreuzten Abfalltonne weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seines Nutzungslebens von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Daher muss der Benutzer das Gerät an seinem Lebensende den geeigneten Sammelstellen für die getrennte Sammlung elektronischer und elektrotechnischer Abfälle zuführen oder es beim Kauf eines neuen gleichwertigen Gerät eins zu eins dem Händler zurückerstatten.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltbezogenen nachhaltigen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät zusammengesetzt ist.

Eine gesetzeswidrige Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Auferlegung der nach geltenden Vorschriften vorgesehenen administrativen Sanktionen.

Condiciones

La garantía tiene 24 meses de validez a partir de la fecha de compra.

La presente garantía es válida sólo si correctamente rellena y acompañada por el recibo donde consta la fecha de compra. En caso de anomalía el aparato deberá ser entregado al servicio oficial, junto con este certificado de garantía.

La garantía comprende la substitución o reparación de las piezas que componen el electrodoméstico que resultan dañadas por defectos de fabricación.

Igualmente, se proporciona asistencia a cargo del cliente a productos no cubiertos por garantía.

El Fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas, animales o cosas, derivado de un uso no apropiado del aparato y del incumplimiento de las advertencias indicadas en el correspondiente folleto de instrucciones.

Límites

Todo derecho de garantía y responsabilidad por parte nuestra caduca si el aparato ha sido:

- abierto por personal no autorizado;
- empleado, conservado, transportado de manera inadecuada o anómala.

Se excluye de la garantía todo defecto estético o aquellos que no comprometen la eficiencia de su funcionamiento.

Si a pesar del cuidado en la elección de los materiales y el empeño en la fabricación del producto que Ud. apenas ha comprado se verificaran desperfectos o si Ud. precisara más información al respecto, le aconsejamos contactar al revendedor de zona.



INFORMACIONES A LOS USUARIOS

“Aplicación de la Directiva RAEE 2012/19/EU, relativa a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como también de la eliminación de residuos”.

El símbolo del basurero tachado presente en el aparato o en la confección indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser recogido por separado de los otros residuos.

El usuario deberá, por lo tanto, entregar el aparato, al final de su vida útil, a los centros de recogida diferenciada idóneos para residuos electrónicos y eléctricos o entregarlo al revendedor al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente, en razón de uno a uno.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior envío del aparato desmantelado a reciclaje, tratamiento, eliminación ambientalmente compatible del mismo, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.



POLY POOL S.p.A. Via Sottocorna, 21/B
24020 Parre (Bergamo) - Italy

Tel. 0354104000 r.a. - Fax 035702716

<http://www.ardes.it> - e-mail: polypool@polypool.it