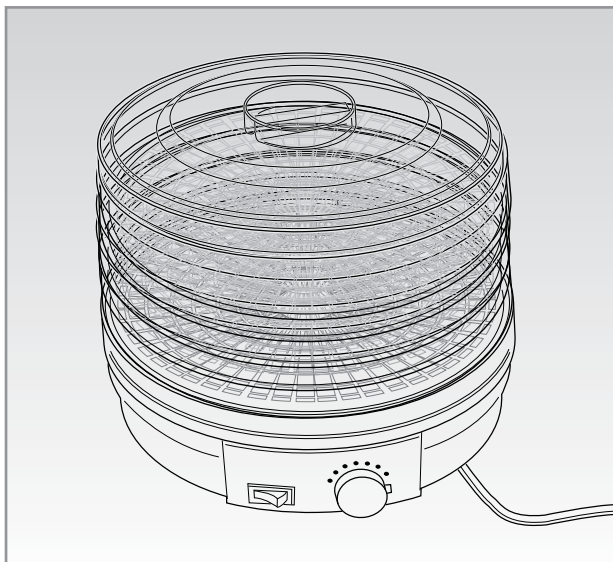
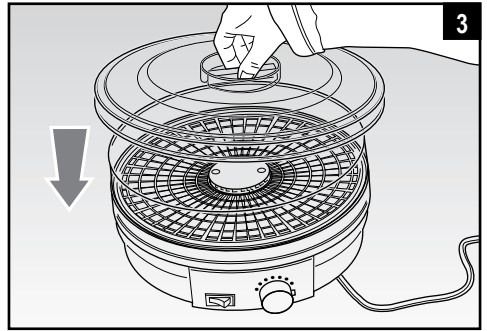
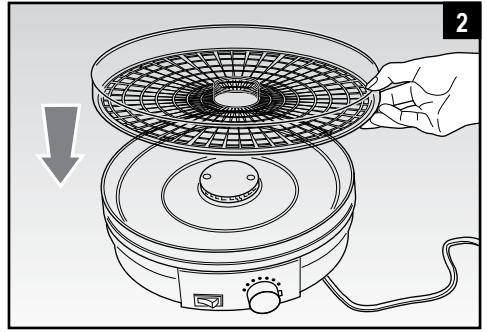
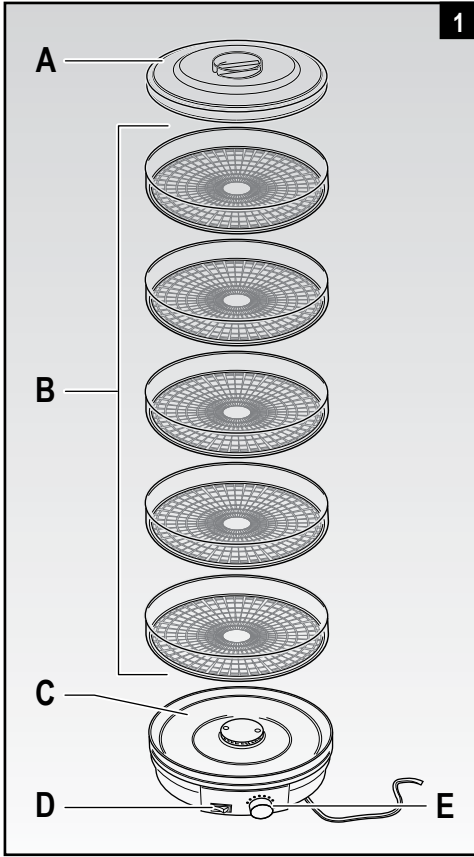


# *Ariete*



**Essiccatore**  
**Food dehydrator**  
**Dessiccateur**  
**Lufttrockner**  
**Secador**  
**Secador**  
**Voedseldroger**  
**Tørreapparat**  
**Αποξηραντήρας**  
**Сушилка**  
**Сушарка**  
**Suszarka**  
**المُجفف**



# AVVERTENZE IMPORTANTI


## LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.

13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
19. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
20. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore per evitare possibili ustioni.
23. Non far funzionare l'apparecchio per più di 40 ore consecutive. Dopo aver terminato l'utilizzo, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
24. Tenere il corpo dell'apparecchio lontano dall'acqua. Non accendere l'apparecchio se le sue superfici sono bagnate.
25. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
26. Durante il funzionamento, il coperchio, i cestelli e la superficie esterna dell'ap-

parecchio potrebbero diventare molto caldi. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere i componenti.

27. Non mettere l'apparecchio vicino a tende, sotto scaffali od armadietti, nè vicino a qualsiasi cosa che potrebbe essere danneggiata durante il funzionamento.
28. Non posare niente sull'apparecchio quando è in funzione.
29. Non usare cucchiari di metallo all'interno del recipiente.
30. Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
31. L'apparecchio non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
32. Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
33.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- |   |                        |   |   |
|---|------------------------|---|---|
| A | Coperchio              | D | Interruttore accensione/spegnimento (I/O) |
| B | Cestello               | E | Manopola regolazione temperatura          |
| C | Corpo dell'apparecchio |   |   |

L'essiccazione dei prodotti è un modo efficace per la sua conservazione.

L'aria calda di una temperatura fissa controllabile circola liberamente all'interno dell'apparecchio tra il coperchio ed i cestelli, cosicchè i prodotti si asciugano uniformemente e con minime perdite di vitamine salutari. Così è possibile gustare frutta, verdura e funghi, o asciugare anche fiori, piante medicinali o preparare i cereali.

### ISTRUZIONI D'USO

**ATTENZIONE:** *Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili che verranno a contatto con il cibo con acqua e comune sapone da piatti.*

- Posizionare i prodotti preparati in anticipo all'interno dei cestelli (B).

**Nota:** Non mettere troppi prodotti all'interno di un unico cestello nè metterli l'uno sull'altro in modo tale da permettere che l'aria circoli liberamente tra di loro. Si consiglia di posizionare tutti i cestelli sull'apparecchio durante l'utilizzo, indipendentemente dal numero di cestelli utilizzati.

- Posizionare i cestelli (B) utilizzati uno sopra l'altro sul corpo dell'apparecchio (C) (Fig. 2), assicurandosi che siano stabili.
- Posizionare il coperchio (A) sul cestello superiore (Fig. 3).
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente ed accenderlo portando l'interruttore (D) nella posizione "I"; la spia dell'indicatore diventerà rossa.

- Ruotando l'apposita manopola (E), impostare la temperatura di essiccazione. Di seguito alcuni consigli sulla modalità di temperatura:

Erbe 35-40°C

Pane 40-50°C

Yogurt 45°C

Verdure 50-55°C

Frutta 55-60°C

Pesce / Carne 65-70°C

- Al termine dell'utilizzo, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore nella posizione "O" e scollegarlo dalla presa di corrente. Lasciarlo raffreddare e posizionare i prodotti essiccati in un contenitore per la conservazione del cibo. Mettere il contenitore nel congelatore.

**ATTENZIONE:**

***Il coperchio (A) deve essere sempre inserito al suo posto durante il funzionamento.***

***Non utilizzare i cestelli se sono bagnati.***

***Non far funzionare l'apparecchio per più di 40 ore consecutive.***

***Non utilizzare l'apparecchio con prodotti caldi all'interno dei cestelli.***

**CONSIGLI E SUGGERIMENTI**

- Lavare i prodotti prima di inserirli nei cestelli l'apparecchio. Non mettere prodotti bagnati nell'apparecchio.
- Tagliare le parti non commestibili dei prodotti. Tagliare i prodotti in modo tale da posizionarli liberamente nei cestelli senza che si sovrappongano. La durata di essiccazione dipende dallo spessore dei pezzi.
- Per evitare che la durata di essiccazione sia eccessiva è consigliabile far bollire prima le verdure per circa 1-2 minuti e poi metterli in acqua fredda.
- È possibile mettere ad essiccare la frutta, dopo averla eventualmente sbucciata, al naturale o con succo di limone o di mela per non farla sbiadire. È possibile aggiungere cannella per un odore più gradevole.
- Dopo l'essiccamento di piante medicinali, è consigliabile metterle in sacchetti di carta o lattine di vetro e posizionarle in un luogo buio e fresco.
- Prima dell'inizio dell'essiccazione, il pollame dovrebbe essere preparato in anticipo. È consigliabile farlo bollire o friggerlo.
- Si consiglia di bollire o cuocere il pesce prima dell'inizio dell'essiccazione (cuocere per circa 20 minuti con una temperatura di 200°C).
- I contenitori per lo stoccaggio dei prodotti essiccati devono essere puliti e asciutti.
- Per una migliore conservazione della frutta secca utilizzare contenitori di vetro con coperchi metallici e metterli in un luogo buio e asciutto dove la temperatura dovrebbe essere di 5-20°C.
- Durante la prima settimana dopo l'essiccazione, controllare l'eventuale presenza di umidità nel contenitore. Se i prodotti non fossero asciugati bene procedere con un nuovo ciclo di essiccazione.

## TEMPI DI ESSICCAZIONE

I tempi di essiccazione sotto riportati sono indicativi e dipendono da esigenze personali:

<b>Alimento</b>	<b>Condizione dopo l'essiccazione</b>	<b>Durata di essiccazione (ore)</b>
Albicocca	Morbido	13-28
Buccia d'arancia	Fragile	6-16
Banana	Croccante	8-38
Uva	Morbido	8-26
Pera	Morbido	8-30
Mirtillo rosso	Morbido	6-26
Pesca	Morbido	6-26
Mela	Morbido	4-6
Carciofo	Fragile	5-13
Melanzana	Fragile	6-18
Broccoli	Fragile	6-20
Funghi	Duro	6-14
Fagioli verdi	Fragile	8-26
Zucchine	Fragile	6-18
Cavolo	Duro	6-14
Cavoletti di Bruxelles	Croccante	8-30
Cavolfiore	Duro	6-16
Patata	Croccante	8-30
Cipolla	Croccante	8-14
Carota	Croccante	8-14
Cetriolo	Duro	6-18
Peperone	Croccante	4-14
Prezzemolo	Croccante	2-10
Pomodoro	Duro	8-24
Barbabietola	Croccante	8-26
Sedano	Croccante	6-14
Cipollotto	Croccante	6-10
Asparago	Croccante	6-14
Aglio	Croccante	6-16

Alimento	Condizione dopo l'essiccazione	Durata di essiccazione (ore)
Spinaci	Croccante	6-16
Funghi Champignon	Duro	3-10
Carne	Duro	2-8
Pesce	Friabile	2-8

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di riporlo.
- Utilizzare un panno pulito inumidito per pulire l'interno e l'esterno del corpo dell'apparecchio.
- Il coperchio e i cestelli devono essere lavati a mano con acqua calda e detersivo neutro.

### **AVVERTENZA:**

***Le parti rimovibili sono lavabili anche in lavastoviglie; tuttavia usando la lavastoviglie, si possono alterare le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.***

***Non utilizzare spazzole metalliche, detersivi abrasivi e puri per la pulizia dell'apparecchio, poiché possono danneggiare la superficie.***



# IMPORTANT SAFEGUARDS


## READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to

- avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
  16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
  17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
  18. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
  19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
  20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
  21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
  22. During use, place the appliance on a heatproof surface to prevent burns.
  23. Do not operate the appliance for more than continuous 40 hours. After use, switch the appliance off, disconnect it and allow it to cool down.
  24. Keep the appliance out of water. Do not switch the appliance on if its surfaces are wet.
  25. Do not move appliance while operating.
  26. During operation, the lid, the baskets, and the external surface of the appliance may get very hot. Make sure the appliance has cooled down before removing the parts.
  27. Never place the appliance in proximity of curtains, underneath shelves or cabinets, or close to anything that may be damaged during operation.
  28. Do not place anything on the appliance while operating.
  29. Do not use metal spoons inside the container.
  30. Mount on the appliance only the attachments or the parts supplied.
  31. The appliance must not be energised with external timers or separate remote controls.
  32. Do not use the appliance for purposes other than the ones that it was designed for, described below in this instruction manual.



33.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

## DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

### APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

- |   |                |   |                            |
|---|----------------|---|----------------------------|
| A | Lid            | D | ON/OFF switch (I/O)        |
| B | Basket         | E | Temperature adjusting dial |
| C | Appliance body |   |                            |

Dehydration of products is an effective preservation way.

Hot air of a fixed adjustable temperature circulates freely inside the appliance between the lid and the baskets, thus allowing an even drying of products with a minimum loss of healthy vitamins. Therefore, it is possible to enjoy fruit, vegetable and mushrooms, medicinal plants or prepare cereals.

### INSTRUCTIONS FOR USE

**ATTENTION: Before using the appliance, it is recommended to wash all removable parts that will be in contact with food using water and common dish detergent.**

- Position the previously prepared products into the baskets (B).

**Note:** Do not put too many products into one basket and do not place them one on top of another to allow free circulation of air among them. It is advisable to put all baskets on the appliance during use, regardless of the number of baskets used.

- Position the baskets (B) used one on top of another (C) (Fig. 2), making sure they are stable.
- Put the lid (A) on the upper basket (Fig. 3).
- Plug the appliance in and switch it on by bringing the switch (D) to position "I"; the indicator light will turn on red.
- By rotating the apposite dial (E), set the dehydrating temperature. Hereunder are some tips for the temperature mode:
 

Herbs	35-40 °C
Bread	40-50°C
Yoghurt	45°C
Vegetables	50-55°C
Fruit	55-60°C
Fish / Meat	65-70°C
- After use, turn the appliance off by bringing the switch to "O" and disconnect it from mains outlet. Allow it to cool down and position the dehydrated products into a container for food preservation. Put the container into the freezer.

#### ATTENTION:

**The lid (A) must be always inserted into its place during operation.**

**Do not use baskets if wet.**

***Do not operate the appliance for more than continuous 40 hours.***

***Do not use the appliance with hot products into the baskets.***

## **TIPS AND SUGGESTIONS**

- Wash the products before inserting them into the baskets. Do not put wet products into the appliance.
- Cut the non-edible parts of the products. Cut the products in order to position them freely into the baskets without overlapping them. The dehydrating duration depends on the piece thickness.
- To prevent a too long dehydrating time, it is advisable to boil vegetable for 1-2 minutes first and then to put them in cold water.
- FRUIT can be dried after having peeled it, pure or with lemon/apple juice to prevent it from losing colour. IT is possible to add cinnamon for a more pleasant smell.
- After dehydration of medical plants, it is advisable to put them in paper bags or glass cans and store them in a dark and fresh place.
- Before dehydration, prepare poultry in advance. It is advisable to boil or fry it.
- It is advisable to boil or cook fish before proceeding with dehydration (cook for about 20 minutes at a temperature of 200°C).
- The containers for storing the dried products must be clean and dry.
- For a better preservation of dried fruit, use glass containers with metal covers and put them in a dark and fresh place at a temperature between 5°C and 20°C.
- During the first week after dehydration, check whether there is humidity in the container. If the products are dried properly, proceed with a new dehydrating cycle.

## **DEHYDRATING TIME**

The following dehydrating times are indicative and depends on personal requirements:

<b>Food</b>	<b>Condition after dehydration</b>	<b>Dehydration duration (hours)</b>
Apricot	Soft	13-28
Orange peel	Fragile	6-16
Banana	Crispy	8-38
Grape	Soft	8-26
Pear	Soft	8-30
Cranberry	Soft	6-26
Peach	Soft	6-26
Apple	Soft	4-6
Artichoke	Fragile	5-13
Aubergine	Fragile	6-18
Broccoli	Fragile	6-20

Food	Condition after dehydration	Dehydration duration (hours)
Mushrooms	Hard	6-14
Green beans	Fragile	8-26
Zucchini	Fragile	6-18
Cabbage	Hard	6-14
Brussels sprout	Crispy	8-30
Cauliflower	Hard	6-16
Potato	Crispy	8-30
Onion	Crispy	8-14
Carrot	Crispy	8-14
Cucumber	Hard	6-18
Pepper	Crispy	4-14
Parsley	Crispy	2-10
Tomato	Hard	8-24
Beetroot	Crispy	8-26
Celery	Crispy	6-14
Spring onion	Crispy	6-10
Asparagus	Crispy	6-14
Garlic	Crispy	6-16
Spinach	Crispy	6-16
Champignon mushrooms	Hard	3-10
Meat	Hard	2-8
Fish	Friable	2-8

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning or store it.
- Use a damp, clean cloth to clean the internal and external side of the appliance body.
- The lid and the baskets must be washed by hand with hot water and mild detergent.

### **WARNING:**

***The removable parts can be put also in the dishwasher; anyway, using the dishwasher may alter the surface finishing. The damage would have to be only aesthetic and would not have to modify the appliance operation.***

***Do not use metal brushes, abrasive and pure detergents for cleaning the appliance, since they can damage the surface.***

# AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

## LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
8. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de démonter les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés.

ou si l'appareil est defectueux; toutes les reparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.

14. En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
18. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
19. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
20. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
22. Pendant l'utilisation, disposer l'appareil sur une surface résistant à la chaleur pour éviter tout risque de brûlure.
23. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 40 heures de suite. Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez la prise et laissez-le refroidir.
24. Maintenir le corps de l'appareil loin de l'eau. N'allumez pas l'appareil si ses surfaces sont mouillées.
25. Ne pas transporter l'appareil quand il est en marche.
26. Pendant le fonctionnement, le couvercle, les paniers et la surface externe de l'appareil pourraient devenir très chaudes. Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever ses composants.
27. Ne pas mettre l'appareil près de rideaux, sous des étagères ou des placards, ni près d'objets qui pourraient être endommagés pendant le fonctionnement.

28. Ne rien poser sur l'appareil pendant son fonctionnement.
29. Ne pas utiliser de cuillère en métal à l'intérieur du récipient.
30. Ne monter sur l'appareil que des accessoires ou des éléments fournis avec lui.
31. L'appareil ne doit pas être alimenté à travers des minuteurs externes ou des installations séparées commandées à distance.
32. Ne pas utiliser l'appareil pour des fonctions autres que celles pour lesquelles il a été conçu, décrites ci-après dans le présent mode d'emploi.



33. ■ Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- |   |                     |   |  |
|---|---------------------|---|--|
| A | Couvercle           | D | Interrupteur allumage/extinction (I/O) |
| B | Panier              | E | Bouton de réglage de la température    |
| C | Corps de l'appareil |   |  |

La dessiccation des produits est un moyen de conservation efficace.

Un air chaud à une température constante et contrôlée circule librement à l'intérieur de l'appareil entre le couvercle et les paniers, de façon à ce que les produits s'assèchent uniformément et avec une perte en vitamines salutaires minimale. Cette technique permet de déguster des fruits, des légumes et des champignons, de sécher des fleurs, des plantes médicinales ou de préparer des céréales.

### MODE D'EMPLOI

**ATTENTION :** Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de laver toutes les parties amovibles qui entreront en contact avec les aliments en employant de l'eau simple et du détergent vaisselle.

- Placer les produits préparés à l'avance à l'intérieur des paniers (B).

**Note :** Ne pas mettre trop de produits à l'intérieur d'un seul panier et ne pas les mettre les uns sur les autres de façon à ce que l'air puisse circuler librement entre eux. Il est conseillé de placer tous les paniers sur l'appareil pendant l'utilisation, indépendamment du nombre de paniers utilisés.

- Placer les paniers (B) utilisés l'un sur l'autre sur le corps de l'appareil (C) (Fig. 2), en s'assurant qu'ils soient stables.
- Placer le couvercle (A) sur le panier supérieur (Fig. 3).



- Brancher l'appareil avec la prise de courant et allumer l'appareil en plaçant l'interrupteur (D) dans la position "I" ; le témoin devient rouge.
- En tournant le bouton dédié (E), régler la température de dessiccation. Ci-dessous, quelques conseils sur la modalité de température :
 

Herbes	35-40°C
Pain	40-50°C
Yaourt	45°C
Légumes	50-55°C
Fruits	55-60°C
Poisson / Viande	65-70°C
- Après l'utilisation, éteindre l'appareil en mettant l'interrupteur dans la position "O" et en débranchant la prise du secteur. Laisser refroidir et placer les produits séchés dans un récipient pour la conservation des aliments. Mettre le récipient au congélateur.

**ATTENTION :**

***Le couvercle (A) doit toujours être inséré à sa place pendant le fonctionnement.***

***Ne pas utiliser les paniers s'ils sont mouillés.***

***Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 40 heures de suite.***

***Ne pas utiliser l'appareil avec des produits chauds à l'intérieur des paniers.***

**CONSEILS ET ASTUCES**

- Laver les produits avant de les placer dans les paniers de l'appareil. Ne pas mettre de produits mouillés dans l'appareil.
- Couper les parties non comestibles des produits. Couper les produits de façon à pouvoir les disposer librement dans les paniers sans qu'ils se superposent. La durée de dessiccation dépend de l'épaisseur des morceaux.
- Pour éviter que la durée de dessiccation soit excessive, il est conseillé de faire préalablement bouillir les légumes pendant 1-2 minutes puis de les plonger dans de l'eau froide.
- Il est possible de sécher les fruits après les avoir épluchés (éventuellement), au naturel ou avec du jus de citron ou du jus de pomme pour éviter qu'ils ne perdent leur couleur. Ajouter de la cannelle pour un parfum plus agréable.
- Après la dessiccation de plantes médicinales, il est conseillé de les placer dans des sachets en papier ou dans des pots en verre et de les ranger dans un endroit frais et obscur.
- Avant le début de la dessiccation, la viande de volaille doit être préalablement préparée. Il est conseillé de la faire bouillir ou de la frire.
- Il est conseillé de faire bouillir ou cuire le poisson avant de procéder à sa dessiccation (cuire pendant 20 minutes environ à 200 °C).
- Les récipients pour le stockage des produits séchés doivent être propres et secs.
- Pour une meilleure conservation des fruits secs, utiliser des récipients en verre dotés de couvercles métalliques et les ranger dans un lieu sec et obscur à une température de 5-20°C.
- Pendant la première semaine après la dessiccation, vérifier l'éventuelle présence d'humidité dans

le récipient. Si les produits ne sont pas bien secs, effectuer un nouveau cycle de dessiccation.

## TEMPS DE DESSICCATION

Les temps de dessiccation ci-dessous sont indicatifs et dépendent des exigences personnelles :

Aliment	Condition après la dessiccation	Durée de dessiccation (heures)
Abricot	Mou	13-28
Peau d'orange	Fragile	6-16
Banane	Croquant	8-38
Raisin	Mou	8-26
Poire	Mou	8-30
Myrtille rouge	Mou	6-26
Pêche	Mou	6-26
Pomme	Mou	4-6
Artichaut	Fragile	5-13
Aubergine	Fragile	6-18
Brocoli	Fragile	6-20
Champignons	Dur	6-14
Haricots verts	Fragile	8-26
Courgette	Fragile	6-18
Chou	Dur	6-14
Chou de Bruxelles	Croquant	8-30
Chou-fleur	Dur	6-16
Pomme de terre	Croquant	8-30
Oignon	Croquant	8-14
Carotte	Croquant	8-14
Concombre	Dur	6-18
Poivron	Croquant	4-14
Persil	Croquant	2-10
Tomate	Dur	8-24
Betterave	Croquant	8-26
Céleri	Croquant	6-14
Oignon doux	Croquant	6-10
Asperge	Croquant	6-14

Aliment	Condition après la dessiccation	Durée de dessiccation (heures)
Ail	Croquant	6-16
Epinards	Croquant	6-16
Champignons	Dur	3-10
Viande	Dur	2-8
Poisson	Friable	2-8

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher la prise de courant et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Utiliser un linge propre humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du corps de l'appareil.
- Le couvercle et les paniers doivent être lavés à la main avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

### ATTENTION :

*Les parties amovibles sont également lavables dans un lave-vaisselle ; toutefois, en utilisant un lave-vaisselle, les finitions superficielles peuvent être altérées. Les dommages ne devraient être qu'esthétiques et ne devraient pas modifier le fonctionnement de l'appareil.*

*Ne pas utiliser de brosse métallique, de détergents abrasifs et à l'état pur pour le nettoyage de l'appareil, car ils endommageraient sa surface.*

# WICHTIGE HINWEISE


## VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
8. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
9. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
10. Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
13. Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt

werden.

14. Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
15. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
16. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
17. Das Gerät ist **AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH** und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
18. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
19. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
20. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
21. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
22. Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs auf eine hitzebeständige Oberfläche, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
23. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
24. Halten Sie das Gehäuse des Gerätes von Wasser fern. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn seine Oberflächen nass sind.
25. Transportieren Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
26. Während des Betriebs können der Deckel, die Körbe und die Außenfläche des Gerätes sehr heiß werden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Komponenten entfernen.
27. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Vorhängen, unter Regale oder Schränke oder in die Nähe von Gegenständen, die während des Betriebs beschädigt werden könnten.

28. Stellen Sie während des Betriebs nichts auf das Gerät.
29. Verwenden Sie keine Metalllöffel im Inneren des Behälters.
30. Montieren Sie nur das mitgelieferte Zubehör oder die mitgelieferten Elemente am Gerät.
31. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme mit Strom versorgt werden.
32. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es konzipiert wurde, wie nachfolgend in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
33.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

### BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- |   |          |   |                        |
|---|----------|---|------------------------|
| A | Deckel   | D | Ein/Aus-Schalter (I/O) |
| B | Korb     | E | Temperaturregelknopf   |
| B | Behälter |   |                        |

Die Trocknung von Produkten ist eine effektive Methode, um sie zu konservieren.

Die heiße Luft einer regelbaren festen Temperatur zirkuliert frei im Gerät zwischen Deckel und Körben, so dass die Produkte gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesunden Vitaminen trocknen. So können Sie Obst, Gemüse und Pilze genießen, oder sogar Trockenblumen, Heilpflanzen oder Getreide zubereiten.

### GEBRAUCHSANWEISUNG

**WARNUNG:** *Vor der Benutzung des Gerätes empfehlen wir, alle abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit Wasser und handelsüblicher Seife zu reinigen.*

- Legen Sie die vorbereiteten Produkte in die Körbe (B).

Hinweis: Stellen Sie nicht zu viele Produkte in einen einzigen Korb oder legen Sie sie übereinander, damit die Luft frei zwischen ihnen zirkulieren kann. Es wird empfohlen, alle Körbe während des Gebrauchs auf das Gerät zu legen, unabhängig von der Anzahl der verwendeten Körbe.

- Legen Sie die gebrauchten Körbe (B) übereinander auf das Gehäuse des Gerätes (C) (Abb. 2) und stellen sicher, dass die Position stabil ist.
- Legen Sie die Abdeckung (A) auf den oberen Korb (Abb. 3).
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter (D) in Position „I“ drehen; die Kontrollleuchte leuchtet rot.

- Drehen Sie den Trocknungstemperaturknopf (E), um die Trocknungstemperatur einzustellen. Hier sind einige Tipps zum Temperaturmodus:

Kräuter	35-40°C
Brot	40-50°C
Joghurt	45°C
Gemüse	50-55°C
Frucht	55-60°C
Fisch / Fleisch	65-70°C

- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es aus, indem Sie den Schalter auf die Position „O“ stellen und ziehen Sie den Netzstecker. Abkühlen lassen und die getrockneten Produkte in einen Vorratsbehälter legen. Stellen Sie den Behälter in den Gefrierschrank.

**WARNUNG:**

***Die Abdeckung (A) muss während des Betriebs immer an ihrer Stelle eingesetzt werden.***

***Verwenden Sie die Körbe nicht, wenn sie nass sind.***

***Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 40 Stunden.***

***Verwenden Sie das Gerät nicht mit heißen Produkten in den Körben.***

**TIPPS UND TRICKS**

- Waschen Sie die Produkte, bevor Sie sie in die Körbe des Gerätes legen. Legen Sie keine nassen Produkte in das Gerät.
- Schneiden Sie ungenießbare Teile von den Lebensmitteln ab. Schneiden Sie die Produkte so zu, dass sie frei und ohne Überlappung in die Körbe gelegt werden können. Die Trockenzeit ist abhängig von der Dicke der Teile.
- Um eine übermäßige Trockenzeit zu vermeiden, ist es ratsam, das Gemüse zunächst ca. 1-2 Minuten zu kochen und dann in kaltes Wasser zu geben.
- Es ist möglich, die Frucht zu trocknen, nachdem sie bei Bedarf geschält wurde, pur oder mit Zitronen- oder Apfelsaft bestreichen, damit sie nicht verblassen. Sie können Zimt für einen angenehmeres Aroma hinzufügen.
- Nach dem Trocknen von Heilpflanzen ist es ratsam, sie in Papiertüten oder Glasdosen zu legen und an einem dunklen und kühlen Ort zu platzieren.
- Vor Beginn des Trocknungsprozesses sollte das Geflügel im Voraus vorbereitet werden. Es ist ratsam, es zu kochen oder zu braten.
- Es wird empfohlen, den Fisch vor Beginn der Trocknung zu kochen (ca. 20 Minuten bei einer Temperatur von 200 ° C kochen).
- Die Behälter für die Lagerung von Trockenprodukten müssen sauber und trocken sein.
- Für eine bessere Konservierung von Trockenfrüchten verwenden Sie Glasbehälter mit Metalldeckeln und stellen Sie sie an einen dunklen und trockenen Ort, wo eine Temperatur von 5 bis 20°C herrscht.
- Überprüfen Sie in der ersten Woche nach dem Trocknen, ob sich Feuchtigkeit im Behälter befindet. Wenn die Produkte nicht gut getrocknet sind, fahren Sie mit einem neuen Trockenzyklus fort.

## TROCKNUNGSZEITEN

Die unten angegebenen Trockenzeiten sind Richtwerte und hängen von persönlichen Anforderungen ab:

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



Lebensmittel	Zustand nach der Lufttrocknung	Trocknungszeit (Stunden)
Spinat	Knusprig	6-16
Champignon-Pilze	Hart	3-10
Fleisch	Hart	2-8
Fisch	Feinkrümelig	2-8

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Verwenden Sie ein sauberes, feuchtes Tuch, um das Innere und Äußere des Gerätegehäuses zu reinigen.
- Der Deckel und die Körbe müssen von Hand mit heißem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden.

### **WARNUNG:**

*Herausnehmbare Teile können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, jedoch können durch den Einsatz der Geschirrspülmaschine Oberflächenveränderungen auftreten. Die Beschädigung kann den ästhetischen Aspekt verändern, aber sollte die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen.*

*Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Metallbürsten, Scheuermittel oder konzentriertes Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.*

# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

## LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
8. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
10. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución

del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.

14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.
15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
18. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
19. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
20. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
21. Durante el uso, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor para evitar posibles quemaduras.
22. No haga funcionar el aparato durante más de 40 horas consecutivas. Una vez que haya terminado de usarlo, apague el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
23. Mantenga el cuerpo del aparato alejado del agua. No encienda el aparato si sus superficies están mojadas.
24. No desplace el aparato cuando esté en funcionamiento.
25. Durante el funcionamiento, la tapa, las cestas y la superficie exterior del aparato pueden calentarse mucho. Deje que el aparato se enfríe antes de desmontar los componentes.
26. No coloque el aparato cerca de cortinas, debajo de estantes o armarios, o cerca de cualquier cosa que pueda dañarse durante el funcionamiento.
27. No coloque nada sobre el aparato mientras esté funcionando.
28. No use cucharas de metal dentro del recipiente.

29. Monte solo los accesorios o elementos suministrados con el aparato.
30. El dispositivo no debe ser alimentado por temporizadores externos o por sistemas de control remoto separados.
31. No utilice el aparato para otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado, como se describe en este manual de instrucciones.



32. Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- |   |                    |   |  |
|---|--------------------|---|--|
| A | Tapa               | D | Interruptor de encendido/apagado (I/O) |
| B | Cesta              | E | Pomo para regular la temperatura       |
| C | Cuerpo del aparato |   |  |

El secado de los productos es una forma efectiva de preservarlos.

El aire caliente de una temperatura fija controlable circula libremente dentro del aparato entre la tapa y las cestas, de modo que los productos se secan de manera uniforme y con pérdidas mínimas de vitaminas saludables. Para que pueda disfrutar de frutas, verduras y setas, o incluso secar flores, plantas medicinales o preparar cereales.

### INSTRUCCIONES DE USO

**ATENCIÓN:** Antes de usar el aparato, se recomienda lavar todas las partes desmontables que entrarán en contacto con los alimentos con agua y jabón común.

- Coloque los productos preparados de antemano en las cestas (B).

**Nota:** No coloque demasiados productos dentro de una sola cesta, ni los coloque uno encima de otro, de tal manera que permita que el aire circule libremente entre ellos. Es recomendable colocar todas las cestas en el aparato durante el uso, independientemente del número de cestas utilizadas.

- Coloque las cestas (B) usadas una encima de la otra en el cuerpo del aparato (C) (Fig. 2), asegurándose de que estén estables.
- Coloque la cubierta (A) en la cesta superior (Fig. 3).
- Conecte el aparato a la toma de corriente y enciéndalo llevando el interruptor (D) a la posición "I"; la luz indicadora se pondrá roja.

- Girando el pomo apropiado (E), ajuste la temperatura de secado. A continuación se dan algunos consejos sobre el modo de temperatura:

Hierbas 35-40 °C

Pan 40-50 °C

Yogur 45 °C

Verduras 50-55 °C

Fruta 55-60 °C

Pescado/Carne 65-70 °C

- Después de su uso, apague el aparato llevando el interruptor a la posición "O" y desenchúfelo de la toma de corriente. Deje que se enfríe y coloque los productos secos en un recipiente para conservar alimentos. Ponga el recipiente en el congelador.

### **ATENCIÓN:**

***La tapa (A) debe estar siempre colocada en su lugar durante el funcionamiento.***

***No utilice las cestas si están mojadas.***

***No ponga en funcionamiento el aparato por más de 40 horas consecutivas.***

***No utilice el aparato con productos calientes dentro de las cestas.***

## **CONSEJOS Y SUJERENCIAS**

- Lave los productos antes de introducirlos en las cestas del aparato. No coloque productos mojados en el aparato.
- Corte las partes no comestibles de los productos. Corte los productos de manera que se puedan colocar libremente en las cestas sin que se superpongan. El tiempo de secado depende del grosor de los trozos.
- Para evitar que el tiempo de secado sea excesivo, es recomendable hervir las verduras durante aproximadamente 1-2 minutos y luego meterlas en agua fría.
- Se puede secar la fruta, después de haberla pelado, de forma natural o con jugo de limón o de manzana para evitar que pierda color. Puede agregar canela para darle un olor más agradable.
- Después de secar las plantas medicinales, es recomendable ponerlas en bolsas de papel o en latas de vidrio y colocarlas en un lugar oscuro y fresco.
- Antes de comenzar el secado, las aves de corral deben prepararse con anticipación. Es recomendable hervirla o freírla.
- Es recomendable hervir o cocinar el pescado antes de comenzar el secado (cocer durante unos 20 minutos a una temperatura de 200 °C).
- Los recipientes para almacenar productos secos deben estar limpios y secos.
- Para una mejor conservación de la fruta seca, use recipientes de vidrio con tapas de metal y colóquelos en un lugar oscuro y seco donde la temperatura sea de 5-20 °C.
- Durante la primera semana después del secado, compruebe si hay humedad en el recipiente. Si los productos no se han secado correctamente, proceda con un nuevo ciclo de secado.

## TIEMPOS DE SECADO

Los tiempos de secado indicados abajo son orientativos y dependen de exigencias personales:

Alimento	Condición después del secado	Duración del secado (horas)
Albaricoque	Blando	13-28
Corteza de naranja	Frágil	6-16
Plátano	Crujiente	8-38
Uva	Blando	8-26
Pera	Blando	8-30
Arándano	Blando	6-26
Melocotón	Blando	6-26
Manzana	Blando	4-6
Alcachofa	Frágil	5-13
Berenjena	Frágil	6-18
Brócoli	Frágil	6-20
Setas	Duro	6-14
Judías verdes	Frágil	8-26
Calabacines	Frágil	6-18
Col	Duro	6-14
Coles de Bruselas	Crujiente	8-30
Coliflor	Duro	6-16
Patata	Crujiente	8-30
Cebolla	Crujiente	8-14
Zanahoria	Crujiente	8-14
Pepino	Duro	6-18
Pimiento	Crujiente	4-14
Perejil	Crujiente	2-10
Tomate	Duro	8-24
Remolacha	Crujiente	8-26
Apio	Crujiente	6-14
Cebolleta	Crujiente	6-10
Espárrago	Crujiente	6-14
Ajo	Crujiente	6-16
Espinacas	Crujiente	6-16

Alimento	Condición después del secado	Duración del secado (horas)
Champiñón	Duro	3-10
Carne	Duro	2-8
Pescado	Friable	2-8

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Use un paño limpio y húmedo para limpiar el interior y el exterior del cuerpo del aparato.
- La tapa y las cestas deben lavarse a mano con agua tibia y detergente neutro.

### **ADVERTENCIA:**

***Las piezas desmontables también se pueden lavar en el lavavajillas; sin embargo, al utilizar el lavavajillas, se pueden alterar los acabados de la superficie. El daño solo es estético y no modifica el funcionamiento del aparato.***

***No utilice cepillos metálicos, detergentes abrasivos o puros para limpiar el aparato, ya que pueden dañar la superficie.***





# ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

## LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:


1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efectuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
9. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados

ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

14. No caso de utilizar uma extensão elétrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. O aparelho foi concebido **SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO** e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
18. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.
19. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
20. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
21. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
22. Durante a utilização, posicione o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor para evitar possíveis queimaduras.
23. Não acione o aparelho por mais de 40 horas seguidas. Após a utilização, desligue o aparelho pelo interruptor, retire a ficha da tomada e deixe-o resfriar.
24. Mantenha o corpo do aparelho afastado de água. Não ligue o aparelho com as superfícies molhadas.
25. Não transporte o aparelho quando estiver em funcionamento.
26. Durante o funcionamento, a tampa, os cestos e a superfície externa do aparelho podem aquecer muito. Deixe o aparelho resfriar antes de remover os componentes.

27. Não coloque o aparelho perto de cortinados, debaixo de estantes ou armários, nem perto de algo que possa ficar danificado durante o funcionamento.
28. Não apoie nada no aparelho quando estiver em funcionamento.
29. Não use colheres de metal dentro do recipiente.
30. Monte no aparelho somente os acessórios ou os elementos fornecidos de série.
31. O aparelho não deve ser alimentado com temporizadores externos ou com sistemas separados acionados à distância.
32. Não utilize o aparelho para finalidades diferentes daquelas para as quais ele foi concebido e a seguir descritas neste manual de instruções.



33.  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- |   |                   |   |                                      |
|---|-------------------|---|--------------------------------------|
| A | Tampa             | D | Interruptor de ligar/desligar (I/O)  |
| B | Cesto             | E | Manípulo de regulação da temperatura |
| C | Corpo do aparelho |   |                                      |

A secagem (desidratação) dos produtos é um modo eficaz para conservá-los.

O ar quente de uma temperatura que permanece constante e sempre controlada circula livremente no interior do aparelho entre a tampa e os cestos secando os produtos de modo uniforme e com mínimas perdas de nutrientes. Assim é possível saborear frutas, verduras, legumes e cogumelos ou secar também flores e plantas medicinais ou preparar os cereais.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**ATENÇÃO:** Antes de utilizar o aparelho, convém lavar com água e detergente de loiça comum todas as partes removíveis que entram em contacto com o alimento.

- Coloque os produtos previamente preparados dentro dos cestos (B).

**Nota:** Não encha demasiado os cestos nem os sobreponha para permitir que o ar circule livremente entre eles. Aconselha-se posicionar todos os cestos no aparelho durante a utilização, independentemente do número de cestos utilizados.

- Posicione os cestos (B) um sobre o outro no corpo do aparelho (C) (Fig. 2), verificando se estão estáveis.

- Coloque a tampa (A) no cesto superior (Fig. 3).

- Ligue o aparelho à tomada de corrente e depois pelo interruptor (D) na posição "I"; a luz indicadora ficará vermelha.

- Rodando o manípulo (E), programe a temperatura de secagem. A seguir, alguns conselhos de

temperatura por tipo de alimento:

Ervas	35-40°C
Pão	40-50°C
logurte	45°C
Verduras/Legumes	50-55°C
Fruta	55-60°C
Peixe / Carne	65-70°C

- Após a utilização, desligue o aparelho colocando o interruptor na posição “O” e retire a ficha da tomada. Deixe-o resfriar e coloque os produtos desidratados num recipiente ou saco hermético de conservação. Guarde no congelador.

#### **ATENÇÃO:**

***Coloque sempre a tampa (A) durante o funcionamento.***

***Não utilize os cestos se estiverem molhados.***

***Não acione o aparelho por mais de 40 horas seguidas.***

***Não utilize o aparelho com produtos quentes dentro dos cestos.***

#### **CONSELHOS E SUGESTÕES**

- Lave os produtos antes de colocá-los nos cestos. Não coloque produtos molhados no aparelho.
- Corte as partes não comestíveis dos produtos. Corte os produtos de modo a posicioná-los livremente nos cestos sem deixá-los sobrepostos. A duração da secagem depende da espessura dos pedaços.
- Para evitar que a duração da secagem seja excessiva, convém ferver antes os legumes cerca de 1-2 minutos e depois colocá-los em água fria.
- É possível secar frutas, depois de, no caso, terem sido descascadas, ao natural ou com sumo de limão ou de maçã para que não percam a cor. Pode-se adicionar canela para conferir um odor mais agradável.
- Após a secagem (desidratação) de plantas medicinais, é aconselhável colocá-las em sacos de papel ou frascos de vidro e deixá-las em local escuro e fresco.
- Antes de iniciar a secagem de carne de aves, prepare-a previamente. É aconselhável fervê-la ou fritá-la.
- Aconselha-se ferver ou cozer o peixe antes de iniciar a secagem. (coza durante cerca de 20 minutos a 200°C).
- Os recipientes ou frascos de conservação dos produtos desidratados devem estar limpos e secos.
- Para uma melhor conservação da fruta desidratada, use frascos de vidro com tampas de metal e coloque-os em local escuro e seco, com temperatura entre 5-20°C.
- Durante a primeira semana após a secagem, verifique a eventual presença de humidade no frasco. Se os produtos não estiverem bem secos, efetue outro ciclo de secagem.

## TEMPOS DE SECAGEM (DESIDRATAÇÃO)

Os tempos de secagem são indicativos e dependem do gosto pessoal:

Alimento	Condição após a secagem	Duração da secagem (horas)
Alperce	Mole	13-28
Casca de laranja	Frágil	6-16
Banana	Crocante	8-38
Uva	Mole	8-26
Pera	Mole	8-30
Mirtilo vermelho	Mole	6-26
Pêssego	Mole	6-26
Maçã	Mole	4-6
Alcachofra	Frágil	5-13
Beringela	Frágil	6-18
Brócolos	Frágil	6-20
Cogumelos	Duro	6-14
Feijão verde	Frágil	8-26
Courgette	Frágil	6-18
Couve	Duro	6-14
Couve-de-Bruxelas	Crocante	8-30
Couve-flor	Duro	6-16
Batata	Crocante	8-30
Cebola	Crocante	8-14
Cenoura	Crocante	8-14
Pepino	Duro	6-18
Pimento	Crocante	4-14
Salsa	Crocante	2-10
Tomate	Duro	8-24
Beterraba	Crocante	8-26
Aipo	Crocante	6-14
Cebolinha	Crocante	6-10
Espargo	Crocante	6-14
Alho	Crocante	6-16
Espinafre	Crocante	6-16

Alimento	Condição após a secagem	Duração da secagem (horas)
Champignon	Duro	3-10
Carne	Duro	2-8
Peixe	Friável	2-8

### **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho resfriar antes de limpá-lo ou arrumá-lo.
- Use um pano limpo e húmido para limpar o corpo do aparelho por dentro e por fora.
- A tampa e os cestos devem ser lavados à mão com água quente e detergente neutro.

#### **ADVERTÊNCIA:**

***As partes removíveis são laváveis também na máquina; mas a lavagem na máquina pode alterar alguns acabamentos. O dano deveria ser apenas estético e não deveria comprometer o funcionamento do aparelho.***

***Não use escovas metálicas, detergentes abrasivos e puros para a limpeza do aparelho, pois podem danificar a superfície.***

# BELANGRIJKE AANWIJZINGEN


## VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder geval alleen onder toezicht van volwassenen.
8. Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
9. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteits snoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
10. Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
11. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
13. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteits snoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteits snoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete

- of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
14. Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
  15. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
  16. Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
  17. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
  18. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU , en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
  19. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalft de gebruiksgarantie.
  20. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
  21. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
  22. Tijdens het gebruik moet het apparaat op een stevige, tegen warmte bestaande ondergrond staan om eventuele brandplekken/wonden te voorkomen.
  23. Laat dit apparaat niet langer dan 40 uur ononderbroken werken. Als u het niet meer gebruikt, zet u het apparaat uit, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het afkoelen.
  24. Houd het apparaat in zijn geheel ver uit de buurt van water. Zet het apparaat niet aan als het nat is.
  25. Verplaats het apparaat niet terwijl het in bedrijf is.
  26. Het deksel, de manden en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik ervan. Laat het apparaat afkoelen voordat u de componenten verwijdert.
  27. Zet het apparaat niet in de buurt van gordijnen, onder hangplanken of kastjes, noch in de buurt van voorwerpen die beschadigd kunnen raken.
  28. Zet niets op het apparaat terwijl dit in bedrijf is.



29. Werk niet met metalen lepels in het apparaat.
30. Monteer op het apparaat alleen de accessoires of elementen die meegeleverd worden.
31. Voed het apparaat niet met een externe timer of met externe systemen met afstandsbedieningen.
32. Gebruik het apparaat niet voor andere dan de doeleinden waarvoor het ontworpen is die verderop in deze gebruiksaanwijzing worden uiteengezet.
-  33. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

## DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Afb. 1)

- |                         |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Deksel                  | D Schakelaar aan / uit zetten (I/O) |
| B Mand                  | E Knop temperatuurregeling          |
| C Body van het apparaat |                                     |

Voedsel drogen is een handige manier om het te kunnen bewaren.

De lucht die constant dezelfde, instelbare temperatuur heeft, circuleert vrij in het apparaat tussen het deksel en de manden, zodat het voedsel gelijkmatig wordt gedroogd, met een minimum verlies van gezonde vitamines. Zo kunt u fruit, groenten en paddenstoelen of zelfs bloemen, kruiden en granen drogen en bereiden.

### GEBRUIKSAANWIJZINGEN

**OPGELET:** Voordat u het apparaat in gebruik neemt, raden wij aan om alle delen die eraf kunnen en in contact komen met voedsel te reinigen met water en een vaatwasproduct.

- Leg het op voorhand in stukjes gesneden voedsel in de manden (B).

**Opmerking:** Leg niet te veel voedsel in één mand en leg het niet op elkaar, zodat de lucht er vrij tussen kan circuleren. Wij raden aan om alle manden op het apparaat te zetten, onafhankelijk van het aantal dat u gebruikt, dus ook de lege.

- Zet de gebruikte manden (B) op elkaar op het apparaat (C) (Afb. 2) en controleer of ze goed zitten.
- Leg het deksel (A) op de bovenste mand (Afb. 3).
- Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan met de schakelaar (D) op "I"; het indicatorlampje wordt rood.

- Draai aan de knop (E) om de temperatuur voor het droogproces in te stellen. Hierna enkele tips wat de temperatuur betreft:

Kruiden	35-40°C
Brood	40-50°C
Yoghurt	45°C
Groenten	50-55°C
Fruit	55-60°C
Vis / Vlees	65-70°C
- Na het gebruik zet u het apparaat uit door de schakelaar op "O" te zetten en haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen en doe het voedsel in de potten of zakken waarin u het wenst te bewaren. Zet deze vervolgens in de vriezer.

**OPGELET:**

***Het deksel (A) moet altijd op het apparaat zitten tijdens het droogproces.***

***Gebruik de manden niet als ze nat zijn.***

***Laat dit apparaat niet langer dan 40 uur ononderbroken werken.***

***Gebruik dit apparaat niet warm voedsel in de manden.***

**TIPS EN SUGGESTIES**

- Was het voedsel voordat u het over de manden van het apparaat verdeelt. Leg geen nat voedsel in het apparaat.
- Verwijder eerst de niet eetbare delen. Snijd het voedsel zodanig in stukjes of schijfjes dat u ze goed in de manden kunt verspreiden. Hoe lang het droogproces duurt, hangt af van de dikte van de stukjes of schijfjes.
- Om een te lang droogproces te vermijden, raden wij aan om groenten eerst ongeveer 1 tot 2 minuten te laten koken en dan in koud water te leggen.
- U kunt fruit, nadat het eventueel geschild is, drogen zoals het is of met wat citroen- of appelsap om het niet te laten verkleuren. U kunt er kaneel aan toevoegen voor een lekkere geur.
- Als u kruiden droogt, raden wij aan om deze in papieren zakjes of glazen potten te doen en te bewaren op een donkere, koele plaats.
- Kip moet klaar worden gemaakt voordat u het vlees droogt. Wij raden aan om het vlees te koken of te bakken.
- Voordat u vis droogt, moet u deze koken of bakken (ongeveer 20 minuten met een temperatuur van 200°C).
- De potten of zakken waarin u de gedroogde producten bewaart, moeten schoon en droog zijn.
- Om gedroogd fruit beter te bewaren, raden wij glazen potten aan met metalen deksels die u op een donkere en droge plaats met een temperatuur tussen 5 en 20°C zet.
- Tijdens de eerste week na het drogen controleert u vervolgens of er vocht in de potten (zakken) zit. Als de producten niet perfect droog zijn, droogt u ze opnieuw.

**DROOGTIJDEN**

Hierna volgen droogtijden die slechts indicatief zijn en afhangen van uw eigen behoeften:

<b>Voedsel</b>	<b>Gedroogd</b>	<b>Droogtijd (uren)</b>
Abrikozen	Zacht	13-28
Sinaasappelschil	Breekbaar	6-16
Banaan	Krokant	8-38
Druiven	Zacht	8-26
Peer	Zacht	8-30
Bosbessen	Zacht	6-26
Perzik	Zacht	6-26
Appel	Zacht	4-6
Artisjok	Breekbaar	5-13
Aubergine	Breekbaar	6-18
Broccoli	Breekbaar	6-20
Paddenstoelen	Hard	6-14
Snijboontjes	Breekbaar	8-26
Courgettes	Breekbaar	6-18
Kool	Hard	6-14
Spruitjes	Krokant	8-30
Bloemkool	Hard	6-16
Aardappel	Krokant	8-30
Ui	Krokant	8-14
Wortels	Krokant	8-14
Komkommer	Hard	6-18
Paprika	Krokant	4-14
Peterselie	Krokant	2-10
Tomaat	Hard	8-24
Suikerbiet	Krokant	8-26
Selderij	Krokant	6-14
Zilveruitjes	Krokant	6-10
Asperges	Krokant	6-14
Knoflook	Krokant	6-16
Spinazie	Krokant	6-16

Voedsel	Gedroogd	Droogtijd (uren)
Champignons	Hard	3-10
Vlees	Hard	2-8
Vis	Knapperig	2-8

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het apparaat reinigt of opbergt.
- Maak de binnenkant en de buitenkant van het apparaat schoon met een schone vochtige doek.
- Het deksel en de manden moeten met de hand worden gewassen, met heet water en een neutraal vaatwasproduct.

### **WAARSCHUWING:**

*Delen die kunnen worden verwijderd, mogen ook in de vaatwasser. De vaatwasser kan de buitenlagen echter wel aantasten. De schade is echter alleen van esthetische aard en beïnvloedt de werking van het apparaat niet.*

*Reinig het apparaat niet met metalen borstels, schuurmiddelen of onverdunde reinigingsproducten omdat deze het kunnen beschadigen.*

# VIGTIGE ADVARSLER

## LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger elektriske apparater skal tage visse forholdsregler i betragtning, såsom:

1. Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i Jeres elnet.
2. Efterlad aldrig apparatet uovervåget når det er tilkoblet elnettet; frakobl det efter hvert brug.
3. Stil ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder.
4. Stil apparatet på en plan, stabil og godt belyst overflade når det bruges.
5. Efterlad ikke apparatet så det udsættes for vejrpåvirkninger (regn, sol, osv. ...).
6. Vær opmærksom på at el-ledningen ikke kommer i berøring med varme overflader.
7. Apparatet må gerne bruges af unge der er 8 år eller mere; personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer der har manglende erfaring eller kendskab til apparatets brug, eller som ikke er blevet indlært i dette, bør overvåges af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller også bør de informeres omkring hvordan apparatet bruges under sikre forhold og om de risici der er forbundet til dets brug. Det er forbudt for børn at lege med apparatet. Rengørings- og vedligeholdelsesoperationerne må ikke udføres af unge, medmindre de har en alder på over 8 år og under alle omstændigheder under en voksens overvågning
8. Sørg for at holde apparatet og ledningen fjernt fra børn der er mindre end 8 år.
9. Dyp aldrig produktlegemet, stikket og el-ledningen i vand eller andre væsker, brug en klud til rengøring af disse.
10. Selv når apparatet ikke er i funktion, skal man tage stikket ud af stikkontakten inden isætning og fjernelse af de enkelte dele eller inden rengøring foretages.
11. Vær sikker på altid at have godt tørre hænder inden du bruger eller regulerer knapperne der findes på apparatet, eller inden du berører stikket eller strømforbindelserne
12. For at tage stikket ud, skal du tage direkte om dette og trække det ud fra væggens stikkontakt. Træk det aldrig ud ved at hive i ledningen.
13. Brug ikke apparatet hvis el-ledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; samtlige reparationer, herunder udskiftning af strømkablet, må kun udføres af et Ariete assistancecenter eller autoriserede Ariete teknikere, således at enhver risiko forebygges

14. I tilfælde hvor der bruges forlængerledninger, skal disse være egnet til apparatets effekt, for at undgå farer på personen der anvendes apparatet og for sikkerhedens skyld i det miljø hvor det anvendes. Ikke egnede forlængerledninger kunne fremprovokere fejlfunktion.
15. Lad ikke ledningen hænge på et sted hvor et barn kunne få fat i den.
16. For ikke at kompromittere apparatets sikkerhed, må man kun anvende originale reservedele og tilbehør, som er godkendt af fabrikanten.
17. Apparatet er kun designet til HUSHOLDNINGSBRUG og må ikke anvendes til kommercielt eller industrielt brug.
18. Apparatet er i overensstemmelse med direktiv 2014/35/EU og EMC 2014/30/EU, og med Forordning (EF) Nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.
19. Eventuelle ændringer på produktet, der ikke udtrykkeligt er autoriserede af fabrikanten, kunne medføre forfald af de sikkerhedsmæssige forhold og af garantien for brugeren
20. Såfremt man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre det ubrugeligt ved at skære el-ledningen over. Derudover anbefales det at gøre de dele af apparatet der kunne udgøre farer uskadelige, især for børnene der kunne bruge apparatet til deres leg.
21. Emballageelementer må ikke efterlades indenfor børnenes rækkevidde, eftersom at de kunne være en potentiel farekilde.
22. Under brug skal man stille apparatet på en varmebestandig overflade for at undgå mulige forbrændinger.
23. Lad ikke apparatet være i funktion i mere end 40 efterfølgende timer. Når man er færdig med bruget, skal man slukke apparatet, tage stikket ud af stikkontakten og lade det afkøle.
24. Sørg for at holde apparatlegemet fjernt fra vand. Tænd ikke apparatet hvis dets overflader er våde.
25. Flyt ikke apparatet mens det er i funktion.
26. Under funktion kunne låget, kurvene og apparatets ydre overflade blive meget varme. Lad apparatet afkøle inden bestanddele fjernes.
27. Stil ikke apparatet i nærheden af gardiner, under hylder eller skabe, og ej heller i nærheden af enhver genstand der kunne beskadiges under dets funktion.
28. Stil ikke noget på apparatet, når det er i funktion.
29. Anvend aldrig skeer i metal, inden i beholderen.
30. Påmontér kun det tilbehør eller elementer der medfølger apparatet.

31. Apparatet må aldrig strømføres via eksterne timers eller adskilte anlæg der fjernstyres på afstand.
32. Brug ikke apparatet til andre formål end det det er designet til, og som følgende er beskrevet i denne brugervejledning.



33. ■■■ For hvad der vedrører produktets korrekte bortskaffelse i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU, bedes der om at læse sedlen der medfølger produktet

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

### BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. 1)

- |   |               |   |                                    |
|---|---------------|---|------------------------------------|
| A | Låg           | D | Knap til tænding/slukning (I/O)    |
| B | Kurv          | E | Drejeknap til temperaturregulering |
| C | Apparatlegeme |   |                                    |

At tørre produkter er en meget effektiv måde til deres opbevaring. Den varme luft fra en vedvarende styrbar temperatur cirkulerer frit indeni apparatet, mellem låget og kurvene, så at produkterne tørres ensartet og med kun et minimalt tab af de sunde vitaminer. Sådan her kan man smage frugt, grøntsager og svampe eller også tørre blomster, lægeurter eller tilberede kornarter.

### BRUGERVEJLEDNINGER

**BEMÆRK:** *Inden man bruger apparatet anbefales det at skylle samtlige aftagelige dele der kommer i kontakt med madvarer med vand og et normalt opvaskemiddel.*

- Placér de forinden tilberedte produkter i kurvene (B).

**NB:** Kom ikke for mange produkter ind i én kurv og læg dem heller ikke ovenpå hinanden, således at luften frit kan cirkulere mellem dem. Det anbefales at stille alle kurve på apparatet under dets brug, uanset antallet af disse der bruges.

- Placér kurvene (B) der skal anvendes ovenpå hinanden i apparatlegemet (C) (Fig. 2), og vær sikker på at de står stabilt.

- Placér låget (A) på den øverste kurv (Fig. 3).

- Slut apparatet til elforsyningen og tænd det ved at stille knappen (D) i position "I"; indikatorens kontrollampe vil blive rød.

- Drej den dertil bestemte drejeknap (E), indstil tørretemperatur. Følgende findes nogle råd vedrørende temperatur-modalitet:

Krydderurter	35-40°C
Brød	40-50°C
Yoghurt	45°C
Grøntsager	50-55°C
Frugt	55-60°C
Fisk / Kød	65-70°C

- Når man er færdig, skal man slukke apparatet ved at stille knappen i position "O" og koble den fra stikkontakten. Lad det afkøle og placér de tørrede produkter i en beholder til opbevaring af mad. Kom beholderen i fryseren.

**BEMÆRK:**

*Låget (A) skal altid sættes på sin plads under funktion.*

*Brug ikke kurvene hvis de er våde.*

*Brug ikke apparatet i mere end 40 efterfølgende timer.*

*Brug ikke apparatet med varme produkter indeni kurvene.*

**RÅD OG ANBEFALINGER**

- Skyl produkterne inden de lægges i apparatets kurve. Kom ikke våde produkter i apparatet.
- Skær produkternes ikke-spiselige dele væk. Skær produkterne således at de frit kan lægges i kurvene uden at ligge ovenpå hinanden. Tørretiden afhænger af stykkernes tykkelse.
- For at undgå at tørrevarigheden skulle være for lang, anbefales det at lade grøntsagerne koges inden i cirka 1-2 minutter og derefter lægge dem i koldt vand.
- Man kan også tørre frugt, efter at den eventuelt er blevet skrællet, enten naturligt eller med citron- eller æblesaft så de ikke bliver afbleges. Man kan tilsætte kanel for at få en mere behagelig duft.
- Når lægeurter tørres, anbefales det at lægge dem i papirposer eller glasdåser og stille dem på et mørkt og køligt sted.
- Inden tørringens start, skal fjerkræet være tilberedt forinden. Det anbefales at lade det koge eller friturestege.
- Det anbefales at koge eller tilberede fiske inden at tørringen startes (tilbered den i cirka 20 minutter med en temperatur på 200°C).
- Oplagringsbeholderne til de tørrede produkter skal være rene og tørre.
- For at opbevare den tørrede frugt bedst, skal man anvende glasbeholdere med metallåg og stille dem på et mørkt og tørt sted, hvor temperaturen bør være på 5-20°C.
- Under de første uger efter tørringen, skal man kontrollere om der eventuelt er fugtighed i beholderen. Hvis produkterne ikke er tørret godt, skal man fortsætte med endnu en tørrecyklus.

**TØRRETIDER**

Tørretiderne som er bragt herunder er kun vejledende og afhænger af personlige behov:

Fødevarer	Tilstand efter tørring	Tørrevarighed (timer)
Abrikos	Blød	13-28
Appelsinskræl	Skrøbelig	6-16
Banan	Sprød	8-38
Vindruer	Blød	8-26
Pære	Blød	8-30



Fødevarer	Tilstand efter tørring	Tørrevarighed (timer)
Tranebær	Blød	6-26
Fersken	Blød	6-26
Æble	Blød	4-6
Artiskok	Skrøbelig	5-13
Aubergine	Skrøbelig	6-18
Broccoli	Skrøbelig	6-20
Svampe	Hård	6-14
Grønne bønner	Skrøbelig	8-26
Squash	Skrøbelig	6-18
Kål	Hård	6-14
Rosenkål	Sprød	8-30
Blomkål	Hård	6-16
Kartoffel	Sprød	8-30
Løg	Sprød	8-14
Gulerod	Sprød	8-14
Agurk	Hård	6-18
Peberfrugt	Sprød	4-14
Persille	Sprød	2-10
Tomat	Hård	8-24
Rødbede	Sprød	8-26
Selleri	Sprød	6-14
Forårsløg	Sprød	6-10
Asparges	Sprød	6-14
Hvidløg	Sprød	6-16
Spinat	Sprød	6-16
Champignon	Hård	3-10
Kød	Hård	2-8
Fisk	Smuldrende	2-8

**RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

- Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet afkøle inden det gøres rent eller stilles på plads.
- Brug en ren fugtig klud til rengøring af apparatets indre og ydre dele.
- Låget og kurvene skal opvaskes i hånden med varmt vand og neutralt opvaskemiddel.

**BEMÆRK:**

*De aftagelige dele kan opvaskes i opvaskemaskinen; dog kan overfladens finish ændres ved brug af opvaskemaskine. Skaden er sikkert kun af æstetisk art, og bør ikke ændre apparatets arbejdsfunktion på nogen måder.*

*Brug ikke metalbørster eller ridsende og hårde rensmidler til rengøring af apparatet, eftersom at disse kunne beskadige overfladen.*

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας ίσης ή μεγαλύτερης των 8 ετών. Άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριές ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλεπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, ή θα πρέπει πρώτα να ενημερωθούν κατάλληλα πώς να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή σε συνθήκες ασφαλείας και με επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Απαγορεύεται στα μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν μπορούν να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν έχουν ηλικία μεγαλύτερη των 8 ετών και, σε κάθε περίπτωση, υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα.
8. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από την πρόσβαση παιδιών ηλικίας μικρότερης των 8 ετών.
9. Μη βυθίζετε ποτέ το σώμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά, χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για τον καθαρισμό τους.
10. Ακόμα και αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα διάφορα μέρη ή πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της.
11. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.

12. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
13. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημια, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να γίνονται μόνον σε ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό κέντρο Ariete ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς Ariete, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
14. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
15. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
16. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
17. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προοριστεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
18. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
19. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
20. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
21. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
22. Κατά τη χρήση τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα για να αποφύγετε πιθανά εγκαύματα.
23. Μην κρατάτε σε λειτουργία τη συσκευή για περισσότερο από 40 ώρες συνεχώς. Αφού τελειώσετε με τη χρήση, σβήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την

πρίζα του ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.

24. Κρατάτε το σώμα της συσκευής μακριά από το νερό. Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν οι επιφάνειές της είναι υγρές.
25. Μη μεταφέρετε τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.
26. Κατά τη λειτουργία, το καπάκι, τα καλάθια και η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα.
27. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε κουρτίνες, κάτω από ράφια ή ντουλάπια ούτε κοντά σε οτιδήποτε μπορεί να υποστεί ζημιά κατά τη λειτουργία.
28. Μην τοποθετείτε τίποτα επάνω στη συσκευή όταν λειτουργεί.
29. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουτάλια στο εσωτερικό του δοχείου.
30. Συναρμολογήστε στη συσκευή μόνο τα παρεχόμενα εξαρτήματα ή στοιχεία.
31. Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με ξεχωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.
32. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους σχεδιάστηκε, όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.



33. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- |                     |  |
|---------------------|--|
| A Καπάκι            | D Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (I/O) |
| B Καλάθι            | E Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας                   |
| C Σώμα της συσκευής |  |

Η αποξήρανση των προϊόντων αποτελεί έναν αποτελεσματικό τρόπο για τη διατήρησή τους. Ο ζεστός αέρας ελεγχόμενης σταθερής θερμοκρασίας, κυκλοφορεί ελεύθερα στο εσωτερικό της συσκευής μεταξύ του καπακιού και των καλάθων, έτσι ώστε τα προϊόντα να αποξηραίνονται ομοιόμορφα και με ελάχιστες απώλειες υγιεινών βιταμινών. Έτσι μπορείτε να απολαύσετε τα φρούτα, τα λαχανικά και τα μανιτάρια, ή ακόμα να αποξηράνετε άνηθ, τα φαρμακευτικά φυτά ή να ετοιμάσετε τα σιτηρά.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, συνιστάται να πλένετε όλα τα αποσπάσιμα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα με νερό και κοινό απορρυπαντικό πιάτων.

- Τοποθετήστε τα προϊόντα που προετοιμάσατε στο εσωτερικό των καλάθιων (B).

**Σημείωση:** Μην τοποθετείτε υπερβολικά πολλά προϊόντα μέσα σε ένα μόνο καλάθι ούτε να τα τοποθετείτε το ένα πάνω στο άλλο, ώστε να επιτρέπεται η ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα μεταξύ τους. Συνιστάται να τοποθετείτε όλα τα καλάθια στη συσκευή κατά τη χρήση, ανεξάρτητα από τον αριθμό των καλάθιων που χρησιμοποιείτε.

- Τοποθετήστε τα καλάθια (B) που χρησιμοποιούνται το ένα πάνω στο άλλο στο σώμα της συσκευής (C) (Εικ. 2), αφού βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερά.

- Τοποθετήστε το καπάκι (A) στο επάνω καλάθι (Εικ. 3).

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα του ρεύματος και ενεργοποιήστε την θέτοντας το διακόπτη (D) στη θέση «I». Η ενδεικτική λυχνία θα γίνει κόκκινη.

- Στρέφοντας το σχετικό κουμπί (E), ρυθμίστε τη θερμοκρασία αποξήρανσης. Ακολουθούν μερικές συμβουλές σχετικά με την επιλογή θερμοκρασίας:

Βότανα 35-40°C

Ψωμί 40-50°C

Γιαούρτι 45°C

Λαχανικά 50-55°C

Φρούτα 55-60°C

Ψάρι / Κρέας 65-70°C

- Μετά τη χρήση, σβήστε τη συσκευή φέρνοντας το διακόπτη στη θέση «O» και αποσυνδέστε την από την πρίζα του ρεύματος. Αφήστε την να κρυώσει και τοποθετήστε τα αποξηραμένα προϊόντα σε ένα δοχείο φύλαξης τροφίμων. Τοποθετήστε το δοχείο στην κατάψυξη.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

**Το καπάκι (A) πρέπει πάντα να τοποθετείται στη θέση του κατά τη λειτουργία.**

**Μη χρησιμοποιείτε τα καλάθια εάν είναι βρεγμένα.**

**Μη λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο από 40 ώρες συνεχώς.**

**Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ζεστά προϊόντα μέσα στα καλάθια.**

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

- Πλένετε τα προϊόντα πριν τα τοποθετήσετε στα καλάθια της συσκευής. Μην τοποθετείτε βρεγμένα προϊόντα στη συσκευή.

- Κόβετε τα μη εδώδιμα μέρη των προϊόντων. Κόβετε τα προϊόντα με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορούν να τοποθετηθούν ελεύθερα στα καλάθια χωρίς να επικαλύπτονται. Ο χρόνος αποξήρανσης εξαρτάται από το πάχος των τεμαχίων.

- Για να αποφύγετε την υπερβολική διάρκεια της αποξήρανσης, συνιστάται να βράζετε τα λαχανικά για περίπου 1-2 λεπτά και μετά να τα τοποθετείτε σε κρύο νερό.

- Μπορείτε να βάλετε τα φρούτα να αποξηρανθούν, αφού ενδεχομένως πρώτα τα ξεφλουδίσετε, με φυσικό τρόπο ή με χυμό λεμονιού ή μήλου για να μην αλλοιωθεί το χρώμα τους. Μπορείτε να

- προσθέσετε κανέλα για μια πιο ευχάριστη οσμή.
- Μετά την αποξήρανση των φαρμακευτικών φυτών, συνιστάται να τα τοποθετήσετε σε χάρτινες σακούλες ή γυάλινα κουτιά και να τα τοποθετήσετε σε σκοτεινό και δροσερό μέρος.
  - Πριν από την έναρξη της αποξήρανσης, τα πουλερικά πρέπει να προετοιμαστούν εκ των προτέρων. Συνιστάται να τα βράζετε ή να τα τηγανίζετε.
  - Συνιστάται να βράζετε ή να μαγειρεύετε τα ψάρια πριν την έναρξη της αποξήρανσης (μαγειρέψτε για περίπου 20 λεπτά σε θερμοκρασία 200°C).
  - Τα δοχεία φύλαξης αποξηραμένων προϊόντων πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
  - Για καλύτερη διατήρηση των αποξηραμένων φρούτων χρησιμοποιήστε γυάλινα δοχεία με μεταλλικά καπάκια και τοποθετήστε τα σε σκοτεινό και ξηρό μέρος όπου η θερμοκρασία πρέπει να είναι 5-20°C.
  - Κατά τη διάρκεια της πρώτης εβδομάδας μετά την αποξήρανση, ελέγξτε για ενδεχόμενη ύπαρξη υγρασίας στο δοχείο. Αν τα προϊόντα δεν έχουν στεγνώσει καλά, προχωρήστε σε νέο κύκλο αποξήρανσης.

## ΧΡΟΝΟΙ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

Οι χρόνοι ξήρανσης που παρουσιάζονται παρακάτω είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από προσωπικές ανάγκες:

Τρόφιμα	Κατάσταση μετά την αποξήρανση	Διάρκεια αποξήρανσης (ώρες)
Βερύκοκο	Μαλακό	13-28
Φλούδα πορτοκαλιού	Εύθραυστο	6-16
Μπανάνα	Τραγανό	8-38
Σταφύλια	Μαλακό	8-26
Αχλάδι	Μαλακό	8-30
Κράνμπερυ	Μαλακό	6-26
Ροδάκινο	Μαλακό	6-26
Μήλο	Μαλακό	4-6
Αγκινάρα	Εύθραυστο	5-13
Μελιτζάνα	Εύθραυστο	6-18
Μπρόκολα	Εύθραυστο	6-20
Μανιτάρια	Σκληρό	6-14
Πράσινα φασόλια	Εύθραυστο	8-26
Κολοκυθάκια	Εύθραυστο	6-18
Λάχανο	Σκληρό	6-14
Λάχανα Βρυξελλών	Τραγανό	8-30
Κουνουπίδι	Σκληρό	6-16

Τρόφιμα	Κατάσταση μετά την αποξήρανση	Διάρκεια αποξήρανσης (ώρες)
Πατάτα	Τραγανό	8-30
Κρεμμύδι	Τραγανό	8-14
Καρότα	Τραγανό	8-14
Αγγούρι	Σκληρό	6-18
Πιπεριά	Τραγανό	4-14
Μαϊντανός	Τραγανό	2-10
Ντομάτα	Σκληρό	8-24
Τεύτλα	Τραγανό	8-26
Σέλινο	Τραγανό	6-14
Κρεμμυδάκια	Τραγανό	6-10
Σπαράγγια	Τραγανό	6-14
Σκόρδο	Τραγανό	6-16
Σπανάκια	Τραγανό	6-16
Μανιτάρια Champignon	Σκληρό	3-10
Κρέας	Σκληρό	2-8
Ψάρι	Θρυμματίσιμο	2-8

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή την φυλάξετε.
- Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό, υγρό πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό και το εξωτερικό του σώματος της συσκευής.
- Το καπάκι και τα καλάθια πρέπει να πλένονται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

*Τα αποσπώμενα μέρη μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, χρησιμοποιώντας το πλυντήριο πιάτων, τα επιφανειακά φινιρίσματα μπορεί να αλλοιωθούν. Η ζημιά μπορεί να είναι μόνον αισθητική και δεν μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία της συσκευής.*

*Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές βούρτσες, αποξεστικά και αδιάλυτα απορρυπαντικά, καθώς μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια.*



# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
8. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосред-


ственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и EMC 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. Во время использования ставьте прибор на термостойкую поверхность, чтобы избежать возможных ожогов.
23. Не пользуйтесь прибором более 40 часов подряд. По окончании использования выключите прибор, отсоедините его от сетевой розетки и дайте ему остыть.
24. Держите корпус прибора подальше от воды. Не включайте прибор, если

его поверхность влажная.

25. Не переносите работающий прибор.
26. Во время работы крышка, корзины и наружная поверхность прибора могут нагреваться. Дайте прибору остыть, прежде чем демонтировать компоненты.
27. Не размещайте прибор вблизи штор, под полками или шкафчиками или рядом с чем-либо, что может быть повреждено во время работы прибора.
28. Не ставьте ничего на прибор во время его работы.
29. Не используйте металлические ложки внутри чаши.
30. Используйте только прилагаемые аксессуары или комплектные элементы.
31. Не использовать прибор с внешними таймерами или автономными установками с дистанционным управлением.
32. Не используйте прибор для других целей, кроме тех, для которых он был разработан и описанных ниже в этом руководстве по эксплуатации.



33.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

## СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- |                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| A Крышка         | D Переключатель вкл/выкл (I / O) |
| B Корзина        | E Регулятор температуры          |
| C Корпус прибора |                                  |

Сушка продуктов - эффективный способ их сохранения.

Горячий воздух с регулируемой фиксированной температурой свободно циркулирует внутри прибора между крышкой и корзинами, так что продукты высыхают равномерно и с минимальными потерями полезных для здоровья витаминов. Таким образом, вы можете наслаждаться фруктами, овощами и грибами или даже сухими цветами, лекарственными растениями или готовить злаки.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

**ВНИМАНИЕ:** *Перед использованием прибора вымыть все съемные части, которые вступают в контакт с продуктами питания, водой и бытовым моющим средством.*

- Поместите заранее подготовленные продукты в корзины (B).

**Примечание:** Не кладите слишком много продуктов в одну корзину и не кладите их друг на друга так, чтобы воздух свободно циркулировал между ними. Во время использования рекомендуется размещать все корзины на приборе независимо от количества используемых корзин.

- Расположите корзины (B) одну над другой на корпусе прибора (C) (Рис. 2), убедившись, что они стабильны.
  - Установите крышку (A) на верхнюю корзину (рис. 3).
  - Подключите прибор к электрической розетке и включите его, установив переключатель (D) в положение «I»; индикатор загорится красным.
  - Поворачивая соответствующую ручку (E), установите температуру сушки. Вот несколько советов по температурному режиму:
- |           |         |
|-----------|---------|
| Травы     | 35-40°C |
| Хлеб      | 40-50°C |
| Йогурт    | 45°C    |
| Овощи     | 50-55°C |
| Плоды     | 55-60°C |
| Рыба/Мясо | 65-70°C |
- В конце использования выключите прибор, повернув переключатель в положение «O», и выньте вилку из розетки. Дайте ему остыть и поместите высушенные продукты в емкость для хранения. Поместите контейнер в морозильник.

**ВНИМАНИЕ:**

***Крышка (A) всегда устанавливается на место во время работы.***

***Не используйте корзины, если они мокрые.***

***Не пользуйтесь прибором более 40 часов подряд.***

***Не используйте прибор с горячими продуктами внутри корзин.***

**СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ**

- Вымойте продукты, прежде чем укладывать их в корзины. Не кладите влажные продукты в прибор.
- Отрежьте несъедобные части продуктов. Разрежьте продукты так, чтобы они свободно помещались в корзины, не перекрывая друг друга. Время сушки зависит от толщины кусков.
- Чтобы сократить время сушки, рекомендуется прокипятить овощи в течение 1-2 минут, а затем поместить в холодную воду.
- МОЖНО высушить фрукты после их очистки естественным путем или с лимонным или яблочным соком, чтобы сохранить цвет. МОЖНО добавить корицу для более приятного запаха.
- После сушки лекарственных растений желательно поместить их в бумажные пакеты или стеклянные банки и поместить в темное и прохладное место.
- Перед началом сушки птицу следует подготовить заранее. Желательно ее варить или под-

жарить.

- Рекомендуется варить или готовить рыбу до начала сушки (готовить около 20 минут при температуре 200°C).
- Контейнеры для хранения сушеных продуктов должны быть чистыми и сухими.
- Для лучшей сохранности сухофруктов используйте стеклянные контейнеры с металлическими крышками, поместите их в темное и сухое место при температуре 5-20°C.
- В течение первой недели после высыхания проверяйте наличие влаги в контейнере. Если продукты не высохли должным образом, выполните новый цикл сушки.

## **ВРЕМЯ СУШКИ**

Время высыхания, указанное ниже, является ориентировочным и зависит от личных потребностей:

<b>Продукт</b>	<b>Состояние после сушки</b>	<b>Продолжительность сушки (часы)</b>
Абрикос	Мягкий	13-28
Апельсиновая корка	Хрупкий	6-16
Банан	Хрустящий	8-38
Виноград	Мягкий	8-26
Груша	Мягкий	8-30
Брусника	Мягкий	6-26
Персик	Мягкий	6-26
Яблоко	Мягкий	4-6
Артишок	Хрупкий	5-13
Баклажан	Хрупкий	6-18
Брокколи	Хрупкий	6-20
Грибы	Твердый	6-14
Зеленые бобы	Хрупкий	8-26
Цуккини	Хрупкий	6-18
Капуста	Твердый	6-14
Брюссельская капуста	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Твердый	6-16
Картофель	Хрустящий	8-30
Лук	Хрустящий	8-14
Морковь	Хрустящий	8-14
Огурцы	Твердый	6-18
Перец	Хрустящий	4-14

Продукт	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (часы)
Петрушка	Хрустящий	2-10
Помидоры	Твердый	8-24
Свекла	Хрустящий	8-26
Сельдерей	Хрустящий	6-14
Зеленый лук	Хрустящий	6-10
Спаржа	Хрустящий	6-14
Чеснок	Хрустящий	6-16
Шпинат	Хрустящий	6-16
Грибы шампиньоны	Твердый	3-10
Мясо	Твердый	2-8
Рыба	Рассыпчатый	2-8

## ЧИСТКА И УХОД

- Отключите прибор от электросети и дайте прибору остыть перед чисткой или хранением.
- Используйте чистую влажную ткань для чистки внутренней и наружной части корпуса прибора.
- Крышка и корзины мыть вручную теплой водой с нейтральным моющим средством.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

*Съемные детали также можно мыть в посудомоечной машине; однако, в посудомоечной машине можно повредить поверхность. Ущерб должен быть только эстетическим и не должен изменять функциональность прибора.*

*Не используйте металлические щетки, абразивные и чистые чистящие средства, поскольку они могут повредить поверхность.*

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,  
где wk – неделя производства  
yr – год производства  
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 245Вт - Класс II – IPX0

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

### УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.



Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
5. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
6. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
7. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років під наглядом дорослих.
8. Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.
9. Забороняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, штепсельну вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тканиною для догляду за пристроєм.
10. Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спочатку вийняти штепсельну вилку з розетки електричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.
11. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також штепсельної вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.
12. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосеред-



ньо за корпус самої вилки. Забороняється вимикати вилку, потягнувши за провід живлення.

13. Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.
14. У випадку використання електричних подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середовища використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності пристрою. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.
15. Забороняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.
16. Щоб забезпечити безпеку пристрою слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари, схвалені виробником пристрою.
17. Цей пристрій розроблений та виготовлений ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
18. Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/EU та EMC 2014/30/EU , а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.
19. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.
20. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
21. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
22. На час користування слід встановити пристрій на теплостійку поверхню, щоб запобігти опікам.
23. Забороняється використовувати пристрій протягом більше, ніж 40 годин підряд. Завершивши користування, вимкнути пристрій, вийняти вилку з розетки живлення і залишити пристрій, щоб охолонув.
24. Тримати корпус пристрою подалі від води. Забороняється вмикати пристрій, якщо його поверхні мокрі.

25. Забороняється переносити працюючий пристрій.
  26. Під час роботи кришка, посудина та зовнішня поверхня пристрою можуть бути дуже гарячими. Перед тим, як виймати з пристрою якісь його частини, зачекати, щоб він охолонув.
  27. Не ставити пристрій біля фіранок, штор, під полицями, шафами або біля будь-яких інших предметів, що можуть пошкодитися від пару, який виходить з пристрою.
  28. Забороняється класти будь-які речі на працюючий пристрій.
  29. Забороняється користуватися металевими ложками всередині посудини.
  30. Встановлювати на пристрій лише ті насадки та аксесуари, які надаються з ним у комплекті.
  31. Забороняється використовувати пристрій з системами живлення із зовнішніми таймерами або з дистанційним керуванням.
  32. Забороняється використовувати пристрій з будь-якою іншою метою окрім тієї, для якої його виготовлено, описаної нижче у цьому посібнику з користування.
- 
33.  Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/CE зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

## ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)

- |                   |   |
|-------------------|---|
| A Кришка          | D Вмикач вмикання/вимкнення (I/O)             |
| B Посудина        | E Рукоятка для регулювання рівнів температури |
| C Корпус пристрою |   |

Сушіння продуктів - це один із ефективних способів їх консервації для тривалого зберігання. Гаряче повітря сталої температури вільно циркулює всередині пристрою між кришкою та посудинами, таким чином відбувається однорідне сушіння з мінімальними втратами корисних для здоров'я вітамінів. Там можна сушити фрукти, овочі, гриби, або навіть квіти чи лікарські трави чи готувати злаки.

## ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

**УВАГА:** *Перед використанням пристрою рекомендується ретельно вимити всі складові частини, що перебувають у безпосередньому контакті з їжею, за допомогою води та рідини для миття посуду.*

- Покласти підготовлені заздалегідь продукти до посудин (В).

**Примітка:** Не класти до посудини занадто багато продуктів, не ставити посудини одна на одну, щоб не заважати вільній циркуляції повітря між ними. Рекомендується встановлювати у пристрій всі призначені для нього посудини, незалежно від їхнього завантаження.

- Встановити посудини (В) у пристрій, як передбачено (С) (Мал. 2), переконавшись у їхній стабільності.

- Накрити кришкою (А) верхню посудину (Мал. 3).

- Включити вилку пристрою у розетку мережі живлення, увімкнути пристрій, перевівши перемикач (D) у положення "I"; світлоіндикатор увімкнеться червоним світлом.

- За допомогою відповідної ручки (E) встановити бажаний рівень температури. Нижче наведені деякі рекомендації щодо рівня температури:

Трави                    35-40°C

Хліб                     40-50°C

Йогурт                 45°C

Овочі                   50-55°C

Фрукти                55-60°C

Риба/М'ясо            65-70°C

- Після завершення роботи вимкнути пристрій; для цього перевести перемикач у положення "O", а потім вийняти вилку з розетки електричного струму. Зачекати, щоб пристрій охолонув, викласти сушені продукти у відповідний контейнер для зберігання їжі. Поставити контейнер до морозильної камери.

**УВАГА:**

*Під час роботи пристрою слід завжди встановлювати на місце кришку (А).*

**Забороняється використовувати мокрі посудини.**

**Забороняється використовувати пристрій протягом більше, ніж 40 годин підряд.**

**Забороняється класти до пристрою гарячі продукти.**

## ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Помити і висушити продукти перед тим, як класти їх до посудин пристрою. Забороняється класти до пристрою мокрі продукти.

- Обрізати не придатні у їжу частини продуктів. Порізати продукти таким чином, щоб їх можна було вільно викласти у посудини, щоб вони не накладалися одне на одне. Тривалість сушіння залежить від товщини шматочків.

- Щоб запобігти занадто довгій тривалості сушіння рекомендується попередньо проварити овочі приблизно 1-2 хвилини, а потім покласти їх у холодну воду.

- ФРУКТИ слід спершу обчистити, а потім сушити або у натуральному вигляді, або із соком

лимону чи з яблучним соком, щоб вони не темніли. ДЛЯ приємнішого аромату можна додати гвоздику.

- Після сушіння лікарських трав рекомендується перекласти їх до паперових пакетів або скляних банок і поставити у прохолодне темне місце.
- Перед початком сушіння птицю слід приготувати заздалегідь. Рекомендується зварити її або обсмажити.
- Перед сушінням рибу рекомендується зварити (варити приблизно 20 хвилин при температурі 200 °С).
- Контейнери для зберігання сушених продуктів мають бути чистими і сухими.
- Для кращого зберігання сухих фруктів користуватися скляними банками з металічними кришками, які потім слід поставити у сухе, темне місце з температурою 5-20 °С.
- Протягом першого тижня після сушіння перевірити на відсутність вологи у банці. Якщо продукти не висушилися як належить, слід виконати повторний цикл сушіння.

## ТРИВАЛІСТЬ СУШІННЯ

Тривалість сушіння, зазначена нижче, є приблизною і залежить від особистих уподобань:

Продукт	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (год)
Абрикос	М'який	13-28
Помаранчеві шкірки	Крихкий	6-16
Банан	Хрусткий	8-38
Виноград	М'який	8-26
Груша	М'який	8-30
Брусниця	М'який	6-26
Персик	М'який	6-26
Яблуко	М'який	4-6
Артишок	Крихкий	5-13
Баклажан	Крихкий	6-18
Броколі	Крихкий	6-20
Гриби	Твердий	6-14
Стручкова квасоля	Крихкий	8-26
Цукіні	Крихкий	6-18
Капуста	Твердий	6-14
Брюсельська капуста	Хрусткий	8-30
Квітна капуста	Твердий	6-16
Картопля	Хрусткий	8-30
Цибуля	Хрусткий	8-14

Продукт	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (год)
Морква	Хрусткий	8-14
Огірок	Твердий	6-18
Перець	Хрусткий	4-14
Петрушка	Хрусткий	2-10
Помідор	Твердий	8-24
Буряк	Хрусткий	8-26
Селера	Хрусткий	6-14
Зелена цибуля	Хрусткий	6-10
Спаржа	Хрусткий	6-14
Часник	Хрусткий	6-16
Шпинат	Хрусткий	6-16
Гриби-шампіньони	Твердий	3-10
М'ясо	Твердий	2-8
Риба	Розсипчастий	2-8

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Витягти вилку з розетки електричного струму, зачекати, щоб пристрій охолонув, і лише після цього розпочинати догляд за ним або покласти його на зберігання.
- Для догляду за пристроєм використовувати м'яку, вологу серветку, якою слід протерти його зсередини та назовні.
- Кришку і посудини слід мити вручну гарячою водою із нейтральним мийним засобом.

### УВАГА:

*Частини пристрою, що знімаються, можна також мити у посудомийній машині; але під час миття у посудомийній машині обробка поверхонь може зазнати змін. Такі зміни мають естетичну природу і не повинні впливати на роботу пристрою.*

*Забороняється користуватися металічними щітками, абразивними та нерозведеними у воді мийними засобами для догляду за пристроєм, бо це може призвести до пошкодження поверхні.*

## WAŻNE UWAGI


### PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
2. Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
6. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom. Zabrania się wykonywania czynności czyszczenia i utrzymania przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem osoby dorosłej.
8. Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
9. Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
10. Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
11. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
12. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.

13. Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.
14. W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.
15. Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
16. W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
17. Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
18. Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/EU oraz EMC 2014/30/EU oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiałów stykających się z żywnością.
19. Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.
20. W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
21. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
22. Podczas użytkowania należy umieścić urządzenie na powierzchni odporniej na działanie ciepła, aby uniknąć ewentualnych oparzeń.
23. Nie używać urządzenia przez ponad 40 ciągłych godzin. Po zakończeniu użytkowania, wyłączyć urządzenie, odłączyć od gniazdka prądu i pozostawić do całkowitego schłodzenia.
24. Trzymać korpus urządzenia z daleka od wody. Nie włączać urządzenia, jeśli powierzchnie są mokre.
25. Nie przestawiać urządzenia, gdy jest włączone.
26. Podczas działania, pokrywa, koszyczki i zewnętrzna powierzchnia urządzenia mogą mocno się rozgrzać. Przed usunięciem komponentów pozostawić urzą-

dzenie do schłodzenia.

27. Nie ustawiać urządzenia w pobliżu zasłon, pod regałami lub szafkami ani w pobliżu jakichkolwiek przedmiotów, które mogłyby zostać uszkodzone podczas działania.
28. Nie kłaść niczego na urządzeniu, gdy jest włączone.
29. Nie używać metalowych łyżek wewnątrz urządzenia.
30. Na urządzeniu montować wyłącznie dołączone do zestawu akcesoria lub elementy,
31. Urządzenia nie należy zasilac za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
32. Nie używać urządzenia do celów innych, niż do jakich zostało zaprojektowane, a które zostały wymienione w niniejszej instrukcji obsługi.
33.  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2009/96/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

## INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

### OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

- |                     |  |
|---------------------|--|
| A Pokrywka          | D Wyłącznik włączania/wyłączania (I/O) |
| B Koszyk            | E Pokrętło regulacji temperatury       |
| C Korpus urządzenia |  |

Suszenie produktów jest efektywnym sposobem na ich konserwację.

Ciepłe powietrze o stałej kontrolowanej temperaturze krąży swobodnie wewnątrz urządzenia pomiędzy pokrywą a koszykami. Zapewnia to równomierne suszenie produktów przy minimalnych stratach witamin. Urządzenia można używać do suszenia owoców, warzyw lub grzybów ale też kwiatów, ziół albo zbóż.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

**UWAGA:** *Przed pierwszym użyciem urządzenia, umyć wodą z płynem do naczyń wszystkie demontowane części, które stykać się będą z żywnością.*

- Umieścić wcześniej przygotowane produkty wewnątrz koszyczków (B).

**Uwaga:** Nie umieszczac w koszyku zbyt dużej ilości produktów ani też nie nakładać ich na siebie w sposób uniemożliwiający swobodne krążenie powietrza. Podczas użytkowania urządzenia należy włożyć do niego wszystkie koszyki, bez względu na liczbę koszyków zapelnionych.

- Umieścić używane koszyki (B) jeden na drugim na korpusie urządzenia (C) (rys. 2), upewniając się, że są umieszczone stabilnie.

- Umieścić pokrywę (A) na górnym koszyku (Rys. 3).

- Podłączyć urządzenie do gniazda poboru prądu i włączyć, ustawiając wyłącznik (D) w położeniu



„I”. Kontrolka wskaźnika zmieni kolor na czerwony.

- Obracając odpowiednie pokrętkę (E), ustawić temperaturę suszenia. Dalej podajemy zalecenia dotyczące trybu temperatury:

Zioła 35-40°C

Chleb 40-50°C

Jogurt 45°C

Warzywa 50-55°C

Owoce 55-60°C

Ryby / Mięso 65-70°C

- Po zakończeniu użytkowania urządzenie wyłączyć, ustawiając wyłącznik w położeniu „O” i odłączając od gniazda poboru prądu. Urządzenie pozostawić do schłodzenia. Wysuszone produkty umieścić w pojemniku do przechowywania żywności. Umieścić pojemnik w zamrażarce.

#### **UWAGA:**

***Podczas działania, pokrywa (A) powinna zawsze znajdować się na swoim miejscu.***

***Nie używać koszyczków, jeśli są mokre.***

***Nie używać urządzenia przez ponad 40 ciągłych godzin.***

***Nie używać urządzenia z gorącymi produktami w środku koszyczków.***

#### **ZALECENIA I PORADY**

- Umyć produkty przed włożeniem koszyczka do urządzenia. Nie wkładać mokrych produktów do urządzenia.
- Odkroić niejadalne części produktów. Produkty pokroić w taki sposób, aby można je było swobodnie ułożyć w koszykach, bez nakładania na siebie. Czas suszenia zależy od grubości kawałków.
- Aby uniknąć zbyt długiego czasu suszenia, warzywa należy najpierw obgotować przez ok. 1 - 2 min., a następnie włożyć do zimnej wody.
- SUSZYĆ można również owoce po ich ewentualnym obraniu, w stanie naturalnym lub po skropieniu sokiem z cytryny lub jabłkowym, aby zapobiec ich blaknięciu. MOŻNA dodać cynamon, aby uzyskać przyjemniejszy zapach.
- Po wysuszeniu ziół zaleca się włożyć je do papierowych torebek lub szklanych puszek i umieścić w ciemnym i chłodnym miejscu.
- Przed rozpoczęciem procesu suszenia, drób powinien być przygotowany z wyprzedzeniem. Zaleca się gotowanie lub smażenie.
- Ryby przed rozpoczęciem suszenia zaleca się ugotować lub udusić (gotować około 20 minut w temperaturze 200°C).
- Pojemniki do przechowywania produktów suszonych powinny być czyste i suche.
- W celu lepszego przechowywania suszonych owoców należy stosować szklane pojemniki z metalowymi pokrywkami i umieszczać je w ciemnym i suchym miejscu, gdzie temperatura powinna wynosić 5-20°C.
- W pierwszym tygodniu po wysuszeniu należy sprawdzić, czy w pojemniku nie ma wilgoci. Jeśli produkty nie są dobrze wysuszone, należy rozpocząć nowy cykl suszenia.

**CZAS SCHNIĘCIA**

Niżej wskazane czasy suszenia są podane w przybliżeniu i są zależne od potrzeb:

Produkt	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godziny)
Morela	Miękki	13-28
Skórka pomarańczy	Kruchy	6-16
Banan	Chrupiący	8-38
Winogrona	Miękki	8-26
Gruszka	Miękki	8-30
Borówka czerwona	Miękki	6-26
Brzoskwinia	Miękki	6-26
Jabłko	Miękki	4-6
Karczochy	Kruchy	5-13
Bakłażan	Kruchy	6-18
Brokuły	Kruchy	6-20
Grzyby	Twardy	6-14
Fasolka szparagowa	Kruchy	8-26
Cukinie	Kruchy	6-18
Kapusta	Twardy	6-14
Brukselka	Chrupiący	8-30
Kalafior	Twardy	6-16
Ziemniaki	Chrupiący	8-30
Cebula	Chrupiący	8-14
Marchew	Chrupiący	8-14
Ogórek	Twardy	6-18
Papryka	Chrupiący	4-14
Pietruszka	Chrupiący	2-10
Pomidory	Twardy	8-24
Buraki	Chrupiący	8-26
Seler	Chrupiący	6-14
Cebulka	Chrupiący	6-10
Szparagi	Chrupiący	6-14
Czosnek	Chrupiący	6-16
Szpinak	Chrupiący	6-16

Produkt	Stan po suszeniu	Czas suszenia (godziny)
Pieczarki	Twardy	3-10
Mięso	Twardy	2-8
Ryba	Kruchy	2-8

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Przed rozpoczęciem czyszczenia lub odstawieniem urządzenia, poczekać na jego schłodzenie.
- Do czyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej części urządzenia użyć czystej wilgotnej ściereczki.
- Pokrywa i koszyczki muszą być myte ciepłą wodą i neutralnym detergentem.

### **OSTRZEŻENIE:**

*Części demontowane można myć również w zmywarce. Jednakże proces mycia może wpływać na wykończenie powierzchni. Uszkodzenie będzie miało tylko charakter estetyczny, bez wpływu na działanie urządzenia.*

*Nie używać metalowych szczotek, detergentów ściernych do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię.*

## تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الاحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس و سلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و

- ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
  ١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
  ١٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
  ١٨. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية ٢٠١٤/٣٥/EC و EMC ٢٠١٤/٣٠/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادره بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
  ١٩. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
  ٢٠. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
  ٢١. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
  ٢٢. ضع الجهاز أثناء الاستخدام على سطح مقاوم للحرارة من أجل تفادي الحروق المُحتملة.
  ٢٣. لا تقم بتشغيل الجهاز لمدة تتجاوز ٤٠ دقيقة متواصلة. بعد انتهاء الاستعمال، قم بإيقاف الجهاز، ثم افصله عن مأخذ التيار واتركه يبرد.
  ٢٤. احفظ جسم الجهاز بعيداً عن الماء. لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كانت الأسطح مبللة.
  ٢٥. لا تنقل الجهاز أثناء التشغيل.
  ٢٦. أثناء التشغيل، قد يصبح الغطاء، والسلاسل، والسطح الخارجي للجهاز ساخنين للغاية. اترك الجهاز ليبرد قبل فك المكونات.
  ٢٧. لا تضع الجهاز بالقرب من الستائر، أو أسفل الرفوف أو الخزانات، ولا بالقرب من أي شيء آخر قد يتضرر بفعل البخار المنبعث أثناء التشغيل.
  ٢٨. لا تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء التشغيل.
  ٢٩. لا تستخدم ملاعق معدنية داخل الإناء.
  ٣٠. قم بتركيب فقط الملحقات والمكونات المرفقة مع الجهاز.
  ٣١. لا ينبغي تغذية الجهاز بواسطة مؤقتات خارجية أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بُعد.
  ٣٢. لا تقم باستخدام الجهاز لأي أغراض أخرى بخلاف تلك التي صمم من أجلها والمذكورة فيما بعد في كتيب الإرشادات هذا.



٣٣. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/EU، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

**قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات**

## وصف الجهاز (الشكل ١)

A	الغطاء
B	سلة
C	جسم الجهاز
D	مفتاح التشغيل/الإيقاف (I/O)
E	مقبض ضبط درجة الحرارة

تجفيف المنتجات هو طريقة حفظ فعالة.

يتدفق الهواء الساخن بدرجة حرارة ثابتة يمكن التحكم بها بحرية داخل الجهاز بين الغطاء والسلال، حتى يتم تجفيف المنتجات بشكل متجانس وبعدها من فقدان الفيتامينات الصحية. يمكن هكذا تذوق الفاكهة، والخضروات، والفطر، أو حتى تجفيف الزهور، والنباتات الطبية، أو إعداد الحبوب.

## إرشادات الاستخدام

تنبيه: يُنصح بغسل كافة الأجزاء القابلة للفقك والتي ستلامس مع الأطعمة باستخدام ماء وصابون تنظيف أواني عادي قبل استخدام الجهاز.

- ضع المنتجات المُجهزة مُسبقاً داخل السلال (B).

**ملحوظة:** لا تضع منتجات كثيرة جداً داخل سلة واحدة ولا تضعها منتج تلو الآخر حتى تسمح للهواء بالتدفق بحرية بينها. يُنصح بوضع جميع السلال على الجهاز أثناء الاستخدام، بصرف النظر عن عدد السلال المستخدمة.

- ضع السلال (B) المستخدمة واحدة فوق الأخرى على جسم الجهاز (C) (الشكل ٢)، مع التحقق من ثباتها.

- ضع الغطاء (A) على السلة العليا (الشكل ٣).

- قم بتوصيل الجهاز بأخذ التيار وتشغيله بجعل مفتاح القطع (D) على الوضع "I"؛ سيصبح لون المؤشر أحمر.

- قم بضبط درجة حرارة التجفيف، من خلال تدوير المقبض (E) المُخصص. يوجد فيما يلي بعض النصائح حول وضع درجة الحرارة:

الأعشاب ٣٥-٤٠ درجة مئوية

الخبز ٤٠-٥٠ درجة مئوية

الزيادي ٤٥ درجة مئوية

الخضروات ٥٥-٥٠ درجة مئوية

الفاكهة ٥٥-٦٠ درجة مئوية

السمك / اللحم ٦٥-٧٠ درجة مئوية

- عند الانتهاء من الاستخدام، قم بإطفاء الجهاز من خلال جعل مُفتاح القطع على الوضع "O"، وافصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي. اتركه يجف وضع المنتجات المُجففة في حاوية من أجل تخزين الأطعمة. ضع الحاوية في المجمد.

تنبيه:

يجب دائماً إدخال الغطاء (A) في مكانه أثناء التشغيل.

لا تستخدم السلال إن كانت مبللة.

لا تقم بتشغيل الجهاز لمدة تتجاوز ٤٠ دقيقة متواصلة.

لا تستخدم الجهاز في حالة وجود منتجات ساخنة داخل السلال.

### نصائح واقتراحات

- اغسل المنتجات قبل وضعها في سلال الجهاز. لا تضع المنتجات المبللة في الجهاز.
- قم بتقطيع الأجزاء غير الصالحة للأكل من المنتجات. قم بتقطيع المنتجات بحيث يمكن وضعها بحرية في السلال دون أن تتراكم فوق بعضها. تعتمد مدة التجفيف على سماكة القطع.
- من المستحسن غلي الخضروات لمدة ١-٢ دقيقة ثم وضعها في ماء بارد لكي لا تصبح مدة التجفيف مبالغ فيها.
- يمكن تجفيف الفاكهة، ربما بعد تقشيرها، في حالتها الطبيعية أو بإضافة عصير الليمون أو التفاح حتى لا يشحب لونها. ويمكن إضافة القرفة من أجل رائحة أكثر استحسنًا.
- من المستحسن وضع النباتات الطبية في أكياس ورقية أو علب زجاجية بعد تجفيفها، ثم قم بتخزينها في مكان مظلم وجيد التهوية.
- يجب تحضير الدواجن في وقت مسبق، قبل بداية التجفيف. من المستحسن غليها أو قليها.
- يُنصح بغلي أو طهي السمك قبل بداية التجفيف (قم بالطهي لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية).
- يجب أن تكون حاويات تخزين المنتجات المُجففة نظيفة وجافة.
- من أجل تخزين أفضل للفاكهة الجافة استخدم حاويات زجاجية ذات أغطية معدنية وضعها في مكان مظلم وجاف حيث تكون درجة الحرارة بين ٥-٢٠ درجة مئوية.
- أثناء الأسبوع الأول بعد التجفيف، تحقق من أي وجود للرطوبة في الحاوية. في حالة عدم تجفيف المنتجات جيدًا ابدأ عملية تجفيف جديدة.

### مدد التجفيف

مدد التجفيف الواردة أدناه هي لغرض التوضيح وتعتمد على الاحتياجات الشخصية:

الأغذية	الحالة بعد التجفيف	مدة التجفيف (ساعات)
مشمش	طري	١٣-٢٨
قشرة برتقال	هشة	٦-١٦
موز	محمص	٨-٣٨
عنب	طري	٨-٢٦
كمثرى	طرية	٨-٣٠

الأغذية	الحالة بعد التجفيف	مدة التجفيف (ساعات)
توت أحمر	طري	٢٦-٦
خوخ	طري	٢٦-٦
تفاح	طري	٦-٤
خرشوف	هش	١٣-٥
بادنجان	هش	١٨-٦
بروكلي	هش	٢٠-٦
فطر	صلب	١٤-٦
فاصوليا خضراء	هشة	٢٦-٨
كوسة	هش	١٨-٦
ملفوف	صلب	١٤-٦
ملفوف بروكسل	محمص	٣٠-٨
قرنبيط	صلب	١٦-٦
بطاطس	محمصة	٣٠-٨
بصل	محمص	١٤-٨
جزر	محمص	١٤-٨
خيار	صلب	١٨-٦
فلفل حلو	محمص	١٤-٤
بقدرونس	محمص	١٠-٢
طماطم	صلبة	٢٤-٨
شمندر	محمص	٢٦-٨
كرفس	محمص	١٤-٦
بصل أخضر	محمص	١٠-٦
هليون	محمص	١٤-٦
ثوم	محمص	١٦-٦
سبانخ	محمص	١٦-٦
فطر شامبنيون	صلب	١٠-٣
لحم	صلب	٨-٢
سمك	سهل التفتيت	٨-٢



## التنظيف والصيانة

- قبل تنظيف الجهاز أو تخزينه، افصل القابس من مأخذ التيار الكهربائي واترك الجهاز ليبرد.
- استخدم قطعة قماش نظيفة ومرطبة لتنظيف الجزء الداخلي والخارجي من جسم الجهاز.
- يجب غسل الغطاء والسِّلال يدويًا بماء ساخن ومُنظف محايد.

### تحذير:

يمكن غسل الأجزاء القابلة للنفك حتى في غسالات الأطباق؛ فعلى أية حال قد يتغير الطلاء السطحي عند استخدام غسالات الأطباق. سيكون الضرر جماليًا فقط ولا يجب أن يغيّر القدرة التشغيلية للجهاز.

لا تستخدم فرش معدنية، ولا منظفات كاشطة وخالصة من أجل تنظيف الجهاز، لأنها قد تضر بالسطح.





Cod. 6135107600 Rev. 0 del 17/12/2018



***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)